

MENÜVIELFALT

FÜR KITAS UND SCHULEN

MEHRPORTIONSSCHALEN

BESTELLBAR AB
18.10.2021



Jetzt auch mit dem
Nutri-Score



Geschmacksentdecker

GENUSS VON ANFANG AN

So geht junge Küche heute. Mit

apetito



SO GEHT

JUNGE KÜCHE

HEUTE



Professionelle Beratung – für alle Ernährungsanforderungen

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

Wussten Sie schon:



Für Sie neu zertifiziert:

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

Unsere Materialien zur Ernährungsbildung:



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!

• Telefon: 05971/7999468

• E-Mail: ernaehrung@apetito.de

Oder besuchen Sie uns auf

www.apetito.de/bester-service



Haben Sie schon das Veggie Power-Logo in dieser Liste entdeckt? Es kennzeichnet unsere **fleischlosen Menüs und Menükomponenten** mit besonders kreativen und ausgefallenen Rezepturen, die jedem Speiseplan ein **geschmackliches Highlight** verleihen. Dabei kommen Sie im Gegensatz zu einigen anderen Fleischersatzprodukten ganz **ohne Farbstoffe, Hefeextrakte oder künstlich hergestellte Aromen** aus. Und darauf sind wir sehr stolz! Halten Sie Ausschau nach dem schwarzen Logo und entdecken Sie Ihre Lust auf Veggie!

MENÜS

■ Vegetarisch	4
■ Fleisch	12
■ Fisch	32
■ Vorsuppen und Kompletterichte	40
■ Gemüse	68
■ Beilagen und Soßen	78
■ Süßspeisen und Desserts	102
■ Snacks und Pizzen	106



Nutri-Score: So einfach kann bewusste Ernährung sein.

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

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

66%
MIT A ODER B
BEWERTET*



*bezogen auf alle apetito-Produkte

BESONDERER HINWEIS

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

MEHR INFOS: MEIN-APETITO.DE

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

GUTE GRÜNDE

apetito.de/gute-gruende



Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Angaben pro Schale/Karton	
				Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
21351	Bio Quiche „Tomate-Käse“  Heißluft 150°C, mit Deckel, 40-50min  	Herzhafter Mürbeteig mit einer Füllung aus Tomaten und Käse, mit einer Käse-Sahne-Ei-Masse fertig gebacken	 BP16	750	-
21749	Gemüsenuggets paniert  Heißluft 150°C, ohne Deckel, 30-40min 	Knusprige, herzhafte Gemüse-Nuggets aus Brokkoli, Sellerie, Mais und Möhren, goldbraun gebacken	 R007	1250	-
21751	Brokkolirösti  neue Einwaage Heißluft 150°C, ohne Deckel, 30-40min 	Goldbraun gebratene Röstis aus Brokkoli, Blumenkohl und Hartweizengrieß, mit Gewürzen verfeinert	 R004	1280	-
21755	Farmer-Nuggets kross panierte Nuggets auf Weizen- und Erbsenbasis  Heißluft 150°C, ohne Deckel, 25-30min  	Kross panierte Gemüsenuggets auf Weizen- und Erbsenbasis	 FL23	1300	-
21759	Blumenkohl-Kartoffel-Rösti  neue Einwaage Heißluft 150°C, ohne Deckel, 30-40min 	Goldbraun gebratene, fein gewürzte Rösti aus Kartoffeln, Blumenkohl und Käse	 R004	1280	-
21766	Falafelbällchen aus Kichererbsen  Heißluft 150°C, ohne Deckel, 25-30min 	Würzig gebackene Falafelbällchen aus Kichererbsen, abgeschmeckt mit Kreuzkümmel, Curry, Knoblauch und Chili	 R014	1000	-
21769	Veggie-Currywurst aus Soja und Weizen, in milder Tomatensoße  Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min 	Geschnittene Bratwurst aus Soja und Weizen in milder Tomaten-Currysoße	 SG19	2000	-
21770	Veggie-Bällchen „Fresh kick“ Vegetarisches Bällchen auf Soja- und Weizenbasis in heller Soße  verfeinerte Rezeptur Vor Verzehr sorgfältig umrühren. Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min  	Veggie-Bällchen „Fresh kick“, Vegetarische Bällchen auf Soja- und Weizenbasis in einer frischen Joghurt-Soße	 FL28, S010	2000	-
21771	Veggie-Bällchen classic auf Soja- und Weizenbasis  verfeinerte Rezeptur Heißluft 150°C, ohne Deckel, 25-30min  	Frittierte Veggie-Bällchen classic, auf Soja- und Weizenbasis, klassisch abgeschmeckt.	 FL28	1200	-

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
Anzahl Stück	Preis in EURO		1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
		Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
6 Stück à 125 g	18,15	24,20	nicht empfohlen	-	6 à 125 g 1 Stück	3,03	6 à 125 g 1 Stück	3,03	6 à 125 g 1 Stück	3,03	G, G1, Ei, M, Me, La, (S)	1182 283 17 11 25 2,4 7,9 0,85
ca. 56 Stück à 22 g	18,39	14,71	28 à 44 g 2 Stück	0,65	18 à 66 g 3 Stück	0,97	14 à 88 g 4 Stück	1,29	11 à 110 g 5 Stück	1,62	G, G1, Ei, M, Me, La, S, Se	914 219 11 1,4 24 1,8 4,5 1,2
16 Stück à 80 g	15,65	12,23	32 à 40 g 0,5 Stück	0,49	16 à 80 g 1 Stück	0,98	16 à 80 g 1 Stück	0,98	8 à 160 g 2 Stück	1,96	G, G1, Ei, M, Me, La	525 125 3,6 0,6 17 0,8 4,8 0,88
ca. 65 Stück à 20 g	25,99	19,99	nicht empfohlen	-	21 à 60 g 3 Stück	1,20	16 à 80 g 4 Stück	1,60	13 à 100 g 5 Stück	2,00	G, G1, Ei, (E), M, Me, La, S	1101 263 11 1,5 19 0,8 20 2,1
16 Stück à 80 g	17,47	13,65	32 à 40 g 0,5 Stück	0,55	16 à 80 g 1 Stück	1,09	16 à 80 g 1 Stück	1,09	8 à 160 g 2 Stück	2,18	Ei, M, Me, La	563 134 5,5 2,0 15 1,1 5,1 0,99
ca. 66 Stück à 15 g	15,10	15,10	nicht empfohlen	-	22 à 45 g 3 Stück	0,68	16 à 60 g 4 Stück	0,91	13 à 75 g 5 Stück	1,13	Sn	1348 323 19 1,9 28 4,5 7,7 1,8
-	21,16	10,58	20 à 100 g	1,06	16 à 120 g	1,27	12 à 160 g	1,69	10 à 200 g	2,12	G, G1, Ei, (E), Sb, Sn	360 86 2,7 0,2 9,2 6,1 5,4 1,1
-	19,65	9,83	nicht empfohlen	-	16 à 120 g	1,18	12 à 160 g	1,57	10 à 200 g	1,97	G, G1, Ei, (E), Sb, M, Me, La	530 127 7,6 2,5 8,0 2,6 5,8 1,1
ca. 70 Stück à 17 g	21,62	18,02	nicht empfohlen	-	23 à 51 g	0,92	17 à 68 g	1,23	14 à 85 g	1,53	G, G1, Ei, (E), Sb	840 201 10 1,2 10 2,7 15 1,4

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

Vegetarisch

			Angaben pro Schale/Karton		
Art-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
21772 	Gemüse-Frikadelle „Hausfrauen Art“ Heißluft 150°C, ohne Deckel, 30-40min 	Knusprige, gebackene Frikadelle aus Möhren, Erbsen und Romaneso, verfeinert mit Schnittlauch	 RÖ10	900	-
21776 	Linsenbällchen Heißluft 150°C, ohne Deckel, 20-30min 	Vegetarische Bällchen, aus Kartoffeln und braunen Linsen gebacken, abgeschmeckt mit orientalischen Gewürzen	 RÖ14	1200	-
21777 NEU 	Veggie Gulasch „new classic“ aus Soja und Weizen in cremiger Soße Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 80-90min 	Veggie Gulasch aus Soja und Weizen in einer braunen Soße, fein würzig abgeschmeckt 	 FL14	2000	-
21796 	Kartoffeltaler mit Haferflockenpanade Heißluft 150°C, ohne Deckel, 30-40min 	Goldbraun gebackener Rösti aus Kartoffeln, Wirsing, Möhren, Apfelwürfeln und Haferflocken, ummantelt mit knuspriger Haferflocken-Panade	 RÖ06	1470	-
21862 	Bio Reibekuchen „Hausfrauen Art“ Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min 	Goldgelb gebratene Reibekuchen, herzhaft abgeschmeckt nach „Hausfrauen Art“ 	  KR09	900	-
21863 	Bio Gemüse-Kartoffel-Rösti Heißluft 150°C, ohne Deckel, 30-40min 	Gebratene, unpanierte und fein gewürzte Kartoffel-Gemüse-Rauten mit Erbsen, Möhren- und Zwiebelwürfelchen, verfeinert mit Petersilie 	 RÖ03	900	-
21890 NEU 	Herzhafter Gemüseschmarrn Heißluft 150°C, mit Deckel, 60-70min 	Lockerer, flaumiger Schmarrn mit Gemüsestücken 	 SG34	1000	-

32728 	Traditionelle kleine Maultaschen mit Gemüsefüllung Heißluft: 1/2GN 100ml Tasse 1/1GN 200ml Wasser zugeben. Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min 	Kleine Nudeltaschen mit einer fein abgeschmeckten Füllung aus Möhren, Sellerie, Erbsen, Lauch, Zwiebel, Pastinaken und Spinat	 NU23	3000 2 x 1500 g	-
---	---	---	---	--------------------	---

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g 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 Stück	Preis in EURO		1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
		Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		
12 Stück à 75 g	15,17	16,86	12 à 75 g 1 Stück	1,26	12 à 75 g 1 Stück	1,26	12 à 75 g 1 Stück	1,26	6 à 150 g 2 Stück	2,53	G, G1, Ei	532 127 4,7 1,4 15 4,0 4,3 1,1
ca. 60 Stück à 20 g	11,08	9,23	nicht empfohlen	-	30 à 40 g 2 Stück	0,37	20 à 60 g 3 Stück	0,55	15 à 80 g 4 Stück	0,74	G, G4, Ei	922 220 9,8 1,3 24 1,2 7,3 1,3
-	21,17	10,59	20 à 100 g	1,06	16 à 120 g	1,27	12 à 160 g	1,69	10 à 200 g	2,12	G, G1, Ei, (E), Sb, M, Me, La	402 96 4,4 1,3 7,1 2,3 6,2 0,97
21 Stück à 70 g	17,58	11,96	21 à 70 g 1 Stück	0,84	21 à 70 g 1 Stück	0,84	21 à 70 g 1 Stück	0,84	10 à 140 g 2 Stück	1,67	G, G1, G4, Ei	909 218 11 1,4 23 1,7 4,3 1,1
12 Stück à 75 g	12,05	13,39	12 à 75 g 1 Stück	1,00	6 à 150 g 2 Stück	2,01	6 à 150 g 2 Stück	2,01	4 à 225 g 3 Stück	3,01	Ei	484 115 2,5 0,3 19 0,5 2,4 0,95
20 Stück à 45 g	12,13	13,48	20 à 45 g 1 Stück	0,61	10 à 90 g 2 Stück	1,21	10 à 90 g 2 Stück	1,21	6 à 135 g 3 Stück	1,82	M, Me, La	475 113 3,0 1,0 17 2,7 2,8 0,94
-	13,80	13,80	10 à 100 g	1,38	6 à 150 g	2,07	4 à 250 g	3,45	3 à 300 g	4,14	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf), S	742 177 7,0 1,5 22 1,7 6,4 0,48

ca. 60 Stück à 50 g	25,50	8,50	60 à 50 g 1 Stück	0,43	30 à 100 g 2 Stück	0,85	30 à 100 g 2 Stück	0,85	20 à 150 g 3 Stück	1,28	G, G1, Ei, S	769 183 3,5 0,7 27 1,5 7,8 1,4
------------------------	-------	------	-------------------------	------	--------------------------	------	--------------------------	------	--------------------------	------	--------------	---

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Angaben pro Schale/Karton	
				Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
32738	Spinat-Sticks im Eimantel	Gebratene Gemüse-Sticks aus Blattspinat und Zwiebeln, im luftigen Eimantel		2500	-
	Bitte Behälter einfetten. Heißluft 150°C, ohne Deckel, 1~lagig ca. 30min	 	 RÖ18	2 x 1250 g	
32741	Polenta-Rauten	Locker leichter Maisgrieß in Rautenform, gebraten, mit Thymian und Rosmarin abgeschmeckt		4320	-
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	 	 RÖ15	4 x 1080 g	
32745	Power Flower Pasta Gabelspaghetti mit Gemüse und Edamer	Gabelspaghetti mit Tomate, Zucchini und Edamer in einer Blütenform saftig gebraten.		3600	-
	Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech. Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	 	 RÖ17	3 x 1200 g	
32748	Mini-Karotten-Ecke mit Knusperpanade	Saftige, kleine Karottenecken in Knusperpanade goldbraun gebacken, aus Kartoffeln und Karotten, mit Petersilie verfeinert		3120	-
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	 	 RÖ02	2 x 1560 g	
32769	Kartoffel-Quark-Ecke	Knusprig gebratene Kartoffelecke aus frischen Kartoffelraspeln, Quark und Zwiebeln, mit Schnittlauch und Muskat abgestimmt		2400	-
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	 	 RÖ05	2 x 1200 g	
32770	Riesen-Rösti „vegetarisch“	Großer Rösti mit einer Auflage aus Brokkoli, Tomaten- und Paprikawürfeln in einer Käsesoße, mit Emmentaler Käse bestreut		6600	-
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 20-25min	 	 RÖ12		
32772	Veggie-Schnitzel aus Soja	Sojaschnitzel mit einer goldbraun gebackenen Panade		3840	-
	Achtung: Bitte Blech einfetten. Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	 	 FL08	4 x 960 g	
32775	Kartoffel-Pastinaken-Plätzchen	Kleine runde gebratene Plätzchen aus Pastinaken und Kartoffeln, mild abgeschmeckt		3000	-
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	 	 RÖ04	2 x 1500 g	
32776	Süßkartoffel-Herzchen mit Mais und Zucchini	Leicht gebratene und mild abgeschmeckte Süßkartoffel-Kartoffel-Rösti in Herzform mit Zucchini und Mais		3000	-
	Bitte nur auf dem Backblech zubereiten. Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	 	 KR25	2 x 1500 g	

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
Anzahl Stück	Preis in EURO		1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
		Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
ca. 58 Stück à 43 g	24,94	9,98	nicht empfohlen	-	29 à 85 g 2 Stück	0,85	29 à 85 g 2 Stück	0,85	19 à 130 g 3 Stück	1,30	G, G1, G4, Ei, M, Me, La	813 194 8,6 1,6 22 0,8 5,3 1,4
ca. 96 Stück à 45 g	39,36	9,11	96 à 45 g 1 Stück	0,41	96 à 45 g 1 Stück	0,41	48 à 90 g 2 Stück	0,82	32 à 135 g 3 Stück	1,23	G, G1, Ei, M, Me, La	1.057 252 12 3,3 29 2,5 7,5 1,2
ca. 70 Stück à 50 g	33,12	9,20	72 à 50 g	0,46	72 à 50 g	0,46	36 à 100 g	0,92	36 à 100 g	0,92	G, G1, G4, M, Me, La	849 202 8,6 2,4 25 1,2 6,1 1,2
ca. 48 Stück à 65 g	24,69	7,91	nicht empfohlen	-	48 à 65 g 1 Stück	0,51	48 à 65 g 1 Stück	0,51	24 à 130 g 2 Stück	1,03	G, G1, G3, M, Me, La	809 193 8,8 0,9 24 2,8 2,7 1,4
ca. 48 Stück à 50 g	17,79	7,41	48 à 50 g 1 Stück	0,37	48 à 50 g 1 Stück	0,37	24 à 100 g 2 Stück	0,74	24 à 100 g 2 Stück	0,74	Ei, M, Me, La	695 165 5,4 0,6 23 1,9 4,9 1,0
30 Stück à 220 g	57,00	8,64	60 à 110 g 0,5 Stück	0,95	60 à 110 g 0,5 Stück	0,95	30 à 220 g 1 Stück	1,90	30 à 220 g 1 Stück	1,90	M, Me, La, S	751 180 9,0 4,8 21 1,1 3,0 1,1
ca. 48 Stück à 80 g	51,84	13,50	nicht empfohlen	-	96 à 40 g 0,5 Stück	0,54	48 à 80 g 1 Stück	1,08	48 à 80 g 1 Stück	1,08	G, G1, Sb	1.022 245 13 1,5 19 1,3 11 1,3
ca. 100 Stück à 30 g	26,18	8,73	50 à 60 g 2 Stück	0,52	50 à 60 g 2 Stück	0,52	33 à 90 g 3 Stück	0,79	33 à 90 g 3 Stück	0,79	G, G1, Ei, M, Me, La	920 221 15 2,4 17 2,7 3,0 0,99
ca. 107 Stück à 28 g	27,82	9,27	53 à 56 g 2 Stück	0,52	35 à 84 g 3 Stück	0,78	35 à 84 g 3 Stück	0,78	26 à 112 g 4 Stück	1,04		824 197 8,5 0,7 27 2,3 2,1 0,85

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Angaben pro Schale/Karton	
				Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
56369 	Rote Schote vegetarisch gefüllte Paprikaschote Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 70min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 30min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 35min	Herzhaft gefüllte rote Paprikaschote mit Mais, bunter Paprika und Veggie-Hack auf Soja- und Weizenbasis. Mild gewürzt mit Kreuzkümmel, Curcuma und Ingwer und mit Datteln verfeinert	 	SG33	3600 -
56542 	Gemüsestrudel „Kürbis-Geflüster“ Bitte Verpackung entfernen. Heißluft 150°C, ohne Deckel, 35-40min	Herzhafter Strudelteig gefüllt mit Kürbis und Kartoffeln und mit Petersilie verfeinert. Abgestreut mit einem Topping aus Gouda und Kürbiskernen.	 	BP20	4000 4 x 1000 g -
56545 	Reibekuchen „Hausfrauen Art“ Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech. Heißluft 180°C, ohne Deckel, 10-15min	Goldgelb gebratene Reibekuchen, herzhaft abgeschmeckt nach „Hausfrauen Art“. Auch als Komplettgericht servierbar, dazu Apfelmark kombinieren.		KR09	6000 4 x 1500 g -
56808 	Feinschmecker Reibekuchen Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech. Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	Goldgelb gebratene herzhaft Reibekuchen aus frisch geriebenen Kartoffeln und frischen Zwiebeln in Gourmet Qualität		KR09	6000 4 x 1500 g -
56819 	Knusprige Rösti-Sticks Bitte Behälter einfetten. Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech. Heißluft 150°C, ohne Deckel, 15-20min	Knusprige, gebackene Rösti-Sticks aus geraspelten Kartoffeln, perfekt zum Snacken und Dippen		KR07	3000 3 x 1000 g -

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
Anzahl Stück	Preis in EURO		1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
		Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesät- tigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g						
20 Stück à 180 g	35,80	9,94	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	20 à 180 g 1 Stück	1,79	20 à 180 g 1 Stück	1,79	G, G1, Ei, Sb, (M), (Me), (La), S, Sn	392 93 3,7 0,4 9,0 4,1 6,0 1,1
ca. 40 Stück à 100 g	45,00	11,25	nicht empfohlen	-	40 à 100 g 1 Stück	1,13	40 à 100 g 1 Stück	1,13	40 à 100 g 1 Stück	1,13	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf)	504 120 3,7 1,6 18 2,1 3,6 1,1
ca. 100 Stück à 60 g	19,65	3,28	nicht empfohlen	-	50 à 120 g 2 Stück	0,39	33 à 180 g 3 Stück	0,59	33 à 180 g 3 Stück	0,59	G, G1, Ei	563 134 2,6 1,2 25 0,5 2,4 1,3
ca. 70 Stück à 85 g	60,90	10,15	70 à 85 g 1 Stück	0,86	35 à 170 g 2 Stück	1,73	35 à 170 g 2 Stück	1,73	35 à 170 g 2 Stück	1,73	G, G1, Ei	822 197 10 1,0 22 1,1 3,4 1,2
ca. 250 Stück à 12 g	16,38	5,46	83 à 36 g 3 Stück	0,20	62 à 48 g 4 Stück	0,26	50 à 60 g 5 Stück	0,33	41 à 72 g 6 Stück	0,39		937 224 9,9 1,0 29 0,6 2,8 1,0

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

Rind			Angaben pro Schale/Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
21204	Rindergulasch mit Karottenscheiben in Rahmsoße	Saftiges Rindergulasch in Rahmsoße mit Karottenscheiben und Zwiebeln, mit Petersilie verfeinert	   FL14	2000	600
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min				
21206	Rindergulasch in Paprika-Rahmsoße	Saftiges Rindergulasch in einer pürierten Paprika-Rahmsoße, mit Sahne verfeinert	   FL14	2000	600
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min				
21210	Rinderbraten in Soße	Zarter Rinderbraten in einer kräftigen Soße, abgeschmeckt mit Senf und Tomatenmark	   FL01	1800	720
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min				
21211	Bio Rinderbraten mit Jus	Zarter Rinderbraten in einer kräftigen Soße, abgeschmeckt mit Tomatenmark und Rosmarin	    FL01	1800	720
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min				
21215	Rindergeschnetzeltes in Soße nach Balkan Art	Zartes Geschnetzeltes vom Rind in einer milden Tomatensoße nach „Balkan Art“, mit bunten Paprikastreifen als Einlage	  FL13	2000	600
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min				
21231	Rindergeschnetzeltes in Bratensoße	Zartes Rindergeschnetzeltes in herzhafter Bratensoße, mit Senf und Tomatenmark fein abgeschmeckt	   FL14	2000	600
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min				
21234	Bio Rindergulasch mit Karottenscheiben	Saftiges Rindergulasch in Rahmsoße mit Karottenscheiben und Zwiebeln, mit Petersilie verfeinert	   FL14	2000	600
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min				
21235	Bio Geschnetzeltes vom Rind in Soße	Zartes Rindergeschnetzeltes in herzhafter Bratensoße, mit Rosmarin fein abgeschmeckt	    FL14	2000	600
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min				
21242	Bio Rindergulasch in Paprikarahmsoße	Saftiges Rindergulasch in einer pürierten roten Paprika-Rahmsoße, mit Paprikawürfeln und Sahne verfeinert	    FL14	2000	600
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min				

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergenhinweise	Nährwertangaben pro 100 g
			1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Anzahl Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		
-	24,99	12,50	20 à 100 g	1,25	16 à 120 g	1,50	12 à 160 g	2,00	10 à 200 g	2,50	G, G1, M, Me, La, S	430 103 5,1 2,2 5,4 2,8 8,4 0,88
-	25,54	12,77	20 à 100 g	1,28	16 à 120 g	1,53	12 à 160 g	2,04	10 à 200 g	2,55	G, G1, M, Me, La, S	350 84 3,7 1,9 3,9 1,0 8,4 1,0
12 Stück à 60 g	31,69	17,61	nicht empfohlen	-	12 à 150 g 1 Stück	2,64	12 à 150 g 1 Stück	2,64	8 à 225 g 1,5 Stück	3,96	S, Sn	355 84 2,8 1,1 2,8 0,5 12 1,3
12 Stück à 60 g	42,76	23,76	12 à 100 g 1 Stück	2,38	12 à 150 g 1 Stück	3,56	12 à 150 g 1 Stück	3,56	8 à 225 g 1,5 Stück	5,35	M, Me, La, S	377 90 2,8 1,4 4,6 1,9 11 1,1
-	21,23	10,62	nicht empfohlen	-	16 à 120 g	1,27	12 à 160 g	1,70	10 à 200 g	2,12	Sn	333 79 1,8 0,4 6,8 5,1 8,2 1,1
-	27,75	13,88	20 à 100 g	1,39	16 à 120 g	1,67	12 à 160 g	2,22	10 à 200 g	2,78	Sn	253 60 1,5 0,4 3,5 0,6 8,0 1,1
-	38,22	19,11	20 à 100 g	1,91	16 à 120 g	2,29	12 à 160 g	3,06	10 à 200 g	3,82	G, G1, M, Me, La, S	473 113 5,7 2,6 5,0 2,2 9,9 0,98
-	41,98	20,99	20 à 100 g	2,10	16 à 120 g	2,52	12 à 160 g	3,36	10 à 200 g	4,20	M, Me, La, S	311 74 2,0 1,2 4,5 2,2 9,1 1,1
-	38,46	19,23	20 à 100 g	1,92	16 à 120 g	2,31	12 à 160 g	3,08	10 à 200 g	3,85	G, G1, M, Me, La, S	470 112 5,7 2,9 4,5 1,5 10 1,0

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

Geflügel				Angaben pro Schale/Karton	
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
21401	Putengeschnetzeltes in Tomatensoße	Zartes Putengeschnetzeltes in einer fruchtigen Tomatensoße, mit Basilikum abgeschmeckt		2000	500
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	 FL46		
21403	Hähnchenunterkeulen „Drum Sticks“	Goldbraun gebratene Hähnchenunterkeulen mit Knochen. Stückgewicht liegt zwischen 80-100 g, da Naturprodukt		960	960
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min		 FL17		
21404	Hühnerfrikassee „Frühlings Art“	Zartes Huhnfleisch mit Champignons, Erbsen und Möhrenstreifen in cremiger Soße		2000	700
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	 FL21		
21405	Hähnchenbrustfilet in Rahmsoße	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in delikater Pilzrahmsoße		2000	1000
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min		 FL05		
21407	Bio Hühnerfrikassee	Gewürztes Huhnfleisch mit einer hellen, cremigen Soße mit Möhrenwürfel und Erbsen		2000	700
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	 FL21		
21408	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ in Rahmsoße	Zarte, kleine Hähnchenfilets in einer cremigen Soße mit grünen Bohnen, Blumenkohl und Möhrenstreifen, fein abgeschmeckt mit Kräutern und Sahne		2000	460
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	 FL21		
21412	Chicken Nuggets aus Hähnchenbrust-Formfleisch	Panierte, goldbraun gebackene Hähnchenbrusthappen, geformt		1300	1300
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 30-40min		 FL23		
21417	Hähnchen „Fresh Kick“ in feiner Joghurtsoße	Gebratene Hähnchenfiletstücke in einer leichten Joghurt-Sauerrahmsoße, mit Rucola und Schnittlauch verfeinert		2000	700
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	 FL21		
21420	Bio Hähnchenunterkeulen	Goldbraun gebratene Hähnchenunterkeulen mit Knochen. Stückgewicht liegt zwischen 70-120g, da Naturprodukt		1000	1000
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 30-40min	 	 FL17		

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergenhinweise	Nährwertangaben pro 100 g
Anzahl Stück	Preis in EURO		1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
		Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO		
			Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g			
-	21,43	10,72	20 à 100 g	1,07	16 à 120 g	1,29	12 à 160 g	1,71	10 à 200 g	2,14	G, G1	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g 349 83 3,1 0,3 6,1 3,9 7,1 1,1
9-12 Stück à 80g-100g	20,10	20,94	nicht empfohlen	-	10 à 90 g 1 Stück	1,88	10 à 90 g 1 Stück	1,88	5 à 180 g 2 Stück	3,77		686 164 8,5 2,7 0,5 0,5 21 1,3
-	18,88	9,44	20 à 100 g	0,94	16 à 120 g	1,13	12 à 160 g	1,51	10 à 200 g	1,89	G, G1, M, Me, La, S	441 105 4,8 2,1 4,0 1,2 11 0,82
10 Stück à 100 g	26,94	13,47	20 à 100 g 0,5 Stück	1,35	20 à 100 g 0,5 Stück	1,35	10 à 200 g 1 Stück	2,69	10 à 200 g 1 Stück	2,69	G, G1, M, Me, La, S	461 110 4,8 1,9 3,1 1,4 13 1,0
-	26,79	13,40	20 à 100 g	1,34	16 à 120 g	1,61	12 à 160 g	2,14	10 à 200 g	2,68	G, G1, M, Me, La, S	522 125 6,3 3,9 4,0 1,3 13 0,65
-	16,85	8,43	20 à 100 g	0,84	16 à 120 g	1,01	12 à 160 g	1,35	10 à 200 g	1,69	G, G1, M, Me, La, S	322 77 3,8 1,7 4,2 1,3 6,1 0,99
ca. 65 Stück à 20 g	25,74	19,80	nicht empfohlen	-	21 à 60 g 3 Stück	1,19	16 à 80 g 4 Stück	1,58	13 à 100 g 5 Stück	1,98	G, G1	773 184 8,1 1,0 12 0,5 15 1,3
-	22,77	11,39	20 à 100 g	1,14	16 à 120 g	1,37	12 à 160 g	1,82	10 à 200 g	2,28	G, G1, M, Me, La	443 105 4,6 2,1 5,4 1,8 10 0,95
ca. 8-14 Stück à 70-120g	32,80	32,80	nicht empfohlen	-	10 à 95 g	3,12	10 à 95 g	3,12	10 à 95 g	3,12		777 186 9,9 2,5 0,5 0,5 24 1,6

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

Geflügel				Angaben pro Schale/Karton	
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
21422	Hähnchenfleisch in cremiger heller Soße	Zartes Hähnchenfleisch in heller, cremiger Soße		2000	700
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	 FL21		
21425	Bio Huhnfleisch in Kräutersoße	Huhnfleisch aus Brust und Keule, in milder Kräutersoße		2000	700
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	  	 FL36		
21426	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsoße	Zartes Hähnchengeschnetzeltes in einer leckeren Rahmsoße, verfeinert mit Sauerrahm, Sahne und Basilikum		2000	800
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min		 FL12		
21428	Paniertes Hähnchenkrüstchen aus Hähnchenbrust-Formfleisch	Paniertes, goldbraun gebackenes Hähnchenkrüstchen, geformt aus magerem Hähnchenfleisch		1040	1040
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 30-40min		 FL08		
21430	Bio Huhnfleisch in Tomatensoße	Huhnfleisch aus Brust und Keule in fruchtiger Tomatensoße		2000	700
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	  	 FL40		
21432	Gockelchen (aus Hähnchenbrust-Formfleisch)	Zartes, paniertes Hähnchenbrustfleisch (geformt) goldbraun gebacken, in Form eines Hähnchens		1125	1125
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 45-50min		 FL16		
21433	Bio Chicken Crossies aus der Keule	Goldbraun gebackene Hähnchenschnitzel aus der Keule mit einer Cornflaks-Panade. Bitte beachten Sie bei der Portionierung, dass die Stückgewichte abweichen können		1000	1000
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 30-40min	 	 FL07		
21434	Bio Hähnchenrahmgeschnetzeltes	Hähnchengeschnetzeltes in einer cremigen Rahmsoße		1800	540
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	 FL12		
21435	Mini-Hähnchenschnitzel paniert	Goldbraun gebackene, zarte Hähnchenbrustschnitzelchen mit Cornflakes-Knusper-Panade. Stückgewicht liegt zwischen 40g und 50g, da Naturprodukt		1100	1100
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 30-40min		 FL07		

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen-hinweise	Nährwert-angaben pro 100 g
			1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Anzahl Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
-	17,93	8,97	20 à 100 g	0,90	16 à 120 g	1,08	12 à 160 g	1,43	10 à 200 g	1,79	G, G1, M, Me, La, S	418 99 4,1 1,6 4,0 1,4 12 0,73
-	31,67	15,84	20 à 100 g	1,58	16 à 120 g	1,90	12 à 160 g	2,53	10 à 200 g	3,17	G, G1, M, Me, La, S	467 111 4,9 2,5 3,9 1,5 13 0,73
-	23,98	11,99	20 à 100 g	1,20	16 à 120 g	1,44	12 à 160 g	1,92	10 à 200 g	2,40	G, G1, M, Me, La, S	488 117 6,5 2,6 3,5 1,6 11 1,1
13 Stück à 80 g	23,69	22,78	nicht empfohlen	-	26 à 40 g 0,5 Stück	0,91	13 à 80 g 1 Stück	1,82	13 à 80 g 1 Stück	1,82	G, G1	820 196 8,7 1,2 13 0,5 16 1,4
-	30,10	15,05	20 à 100 g	1,51	16 à 120 g	1,81	12 à 160 g	2,41	10 à 200 g	3,01	G, G1	402 95 2,3 0,6 6,0 3,9 12 0,57
15 Stück à 75 g	23,19	20,61	29 à 38 g 0,5 Stück	0,78	29 à 38 g 0,5 Stück	0,78	15 à 75 g 1 Stück	1,55	15 à 75 g 1 Stück	1,55	G, G1	797 190 8,7 0,9 12 0,6 16 1,2
-	34,99	34,99	nicht empfohlen	-	16 à 60 g	2,10	12 à 80 g	2,80	10 à 100 g	3,50	G, G1	985 235 11 2,1 14 1,5 19 1,4
-	33,60	18,67	18 à 100 g	1,87	15 à 120 g	2,24	11 à 160 g	2,99	9 à 200 g	3,73	M, Me, La, S	477 114 6,4 2,8 4,9 2,4 8,8 1,1
22-27 Stück à 40g-50g	30,32	27,56	nicht empfohlen	-	24 à 45 g	1,24	24 à 45 g	1,24	12 à 90 g	2,48	G, G1, G3	778 185 7,1 1,0 11 0,5 18 1,4

Geflügel				Angaben pro Schale/Karton	
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
21438	Hähnchenrahmgulasch	Zarte, kleine Hähnchenfiletstücke in einer Geflügelsoße mit Thymian, Sahne und Sauerrahm verfeinert		1800	540
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	 FL14		
21440	Saftige Bio Hähnchensteaks aus der Keule	Saftige Hähnchensteaks aus der Keule. Bitte beachten Sie bei der Portionierung, dass die Stückgewichte abweichen können		1200	1200
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min	 	 FL47		
21441	Hähnchenbrustinnenfilets	Tischfertig gewürzt, kleine Hähnchenbrustinnenfilets		1500	1500
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 30-40min		 FL18		
21442	Hähnchenfleisch in milder Tomatensoße	Feine Hähnchenbruststücke in einer fruchtigen Tomatensoße, fein abgeschmeckt		2000	700
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	 FL40		
21444	Putengulasch in klassischer Geflügelsoße	Zartes Putengulasch in einer würzigen braunen Soße mit Sauerrahm verfeinert		2000	700
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	 FL12		
21447	Feines Entengeschnetzeltes in Bratensoße, Lieferbar von November bis Januar, solange der Vorrat reicht	Saisonale Highlights: Zartes Entengeschnetzeltes in Bratensoße, fein abgeschmeckt		2000	600
 wieder da	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	 FL43		
21449	Hähnchen in süß-saurer Soße	Gebräunte Hähncheninnenfilets in einer pikanten süß-sauren Soße mit Paprikastreifen, gestiftelten Möhren und Ananasstückchen, verfeinert mit Ingwer und Koriander		2000	600
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	 FL22		

Geflügel				Angaben pro Schale/Karton	
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
32412	Hähnchenoberkeule	Goldbraun gebratene Hähnchenoberkeulen mit Knochen. Stückgewicht liegt zwischen 65 und 100g, da Naturprodukt		3000	3000
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min	 	  FL17	2 x 1500 g	

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
Anzahl Stück	Preis in EURO		1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
		Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
-	18,41	10,23	18 à 100 g	1,02	13 à 130 g	1,33	11 à 160 g	1,64	9 à 200 g	2,05	M, Me, La, S, Sn	381 91 4,1 2,0 4,7 2,1 8,4 1,0
-	41,76	34,80	nicht empfohlen	-	21 à 55 g	1,91	21 à 55 g	1,91	10 à 110 g	3,83		693 165 6,3 1,9 1,3 0,7 25 1,6
-	30,28	20,19	37 à 40 g	0,81	25 à 60 g	1,21	25 à 60 g	1,21	18 à 80 g	1,61		576 136 3,0 1,3 -0,5 -0,5 27 0,81
-	17,89	8,95	20 à 100 g	0,89	16 à 120 g	1,07	12 à 160 g	1,43	10 à 200 g	1,79	G, G1	306 72 1,2 0,3 5,6 3,3 9,5 0,87
-	21,76	10,88	20 à 100 g	1,09	16 à 120 g	1,31	12 à 160 g	1,74	10 à 200 g	2,18	M, Me, La, S	369 88 4,2 1,9 3,7 1,8 8,4 0,99
-	28,78	14,39	20 à 100 g	1,44	16 à 120 g	1,73	12 à 160 g	2,30	10 à 200 g	2,88		495 118 5,9 2,0 5,7 2,1 10 1,1
-	19,41	9,71	nicht empfohlen	-	16 à 120 g	1,16	12 à 160 g	1,55	10 à 200 g	1,94	S, Sn	328 78 1,7 0,3 8,1 5,7 7,2 1,2

ca. 30-45	39,90	13,30	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	37 à 80 g	1,06	37 à 80 g	1,06		813 195 11 4,2 1,3 -0,5 22 1,3
-----------	-------	-------	-----------------	---	-----------------	---	--------------	------	--------------	------	--	---

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

Geflügel				Angaben pro Schale/Karton	
Art-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
32422	Hähnchenspieß	Zarte Hähncheninnenfilets am Spieß, leicht gewürzt		4000	4000
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min		 FL27	4 x 1000 g	
32427	Paniertes Putenschnitzel	Zartes Putenschnitzel, naturgewachsen, paniert und goldbraun gebacken		3840	3840
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min		 FL08	4 x 960 g	
32443	Hähnchengyros mit Zwiebeln	Zarte, gebräunte Hähnchenbruststreifen mit Zwiebeln verfeinert und mit Thymian und Oregano abgeschmeckt		3000	2750
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min		 FL38	2 x 1500 g	
32447	Hähnchenbrustfilet „Natur“ gebraten	Saftiges naturbelassenes Hähnchenbrustfleisch, leicht gegrillt und tischfertig gewürzt		5400	5400
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min		 FL20	3 x 1800 g	
32448	Hähnchen-Krusty (aus Hähnchenbrust-Formfleisch)	Aus zartem Hähnchenbrustfleisch mit einer leckeren Cornflakes-Knusper-Panade		5760	5760
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min		 FL08	4 x 1440 g	
56401	Hähnchen-Döner Kebab aus Hähnchenkeulenfleisch	Hähnchen-Döner Kebab aus Hähnchenkeulenfleisch, gegrillt und vom Spieß geschnitten		5000	5000
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 15min		 FL45	2 x 2500 g	
56459	Gegrillte Hähnchenkeule	Knusprig gegrillte Hähnchenkeulen, tischfertig gewürzt. Stückgewicht liegt bei ca. 150g, da Naturprodukt		4500	4500
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min		 FL17	3 x 1500 g	
94404	Hähnchenfiletstücke mit Paprika-Zucchini-Gemüse mild gewürzt	Zarte Hähnchenfiletstücke mit roten- und gelben Paprikastücken, gegrillten Zucchini- und Zwiebelwürfeln, fein abgeschmeckt und mit Thymian verfeinert		6000	2000
	Vor Verzehr sorgfältig umrühren. Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min		 FL37	4 x 1500 g	

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergenhinweise	Nährwertangaben pro 100 g
			1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Anzahl Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
ca. 40 Stück à 100 g	82,80	20,70	nicht empfohlen -	-	40 à 100 g 1 Stück	2,07	40 à 100 g 1 Stück	2,07	40 à 100 g 1 Stück	2,07		480 114 2,2 1,0 1,7 0,9 22 0,95
ca. 48 Stück à 80 g	71,52	18,63	nicht empfohlen -	-	96 à 40 g 0,5 Stück	0,75	48 à 80 g 1 Stück	1,49	48 à 80 g 1 Stück	1,49	G, G1	805 192 7,7 1,0 13 <0,5 16 1,5
-	58,68	19,56	nicht empfohlen -	-	50 à 60 g	1,17	37 à 80 g	1,56	30 à 100 g	1,96		708 169 7,6 1,1 2,0 1,0 22 1,4
ca. 54 Stück à 100g	77,76	14,40	108 à 50 g 0,5 Stück	0,72	108 à 50 g 0,5 Stück	0,72	54 à 100 g 1 Stück	1,44	54 à 100 g 1 Stück	1,44		536 127 2,6 0,8 0,5 <0,5 25 0,92
ca. 48 Stück à 120 g	76,32	13,25	nicht empfohlen -	-	96 à 60 g 0,5 Stück	0,80	96 à 60 g 0,5 Stück	0,80	48 à 120 g 1 Stück	1,59	G, G1, G3	972 232 11 1,0 16 <0,5 17 1,4
-	101,99	20,40	nicht empfohlen -	-	83 à 60 g	1,22	62 à 80 g	1,63	50 à 100 g	2,04	(G), Ei, (Sb), M, Me, La, S, (Sn)	1.016 244 18 5,4 1,7 <0,5 24 1,8
ca. 30 Stück à 150g	61,50	13,67	nicht empfohlen -	-	nicht empfohlen -	-	30 à 150 g	2,05	30 à 150 g	2,05		818 196 12 4,3 0,5 <0,5 21 1,1
-	65,28	10,88	nicht empfohlen -	-	48 à 125 g	1,36	48 à 125 g	1,36	24 à 250 g	2,72		263 62 1,3 0,3 3,7 3,2 8,3 0,40

Schwein				Angaben pro Schale/Karton	
Art-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
21102	Farmergulasch vom Schwein	Traditionelles Schweinegulasch in milder Bratenrahmsoße mit roten Möhrenstiften und Erbsen als Einlage	  FL14	2000	600
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min				
21103	Bio Schweinebraten in Soße	Zarter Schweinebraten in klassischer Bratensoße	    FL05	1800	720
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min				
21104	Schweineschnitzel paniert und goldbraun gebraten	Goldbraun gebratenes und paniertes Schweineschnitzel	  FL08	960	960
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 30-40min				

Schwein					
32135	Schweinegeschnetzeltes „Gyros Art“ mit Zwiebeln	Geschnetzeltes vom Schwein, typisch griechisch gewürzt und gegrillt, mit Zwiebeln	    FL11	3000 2 x 1500 g	2500
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 10min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 10min				
32144	Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ paniert	Saftiges Schweineschnitzel, gefüllt mit Formvorderschinken und Käse. Stückgewicht liegt bei ca. 150 g, da Naturprodukt	    FL08	5400 3 x 1800 g	5400
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min				

Hack/Wurst					
21004	Geflügelfrikadellen „Huckleberry Finn“ in Tomatensoße	Goldbraun gebratene Geflügelfrikadellen in süß-saurer Tomatensoße mit Paprika	  FL26, S005	1800	650
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min				
21006	Rindfleischbällchen „Jäger Art“ in Champignonsoße	Würzige Rindfleischbällchen in dunkler Champignonsoße, mit Senf delikats abgeschmeckt	  FL28	1800	540
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min				

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
Anzahl Stück	Preis in EURO		1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
		Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		
-	20,11	10,06	20 à 100 g	1,01	16 à 120 g	1,21	12 à 160 g	1,61	10 à 200 g	2,01	G, G1, M, Me, La, S	365 87 3,8 1,9 4,3 1,2 8,1 0,97
12 Stück à 60 g	33,39	18,55	nicht empfohlen	-	12 à 150 g 1 Stück	2,78	12 à 150 g 1 Stück	2,78	8 à 225 g 1,5 Stück	4,17	G, G1, S	317 75 2,3 0,8 2,6 0,5 11 1,3
12 Stück à 80 g	20,60	21,46	nicht empfohlen	-	12 à 80 g 1 Stück	1,72	12 à 80 g 1 Stück	1,72	12 à 80 g 1 Stück	1,72	G, G1	948 226 11 2,0 14 0,5 18 1,4

-	56,00	18,67	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	37 à 80 g	1,49	30 à 100 g	1,87		619 147 5,2 1,2 4,0 1,3 20 2,0
ca. 36 Stück à 150 g	97,56	18,07	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	72 à 75 g 0,5 Stück	1,36	36 à 150 g 1 Stück	2,71	G, G1, M, Me, La	984 235 11 3,7 14 0,5 19 1,5

13 Stück à 50 g	15,44	8,58	20 à 90 g 0,5 bis 1	0,77	12 à 140 g 1 Stück	1,20	11 à 160 g 1 Stück	1,37	6 à 265 g 2 Stück	2,27	G, G1	365 87 3,6 0,9 8,0 3,8 5,3 1,1
27 Stück à 20 g	12,58	6,99	nicht empfohlen	-	15 à 120 g 2 Stück	0,84	11 à 160 g 3 Stück	1,12	6 à 265 g 4 Stück	1,85	G, G1, Ei, S, Sn	374 90 5,9 2,3 4,2 0,8 4,7 1,2

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

Hack/Wurst				Angaben pro Schale/Karton	
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
21008	Rindsbratwürstchen	Gebratene Würstchen aus zartem Rindfleisch		1485	1485
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 60-70min		   FL33		
21009	Geflügel-Currywurst in milder Tomatensoße	Currywurst aus Geflügelfleisch geschnitten in milder Tomaten-Currysoße		2000	800
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min		  FL34		
21013	Bio Geflügel-Currywurst in Tomatensoße	Geschnittene Bratwurst aus Geflügelfleisch in einer fruchtigen Tomatensoße		2000	800
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min		   FL34		
21014	Mini-Geflügelbällchen in Geflügelsoße	Zarte Geflügelfleischbällchen in fein abgeschmeckter Soße, mit Sauerrahm verfeinert		2000	500
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min		  FL28, SO04		
21017	Geflügelbratwurst	Gebratene Würstchen aus Geflügelfleisch		1600	1600
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min		    FL33		
21018	Bio Rindfleischbällchen in Tomatensoße	Rindfleischbällchen in einer fruchtigen Tomatensoße		1800	540
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min		   FL28, SO05		
21021	Rinderfrikadellen in Bratensoße	Braungebratene Rinderfrikadellen in einer kräftigen Bratensoße		2000	750
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min		   FL26		
21022	Bio Rindfleischfrikadelle	Braun gebratene Bio Frikadelle aus Rindfleisch		1200	1200
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min		   FL24		
21024	Klopse vom Geflügel in Soße nach „Königsberger Art“	Gegarte Fleischbällchen aus Geflügelfleisch nach „Königsberger Art“ in einer hellen Cremesoße ohne sichtbare Kapern		2000	600
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min		  FL28, SO06		

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
			1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Anzahl Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
ca. 33 Stück à 45 g	30,99	20,87	nicht empfohlen	-	33 à 45 g 1 Stück	0,94	16 à 90 g 2 Stück	1,88	16 à 90 g 2 Stück	1,88		1.067 258 22 10 1,0 0,5 14 1,6
-	19,91	9,96	20 à 100 g	1,00	16 à 120 g	1,19	12 à 160 g	1,59	10 à 200 g	1,99	Sn	566 136 8,8 2,8 7,6 5,1 6,2 1,2
-	25,11	12,56	20 à 100 g	1,26	16 à 120 g	1,51	12 à 160 g	2,01	10 à 200 g	2,51	Sn	499 119 6,2 1,9 8,8 6,2 6,6 1,0
-	16,63	8,32	22 à 90 g	0,75	16 à 120 g	1,00	12 à 160 g	1,33	10 à 200 g	1,66	G, G1, M, Me, La, S	341 81 4,4 1,8 5,8 1,9 4,3 0,98
ca. 40 Stück à 40 g	28,43	17,77	nicht empfohlen	-	40 à 40 g 1 Stück	0,71	20 à 80 g 2 Stück	1,42	20 à 80 g 2 Stück	1,42		994 240 20 6,3 1,3 0,5 14 1,6
ca. 54 Stück à 10 g	22,40	12,44	18 à 100 g 3 Stück	1,24	15 à 120 g 4 Stück	1,49	11 à 160 g 5 Stück	1,99	9 à 200 g 6 Stück	2,49	G, G1	379 91 4,1 1,6 7,2 4,2 5,6 1,0
15 Stück à 50 g	18,07	9,04	nicht empfohlen	-	15 à 130 g 1 Stück	1,17	12 à 165 g 1,5 Stück	1,49	8 à 225 g 2 Stück	2,03	G, G1, Ei	454 109 7,0 3,4 5,5 1,0 5,7 1,0
24 Stück à 50 g	29,50	24,58	nicht empfohlen	-	24 à 50 g 1 Stück	1,23	24 à 50 g 1 Stück	1,23	12 à 100 g 2 Stück	2,46		892 214 13 5,9 4,4 1,0 2,0 1,5
ca. 60 Stück à 10 g	13,52	6,76	20 à 100 g 3 Stück	0,68	16 à 120 g 4 Stück	0,81	12 à 160 g 5 Stück	1,08	10 à 200 g 6 Stück	1,35	G, G1, M, Me, La	394 94 5,2 2,6 6,6 2,0 4,9 1,0

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

Hack/Wurst				Angaben pro Schale/Karton	
Art-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
21031	Bio Rindsbratwürstchen	Gebratenes Würstchen aus zartem Rindfleisch		1485	1485
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 60-70min	 	 FL33		
21034	Köfte kleine, fein gewürzte Rindfleisch-Bulgur-Frikadelle	Kleine, orientalisch abgeschmeckte Frikadellen aus Rindfleisch und Bulgur		1200	1200
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 20-30min		 FL41		
21058	Rinderfrikadelle	Goldbraun gebratene Frikadelle aus Rindfleisch		1200	1200
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 30-40min	  	FL24		
21400	Bio Geflügelbratwurst	Goldbraune Geflügelwurst		1200	1200
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 60-70min	 	 FL33		
21409	Geflügelfrikadellen	Goldbraun gebackene Frikadelle aus Geflügelfleisch, würzig abgeschmeckt		1200	1200
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min		 FL24		
21414	Geflügelbällchen in Brokkoli-Cremesoße	Gebratene Klößchen aus Geflügelhack in einer hellen Cremesoße mit Brokkoli-röschen		1800	430
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min		 FL28		
21418	Mini-Geflügelbällchen „Junior“ in Tomatensoße	Kleine Geflügelbällchen in süßer Tomatensoße mit Mais, Erbsen und Karotten als Einlage		2000	400
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min		 FL28		
21439	Bio Geflügelhacktaler	Gebratene Taler aus Geflügelhackfleisch		1300	1300
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 50-60min	 	 FL41		

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen-hinweise	Nährwert-angaben pro 100 g
			1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Anzahl Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
ca. 33 Stück à 45 g	36,05	24,28	nicht empfohlen	-	33 à 45 g 1 Stück	1,09	16 à 90 g 2 Stück	2,18	16 à 90 g 2 Stück	2,18	Sn	693 166 11 5,3 1,2 0,5 16 1,4
ca. 48 Stück à 25 g	17,16	14,30	24 à 50 g 2 Stück	0,72	16 à 75 g 3 Stück	1,07	16 à 75 g 3 Stück	1,07	12 à 100 g 4 Stück	1,43	G, G1, Ei	931 223 14 6,7 11 0,7 12 1,2
24 Stück à 50 g	15,35	12,79	nicht empfohlen	-	24 à 50 g 1 Stück	0,64	24 à 50 g 1 Stück	0,64	12 à 100 g 2 Stück	1,28	G, G1, Ei	860 206 14 6,4 8,0 1,1 13 1,6
24 Stück à 50 g	32,99	27,49	nicht empfohlen	-	24 à 50 g 1 Stück	1,37	24 à 50 g 1 Stück	1,37	12 à 100 g 2 Stück	2,75	Sn	784 188 13 3,9 1,9 0,5 15 1,6
24 Stück à 50 g	23,85	19,88	nicht empfohlen	-	24 à 50 g 1 Stück	0,99	24 à 50 g 1 Stück	0,99	12 à 100 g 2 Stück	1,99	G, G1	693 166 9,7 2,3 6,2 0,5 13 1,3
ca. 43 Stück à 10 g	17,15	9,53	18 à 100 g 2 Stück	0,95	15 à 120 g 3 Stück	1,14	11 à 160 g 4 Stück	1,52	9 à 200 g 5 Stück	1,91	G, G1, M, Me, La, S	415 100 6,0 2,5 6,1 1,9 4,7 0,92
-	16,99	8,50	20 à 100 g	0,85	16 à 120 g	1,02	12 à 160 g	1,36	10 à 200 g	1,70	G, G1, Sn	301 72 2,3 0,5 8,6 3,2 3,5 0,90
ca. 108-162 Stück à 8-12g	37,99	29,22	nicht empfohlen	-	26 à 50 g 5 Stück	1,46	18 à 70 g 7 Stück	2,05	13 à 100 g 10 Stück	2,92	G, G1, Ei, Sn	963 230 13 3,4 9,5 0,5 19 1,5

Hack/Wurst			Angaben pro Schale/Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
32004	Rinderfrikadelle „Griechische Art“  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min 	Herzhafte, gebratene Rindfleischfrikadelle mit bunten Paprikastücken, Zwiebeln und gewürfeltem Weichkäse, mit Knoblauch mediterran abgeschmeckt	  FL24	4500 2 x 2250 g	4500
32024	Mini-Geflügelbratwürstchen von der Pute  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min 	Gebratene Würstchen aus Geflügelfleisch von der Pute, mild mit Majoran gewürzt	  FL33	4500 3 x 1500 g	4500
32025	Geflügel-Cevapcici saftige Geflügelhackfleischröllchen  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min 	Milde Hackfleischröllchen aus Geflügelfleisch	 FL29	6000 4 x 1500 g	6000
32040	Rinderhacksteak  Heißluft 150°C, ohne Deckel, 12-15min 	Gebratene Hackfleischscheibe aus Rindfleisch	 FL24	3600 3 x 1200 g	3600
32064	Maxi-Frikadelle aus Rind- und Schweinefleisch  wieder da Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 40min 	Große, gebratene Frikadelle aus Rind- und Schweinefleisch, kräftig gewürzt	   FL24	6480 3 x 2160 g	6480
32073	Kleine Rostbratwürstchen vom Schwein  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min 	Gebratene Würstchen aus Schweinefleisch, nach „Fränkischer Art“ gewürzt	   FL33	4500 3 x 1500 g	4500
32079	Grillschnecke vom Schwein  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min 	Gebratene Grillschnecke aus Schweinefleisch auf einem Holzspieß	    teens	3600 2 x 1800 g	3600
32082	Panierte Jagdwurstscheibe vom Schwein  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min 	Panierte, gebratene Jagdwurstscheibe aus Schweinefleisch	    FL08	5120 4 x 1280 g	5120
56002	Saitenwürstchen vom Schwein  Bei Heißluft bitte eine Tasse Wasser zufügen. 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 	Knackige, geräucherte Brühwurst aus Schweinefleisch	    FL32	3600 3 x 1200 g	3600

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
Anzahl Stück	Preis in EURO		1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
		Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO		
			Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g			Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
ca. 36 Stück à 125 g	53,64	11,92	nicht empfohlen	-	72 à 63 g 0,5 Stück	0,75	72 à 63 g 0,5 Stück	0,75	36 à 125 g 1 Stück	1,49	G, G1, Ei, M, Me, La	1.042 250 18 9,4 7,6 1,1 14 1,5
ca. 225 Stück à 20 g	87,75	19,50	nicht empfohlen	-	75 à 60 g 3 Stück	1,17	56 à 80 g 3 Stück	1,56	45 à 100 g 5 Stück	1,95		679 163 11 3,3 1,4 0,5 15 1,6
ca. 200 Stück à 30 g	68,00	11,33	200 à 30 g 1 Stück	0,34	100 à 60 g 2 Stück	0,68	100 à 60 g 2 Stück	0,68	66 à 90 g 3 Stück	1,02		730 175 11 2,6 1,5 0,8 18 1,2
ca. 48 Stück à 75 g	42,72	11,87	nicht empfohlen	-	97 à 37 g 0,5 Stück	0,44	48 à 75 g 1 Stück	0,89	48 à 75 g 1 Stück	0,89	G, G1, Ei	906 218 15 7,3 6,1 1,2 14 1,3
ca. 36 Stück à 180 g	61,39	9,47	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	72 à 90 g 0,5 Stück	0,85	36 à 180 g 1 Stück	1,71	G, G1, Ei	1.065 256 20 9,2 5,4 0,8 15 1,9
ca. 225 Stück à 20 g	94,45	20,99	nicht empfohlen	-	75 à 60 g 3 Stück	1,26	56 à 80 g 4 Stück	1,68	45 à 100 g 5 Stück	2,10		1.189 287 26 10 0,8 0,5 13 1,7
ca. 36 Stück à 100 g	77,40	21,50	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	36 à 100 g 1 Stück	2,15		1.248 301 26 10 1,3 0,5 15 1,6
ca. 64 Stück à 80 g	93,44	18,25	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	64 à 80 g 1 Stück	1,46	64 à 80 g 1 Stück	1,46	G, G1, Sn	1.133 272 18 5,3 13 0,5 13 2,0
ca. 90 Stück à 40 g	49,95	13,88	nicht empfohlen	-	90 à 40 g 1 Stück	0,56	45 à 80 g 2 Stück	1,11	45 à 80 g 2 Stück	1,11		1.094 264 23 9,1 0,5 0,5 14 2,4

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

Hack/Wurst				Angaben pro Schale/Karton	
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
56004	Feine Bratwurst vom Schwein  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min 	Herzhafte Bratwurst aus Schweinefleisch	FL33	3840	3840
56005	Geflügelbrühwürstchen Bei Heißluft bitte eine Tasse Wasser zufügen. 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 	Knackige, geräucherte Brühwurst aus Geflügelfleisch	FL32	3200	3200
56021	Rote Paprikaschote mit Hackfleisch-Füllung vom Schwein  Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 70min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 30min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 35min 	Rote Paprikaschote mit einer würzigen Hackfleischfüllung aus Schweinefleisch und Zwiebeln. Stückgewicht kann variieren, da Naturprodukt	FL31	6000	2700

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Angaben pro Schale/Karton	
				Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
	Da es sich bei Fisch um ein Naturprodukt handelt, können trotz sorgfältiger Verarbeitung vereinzelt Gräten enthalten sein.	Kinder sollen angeleitet werden, so dass sie bezüglich Gräten wachsam sind. Vor allem bei kleineren Kindern sollte geprüft werden, ob Gräten vorhanden sind.			
21415	Knusprig paniertes Dorsch aus nachhaltiger Fischwirtschaft	Paniertes, goldbraun gebackener Dorsch		800	800 ¹⁾
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 30-40min  ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC   FS06				
21452	Fisch-Poppers Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) ummantelt mit einer Puffreis-Panade	Alaska-Seelachsstäbchen in einer knusprigen Puffreis-Panade gebacken		800	800 ¹⁾
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 20-30min  ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC   F17				
21453	Knusper Fischlis aus Alaska-Seelachs aus nachhaltiger Fischwirtschaft, (geformt)	Alaska-Seelachs in Fischchenform, paniert und gebacken		1000	1000 ¹⁾
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 30-40min  ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC   FS06				
21461	Fischpfanne „Neptun“ vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Rahmsoße	Alaska-Seelachsnuggets in heller Rahmsoße mit feinen Möhrenstreifen, Brokkoli- und Blumenkohlrischen		1800	540 ¹⁾
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 80-90min  ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC    FS03				
21462	Alaska-Seelachsstreifen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Senf-Kräuter-Soße	Alaska-Seelachsstreifen in feiner Senf-Kräuter-Soße		1800	860 ¹⁾
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 80-90min  ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC    FS08, S004				
21463	Nuggets vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in feiner Zitronensoße	Alaska-Seelachsstücke in einer mit Zitrone abgeschmeckten Sauerrahm-Sahnesoße, verfeinert mit Schnittlauch		1800	860 ¹⁾
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 80-90min  ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC    FS08, S003				
21469	Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) gegart und leicht mariniert	Alaska-Seelachs, leicht tomatisiert und gewürzt, im mediterranen Sud		900	900 ¹⁾
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 50-60min  ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC   FS07				
21470	Bunte Meereswelt geformte Portionen aus Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft), paniert	Geformte, goldgelb gebackene und panierte Fischfiguren (verschiedene Motive) aus Alaska-Seelachs		1200	1200 ¹⁾
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 35-40min  ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC   FS15				

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
			1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Anzahl Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g						
10 ¹⁾ Stück à 80 g	20,29	25,36	nicht empfohlen	-	20 à 40 g 0,5 Stück	1,01	10 à 80 g 1 Stück	2,03	10 à 80 g 1 Stück	2,03	G, G1, Fi	821 196 7,7 1,0 18 0,5 13 0,49
ca. 14 ¹⁾ Stück à 55 g	19,35	24,19	14 à 55 g 1 Stück	1,33	14 à 55 g 1 Stück	1,33	7 à 110 g 2 Stück	2,66	4 à 165 g 3 Stück	3,99	G, G1, G2, G3, G4, (Ei), Fi, (M), (Me), (La), (Sn)	845 201 7,7 1,0 21 0,6 12 1,0
20 ¹⁾ Stück à 50 g	18,61	18,61	20 à 50 g 1 Stück	0,93	20 à 50 g 1 Stück	0,93	10 à 100 g 2 Stück	1,86	6 à 150 g 3 Stück	2,79	G, G1, Fi	884 211 11 1,1 17 0,5 11 0,91
-	17,18	9,54	18 à 100 g	0,95	12 à 140 g	1,34	10 à 180 g	1,72	8 à 220 g	2,10	G, G1, Fi, M, Me, La, S	291 69 2,8 1,4 4,4 1,9 6,2 0,91
-	18,82	10,46	18 à 100 g	1,05	12 à 140 g	1,46	10 à 180 g	1,88	8 à 220 g	2,30	G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn	375 89 2,9 0,8 5,9 2,4 9,6 0,77
-	19,42	10,79	18 à 100 g	1,08	12 à 140 g	1,51	10 à 180 g	1,94	8 à 220 g	2,37	G, G1, Fi, M, Me, La, S	336 80 2,6 1,8 4,5 2,1 9,2 0,60
9 ¹⁾ Stück à 100 g	19,10	21,22	18 à 50 g 0,5 Stück	1,06	18 à 50 g 0,5 Stück	1,06	9 à 100 g 1 Stück	2,12	9 à 100 g 1 Stück	2,12	Fi, Sb	473 113 4,3 0,5 0,6 0,5 18 0,73
-	17,15	14,29	20 à 60 g 2 Stück	0,86	20 à 60 g 2 Stück	0,86	13 à 90 g 3 Stück	1,29	10 à 120 g 4 Stück	1,72	G, G1, Fi	903 215 8,7 1,2 23 K. A. 10 0,85

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

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

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Angaben pro Schale/Karton	
				Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
21471	Fischnockerln, aus Lachs und Seelachs	Zarte Fischzubereitung aus Lachs und Seelachs, fein passiert		1500	1500 ¹⁾
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min		 FS12		
21473	Fischfrikadelle aus nachhaltiger Fischwirtschaft	Panierte, goldgelb gebackene Fischfrikadelle nach „Nordischer Art“		1350	1350 ¹⁾
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min	 	 FS09		
21474	Alaska-Seelachshappen (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in fruchtiger Tomatensoße	Alaska-Seelachsstreifen in fruchtiger Tomatensoße		1800	540 ¹⁾
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	  	 FS08, SO05		
21476	Seelachs, gebraten (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)	Natureller Seelachs, gebraten		800	800 ¹⁾
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min	  	 FS16		
21477	Lachsfiletstücke (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Soße nach „Florentiner Art“	Lachsfiletstücke in einer frischen Rahmsoße mit Blattspinat		1800	720 ¹⁾
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	  	 FS18		
21478	Alaska-Seelachsschnitte gegart aus nachhaltiger Fischwirtschaft	Natürliches Alaska Seelachsstück, gegart		810	810 ¹⁾
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 40-50min	  	 FS04		
21479	Panierte Dorschnuggets (aus nachhaltiger Fischwirtschaft)	Dorschnuggets, goldbraun paniert		1000	1000 ¹⁾
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 30-40min	 	 FS02		
21480	Lachsfiletstücke (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Dillcremesoße	Zarte Lachsfiletstücke in einer hellen Soße, mit Dill fein abgeschmeckt und mit Sahne verfeinert		1800	720 ¹⁾
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	  	 FS13		
21483	Kap Seehecht paniert aus nachhaltiger Fischwirtschaft	Paniertes, knusprig gebackenes Fischfilet vom Kap-Seehecht. Stückgewicht liegt zwischen 145-175g, da Naturprodukt		750	750 ¹⁾
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min	 	 FS06		

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergenhinweise	Nährwertangaben pro 100 g
Anzahl Stück	Preis in EURO		1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
		Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
ca. 75 ¹⁾	31,16	20,77	37 à 40 g	0,83	25 à 60 g	1,25	18 à 80 g	1,66	15 à 100 g	2,08	G, G1, Fi, M, Me, La	641 154 9,4 3,9 7,6 -0,5 9,3 0,86
Stück												
à 20 g			2 Stück		3 Stück		4 Stück		5 Stück			
18 ¹⁾	22,15	16,41	36 à 37 g	0,61	18 à 75 g	1,23	18 à 75 g	1,23	9 à 150 g	2,46	G, G1, Fi	785 187 8,4 1,1 18 0,6 9,7 1,2
Stück												
à 75 g			0,5 Stück		1 Stück		1 Stück		2 Stück			
-	17,32	9,62	18 à 100 g	0,96	12 à 140 g	1,35	10 à 180 g	1,73	8 à 220 g	2,12	Fi, S	291 69 1,9 0,2 6,8 4,2 5,8 0,93
8 ¹⁾	22,88	28,60	nicht empfohlen	-	16 à 50 g	1,43	8 à 100 g	2,86	8 à 100 g	2,86	Fi	428 101 1,3 0,4 0,5 -0,5 22 0,15
Stück												
à 100 g					0,5 Stück		1 Stück		1 Stück			
-	31,15	17,31	18 à 100 g	1,73	12 à 140 g	2,42	10 à 180 g	3,12	8 à 220 g	3,81	Fi, M, Me, La	448 107 6,7 2,2 3,7 1,2 7,7 0,75
8 ¹⁾	18,06	22,30	16 à 50 g	1,11	16 à 50 g	1,11	8 à 100 g	2,23	8 à 100 g	2,23	Fi	349 82 0,8 0,5 -0,5 -0,5 19 0,46
Stück												
à 90-110 g			0,5 Stück		0,5 Stück		1 Stück		1 Stück			
ca. 40 ¹⁾	18,70	18,70	20 à 50 g	0,94	20 à 50 g	0,94	13 à 75 g	1,40	10 à 100 g	1,87	G, G1, Fi	790 188 7,7 0,7 19 -0,5 11 0,99
Stück												
à 22g - 28g			2 Stück		2 Stück		3 Stück		4 Stück			
-	30,89	17,16	18 à 100 g	1,72	12 à 140 g	2,40	10 à 180 g	3,09	8 à 220 g	3,78	Fi, M, Me, La, S	526 126 7,8 3,1 5,0 2,1 8,9 0,59
5 ¹⁾	14,66	19,55	nicht empfohlen	-	10 à 73 g	1,43	10 à 73 g	1,43	5 à 145 g	2,83	G, G1, Fi	847 202 9,8 1,4 15 -0,5 13 0,76
Stück												
à 145g-175g					0,5 Stück		0,5 Stück		1 Stück			

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

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

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Angaben pro Schale/Karton	
				Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
21484 	Panierte Fischstäbchen aus nachhaltiger Fischwirtschaft Heißluft 150°C, ohne Deckel, 30-40min	Goldbraun gebackene Fischstäbchen	  FS05	1290	1290 ¹⁾
21486 	Fischnuggets vom Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) im Backteig Heißluft 150°C, ohne Deckel, 30-40min	Fischnuggets aus Alaska-Seelachs mit Backteig umhüllt	  FS02,	800	800 ¹⁾
21491 	Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in Dillcremesoße Heißluft 150°C, mit Deckel, 80-90min	Zarte Alaska-Seelachswürfel in einer Dill-Sahnesoße	  FS08, SO03	1800	720 ¹⁾

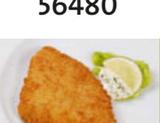
32462  NEU	Goldbraun paniertes Alaska-Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Knusperpanade Bitte Blech einfetten. Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	Gebackenes Alaska Seelachsfilet mit einer goldgelben Knusperpanade	  FS06	4680 3 x 1560 g	4680 ¹⁾
32463  NEU	Paniertes Lachs (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in runder Form Bitte Blech einfetten. Heißluft 150°C, ohne Deckel, 20-25min	Goldgelb, rund gebackenes Lachsfilet	  FS09	3780 3 x 1260 g	3780 ¹⁾
32466 	Alaska-Seelachs in einer Vollkornpanade aus nachhaltiger Fischwirtschaft Auf Lochblech mit Auffangschale zubereiten. Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	Saftige Alaska-Seelachsstücke ummantelt mit einer knusprigen Vollkornpanade. Stückgewicht liegt zwischen 75-85g, da Naturprodukt	  FS06	3000 2 x 1500 g	3000 ¹⁾
32467 	Alaska-Seelachs-Nuggets in Tomatenmarinade aus nachhaltiger Fischwirtschaft Auf Lochblech mit Auffangschale zubereiten. Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	Alaska-Seelachs-Nuggets naturell, mit einer tomatigen Marinade ummantelt	   FS08, SO05	2400 2 x 1200 g	2400 ¹⁾
32468 	Seelachsfilet im Knuspermantel, aus nachhaltiger Fischwirtschaft Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min	Naturelles Seelachsfilet, knusprig paniert	  FS06	3600 3 x 1200 g	3600 ¹⁾

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergenhinweise	Nährwertangaben pro 100 g	
Anzahl Stück	Preis in EURO		1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige				
		Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO			
			Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g				
ca. 43 ¹⁾	17,35	13,45	21	0,81	21	0,81	14	1,21	10	1,61	G, G1, Fi	Brennwert: kJ Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g	
Stück			à 60 g		à 60 g		à 90 g		à 120 g				758
à 30 g			2 Stück		2 Stück		3 Stück		4 Stück				181
ca. 36 ¹⁾	14,70	18,38	12	1,21	12	1,21	9	1,62	7	2,02	G, G1, Fi, M, Me, La	7,9 1,1 16 11 1,0	
Stück			à 66 g		à 66 g		à 88 g		à 110 g				701
à 22 g			3 Stück		3 Stück		4 Stück		5 Stück				167
-	18,81	10,45	18	1,05	12	1,46	10	1,88	8	2,30	G, G1, Fi, M, Me, La, S	6,5 1,0 15 12 0,75	
			à 100 g		à 140 g		à 180 g		à 220 g				389
													93

ca. 36 ¹⁾	73,97	15,81	72	1,03	72	1,03	72	1,03	36	2,05	G, G1, Fi	791 189 8,7 1,2 14 13 0,61	
Stück			à 65 g		à 65 g		à 65 g		à 130 g				1.082
à 130 g			0,5 Stück		0,5 Stück		0,5 Stück		1 Stück				259
ca. 42 ¹⁾	73,25	19,38	84	0,87	84	0,87	42	1,74	42	1,74	G, G1, Fi, M, Me, La	16 2,5 12 0,7 17 0,99	
Stück			à 45 g		à 45 g		à 90 g		à 90 g				684
à 90 g			0,5 Stück		0,5 Stück		1 Stück		1 Stück				163
ca. 34-40	44,08	14,69	75	0,59	75	0,59	37	1,18	37	1,18	G, G1, Fi	0,8 12 12 0,5 12 0,78	
Stück			à 40 g		à 40 g		à 80 g		à 80 g				307
à 75-80 g			0,5 Stück		0,5 Stück		1 Stück		1 Stück				73
-	35,65	14,85	47	0,76	35	1,01	23	1,52	20	1,77	Fi, Sb	1,9 0,3 1,4 0,9 12 0,77	
			à 51 g		à 68 g		à 102 g		à 119 g				741
			3 Stück		4 Stück		6 Stück		7 Stück				176
24 ¹⁾	65,28	18,13	48	1,36	48	1,36	48	1,36	24	2,72	G, G1, Fi	6,8 0,8 16 13 0,61	
Stück			à 75 g		à 75 g		à 75 g		à 150 g				741
à 150g			0,5 Stück		0,5 Stück		0,5 Stück		1 Stück				176

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

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

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Angaben pro Schale/Karton	
				Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
32469 	Naturelle Alaska-Seelachs-Nuggets in Kräutermarinade aus nachhaltiger Fischwirtschaft Auf Lochblech mit Auffangschale zubereiten. Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	Alaska-Seelachs-Nuggets naturell, mit Kräuter-Öl-Marinade ummantelt	   FS08	2400 2 x 1200 g	2400 ¹⁾
32471 	Paniertes Limanda-Fischfilet aus nachhaltiger Fischwirtschaft (Limanda aspera, Pazifische Kliesche) Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	Zartes, paniertes Limanda-Plattfischfilet	   FS06	3120 2 x 1560 g	3120 ¹⁾
32474 	Alaska-Seelachs in Backteig „Nordische Art“ aus nachhaltiger Fischwirtschaft Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min	Goldgelber Alaska-Seelachs „Nordische Art“ in würzigem Backteig	   FS06	3600 2 x 1800 g	3600 ¹⁾
32475 	Riesen-Rösti mit Lachs Achtung: Bitte Blech einfetten. Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min	Goldgelb gebackener Kartoffelrösti mit Honig-Senfsoße, mit Lachsstücken garniert und mit Emmentaler überbacken	   teens RÖ12	4200	300
32476 	Schlemmerfilet „Toskana Art“ vom Alaska-Seelachs, aus nachhaltiger Fischwirtschaft (aus Blöcken portioniert) Heißluft 150°C, ohne Deckel, 1-lagig ca. 30min	Zartes, saftiges Alaska-Seelachsfilet, bedeckt mit einer fruchtigen Auflage aus Tomaten und Mozzarella	   FS01	4320	4320 ¹⁾
32482 	Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs, aus nachhaltiger Fischwirtschaft (aus Blöcken portioniert) Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min	Alaska-Seelachs mit einer würzigen Blattspinatauflage	   FS01	4320	4320 ¹⁾
32483 	Schlemmerfilet à la française vom Alaska-Seelachs, aus nachhaltiger Fischwirtschaft (aus Blöcken portioniert) Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min	Zartes saftiges Alaska-Seelachsfilet, bedeckt mit einer Auflage aus feinen französischen Kräutern und Gewürzen	   FS01	4800	4800 ¹⁾
32493 	Paniertes Seelachs gefüllt mit Kräutersoße (42% Fischanteil) Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min	Goldgelb gebackener Seelachs mit einer saftigen Füllung aus Käse, Kräutern und Sahne	    FS06	3600 2 x 1800 g	3600 ¹⁾
56480 	Panierte Scholle aus nachhaltiger Fischwirtschaft nur solange der Vorrat reicht Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min	Gebackene Scholle, umhüllt von einer goldbraunen Panade, Stückgewicht liegt zwischen 130-150g	   FS06	3900	3900 ¹⁾

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergenhinweise	Nährwertangaben pro 100 g
Anzahl Stück	Preis in EURO		1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
		Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
-	34,00	14,17	47 à 51 g 3 Stück	0,72	35 à 68 g 4 Stück	0,96	22 à 106 g 6 Stück	1,50	20 à 119 g 7 Stück	1,69	Fi	396 94 4,0 0,5 1,5 <0,5 13 0,75
24 ¹⁾ Stück à 130 g	63,60	20,38	48 à 65 g 0,5 Stück	1,33	48 à 65 g 0,5 Stück	1,33	48 à 65 g 0,5 Stück	1,33	24 à 130 g 1 Stück	2,65	G, G1, Fi, M, Me, La	768 183 7,5 1,2 17 <0,5 11 0,63
ca. 42-48 ¹⁾ Stück à 75-85g	52,35	14,54	90 à 40 g 0,5 Stück	0,58	90 à 40 g 0,5 Stück	0,58	45 à 80 g 1 Stück	1,16	45 à 80 g 1 Stück	1,16	G, G1, Fi	601 143 5,1 0,5 11 <0,5 13 0,88
20 Stück à 210 g	55,60	13,24	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	20 à 210 g 1 Stück	2,78	20 à 210 g 1 Stück	2,78	Fi, M, Me, La, Sn	776 185 8,8 6,2 16 0,9 9,7 0,95
24 ¹⁾ Stück à 180 g	53,52	12,39	48 à 90 g 0,5 Stück	1,12	48 à 90 g 0,5 Stück	1,12	48 à 90 g 0,5 Stück	1,12	24 à 180 g 1 Stück	2,23	Fi, M, Me, La	401 96 4,1 1,7 2,8 1,0 12 0,75
24 ¹⁾ Stück à 180 g	49,92	11,56	48 à 90 g 0,5 Stück	1,04	48 à 90 g 0,5 Stück	1,04	48 à 90 g 0,5 Stück	1,04	24 à 180 g 1 Stück	2,08	Fi, M, Me, La	460 110 6,0 3,2 2,0 0,6 12 0,73
24 ¹⁾ Stück à 200g	49,44	10,30	48 à 100 g 0,5 Stück	1,03	48 à 100 g 0,5 Stück	1,03	48 à 100 g 0,5 Stück	1,03	24 à 200 g 1 Stück	2,06	G, G1, Fi	762 183 11 2,6 9,2 0,6 11 0,81
24 ¹⁾ Stück à 150 g	51,60	14,33	nicht empfohlen	-	48 à 75 g 0,5 Stück	1,08	48 à 75 g 0,5 Stück	1,08	24 à 150 g 1 Stück	2,15	G, G1, Fi, M, Me, La, Sn	849 202 9,3 2,6 18 1,1 11 1,3
26-30 ¹⁾ Stück à 130-150g	81,90	21,00	nicht empfohlen	-	55 à 70 g 0,5 Stück	1,47	55 à 70 g 0,5 Stück	1,47	27 à 140 g 1 Stück	2,94	G, G1, Fi, M, Me, La	858 205 9,0 1,3 20 1,0 11 0,65

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

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

Vorsuppen				Angaben pro Schale/Karton	
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
21606	Karottencremesuppe	Orange-gelbe, pürierte Karottensuppe mit Sahne und Sauerrahm verfeinert		1800	-
	Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min		 SU14		
21614	Bio Karottencremesuppe	Orange-gelbe, pürierte Karottensuppe mit Sahne und Sauerrahm verfeinert		1800	-
	Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	 SU14		
21641	Hochzeitssuppe	Hochzeitssuppe traditionell mit Muschel-nudeln, Eierstich, Karottenwürfelchen, Porree und Blumenkohl		1600	-
	Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	  	SU02		
21643	Brokkolicremesuppe	Pürierte, feine Brokkolicremesuppe, mit kleinen Brokkoliröschen als Einlage, mit Sahne verfeinert		1800	-
	Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	SU12		
21648	Bio Tomaten-Mozzarella-Suppe	Milde cremige Tomatensuppe mit Mozzarella-Käse, verfeinert mit Basilikum		1800	-
 neue Einwaage	Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	 SU15		
21910	Gelbe Gemüsesuppe	Fein pürierte fruchtige Gemüsesuppe mit Möhren, Porree, Pastinaken, Mango, fein abgeschmeckt mit Ingwer		2000	-
	Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	 SU30		
21912	Bio Brokkolicremesuppe	Pürierte, feine Brokkolicremesuppe, mit Sahne verfeinert		1800	-
	Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	 SU12		
21919	Klare Suppe	Klare Suppe auf Gemüsefondbasis		1280	-
 NEU	Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 50-60min		 SU37		

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
			1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Anzahl Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g						
-	6,97	3,87	22 à 80 g	0,31	15 à 120 g	0,46	15 à 120 g	0,46	11 à 160 g	0,62	G, G1, M, Me, La, S	240 58 4,1 2,2 3,9 2,7 0,7 0,95
-	9,36	5,20	22 à 80 g	0,42	15 à 120 g	0,62	15 à 120 g	0,62	11 à 160 g	0,83	G, G1, M, Me, La	249 60 4,0 1,6 4,6 3,4 0,7 0,86
-	7,60	4,75	20 à 80 g	0,38	13 à 120 g	0,57	13 à 120 g	0,57	10 à 160 g	0,76	G, G1, Ei, M, Me, La, S	221 53 2,6 0,4 4,9 0,9 2,0 0,68
-	6,55	3,64	22 à 80 g	0,29	15 à 120 g	0,44	15 à 120 g	0,44	11 à 160 g	0,58	G, G1, M, Me, La, S	306 73 5,2 2,5 4,9 1,6 1,4 0,85
-	9,13	5,07	22 à 80 g	0,41	15 à 120 g	0,61	15 à 120 g	0,61	11 à 160 g	0,81	G, G1, M, Me, La	352 84 4,9 3,2 7,1 4,5 2,6 0,88
-	8,95	4,48	25 à 80 g	0,36	16 à 120 g	0,54	16 à 120 g	0,54	12 à 160 g	0,72	M, Me, La, S	204 49 1,8 1,3 6,7 3,8 0,5 0,89
-	10,00	5,56	22 à 80 g	0,44	15 à 120 g	0,67	15 à 120 g	0,67	11 à 160 g	0,89	G, G1, M, Me, La, S	296 71 5,8 3,0 3,7 0,9 0,8 0,82
-	5,10	3,98	16 à 80 g	0,32	10 à 120 g	0,48	10 à 120 g	0,48	8 à 160 g	0,64	S	18 4 <0,5 <0,1 0,9 <0,5 <0,5 0,96

Suppeneinlagen				Angaben pro Schale/Karton	
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
50800 NEU 	Frittaten mit Schnittlauch In erhitzten Bouillon 3-5min heiß ziehen lassen. Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 5min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 8min 	Suppeneinlage für die klare Suppe: in Streifen geschnittener Pfannkuchen und mit Schnittlauch verfeinert		2000 2 x 1000 g	-
50801 NEU 	Käseschöberl (gebackene Suppeneinlage aus Rührteig mit Käse) In erhitzten Bouillon 3-5min heiß ziehen lassen. Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 5min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 8min 	Aus Rührteig mit Käse verfeinerte gebackene Suppeneinlage für die klare Suppe		2000 2 x 1000 g	-
50802 NEU 	Semmelknödel, gekocht, gewürfelt In erhitzten Bouillon 3-5min heiß ziehen lassen. Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 5min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 8min 	Suppeneinlage für die klare Suppe: gekochte Semmelknödelwürfel		2000 2 x 1000 g	-
50804 NEU 	Grießdukaten gegart In erhitzten Bouillon 3-5min heiß ziehen lassen. Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 5min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 8min 	Einlage für die klare Suppe: gegarte Grießdukaten aus Hartweizengrieß, mit Muskat verfeinert		2000 2 x 1000 g	-

Eintöpfe/Suppen					
21316 	Vegetarisches Chili Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min 	Chili auf Weizenbasis mit Tomaten, Paprika, Mais, Kidneybohnen und grünen Sojabohnen, mit Thymian verfeinert 		2000	-
21602 	Nudel-Gemüse-Menü „Kickers“ mit Geflügelbällchen Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min 	Buntes Gericht aus Fußballmotiv-Nudeln, Geflügelbällchen, Möhren, Erbsen, Mais und Zwiebeln in leicht gebundener Brühe		1800	200
21603 	Linsensuppe mit geschnittener Geflügel-Wiener-Wurst Vor Verzehr sorgfältig umrühren. Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min 	Linseneintopf mit geschnittener Geflügelwurst		2000	200
21604 	Bio Flädlesuppe mit Gemüsebouillon Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 60-70min 	Feine Flädle in einer Bouillon mit Erbsen, Möhrenwürfel und Porree  		1600	-

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
Anzahl Stück	Preis in EURO		1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
		Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen	Preis pro Portion in EURO		
			Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g		Einwaage in g			
-	19,56	9,78	200 à 10 g	0,10	200 à 10 g	0,10	200 à 10 g	0,10	200 à 10 g	0,10	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf)	881 210 11 1,9 21 1,1 7,9 0,87
-	23,34	11,67	200 à 10 g	0,12	200 à 10 g	0,12	200 à 10 g	0,12	200 à 10 g	0,12	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf)	835 199 8,5 2,9 19 0,9 11 1,2
-	21,12	10,56	200 à 10 g	0,11	200 à 10 g	0,11	200 à 10 g	0,11	200 à 10 g	0,11	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf)	674 161 6,3 1,8 21 2,2 4,6 1,1
-	20,99	10,50	200 à 10 g	0,10	200 à 10 g	0,10	200 à 10 g	0,10	200 à 10 g	0,10	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf)	792 189 7,9 4,7 24 0,7 5,4 0,90

-	7,97	3,99	nicht empfohlen	-	8 à 250 g	1,00	5 à 350 g	1,39	5 à 400 g	1,59	G, G1, G3, Sb	321 76 1,9 0,2 7,3 2,6 5,7 1,0
ca. 50 Stück à 4 g	5,87	3,26	9 à 200 g	0,65	7 à 250 g	0,82	5 à 350 g	1,14	4 à 400 g	1,30	G, G1, Ei, S	369 88 3,0 0,5 11 1,3 3,7 0,91
-	5,68	2,84	nicht empfohlen	-	8 à 250 g	0,71	5 à 350 g	0,99	5 à 400 g	1,14	S	399 95 4,3 0,5 9,3 0,9 4,0 0,86
-	8,30	5,19	8 à 200 g	1,04	6 à 250 g	1,30	4 à 350 g	1,82	4 à 400 g	2,08	G, G1, Ei, M, Me, La, S	162 39 1,4 0,2 4,6 1,2 1,4 1,2

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

Eintöpfe/Suppen				Angaben pro Schale/Karton	
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
21608	Gebundene Tomatensuppe	Gebundene, fruchtige Tomatensuppe mit Muschelnudeln, mit Sahne verfeinert		2000	-
	Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 80-90min		 SU15		
21611	Erbse Eintopf „vegetarisch“	Pikanter Erbseneintopf mit Kartoffeln und Suppengemüse, verfeinert mit Petersilie		1800	-
	Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	 SU17		
21612	Reissuppe nach „Mecklenburger Art“ mit Huhnfleisch	Reissuppe mit Huhnfleisch, Karotten, Erbsen, Sellerie, Porree und Petersilie		1600	200
	Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	  SU03		
21613	Bio Gemüseerbseneintopf	Leckere Erbsensuppe mit frischen grünen Erbsen, Kartoffeln und Möhrenwürfeln, verfeinert mit Sahne und Sauerrahm		1800	-
	Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 80-90min	 	 SU17		
21616	Buchstabennudeltopf mit Huhnfleisch	Suppe mit Buchstabennudeln, Huhnfleisch und Gemüseeinlage aus Karotten, Erbsen und Blumenkohl		1600	200
	Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	  SU02		
21617	Minestrone „vegetarisch“	Tomatige Suppe mit kleinen Muschelnudeln und bunter Gemüseeinlage mit Kräutern verfeinert		1600	-
	Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	 SU09		
21618	Vegetarische Kartoffelsuppe	Sämige Kartoffelsuppe mit gartenfrischem Lauch, Möhren und Sellerie, mit Petersilie verfeinert		1800	-
	Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 80-90min	 	 SU04		
21624	Kartoffelsuppe mit Wurst vom Schwein	Herzhafte Kartoffelsuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein		1800	130
	Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 80-90min	   	SU07		
21627	Bio Kartoffel-Möhreneintopf	Mild abgeschmeckter Eintopf aus Möhren-, Kartoffel-, Zwiebel- und Selleriewürfeln, verfeinert mit Petersilie		2000	-
	Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 80-90min	  	 SU05		

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergenhinweise	Nährwertangaben pro 100 g
Anzahl Stück	Preis in EURO		1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
		Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
-	6,91	3,46	10 à 200 g	0,69	8 à 250 g	0,86	5 à 350 g	1,21	5 à 400 g	1,38	G, G1, Ei, M, Me, La, S	305 73 3,7 1,0 8,0 2,8 1,5 1,2
-	7,39	4,11	9 à 200 g	0,82	7 à 250 g	1,03	5 à 350 g	1,44	4 à 400 g	1,64	S	322 77 1,3 0,1 11 0,9 3,7 0,92
-	9,73	6,08	8 à 200 g	1,22	6 à 250 g	1,52	4 à 350 g	2,13	4 à 400 g	2,43		239 57 1,3 0,4 6,3 0,7 4,7 1,1
-	10,74	5,97	9 à 200 g	1,19	7 à 250 g	1,49	5 à 350 g	2,09	4 à 400 g	2,39	G, G1, M, Me, La, S	361 86 4,4 1,7 8,1 1,8 2,4 0,85
-	8,58	5,36	8 à 200 g	1,07	6 à 250 g	1,34	4 à 350 g	1,88	4 à 400 g	2,15	G, G1, Ei	241 57 1,9 0,6 4,6 0,8 5,0 0,86
-	6,27	3,92	8 à 200 g	0,78	6 à 250 g	0,98	4 à 350 g	1,37	4 à 400 g	1,57	G, G1, S	230 55 1,3 0,2 8,5 2,0 1,6 0,91
-	6,99	3,88	9 à 200 g	0,78	7 à 250 g	0,97	5 à 350 g	1,36	4 à 400 g	1,55	S	205 49 1,2 0,1 7,4 0,8 1,1 0,87
-	9,07	5,04	nicht empfohlen	-	7 à 250 g	1,26	5 à 350 g	1,76	4 à 400 g	2,02	S, Sn	266 63 2,7 0,7 6,9 0,8 2,0 0,96
-	9,22	4,61	10 à 200 g	0,92	8 à 250 g	1,15	5 à 350 g	1,61	5 à 400 g	1,84	S	246 59 2,5 0,2 7,4 1,6 0,7 0,75

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

Eintöpfe/Suppen				Angaben pro Schale/Karton	
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
21634	Bio Buchstabennudeltopf mit Geflügelfleisch	Klare Brühe mit gewürfelm Huhnfleisch, Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Buchstabennudeln		1600	200
	Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	    SU02			
21637	Kartoffelgulaschtopf mit Rindfleisch	Bunter Kartoffeltopf mit zartem Rindergulasch, grünen Bohnen, Paprika und Zwiebeln		2000	150
	Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	    SU24			
21639	Bio Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Bouillon	Nudeltaschen mit einer bunten Gemüsemischung aus Möhren, Erbsen und Porree in einer Bouillon		1600	-
	Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	    SU11			
21642	Bio Bauerneintopf mit geschnittener Geflügelwiener	Leicht gebundener Bauerneintopf aus Kartoffelwürfeln, Sellerie, Möhren, Kohlrabiwürfeln und geschnittener Geflügelwiener		1800	200
	Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 80-90min	     SU35			
21644	Bio Tomatensuppe mit Reis	Feine Tomatensuppe mit gekochtem Reis, mit Thymian und Basilikum mild abgeschmeckt		2000	-
	Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 80-90min	    SU15, KR15,			
21646	Kleine vegetarische Maultaschen in Brühe	Mini-Gemüsemaultaschen in einer Gemüsebrühe mit Blumenkohl, Erbsen und Karotten als Einlage		1600	-
	Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	   SU11			
21647	Tomatensuppe mit Reis und Rindfleischklößchen	Feine Tomatensuppe mit gekochtem Reis und saftigen Bio Rindfleischklößchen, mit Thymian und Basilikum mild abgeschmeckt		2000	200
	Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 80-90min	  SU16			
21649	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		1800	-
	Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	   SU34+GE18			
21650	All in one Pot vegetarische Ofensuppe	Vegetarische Partysuppe auf Tomatenbasis mit Paprika, Zucchini, Mais, Kidneybohnen, Zwiebeln, Muschelnudeln und Sojagranulat.		2000	-
	Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	    SU36			

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergenhinweise	Nährwertangaben pro 100 g
Anzahl Stück	Preis in EURO		1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
		Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
-	13,41	8,38	8 à 200 g	1,68	6 à 250 g	2,10	4 à 350 g	2,93	4 à 400 g	3,35	G, G1, S	248 59 1,9 0,3 4,7 1,0 5,2 1,1
-	12,27	6,14	nicht empfohlen	-	8 à 250 g	1,53	5 à 350 g	2,15	5 à 400 g	2,45	S	208 49 0,5 0,2 7,7 2,6 3,1 0,92
-	9,08	5,68	8 à 200 g	1,14	6 à 250 g	1,42	4 à 350 g	1,99	4 à 400 g	2,27	G, G1, Ei, M, Me, La, S	299 71 1,4 0,4 10 1,2 2,8 0,99
-	15,24	8,47	nicht empfohlen	-	7 à 250 g	2,12	5 à 350 g	2,96	4 à 400 g	3,39	S	313 75 4,3 0,7 6,1 1,1 2,3 0,83
-	8,99	4,50	10 à 200 g	0,90	8 à 250 g	1,12	5 à 350 g	1,57	5 à 400 g	1,80	G, G1	204 48 0,5 0,1 9,2 4,2 1,2 0,79
-	9,61	6,01	8 à 200 g	1,20	6 à 250 g	1,50	4 à 350 g	2,10	4 à 400 g	2,40	G, G1, Ei, S	304 72 1,7 0,3 11 1,1 2,5 0,90
ca. 20 Stück à 10 g	10,92	5,46	10 à 200 g	1,09	8 à 250 g	1,37	5 à 350 g	1,91	5 à 400 g	2,18	G, G1, Ei	265 63 1,8 0,8 9,1 3,2 2,3 0,84
-	10,50	5,83	9 à 200 g	1,17	7 à 250 g	1,46	5 à 350 g	2,04	4 à 400 g	2,33	G, G1, G3, Sb, M, Me, La, S	411 99 6,2 3,8 5,6 2,7 4,3 0,96
-	11,07	5,54	nicht empfohlen	-	8 à 250 g	1,38	5 à 350 g	1,94	5 à 400 g	2,21	G, G1, G3, Sb, M, Me, La	279 66 1,2 0,7 9,6 3,1 3,2 0,73

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

Eintöpfe/Suppen				Angaben pro Schale/Karton	
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
21652	Bio Sommergemüse-Eintopf	Bunter Eintopf mit Möhren, Kartoffeln, Sellerie, Erbsen, Brokkoli und Zwiebeln		1800	-
	Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	  	 SU22		
21655	Gemüsesuppe mit Muschelnudeln	Gemüsebouillon mit Muschelnudeln, Karotten, Blumenkohl, Brokkoli und Erbsen		1600	-
	Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	 SU02		
21656	Hokkaido-Kürbissuppe	Saisonale Highlights: Feine Kürbissuppe mit Honig und Sahne verfeinert		2000	-
 wieder da	Lieferbar von Oktober bis Dezember, Solange der Vorrat reicht Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 80-90min	 	 SU14		
21680	Linseneintopf „vegetarisch“	Pikanter Linseneintopf mit Kartoffeln und Suppengemüse, ohne Fleischeinlage		2000	-
	Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 80-90min	 	 SU10		

Nudelgerichte					
21306	Schneckennudeln in Käsesoße	Schneckennudeln in Käsesoße, mit Karotten und Brokkoli als Einlage, fein abgeschmeckt		1800	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	 PA08		
21312	Schinkenfleckerl	Gekochte Fleckerl aus Nudelteig mit Putenformschinken und Petersilie und Majoran verfeinert		1600	290
 NEU	Nudelspezialität mit Putenformschinken Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	   	AU11		
21314	Spaghetti mit Geflügelbolognese-Soße	Kurze Spaghetti in einer milden Hackfleischsoße aus Geflügelfleisch		1800	300
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	NU11, SO01		
21334	Pasta Mista	3 Nudelsorten: Makkaroni, Band- und Käppli-Nudeln in einer rahmigen Käsesoße, mit Rucola und Petersilie verfeinert		1800	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	NU15, SO03		

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergenhinweise	Nährwertangaben pro 100 g
Anzahl Stück	Preis in EURO		1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
		Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		
-	8,52	4,73	9 à 200 g	0,95	7 à 250 g	1,18	5 à 350 g	1,66	4 à 400 g	1,89	S	Brennwert: kJ 59 Fett in g 2,3 davon gesättigte Fettsäuren in g 0,3 Kohlenhydrate in g 6,8 davon Zucker in g 1,4 Eiweiß in g 1,7 1,1
-	6,74	4,21	8 à 200 g	0,84	6 à 250 g	1,05	4 à 350 g	1,47	4 à 400 g	1,69	G, G1, S	139 33 0,8 <0,1 5,0 1,0 0,9 0,94
-	9,42	4,71	10 à 200 g	0,94	8 à 250 g	1,18	5 à 350 g	1,65	5 à 400 g	1,88	G, G1, M, Me, La, S, Sn	296 71 3,9 2,7 7,7 4,2 0,7 0,93
-	7,52	3,76	10 à 200 g	0,75	8 à 250 g	0,94	5 à 350 g	1,32	5 à 400 g	1,50	S	312 74 2,0 0,2 10 1,0 3,0 0,75

-	10,25	5,69	9 à 200 g	1,14	7 à 250 g	1,42	5 à 330 g	1,88	4 à 400 g	2,28	G, G1, M, Me, La, S	417 99 3,4 1,6 13 1,8 3,3 0,83
-	11,60	7,25	nicht empfohlen	-	6 à 250 g	1,81	4 à 330 g	2,39	4 à 400 g	2,90	G, G1, Ei	634 151 4,5 0,8 20 0,8 7,4 1,2
-	11,81	6,56	9 à 200 g	1,31	7 à 250 g	1,64	5 à 330 g	2,17	4 à 400 g	2,62	G, G1, Ei, S	457 109 2,9 0,5 14 2,5 6,1 0,73
-	12,10	6,72	9 à 200 g	1,34	7 à 250 g	1,68	5 à 330 g	2,22	4 à 400 g	2,69	G, G1, Ei, M, Me, La	500 119 3,9 2,1 17 1,0 3,9 1,1

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

Nudelgerichte				Angaben pro Schale/Karton	
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
21335	 <p>Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße</p> <p>Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min</p>  	Penne Nudeln in einer cremigen Tomatensoße mit Oregano und Sahne verfeinert	NU08, SO05	2000	-
21338	 <p>Vollkornnudelpfanne</p> <p>Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min</p>  	Leckere Vollkornnudeln in einer fruchtigen Tomatensoße mit Erbsen, Mais und Tomatenstückchen, mit Käse abgestreut	PA05	2000	-
21340	 <p>Teddynudeln in heller Soße mit Erbsen</p> <p>Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min</p> 	Teddynudeln mit Ricotta-Spinatfüllung in einer Käsesoße mit Erbsen	NU13	1800	-
21346	 <p>Bio Ravioli in heller Soße mit Erbsen</p> <p>Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min</p>  	Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung in einer milden hellen Käsesoße mit frischen grünen Erbsen	NU13	1800	-
21347	 <p>Weiße Bandnudeln mit vegetarischer Bolognese</p> <p>Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min</p>  	Weiße Bandnudeln mit einer vegetarischen Bolognese aus Weizenprotein mit Tomaten, Sellerie, Karotten und Zwiebelstückchen lecker kombiniert	NU11, SO01	1800	-
21348	 <p>Kürbispfanne mit Spiralnudeln</p> <p>Vor Verzehr sorgfältig umrühren. Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min</p>  	Leckere Kürbispfanne mit Spiralnudeln und Mais in einer fein gewürzten Tomatensoße	PA19	1800	-
21350	 <p>Schneckennudeln in Tomatensoße</p> <p>Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min</p>  	Schneckennudeln in fruchtiger Tomatensoße, abgeschmeckt mit italienischen Kräutern	NU06, SO05	1800	-
21354	 <p>Bio Pennenudeln in Käsesoße</p> <p>Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min</p>  	Pennenudeln in Käserahmsoße mit Tomatenstückchen, verfeinert mit Emmentaler Käse	NU08, SO03	1800	-
21355	 <p>Bio Tortelloni in Tomatensoße</p> <p>Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min</p>   	Tortelloni mit einer Ricotta-Spinat Füllung in Tomatensoße	NU14, SO05	2000	-

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergenhinweise	Nährwertangaben pro 100 g
Anzahl Stück	Preis in EURO		1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
		Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		Brennwert: kJ Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
-	12,73	6,37	10 à 200 g	1,27	8 à 250 g	1,59	6 à 330 g	2,10	5 à 400 g	2,55	G, G1, M, Me, La	420 100 3,2 1,7 14 3,6 2,8 0,82
-	12,12	6,06	10 à 200 g	1,21	8 à 250 g	1,52	6 à 330 g	2,00	5 à 400 g	2,42	G, G1, M, Me, La, Sn	405 96 2,0 0,8 15 2,7 3,3 0,78
-	13,58	7,54	9 à 200 g	1,51	7 à 250 g	1,89	5 à 330 g	2,49	4 à 400 g	3,02	G, G1, Ei, M, Me, La	505 120 4,0 2,7 15 1,8 5,2 0,77
-	14,59	8,11	9 à 200 g	1,62	7 à 250 g	2,03	5 à 330 g	2,67	4 à 400 g	3,24	G, G1, Ei, M, Me, La	511 122 3,7 2,4 15 1,7 5,4 0,77
-	12,59	6,99	9 à 200 g	1,40	7 à 250 g	1,75	5 à 330 g	2,31	4 à 400 g	2,80	G, G1, G3, Ei, S	449 107 3,2 0,4 14 2,8 4,6 0,95
-	9,93	5,52	9 à 200 g	1,10	7 à 250 g	1,38	5 à 330 g	1,82	4 à 400 g	2,21	G, G1, S	372 88 1,1 0,2 16 4,0 2,8 0,74
-	10,51	5,84	9 à 200 g	1,17	7 à 250 g	1,46	5 à 330 g	1,93	4 à 400 g	2,34	G, G1, S	410 97 2,1 0,2 16 3,8 2,6 1,1
-	13,97	7,76	9 à 200 g	1,55	7 à 250 g	1,94	5 à 330 g	2,56	4 à 400 g	3,10	G, G1, M, Me, La, S	503 120 5,6 3,3 13 1,1 3,8 1,1
-	18,46	9,23	10 à 200 g	1,85	8 à 250 g	2,31	6 à 330 g	3,05	5 à 400 g	3,69	G, G1, Ei, M, Me, La, S	455 108 2,2 1,0 18 3,3 3,7 0,55

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

Nudelgerichte				Angaben pro Schale/Karton	
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
21357	Ravioli mit Gemüsefüllung in Tomatensoße  Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	Ravioli mit Gemüsefüllung in einer fruchtigen Tomatensoße	   NU09, SO05	1800	-
21360	Spaghetti in fruchtiger Tomatensoße  Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	Kurze Spaghetti in fruchtiger Tomatensoße, mit Kräutern abgeschmeckt	   NU11, SO05	1800	-
21361	Bio Spätzle-Gemüse-Pfanne  Vor Verzehr sorgfältig umrühren. Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	Spätzle-Pfanne mit einer Gemüsemischung aus Paprika, Möhren, Mais, Erbsen und Zwiebeln, mit Gewürzen fein abgeschmeckt	    NU07, GE19	1200	-
21366	Makkaroni à la Romana mit Hähncheninnfilets  Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	Makkaroni in fruchtiger Tomatensoße mit zarten Hähncheninnenfiletstückchen	   PA06	1700	300
21384	Milde Käsespätzle  Heißluft 150°C 50min, dann ca. 20min ohne Deckel	Eierspätzle mit milder Zwiebel-Käse-Sahnesoße, goldgelb überbacken mit geriebenem Käse und Röstzwiebeln	  AU06	1800	-

Nudelgerichte					
32302	Nudelpfanne „Tomate Total“  Bei Heißluft bitte eine Tasse Wasser zufügen. Vor Verzehr sorgfältig umrühren. Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	Conchiglie-Muschelnudeln mit roter Pestosoße, Cocktailtomaten und getrockneten Tomaten, fein abgeschmeckt	  NU19	6000 4 x 1500 g	-
32303	Pastasotto verde grünes Risotto vom Nudelreis  Vor Verzehr sorgfältig umrühren. Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	Grünes Risotto vom Nudelreis mit Erbse, Brokkoli und Romanesco, mit frischen Kräutern und Hartkäse verfeinert.	    NU04, GE25	6000 4 x 1500 g	-
32307	Tagliatelle „Spinaci“ mit Lachs aus nachhaltiger Fischwirtschaft  Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	Tagliatelle-Nudelpfanne in einer leichten Soße, mit Blattspinat und Wildlachsstücken	    PA18	6000 4 x 1500 g	1080 ¹⁾

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
Anzahl Stück	Preis in EURO		1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
		Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		
-	11,42	6,34	9 à 200 g	1,27	7 à 250 g	1,59	5 à 330 g	2,09	4 à 400 g	2,54	G, G1, Ei	392 93 1,2 0,2 17 3,5 2,9 0,88
-	9,99	5,55	9 à 200 g	1,11	7 à 250 g	1,39	5 à 330 g	1,83	4 à 400 g	2,22	G, G1, Ei	369 88 2,3 0,2 14 3,1 2,6 0,78
-	11,62	9,68	nicht empfohlen	-	4 à 250 g	2,42	3 à 330 g	3,20	3 à 400 g	3,87	G, G1, Ei, S	465 111 2,5 0,4 16 2,9 4,3 1,2
-	12,50	7,35	8 à 200 g	1,47	6 à 250 g	1,84	5 à 330 g	2,43	4 à 400 g	2,94	G, G1, M, Me, La	464 110 3,2 0,9 13 2,1 6,4 1,0
-	11,41	6,34	9 à 200 g	1,27	7 à 250 g	1,58	5 à 330 g	2,09	4 à 400 g	2,54	G, G1, Ei, M, Me, La	501 119 5,2 2,7 14 2,0 4,0 1,1

-	39,60	6,60	nicht empfohlen	-	24 à 250 g	1,65	18 à 330 g	2,18	15 à 400 g	2,64	G, G1, M, Me	536 127 2,3 0,7 21 3,5 4,7 0,53
-	40,50	6,75	30 à 200 g	1,35	24 à 250 g	1,69	18 à 330 g	2,23	15 à 400 g	2,70	G, G1, M, Me, La	416 99 2,6 1,0 13 1,9 4,2 0,90
-	43,65	7,28	30 à 200 g	1,46	24 à 250 g	1,82	18 à 330 g	2,40	15 à 400 g	2,91	G, G1, Fi, M, Me, La, S	366 87 1,9 0,9 11 1,0 6,3 0,55

Nudelgerichte				Angaben pro Schale/Karton	
Art-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
32313	Vegetarische Nudel-Gemüse-Pfanne  Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	Bunte Gemüse-Nudelpfanne mit gelben Möhrenstreifen, roten Möhren, Zucchiniwürfeln und Romanesco, mit Gewürzen fein abgeschmeckt	  PA04	6000 2 x 3000 g	-
32359	Tomatisierte Ravioli-Gemüsepfanne  Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min	Gefüllte Ravioli (Linsen, Kichererbsen), tomatisiert. Mit Zucchini, gelben Paprikastücken und halben Cherrytomaten, würzig abgeschmeckt	   NU09, SO05	6000 4 x 1500 g	-
32361	Cappelletti-Pesto-Pfanne  Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	Gefüllte Nudeltaschen mit Tomate-Mozzarella in Pesto mit getrockneten Tomaten, Paprika, Zucchini, verfeinert mit Pinienkernen, Basilikum und Bärlauch	  teens NU19	6000 4 x 1500 g	-
32831	Tortelloni del sole  Tortelloni mit einer Käsefüllung und sonnengereiftem Gemüse und Oliven Vor Verzehr sorgfältig umrühren. Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	Tortelloni mit einer Käsefüllung, Gemüse aus Paprika und Cherrytomaten dazu Weichkäsewürfel, Oliven und Kürbiskerne.	  NU19	6000 4 x 1500 g	-

Aufläufe					
Art-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
21300	Bio Nudel-Brokkoli-Auflauf  Heißluft 150°C, ohne Deckel, 70-80min	Penne mit Brokkoliröschen in einer cremigen, hellen Soße mit einer Käseauflage zum Überbacken	  AU05	2000	-
21301	Spinat-Kartoffel-Auflauf  Heißluft 150°C, ohne Deckel, 70-80min	Gehackter Blattspinat und Kartoffelscheiben mit leichter Käsesoße, lecker mit Emmentaler überbacken	  AU08	2000	-
21303	Blumenkohlaufauf  Heißluft 150°C, ohne Deckel, 70-80min	Blumenkohl und Kartoffeln in heller Soße, überbacken mit einer Käseauflage	 AU01	2000	-
21304	Nudel-Brokkoli-Auflauf „vegetarisch“  Heißluft 150°C, ohne Deckel, 70-80min	Auflauf aus Schneckenudeln und Brokkoli, mit milder Käsesoße, überbacken mit Emmentalerkäse	  AU05	2000	-

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
Anzahl Stück	Preis in EURO		1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
		Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		Brennwert: kJ Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
-	27,75	4,63	30 à 200 g	0,93	24 à 250 g	1,16	18 à 330 g	1,53	15 à 400 g	1,85	G, G1	418 99 2,0 0,2 16 1,4 3,4 0,71
-	45,60	7,60	nicht empfohlen	-	24 à 250 g	1,90	18 à 330 g	2,51	15 à 400 g	3,04	G, G1, (E), Sb	504 120 4,6 0,5 14 3,5 4,0 0,64
-	51,45	8,58	nicht empfohlen	-	24 à 250 g	2,14	18 à 330 g	2,83	15 à 400 g	3,43	G, G1, Ei, M, Me, La	747 178 7,8 2,1 19 3,1 6,5 1,1
-	48,99	8,17	nicht empfohlen	-	24 à 250 g	2,04	18 à 330 g	2,69	15 à 400 g	3,27	G, G1, Ei, M, Me, La	674 161 6,0 2,5 18 3,4 7,6 0,87

-	15,74	7,87	10 à 200 g	1,57	8 à 250 g	1,97	6 à 330 g	2,60	5 à 400 g	3,15	G, G1, M, Me, La, S	469 112 4,4 2,0 14 1,5 3,4 1,1
-	12,31	6,16	10 à 200 g	1,23	8 à 250 g	1,54	6 à 330 g	2,03	5 à 400 g	2,46	G, G1, M, Me, La, S	430 102 4,0 2,4 12 1,0 4,2 1,0
-	13,68	6,84	10 à 200 g	1,37	8 à 250 g	1,71	6 à 330 g	2,26	5 à 400 g	2,74	G, G1, M, Me, La, S	425 102 5,9 2,7 8,2 2,0 3,2 0,54
-	12,49	6,25	10 à 200 g	1,25	8 à 250 g	1,56	6 à 330 g	2,06	5 à 400 g	2,50	G, G1, M, Me	447 106 4,1 1,9 13 0,5 3,5 0,88

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

Aufläufe				Angaben pro Schale/Karton	
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
21311 NEU	Robins Ofengenus Nudel-Käse-Auflauf mit crunchy Topping, Lieferbar von November bis Januar, Solange der Vorrat reicht Heißluft 150°C, ohne Deckel, 70-80min	Hörnchennudeln mit Blumenkohl und Mais in einer deftigen Käsesoße von Cheddar, Hartkäse und Emmentaler und einem knusprigen Topping	 ⌘  AU01	2000	-
21324	Überbackenes Nudel-Gratin Heißluft 150°C, ohne Deckel, 70-80min	Grüne Bandnudeln und Tomaten in heller Soße, mit Käse überbacken	  AU03	2000	-
21325	Makkaroni-Gratin mit Putenformschinken Heißluft 150°C, ohne Deckel, 70-80min	Makkaroni-Gratin mit Putenformschinken und einer leckeren Käse-Soße überbacken	 🐔 ⓐ Ⓝ AU05	2000	150
21326	Bio Kartoffel-Gemüseauflauf mit Hähnchen Heißluft 150°C, ohne Deckel, 70-80min	Kartoffelscheiben mit Möhrenwürfeln, Spinat und saftigem Hähnchengeschnetzelten	  🐔 AU22	2000	200
21328	Bio Rindfleisch-Tortelloni überbacken Heißluft 150°C, ohne Deckel, 70-80min	Tortelloni mit Rindfleischfüllung in einer cremigen Tomaten-Mozzarella-Soße mit Emmentaler Käse überbacken	  🐄 NU17	2000	120
21329	Tortelloni-Gratin „Tomate“ Heißluft 150°C, ohne Deckel, 60-70min	Tortelloni mit einer Tomaten-Mozzarella-Füllung in einer Tomatensoße nach „Pesto Art“, abgestreut mit Gouda	   AU03	2000	-
21330	Bio Gemüsegratin Heißluft 150°C, ohne Deckel, 70-80min	Feine Kartoffelscheiben mit Möhren, Brokkoli und Tomatenwürfeln in einer hellen Sauerrahmsoße, mit Käse überbacken	    AU02	2000	-
21331	Gemüse-Lasagne à la Italia Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 60min	Vegetarische Lasagne mit Blattspinat, Möhren- und Paprikawürfeln und Mais in einer fruchtigen Tomatensoße, typisch italienisch abgeschmeckt	   AU16	2000	-
21336	Geflügel-Lasagne Heißluft 150°C, ohne Deckel, 70-80min	Feine Nudelteigschichten mit einer würzig-tomatigen Geflügelhackfleischsoße und mit Käse überbacken	 🐔 AU09	2000	360

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
Anzahl Stück	Preis in EURO		1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
		Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
-	13,55	6,78	10 à 200 g	1,36	8 à 250 g	1,69	6 à 330 g	2,24	5 à 400 g	2,71	G, G1, M, Me, La, Sn	546 130 5,1 2,9 15 1,6 5,0 0,87
-	13,71	6,86	nicht empfohlen	-	8 à 250 g	1,71	6 à 330 g	2,26	5 à 400 g	2,74	G, G1, Ei, M, Me, La, S	405 97 4,4 2,0 10 2,1 3,2 1,2
-	12,23	6,12	nicht empfohlen	-	8 à 250 g	1,53	6 à 330 g	2,02	5 à 400 g	2,45	G, G1, M, Me, La, S	467 111 4,1 2,5 13 1,6 5,2 0,87
-	22,60	11,30	10 à 200 g	2,26	8 à 250 g	2,83	6 à 330 g	3,73	5 à 400 g	4,52	G, G1, M, Me, La, S	506 121 5,7 2,9 11 1,1 5,8 0,79
-	20,97	10,49	10 à 200 g	2,10	8 à 250 g	2,62	6 à 330 g	3,46	5 à 400 g	4,19	G, G1, Ei, M, Me, La	530 126 5,2 3,1 14 3,1 5,6 0,80
-	13,79	6,90	10 à 200 g	1,38	8 à 250 g	1,72	6 à 330 g	2,28	5 à 400 g	2,76	G, G1, Ei, M, Me, La	517 123 4,8 2,3 14 3,1 5,1 1,0
-	12,02	6,01	10 à 200 g	1,20	8 à 250 g	1,50	6 à 330 g	1,98	5 à 400 g	2,40	G, G1, M, Me, La, S	303 72 2,5 1,8 8,3 2,4 3,1 1,1
-	12,88	6,44	10 à 200 g	1,29	8 à 250 g	1,61	6 à 330 g	2,13	5 à 400 g	2,58	G, G1, M, Me, La	501 120 4,7 1,9 14 3,3 4,0 0,80
-	19,45	9,73	10 à 200 g	1,95	8 à 250 g	2,43	6 à 330 g	3,21	5 à 400 g	3,89	G, G1, Ei, M, Me, La, S	518 123 4,9 1,8 12 3,2 7,0 0,81

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

Aufläufe				Angaben pro Schale/Karton	
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
21363	Nudel-Brokkoli-Auflauf mit Hähnchen	Auflauf aus Schneckenudeln und Brokkoli, mit milder Käsesoße und Hähnchen, überbacken mit Emmentalerkäse	AU05, FL18,	2000	200
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 70-80min	 			
21388	Kartoffel-Blumenkohlaufauf mit Geflügelhackbällchen	Feingeschnittene Kartoffelscheiben geschichtet mit Blumenkohl, kleinen Geflügelbällchen und Gratinsoße, goldgelb überbacken mit Goudakäse.	AU14	2000	200
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 70-80min				
21390	Bio Kartoffel-Brokkoli-Auflauf	Auflauf aus Kartoffeln, Brokkoli und Möhren, mit Sauerrahm verfeinert	AU17	2000	-
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 70-80min	  			
21391	Vegetarischer Gemüse-Kartoffelaufauf	Vegetarischer Kartoffel-Gemüseauflauf aus Kartoffelscheiben, Kohlrabi, Möhren und grünen Bohnen in leichter Käsesoße	AU17	2000	-
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 70-80min	 			
21392	Bio Spinat-Kartoffel-Gratin	Gartenfrischer Blattspinat und Kartoffeln in würziger Käserahmsoße, mit Emmentaler abgestreut	AU08	2000	-
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 70-80min	 			
21398	Bio Tortelloni-Spinat-Auflauf	Tortelloni mit einer Ricotta-/Spinatfüllung an Tomatenwürfeln und Blattspinat in Soße, lecker mit Emmentaler überbacken	NU18	2000	-
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 70-80min	 			

Aufläufe					
56301	Bio Lasagne Bolognese mit Rindfleisch	Italienische Spezialität: Feine Nudelteigschichten mit einer würzig tomatigen Rinderhackfleischsoße, mit Käse überbacken	AU09	4500	450
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 50min	 			

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
Anzahl Stück	Preis in EURO		1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
		Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
-	17,35	8,68	10 à 200 g	1,74	8 à 250 g	2,17	6 à 330 g	2,86	5 à 400 g	3,47	G, G1, M, Me, La, S	526 125 4,4 1,9 13 1,2 7,3 0,63
-	15,71	7,86	10 à 200 g	1,57	8 à 250 g	1,96	6 à 330 g	2,59	5 à 400 g	3,14	G, G1, M, Me, La, S	463 111 6,6 2,9 7,9 2,1 4,3 0,64
-	15,88	7,94	10 à 200 g	1,59	8 à 250 g	1,99	6 à 330 g	2,62	5 à 400 g	3,18	G, G1, M, Me, La, S	346 82 3,0 1,0 11 1,6 2,0 0,63
-	12,89	6,45	10 à 200 g	1,29	8 à 250 g	1,61	6 à 330 g	2,13	5 à 400 g	2,58	G, G1, M, Me, La, S	299 71 3,0 2,1 8,4 2,2 1,9 0,56
-	13,88	6,94	10 à 200 g	1,39	8 à 250 g	1,74	6 à 330 g	2,29	5 à 400 g	2,78	M, Me, La, S	424 101 4,3 2,7 11 0,9 3,9 0,94
-	13,58	6,79	10 à 200 g	1,36	8 à 250 g	1,70	6 à 330 g	2,24	5 à 400 g	2,72	G, G1, Ei, M, Me, La, S	505 120 5,1 3,0 13 1,3 4,5 0,83

15 Stück à 300 g	45,24	10,05	22 à 200 g	2,01	18 à 250 g	2,51	13 à 330 g	3,32	11 à 400 g	4,02	G, G1, M, Me, La, S	635 152 7,7 2,4 15 2,1 5,1 1,1

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

Pfannengerichte			Angaben pro Schale/Karton		
Art-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
21310 NEU	Bunte Süßkartoffel-Pfanne Lieferbar von Oktober bis Dezemer, Solange der Vorrat reicht	Süßkartoffelwürfel, Möhren-Chunks und Brokkoli, mild abgeschmeckt mit Gewürzen und verfeinert mit Butter. Einsetzbar als Gemüse- und Sättigungsbeilagenkombination oder als Komplettgericht.	 PA27	1200	-
21322	Reis-Gemüsepfanne mit Fischwürfeln vom Alaska-Seelachs aus nachhaltiger Fischwirtschaft	Leckeres Pfannengericht aus Langkornreis, roten Paprikawürfeln, Erbsen, Möhren, Zwiebeln und unpanierten Alaska-Seelachs-Würfeln, mit Curry verfeinert	 PA09	1300	200 ¹⁾
21352 verfeinerte Rezeptur	Bio Reis-Gemüse-Pfanne mit Fairtrade-Reis „vegetarisch“	Lecker abgeschmeckte Reispfanne mit roten Paprikawürfeln, Mais, Blattspinat und Zwiebeln. Der Reis wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade Standards zertifiziert und gehandelt. info.fairtrade.net/sourcing	 PA09	1400	-
21389	Bio Kartoffel-Gemüse-Pfanne „vegetarisch“	Kartoffelspalten mit einer bunten Gemüse-mischung aus Brechbohnen, Mais und Gemüsepaprika, fein abgeschmeckt	 PA14	1300	-

Pfannengerichte			Angaben pro Schale/Karton		
Art-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
32309 NEU	Kartoffel-Kichererbsen-Pfanne mit Spinat und Weichkäse	Mediterran abgeschmeckte Kartoffel-Kichererbsen-Pfanne mit Blattspinat, getrockneten Tomaten und Weichkäse-Würfel, verfeinert mit Olivenöl	 teens	6000 4 x 1500 g	-
32326	Reispfanne mit Hähnchengyros	Leckere Reispfanne mit Hähnchengeschneitzeltem nach „Gyros Art“, Erbsen und Paprikastückchen, mit Thymian verfeinert	 PA11	6000 4 x 1500 g	1200
32331	Kartoffel-Gemüse-Pfanne „vegetarisch“	Bunte Gemüse-mischung aus Zuckerschoten, Romanesco, Fingermöhren, kleinen runden Kartoffeln mit einer hellen Gemüse-Soße, mit Petersilie verfeinert	 PA14	6000 4 x 1500 g	-
32348	Grillgemüse-Pfanne mit kleinen Kartoffeln und Weißkäse	Mediterranes Grillgemüse mit getrockneten Tomaten, Paprika, Auberginen, kleinen Kartoffeln mit Schale und mildem Weißkäse	 teens	6000 4 x 1500 g	-

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergenhinweise	Nährwertangaben pro 100 g
Anzahl Stück	Preis in EURO		1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
		Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
-	9,55	7,96	6 à 200 g	1,59	4 à 250 g	1,99	3 à 330 g	2,63	3 à 400 g	3,18	M, Me, La, Sn	361 87 4,3 3,0 8,8 4,1 1,6 0,93
-	10,19	7,84	6 à 200 g	1,57	5 à 250 g	1,96	3 à 330 g	2,59	3 à 400 g	3,14	Fi, S, Sn	393 93 1,7 0,2 14 1,9 4,5 0,86
-	10,64	7,60	nicht empfohlen	-	5 à 250 g	1,90	4 à 330 g	2,51	3 à 400 g	3,04		446 106 1,1 0,2 20 0,8 2,9 0,89
-	10,66	8,20	6 à 200 g	1,64	5 à 250 g	2,05	3 à 330 g	2,71	3 à 400 g	3,28		364 86 2,0 0,3 14 1,9 2,1 0,70

-	45,70	7,62	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	18 à 330 g	2,51	15 à 400 g	3,05	M, Me, La	633 151 5,9 2,4 16 2,9 6,7 1,1
-	42,48	7,08	nicht empfohlen	-	24 à 250 g	1,77	18 à 330 g	2,34	15 à 400 g	2,83		601 143 4,6 0,5 18 0,8 7,1 1,0
-	31,52	5,25	30 à 200 g	1,05	24 à 250 g	1,31	18 à 330 g	1,73	15 à 400 g	2,10	G, G1, M, Me, La, S	281 67 2,4 0,4 8,5 2,7 1,8 0,83
-	49,50	8,25	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	15 à 400 g	3,30	M, Me, La	424 101 4,9 2,2 9,2 2,8 4,1 1,0

Pfannengerichte				Angaben pro Schale/Karton	
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
32385	Fischpfanne Alaska Seelachs (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) mit Nudeln Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 12min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 15min	Feiner Alaska-Seelachs und Pennnudeln in einer milden Schlemmersoße mit Möhren und Brokkoli, verfeinert mit Schnittlauch und Petersilie	 PA13	6000 4 x 1500 g	960 ¹⁾
32386	Pommdöner Pfannengericht mit Hähnchen-Döner Kebab, Pommes und Spitzkohl Vor Verzehr sorgfältig umrühren. Heißluft 150°C, ohne Deckel, 30-35min	Döner Pfanne Tzatziki Style, mit knusprigen Pommes, Spitzkohl, Gurken, Zwiebeln und würzigem Hähnchen-Dönerfleisch. Ideal dazu: frisches Tzatziki	 PA23	6000 4 x 1500 g	900
32389	Couscous-Tajine mit Riesencouscous und knackigem Gemüse Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	Riesencouscous mit Blumenkohl, Bohnen, gelben Möhren und orangenen Möhren, orientalisches abgeschmeckt.	 PA22,	6000 4 x 1500 g	-
32398	Rustikale Heimatpfanne mit Hähnchengeschnetzeltem Vor Verzehr sorgfältig umrühren. Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min	Pfannengericht mit Hähnchengeschnetzeltem, Kartoffelwürfeln, Champignonscheiben, grünen Bohnen und Möhrenchunks, in einer herzhaften Bratensoße	 PA24	6000 4 x 1500 g	800
32399	Pfannengericht „Königsberger Art“ mit Geflügelbällchen Vor Verzehr sorgfältig umrühren. Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min	Feines Pfannengericht aus Geflügelfleischbällchen, Erbsen, Fingermais und kleinen Salzkartoffeln nach „Königsberger Art“ in einer hellen Cremesoße ohne sichtbare Kapern	 PA25	6000 4 x 1500 g	1080

Pfannkuchen/Eierspeisen					
21323	Bio Rührei Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	Goldgelbes lockeres Rührei	 SG02	1500	-
21375	Rührei Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	Goldgelbes lockeres Rührei	 SG02	1500	-
21500	Pfannkuchen „Natur“ Heißluft 150°C, mit Deckel, 60-70min	Goldbraun gebackener Pfannkuchen „Natur“	 SG12	900	-

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergenhinweise	Nährwertangaben pro 100 g
Anzahl Stück	Preis in EURO		1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
		Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		
-	40,48	6,75	30 à 200 g	1,35	24 à 250 g	1,69	18 à 330 g	2,23	15 à 400 g	2,70	G, G1, Fi, M, Me, La, S	454 108 4,7 2,5 11 2,0 5,0 0,60
-	47,90	7,98	nicht empfohlen	-	24 à 250 g	2,00	20 à 300 g	2,40	17 à 350 g	2,79	(G), Ei, (Sb), M, Me, La, S, (Sn)	749 179 8,2 1,4 1,4 1,4 5,9 1,2
-	39,45	6,58	nicht empfohlen	-	24 à 250 g	1,64	18 à 330 g	2,17	15 à 400 g	2,63	G, G1	390 93 2,3 0,3 14 2,8 2,7 0,80
-	39,45	6,58	30 à 200 g	1,32	24 à 250 g	1,64	18 à 330 g	2,17	15 à 400 g	2,63	G, G1, M, Me, La, S	424 101 5,1 1,0 8,4 1,3 4,5 1,0
-	38,50	6,42	30 à 200 g	1,28	24 à 250 g	1,60	18 à 330 g	2,12	15 à 400 g	2,57	G, G1, M, Me, La, Sn	420 100 4,4 2,0 9,5 3,1 4,6 0,93

-	16,51	11,01	30 à 50 g	0,55	30 à 50 g	0,55	15 à 100 g	1,10	10 à 150 g	1,65	Ei, M, Me, La	788 190 14 4,1 5,9 2,3 11 0,90
-	14,43	9,62	30 à 50 g	0,48	30 à 50 g	0,48	15 à 100 g	0,96	10 à 150 g	1,44	Ei, M, Me, La	635 152 9,1 2,1 7,5 3,2 10 1,0
15 Stück à 60 g	11,45	12,72	15 à 60 g 1 Stück	0,76	7 à 120 g 2 Stück	1,53	5 à 180 g 3 Stück	2,29	5 à 180 g 3 Stück	2,29	G, G1, Ei, M, Me, La	651 155 4,0 1,5 21 1,1 8,0 0,65

Pfannkuchen/Eierspeisen				Angaben pro Schale/Karton	
Art-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
21510	Kaiserschmarrn	Goldbrauner, gezupfter Eierpfannkuchen, ohne Rosinen		1000	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 60-70min		 SG11		
21513	Pfannkuchen mit Nuss-Nougat-Füllung	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit cremiger Nuss-Nougatfüllung		1105	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 60-70min		 SG12, SP17		
21514	Topfenschmarrn	Typisch österreichischer, lockerer Schmarrn, mit Quark verfeinert und goldgelb gebacken		1000	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 60-70min		 SG11		
21538	Palatschinken mit Marillenfruchtfüllung	Zarte Palatschinken mit fruchtiger Marillenfruchtfüllung		1100	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 60-70min		 SG12		
21539	Bio Omelette „Natur“	Goldgelb gebackenes Eieromelette		1170	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 60-70min	  	 SG13		
21541	Eieromelette „Natur“	Goldgelb gebackenes Eieromelette		1170	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 60-70min	 	 SG13		
21545	Bio Topfenpalatschinken	Goldgelb gebackener Pfannkuchen mit feiner Quarkfüllung		900	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 60-70min	 	 SG12		

Pfannkuchen/Eierspeisen					
32529	Dinkel-Pfannkuchen mit einer Füllung aus Quark und Mandarine	Hellbraun gebackener Eierpfannkuchen aus Dinkelmehl, gefüllt mit cremigem Quark und Mandarinen		4080	-
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 10min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 10min	 	 SG12		

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
Anzahl Stück	Preis in EURO		1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
		Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
-	9,31	9,31	10 à 100 g	0,93	6 à 150 g	1,40	5 à 200 g	1,86	4 à 250 g	2,33	G, G1, Ei, M, Me, La	994 236 7,3 1,5 34 13 9,0 0,85
13 Stück à 85 g	13,35	12,08	13 à 85 g 1 Stück	1,03	6 à 170 g 2 Stück	2,05	4 à 255 g 3 Stück	3,08	4 à 255 g 3 Stück	3,08	G, G1, Ei, (E), Sb, M, Me, La, Sf, Sf2	884 211 9,7 4,0 24 12 6,2 0,30
-	14,44	14,44	nicht empfohlen	-	6 à 150 g	2,17	5 à 200 g	2,89	4 à 250 g	3,61	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf)	984 235 11 2,4 24 11 1,4
11 Stück à 100 g	18,10	16,45	nicht empfohlen	-	11 à 100 g 1 Stück	1,65	5 à 200 g 2 Stück	3,29	5 à 200 g 2 Stück	3,29	G, G1, Ei, M, Me, La	992 236 10 1,7 31 14 5,1 0,50
9 Stück à 130 g	19,89	17,00	18 à 65 g 0,5 Stück	1,11	18 à 65 g 0,5 Stück	1,11	9 à 130 g 1 Stück	2,21	9 à 130 g 1 Stück	2,21	Ei, M, Me, La	613 147 9,0 3,1 5,0 1,0 11 0,80
9 Stück à 130g	17,65	15,09	18 à 65 g 0,5 Stück	0,98	18 à 65 g 0,5 Stück	0,98	9 à 130 g 1 Stück	1,96	9 à 130 g 1 Stück	1,96	Ei, M, Me, La	597 143 8,2 3,2 5,4 1,0 12 1,2
10 Stück à 90 g	15,40	17,11	10 à 90 g 1 Stück	1,54	10 à 90 g 1 Stück	1,54	5 à 180 g 2 Stück	3,08	5 à 180 g 2 Stück	3,08	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf)	849 203 9,4 2,5 21 7,5 7,9 0,45

ca. 48 Stück à 85 g	32,16	7,88	nicht empfohlen	-	24 à 170 g 2 Stück	1,34	16 à 255 g 3 Stück	2,01	16 à 255 g 3 Stück	2,01	G, G5, Ei, M, Me, La	686 163 4,8 1,5 22 4,2 7,4 0,46
---------------------------	-------	------	--------------------	---	--------------------------	------	--------------------------	------	--------------------------	------	----------------------------	--

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

Pfannkuchen/Eierspeisen				Angaben pro Schale/Karton	
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
32533	Apfelpfannkuchen Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	Goldbraun gebackener Pfannkuchen mit einer fruchtigen Apfelfüllung, fein abgeschmeckt mit Zimt	  SG12	4320	-
32538	Omelette mit Gemüsefüllung Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	Goldgelb gebackenes Omelette mit einer Füllung aus einer hellen Cremesoße mit Möhren, Erbsen, Brokkoli und Käse	  SG18	3360	-
32541	Blaubeerpfannkuchen Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 8min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 8min	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit einer saftigen Blaubeerfüllung mit Zitrone abgeschmeckt	  SG12	4080	-
32544	Pfannkuchen „Natur“ Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 10min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 10min	Goldbraun gebackener Pfannkuchen „Natur“	   SG12	4800	-
32552	Omelette „Bauernschmaus“ Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	Deftig gefülltes Omelette mit Kartoffeln, geräuchertem Speck, Zwiebeln, Vorderschinken und saftigen Gewürzgerken	     teens	4000	400
32558	Herzhafter Pfannkuchen „Spinat-Käse“ Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	Goldgelb gebackener Pfannkuchen mit einer würzigen Füllung aus Spinat und Käse	  SG12	4800	-
32566	Pfannkuchen mit „Veggie-Bolognese“ Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	Goldgelber Pfannkuchen, gefüllt mit einer vegetarischen Bolognese aus Weizenprotein, mit Tomaten-, Sellerie-, Karotten- und Zwiebelstücken, mit Oregano und Thymian abgeschmeckt	   SG18	4320	-
56515	Pancakes kleine Pfannkuchen Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 10min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 10min	Goldbraun gebackene kleine Pfannkuchen „Natur“	 	1750 2 x 875 g	-

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
Anzahl Stück	Preis in EURO		1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
		Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		Brennwert: kJ Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
24 Stück à 180 g	22,08	5,11	48 à 90 g 0,5 Stück	0,46	24 à 180 g 1 Stück	0,92	24 à 180 g 1 Stück	0,92	12 à 360 g 2 Stück	1,84	G, G1, Ei, M, Me, La	580 137 2,3 0,7 24 10 4,9 0,26
24 Stück à 140 g	26,88	8,00	48 à 70 g 0,5 Stück	0,56	24 à 140 g 1 Stück	1,12	24 à 140 g 1 Stück	1,12	24 à 140 g 1 Stück	1,12	G, G1, Ei, M, Me, La	505 121 7,0 3,0 6,0 2,0 8,0 1,1
ca. 48 Stück à 85 g	31,68	7,76	48 à 85 g 1 Stück	0,66	24 à 170 g 2 Stück	1,32	16 à 255 g 3 Stück	1,98	16 à 255 g 3 Stück	1,98	G, G1, Ei, M, Me, La	531 126 3,0 1,3 25 9,0 5,0 0,28
ca. 48 Stück à 100 g	29,89	6,23	96 à 50 g 0,5 Stück	0,31	48 à 100 g 1 Stück	0,62	24 à 200 g 2 Stück	1,25	24 à 200 g 2 Stück	1,25	G, G1, Ei, M, Me, La	651 155 4,0 1,5 21 1,1 8,0 0,65
16 Stück à 250g	34,88	8,72	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	16 à 250 g 1 Stück	2,18	Ei, M, Me, La	595 142 8,0 2,8 9,0 1,1 8,0 1,2
24 Stück à 200 g	37,20	7,75	48 à 100 g 0,5 Stück	0,78	24 à 200 g 1 Stück	1,55	24 à 200 g 1 Stück	1,55	24 à 200 g 1 Stück	1,55	G, G1, Ei, M, Me, La	537 128 6,5 3,6 15 1,9 7,0 0,89
24 Stück à 180 g	26,64	6,17	48 à 90 g 0,5 Stück	0,56	24 à 180 g 1 Stück	1,11	24 à 180 g 1 Stück	1,11	24 à 180 g 1 Stück	1,11	G, G1, G3, Ei, M, Me, La, S	449 107 3,2 0,9 17 2,4 5,9 0,85
ca. 50 Stück à 35 g	17,52	10,01	25 à 70 g 2 Stück	0,70	16 à 105 g 3 Stück	1,05	12 à 140 g 4 Stück	1,40	10 à 175 g 5 Stück	1,75	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf)	1.128 268 8,6 1,9 40 12 7,6 1,1

			Angaben pro Schale/Karton		
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
21700	Brokkoli „naturell“	Zarte Brokkoliröschen, leicht gewürzt		1200	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	 GE18		
21705	Möhren in Sahnesoße	Gartenfrische Möhrenscheiben in einer mit Sahne verfeinerten Schlemmersoße		1700	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min		 GE29, SO03		
21706	Grüne Bohnen „naturell“	Grüne Bohnen, mild gewürzt		1200	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	 GE17		
21708	Karottenscheiben „naturell“	Zarte Karottenscheiben, leicht gewürzt, mit Petersilie verfeinert		1300	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	 GE29		
21709	Buttergemüse „naturell“	Feines Buttergemüse aus Möhren, Erbsen, Blumenkohlröschen und Gemüsemais, leicht gefettet und gewürzt		1400	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min		 GE06		
21712	Bio Möhren „Natur“	Zarte Möhrenwürfel, ungewürzt		1400	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	  	 GE29		
21713	Bio Mais „Natur“	Goldgelbe Maiskörner, ungewürzt		1300	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 60-70min	  	 GE27		
21714	Bio Brokkoli „Natur“	Erntefrische Brokkoliröschen, ungewürzt		1000	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 50-60min	  	 GE18		
21715	Bio Möhrenscheiben „Natur“	Zarte Möhrenscheiben, ungewürzt		1300	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	  	 GE29		

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen-hinweise	Nährwert-angaben pro 100 g
			1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Anzahl Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		
-	12,85	10,71	20 à 60 g	0,64	15 à 80 g	0,86	12 à 100 g	1,07	10 à 120 g	1,29		145 35 0,5 0,2 2,4 1,1 3,3 1,1
-	9,44	5,55	21 à 80 g	0,44	17 à 100 g	0,56	14 à 120 g	0,67	11 à 150 g	0,83	G, G1, M, Me, La	268 65 4,3 3,0 3,8 2,5 1,1 1,1
-	8,70	7,25	20 à 60 g	0,44	15 à 80 g	0,58	12 à 100 g	0,73	10 à 120 g	0,87		226 54 2,2 0,2 5,0 1,3 2,0 0,63
-	7,98	6,14	21 à 60 g	0,37	16 à 80 g	0,49	13 à 100 g	0,61	10 à 120 g	0,74		234 56 2,7 0,3 5,3 4,9 0,9 0,37
-	10,10	7,21	23 à 60 g	0,43	17 à 80 g	0,58	14 à 100 g	0,72	11 à 120 g	0,87	M, Me, La	306 73 2,8 1,8 7,9 4,3 2,4 0,67
-	8,95	6,39	23 à 60 g	0,38	17 à 80 g	0,51	14 à 100 g	0,64	11 à 120 g	0,77		116 28 0,5 0,1 4,5 3,7 0,7 0,08
-	11,11	8,55	21 à 60 g	0,51	16 à 80 g	0,68	13 à 100 g	0,85	10 à 120 g	1,03		457 109 2,8 0,6 15 6,4 3,6 -0,01
-	11,09	11,09	16 à 60 g	0,67	12 à 80 g	0,89	10 à 100 g	1,11	8 à 120 g	1,33		117 28 0,5 0,2 1,5 1,3 3,1 0,05
-	8,95	6,88	21 à 60 g	0,41	16 à 80 g	0,55	13 à 100 g	0,69	10 à 120 g	0,83		148 35 0,5 0,1 5,6 4,9 0,7 0,08

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Angaben pro Schale/Karton	
				Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
21717	Kohlrabi-Karotten-Gemüse in Soße	Zarte Kohlrabi- und Karottenwürfel in einer hellen Soße, mit Sauerrahm und Petersilie verfeinert		2000	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	 GE21		
21719	Buntes Gartengemüse „naturell“	Leicht gewürzter, bunter Gemüsemix aus zarten Blumenkohl- und Brokkoliröschen mit gelben Möhren und roten Paprikawürfeln		1300	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	 GE01		
21723	Sauerkraut	Mild eingelegtes süß-säuerliches Sauerkraut (ohne Speck)		1800	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	 GE12		
21724	Rahmspinat	Fein gehackter Blattspinat mit Sahne verfeinert		1800	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	 GE13		
21726	Bio Kohlrabiwürfel „naturell“	Leckere Bio Kohlrabiwürfelchen mit Petersilie verfeinert		1300	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 60-70min	  	 GE24		
21730	Erbsen und Karotten „naturell“	Fein gewürzte Erbsen und Karotten		1800	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	 GE09		
21731	Apfelrotkohl	Fein geschnittener Rotkohl mit Apfelwürfeln		1800	-
	Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	 GE11		
21734	Blumenkohl in holländischer Soße	Blumenkohl in einer hellen Soße, typisch abgeschmeckt		1800	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	 GE15, SO03		
21735	Kaisergemüse „naturell“	Bunter Gemüsemix aus zarten Brokkoli- und Blumenkohlröschen mit fein geschnittenen Karottenscheiben		1300	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	 GE02		

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
Anzahl Stück	Preis in EURO		1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
		Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
-	10,72	5,36	25 à 80 g	0,43	20 à 100 g	0,54	16 à 120 g	0,64	13 à 150 g	0,80	M, Me, La	155 37 1,9 0,6 3,2 1,5 0,9 0,87
-	10,40	8,00	21 à 60 g	0,48	16 à 80 g	0,64	13 à 100 g	0,80	10 à 120 g	0,96		153 37 1,5 0,2 2,9 2,6 1,4 0,50
-	6,85	3,81	22 à 80 g	0,30	18 à 100 g	0,38	15 à 120 g	0,46	12 à 150 g	0,57		359 86 6,1 0,5 5,1 2,7 0,9 1,1
-	8,99	4,99	22 à 80 g	0,40	18 à 100 g	0,50	15 à 120 g	0,60	12 à 150 g	0,75	M, Me, La	406 98 6,7 1,1 5,5 2,5 2,4 0,98
-	12,15	9,35	21 à 60 g	0,56	16 à 80 g	0,75	13 à 100 g	0,93	10 à 120 g	1,12	S	161 39 2,6 0,2 2,2 2,0 0,7 0,60
-	8,30	4,61	30 à 60 g	0,28	22 à 80 g	0,37	18 à 100 g	0,46	15 à 120 g	0,55	G, G1	262 63 2,7 0,3 5,9 3,0 1,9 0,94
-	7,79	4,33	22 à 80 g	0,35	18 à 100 g	0,43	15 à 120 g	0,52	12 à 150 g	0,65		229 54 0,5 0,1 10 8,5 0,9 0,94
-	9,75	5,42	22 à 80 g	0,43	18 à 100 g	0,54	15 à 120 g	0,65	12 à 150 g	0,81	G, G1, M, Me, La, S	148 35 1,0 0,4 4,1 1,6 1,6 0,91
-	8,90	6,85	21 à 60 g	0,41	16 à 80 g	0,55	13 à 100 g	0,68	10 à 120 g	0,82		161 39 1,1 0,2 4,2 3,7 1,4 0,57

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Angaben pro Schale/Karton	
				Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
21738	Bio Blattspinat, gehackt mit Sahne	Grob gehackter Blattspinat, mit Sahne verfeinert		1800	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	    GE13			
21739	Bio Grüner Mix Brokkoli-Erbse „Natur“	Feine grüne Gemüsemischung aus Brokkoli und Erbsen, ungewürzt		1100	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 60-70min	    GE18, GE04			
21740	Bio Gemüse-Mix „Ampel“ „Natur“	Bunter Gemüsemix aus Erbsen, Mais und roten Paprikawürfeln, ungewürzt		1350	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 60-70min	    GE19			
21741	Bio Erbsen „Natur“	Feine, zarte Erbsen, ungewürzt		1400	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 60-70min	    GE04			
21742	Bio Blumenkohl „Natur“	Gartenfrische Blumenkohlröschen, ungewürzt		1000	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 50-60min	    GE15			
21744	Fingermöhren „naturell“	Zarte Fingermöhren mit Gewürzen fein abgeschmeckt		1300	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	   GE05			
21747	Buntes Sommergemüse „naturell“	Gartenfrisches Sommergemüse aus grünen Bohnen, Möhren, Erbsen und Mais, leicht gefettet und mild gewürzt		1300	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	  GE06			
21748	Feines Erbsenpüree	Cremiges Püree aus zarten Erbsen, abgeschmeckt mit etwas Muskat, verfeinert mit Sahne und Sauerrahm		1700	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	   GE30			
21757	Erbsen „naturell“	Feine Erbsen, leicht gewürzt		1400	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 50-60min	   GE04			

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergenhinweise	Nährwertangaben pro 100 g
			1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Anzahl Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
-	14,96	8,31	22 à 80 g	0,66	18 à 100 g	0,83	15 à 120 g	1,00	12 à 150 g	1,25	G, G1, M, Me, La	281 67 2,8 1,7 6,4 2,5 2,6 0,85
-	10,19	9,26	18 à 60 g	0,56	13 à 80 g	0,74	11 à 100 g	0,93	9 à 120 g	1,11		238 57 0,5 0,1 6,1 2,4 4,7 0,04
-	12,94	9,59	nicht empfohlen	-	16 à 80 g	0,77	13 à 100 g	0,96	11 à 120 g	1,15		309 74 1,2 0,3 9,7 3,9 3,6 0,02
-	11,17	7,98	23 à 60 g	0,48	17 à 80 g	0,64	14 à 100 g	0,80	11 à 120 g	0,96		359 85 0,6 0,1 11 3,6 6,3 0,03
-	9,26	9,26	16 à 60 g	0,56	12 à 80 g	0,74	10 à 100 g	0,93	8 à 120 g	1,11		91 22 -0,5 -0,1 2,7 1,5 1,3 -0,01
-	7,05	5,42	21 à 60 g	0,33	16 à 80 g	0,43	13 à 100 g	0,54	10 à 120 g	0,65		213 51 2,2 0,2 5,0 4,8 0,9 0,90
-	9,09	6,99	21 à 60 g	0,42	16 à 80 g	0,56	13 à 100 g	0,70	10 à 120 g	0,84		320 77 3,5 0,4 7,2 3,3 2,3 0,67
-	8,79	5,17	21 à 80 g	0,41	17 à 100 g	0,52	14 à 120 g	0,62	11 à 150 g	0,78	M, Me, La	352 84 2,8 1,0 8,1 4,3 4,0 0,77
-	8,23	5,88	23 à 60 g	0,35	17 à 80 g	0,47	14 à 100 g	0,59	11 à 120 g	0,71		340 81 2,0 0,3 7,6 5,0 5,4 0,75

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

				Angaben pro Schale/Karton	
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
21773	Bio Pastinake „Natur“	Pastinakenwürfel, ungewürzt		1400	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	   	GE08		

32708	4 mal 1 Gemüse-Mischkarton: Fingermöhre, Kohlrabi, Brokkoli, Mais	Einzelbeutel von Fingermöhre, Bio Kohlrabi, Brokkoli und Bio Mais, naturell gewürzt		5750	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	 	GE05, GE24, GE18, GE27		
32709	Romanesco „naturell“	Erntefrisch blanchierter Romanesco, fein gewürzt		6000	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	  	GE18	4 x 1500 g	
32712	Steckrübengemüse „naturell“	Gartenfrische gewürzte Steckrübenstücke, mit Butter und Petersilie fein abgeschmeckt		6000	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	 	GE08	4 x 1500 g	
32716	Rustikales Pfannengemüse in Kräuterbutter	Fein abgeschmeckte Gemüse Mischung aus bunten Möhren, Brokkoli, Staudensellerie, Steckrübe und Cherrytomaten mit Butter verfeinert		6000	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	 	GE28	4 x 1500 g	
32727	Grillgemüse „Mediterraner Art“	Bunte Gemüse Mischung aus gegrillten Paprikastücken, Zucchini, Zwiebeln, Auberginen und getrockneten Tomaten, mit Basilikum und Bärlauch mediterran abgeschmeckt		6000	-
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 30min, mit Deckel, ca. 60min	  	teens	4 x 1500 g	
32729	Grüner Gemüsemix „naturell“	Feine grüne Gemüse Mischung aus Romanesco, Brokkoli und Erbsen, leicht gewürzt		6000	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	  	GE25	4 x 1500 g	
32733	Blumenkohl „naturell“	Naturelle Blumenkohlröschen, leicht gewürzt und gefettet		6000	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	  	GE15	4 x 1500 g	

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen-hinweise	Nährwert-angaben pro 100 g
Anzahl Stück	Preis in EURO		1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
		Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		
-	10,07	7,19	23 à 60 g	0,43	17 à 80 g	0,58	14 à 100 g	0,72	11 à 120 g	0,86		Brennwert: kJ Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g 242 57 <0,5 0,1 11 6,4 1,2 <0,01

-	44,99	7,82	95 à 60 g	0,47	71 à 80 g	0,63	57 à 100 g	0,78	47 à 120 g	0,94	s	260 62 2,7 0,3 6,0 3,5 1,9 0,60
-	41,80	6,97	100 à 60 g	0,42	75 à 80 g	0,56	60 à 100 g	0,70	50 à 120 g	0,84		228 55 2,9 0,3 3,4 3,0 2,6 0,89
-	30,00	5,00	100 à 60 g	0,30	75 à 80 g	0,40	60 à 100 g	0,50	50 à 120 g	0,60	M, Me, La	229 55 2,7 1,9 5,1 5,0 0,8 0,42
-	42,50	7,08	nicht empfohlen	-	75 à 80 g	0,57	60 à 100 g	0,71	50 à 120 g	0,85	M, Me, La, S, Sn	298 72 4,6 3,2 4,8 4,2 1,2 0,66
-	49,50	8,25	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	60 à 100 g	0,83	50 à 120 g	0,99		293 70 3,5 0,4 6,9 4,9 1,5 0,93
-	34,50	5,75	100 à 60 g	0,35	75 à 80 g	0,46	60 à 100 g	0,58	50 à 120 g	0,69		270 65 2,3 0,3 4,9 2,7 3,9 0,88
-	29,00	4,83	100 à 60 g	0,29	75 à 80 g	0,39	60 à 100 g	0,48	50 à 120 g	0,58		185 45 2,9 0,3 2,1 1,3 1,5 0,77

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Angaben pro Schale/Karton	
				Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
32787	Rosenkohl „naturell“	Zarter Rosenkohl, leicht gewürzt		6000	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	 	 GE10	4 x 1500 g	
32788	Gemüse „Leipziger Allerlei“ „naturell“	Natürliches Gemüse aus Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Schwarzwurzeln, mild gewürzt		6000	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	 	 GE03	4 x 1500 g	
32791	Blumenkohl-Brokkoli „naturell“	Gartenfrisches Blumenkohl-Brokkoli-Gemüse, mit Muskat abgeschmeckt und leicht gefettet		6000	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	 	 GE16	4 x 1500 g	

Nudeln				Angaben pro Schale/Karton	
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
21386	Mini Ravioli mit Gemüsefüllung	Kleine Teigtaschen mit einer vegetarischen Füllung aus Karotten und Spinat		1400	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 60-70min		 NU09		
21802	Bio Tortelloni mit Rindfleischfüllung	Weißer Tortelloni mit Rindfleischfüllung		900	190
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 40-50min	 	 NU14		
21805	Bio Spätzle	Spätzle aus Hartweizengrieß und Ei, leicht gewürzt		1200	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 60-70min	  	 NU07		
21809	Gnocchi	Oval geformte Klößchen aus Kartoffelflocken und Hartweizengrieß, ohne Ei		1500	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 60-70min		 KR04		
21830	Vollkorn-Spiralnudeln	Nudeln aus Vollkornhartweizengrieß in Spiralform, ohne Ei		1000	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 50-60min	 	 NU12		
21836	Bandnudeln	Weißer Bandnudeln, al dente gegart, ohne Ei		1350	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	 NU11		
21839	Spaghetti aus Hartweizengrieß	Lange weiße Spaghetti aus Hartweizengrieß, al dente gegart, ohne Ei		1200	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 60-70min	 	 NU11		
21842	Makkaroni	Makkaroni aus Hartweizengrieß, ohne Ei		1000	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 60-70min	 	 NU03		
21843	Bio Penne	Nudeln aus Hartweizengrieß in Penneform, ohne Ei		1000	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 40-50min	  	 NU08		

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen-hinweise	Nährwert-angaben pro 100 g
			1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Anzahl Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		
-	11,78	8,41	14 à 100 g	0,84	9 à 150 g	1,26	7 à 180 g	1,51	6 à 210 g	1,77	G, G1, Ei	769 182 1,5 0,5 34 0,6 7,0 0,76
-	14,11	15,68	9 à 100 g	1,57	6 à 150 g	2,35	5 à 180 g	2,82	4 à 210 g	3,29	G, G1, Ei, M, Me	841 199 4,1 1,5 30 <0,5 11 0,65
-	9,56	7,97	12 à 100 g	0,80	8 à 150 g	1,20	6 à 180 g	1,43	5 à 210 g	1,67	G, G1, Ei	735 174 3,7 0,6 28 <0,5 6,4 0,98
-	7,84	5,23	15 à 100 g	0,52	10 à 150 g	0,78	8 à 180 g	0,94	7 à 210 g	1,10	G, G1	720 170 0,7 0,2 35 <0,5 4,7 0,73
-	7,52	7,52	10 à 100 g	0,75	6 à 150 g	1,13	5 à 180 g	1,35	4 à 210 g	1,58	G, G1	682 161 1,3 0,3 30 <0,5 6,0 0,41
-	8,05	5,96	13 à 100 g	0,60	9 à 150 g	0,89	7 à 180 g	1,07	6 à 210 g	1,25	G, G1	484 114 1,1 0,2 21 <0,5 4,2 1,0
-	9,59	7,99	12 à 100 g	0,80	8 à 150 g	1,20	6 à 180 g	1,44	5 à 210 g	1,68	G, G1	481 114 0,6 0,2 22 <0,5 4,5 0,55
-	6,14	6,14	10 à 100 g	0,61	6 à 150 g	0,92	5 à 180 g	1,11	4 à 210 g	1,29	G, G1	542 128 1,3 0,2 24 <0,5 4,9 0,57
-	7,29	7,29	10 à 100 g	0,73	6 à 150 g	1,09	5 à 180 g	1,31	4 à 210 g	1,53	G, G1	670 158 1,0 0,2 31 <0,5 5,8 0,53

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

Nudeln				Angaben pro Schale/Karton	
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
21844	Bio Vollkorn Penne	Nudeln aus Vollkornhartweizengrieß in Penneform, ohne Ei		1200	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 40-50min	 	 NU08		
21845	Bio Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung	Kleine Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung		1400	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 60-70min	  	 NU09		
21846	Schneckennudeln	Schneckennudeln ohne Ei, aus Hartweizengrieß		1200	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 60-70min		 NU06		
21847	Bio Tortelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung	Weißer Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung		900	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 40-50min	 	 NU14		
21849	Vollkorn-Pennenudeln	Nudeln aus Vollkornhartweizengrieß in Penneform, ohne Ei		1200	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 40-50min	 	 NU08		
21852	Bio Tortelloni mit Tomaten-Mozzarella-Füllung	Weißer Tortelloni mit Tomaten-Mozzarella-Füllung		900	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 40-50min	  	 NU14		
21870	Gabel-Spaghetti	Feine Gabel-Spaghetti aus Hartweizengrieß, ohne Ei		1350	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	 NU11		
21871	Spiralnudeln	Feine Spiralnudeln		1350	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	 NU12		
21872	Schwäbische Eierspätzle	Typisch schwäbische Spezialität, wie hausgemacht		1350	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 60-70min	 	 NU07		

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergenhinweise	Nährwertangaben pro 100 g
Anzahl Stück	Preis in EURO		1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
		Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		Brennwert: kJ Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
-	9,17	7,64	12 à 100 g	0,76	8 à 150 g	1,15	6 à 180 g	1,38	5 à 210 g	1,60	G, G1	680 161 3,3 0,4 26 <0,5 5,0 0,82
-	14,99	10,71	14 à 100 g	1,07	9 à 150 g	1,61	7 à 180 g	1,93	6 à 210 g	2,25	G, G1, Ei, M, Me, La	751 178 2,3 1,2 29 <0,5 7,7 0,78
-	7,23	6,03	12 à 100 g	0,60	8 à 150 g	0,90	6 à 180 g	1,08	5 à 210 g	1,27	G, G1	631 149 1,4 0,2 28 <0,5 5,3 1,2
-	9,98	11,09	9 à 100 g	1,11	6 à 150 g	1,66	5 à 180 g	2,00	4 à 210 g	2,33	G, G1, Ei, M, Me, La	758 179 2,0 0,9 32 0,5 7,3 0,56
-	8,10	6,75	12 à 100 g	0,68	8 à 150 g	1,01	6 à 180 g	1,22	5 à 210 g	1,42	G, G1	660 156 1,2 0,2 28 <0,5 5,9 0,03
-	9,99	11,10	9 à 100 g	1,11	6 à 150 g	1,67	5 à 180 g	2,00	4 à 210 g	2,33	G, G1, Ei, M, Me, La	766 182 2,6 1,4 29 1,3 7,7 1,0
-	6,53	4,84	13 à 100 g	0,48	9 à 150 g	0,73	7 à 180 g	0,87	6 à 210 g	1,02	G, G1	503 120 3,2 1,3 18 <0,5 4,0 0,48
-	6,15	4,56	13 à 100 g	0,46	9 à 150 g	0,68	7 à 180 g	0,82	6 à 210 g	0,96	G, G1	590 140 2,7 0,3 23 <0,5 5,0 0,61
-	6,65	4,93	13 à 100 g	0,49	9 à 150 g	0,74	7 à 180 g	0,89	6 à 210 g	1,03	G, G1, Ei	680 161 3,1 0,5 26 <0,5 6,5 0,66

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

Nudeln				Angaben pro Schale/Karton	
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
21874	Nudel „glutenfrei“	Glutenfreie Nudel aus Mais- und Kichererbsenmehl, ohne Ei		1100	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 40-50min		 NU05		
21877	Gebratene Schupfnudeln	Typische schwäbische Spezialität: leckere Schupfnudeln aus Kartoffeln, Weizenmehl und Hühnerolle mit Gewürzen fein abgestimmt		1200	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 60-70min		 NU10		
21885	Hörnchen-Nudeln	Hörnchen-Nudeln ohne Ei, aus Hartweizengrieß		1200	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 50-60min	 	 NU02		

Nudeln				Angaben pro Schale/Karton	
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
32376	Tortelloni mit Käsefüllung	Große, weiße Tortelloni mit einer würzigen Käsefüllung		5000	-
	1kg Teigware in 5l kochendem Salzwasser 3-5 Min.kochen. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 10min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 10min		 NU14	4 x 1250 g	
32378	Grüne Tortelloni mit Gemüsefüllung	Große, grüne Tortelloni mit einer leckeren Gemüsefüllung aus Möhren, Brokkoli, Ricotta, Paprika, Sellerie, mit Petersilie verfeinert		5000	-
	1kg Teigware in 5l kochendem Salzwasser 3-5 Min.kochen. CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 10min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 10min		 NU14	4 x 1250 g	
32381	Bauernhofnudeln	Gegarte Nudeln aus Hartweizengrieß, geformt in Bauernhofmotiven		3000	-
	Heißluft: 1/2GN 100ml Tasse 1/1GN 200ml Wasser zugeben. Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	 	 NU21	2 x 1500 g	
32830	Nudelreis	Gegarte Nudeln in Reisform aus Hartweizengrieß (Kritharaki)		3000	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 12min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 15min	 	 NU04	2 x 1500 g	
32856	Bunte Farfalle	Gegarte Farfallennudeln aus Hartweizengrieß, in drei verschiedenen Farben		5000	-
	Heißluft: 1/2GN 100ml Tasse 1/1GN 200ml Wasser zugeben. Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	 	 NU20	4 x 1250 g	

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
Anzahl Stück	Preis in EURO		1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
		Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		
-	9,81	8,92	11 à 100 g	0,89	7 à 150 g	1,34	6 à 180 g	1,61	5 à 210 g	1,87		854 202 3,8 0,6 39 -0,5 2,8 0,11
-	10,89	9,08	nicht empfohlen	-	8 à 150 g	1,36	6 à 180 g	1,63	5 à 210 g	1,91	G, G1, Ei	788 186 1,5 0,5 38 2,2 5,0 1,1
-	9,49	7,91	12 à 100 g	0,79	8 à 150 g	1,19	6 à 180 g	1,42	5 à 210 g	1,66	G, G1	615 145 0,8 0,2 28 -0,5 5,6 0,26

-	31,35	6,27	50 à 100 g	0,63	33 à 150 g	0,94	27 à 180 g	1,13	23 à 210 g	1,32	G, G1, Ei, M, Me, La	834 197 3,3 1,9 31 -0,5 10 0,80
-	33,00	6,60	50 à 100 g	0,66	33 à 150 g	0,99	27 à 180 g	1,19	23 à 210 g	1,39	G, G1, Ei, M, Me, La, S	712 168 1,9 0,8 29 0,6 7,4 0,63
-	13,86	4,62	30 à 100 g	0,46	20 à 150 g	0,69	16 à 180 g	0,83	14 à 210 g	0,97	G, G1	696 164 0,9 0,2 32 -0,5 6,1 0,02
-	15,04	5,01	30 à 100 g	0,50	20 à 150 g	0,75	16 à 180 g	0,90	14 à 210 g	1,05	G, G1	566 134 0,8 0,2 25 -0,5 5,2 0,50
-	21,78	4,36	50 à 100 g	0,44	33 à 150 g	0,65	27 à 180 g	0,78	23 à 210 g	0,91	G, G1	635 150 0,9 0,2 30 -0,5 4,5 0,43

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

Nudeln				Angaben pro Schale/Karton	
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
32880	Bio Gabel-Spaghetti	Gabel-Spaghetti aus Hartweizengrieß, ohne Ei		3000	-
	<p>Heißluft: 1/2GN 100ml Tasse 1/1GN 200ml Wasser zugeben. Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min</p>   		 NU11	2 x 1500 g	

Reis					
21832	Basmatireis	Leicht gesalzener Basmatireis mit lieblichem Duft		1600	-
	<p>Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min</p> 		 KR15		
21835	Naturreis	Feinkörniger, brauner Naturreis/Vollkornreis		1300	-
	<p>Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min</p>  		 KR15		
21838	Bunter Gemüserais	Lockerer gegarter Langkornreis mit Brokkoliröschen, gelben und roten Möhrenstreifen, mild gewürzt		1300	-
	<p>Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min</p>  		 KR14		
21851	Tomatenvollkornreis	Rote Naturreismischung/Vollkornreismischung mit Tomaten, roten Paprikawürfeln, Erbsen und Zwiebelstückchen		1500	-
	<p>Heißluft 150°C, mit Deckel, 60-70min</p>  		 KR01		
21853	Langkornreis	Lockerer, gegarter Langkornreis, gesalzen		1600	-
	<p>Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min</p>  		 KR15		
21854	Bio Langkornreis	Lockerer, gegarter Langkornreis, gesalzen		1600	-
	<p>Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min</p>   		 KR15		
21869	Bio Basmatireis, Fairtrade	Leicht gewürzter Basmatireis mit lieblichem Duft. Der Reis wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade Standards zertifiziert und gehandelt. info.fairtrade.net/sourcing		1300	-
	<p>Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min</p>   		 KR15		

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
Anzahl Stück	Preis in EURO		1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
		Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
-	16,85	5,62	30 à 100 g	0,56	20 à 150 g	0,84	16 à 180 g	1,01	14 à 210 g	1,18	G, G1	669 158 0,7 0,2 32 <0,5 5,0 0,50

-	7,27	4,54	20 à 80 g	0,36	12 à 130 g	0,59	10 à 150 g	0,68	8 à 180 g	0,82		505 119 <0,5 0,1 26 <0,5 3,1 0,46
-	6,76	5,20	16 à 80 g	0,42	10 à 130 g	0,68	8 à 150 g	0,78	7 à 180 g	0,94		628 148 1,3 0,1 29 <0,5 4,0 0,30
-	9,43	7,25	16 à 80 g	0,58	10 à 130 g	0,94	8 à 150 g	1,09	7 à 180 g	1,31		442 105 2,1 0,2 18 1,1 2,2 0,74
-	8,89	5,93	18 à 80 g	0,47	11 à 130 g	0,77	10 à 150 g	0,89	8 à 180 g	1,07	Sn	400 95 3,1 0,3 13 2,8 2,5 1,0
-	7,29	4,56	20 à 80 g	0,36	12 à 130 g	0,59	10 à 150 g	0,68	8 à 180 g	0,82		507 119 <0,5 0,1 26 <0,5 2,6 0,48
-	9,65	6,03	20 à 80 g	0,48	12 à 130 g	0,78	10 à 150 g	0,90	8 à 180 g	1,09		496 117 <0,5 0,1 26 <0,5 2,4 1,0
-	8,09	6,22	16 à 80 g	0,48	10 à 130 g	0,78	8 à 150 g	0,90	7 à 180 g	1,08		630 148 <0,5 0,2 32 <0,5 3,8 <0,01

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

Reis				Angaben pro Schale/Karton	
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
21880  	Djuvec-Reis (Gemüse-Curry-Reis) Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	Gelbe Reismischung mit Erbsen, roten Paprikawürfeln, Zwiebelstückchen und Möhren, fein mit Curry abgeschmeckt NUTRI-SCORE B DGE	 KR14	1200	-
21881  	Bio Naturreis, Fairtrade Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	Feinkörniger, brauner Naturreis/Vollkornreis. Der Reis wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade Standards zertifiziert und gehandelt. info.fairtrade.net/sourcing NUTRI-SCORE B DGE BIO FAIRTRADE RICE	 KR15	1300	-

Reis					
32826 	Wildreismischung mit Gemüse Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 17min CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	Langkornreis mit Wildreis, Brokkoli, gelben Paprikastreifen, Möhren und Erbsen, leicht gewürzt NUTRI-SCORE B DGE	 KR17	6000 3 x 2000 g	-
32859 	Risotto „Pomodoro“ Vor Verzehr sorgfältig umrühren. Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 60min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	Cremiges Tomatenrisotto mit Sauerrahm, Sahne und Hartkäse verfeinert, abgerundet mit Basilikum, Oregano und Thymian NUTRI-SCORE B DGE	 KR01	6000 4 x 1500 g	-

Kartoffeln					
21804 	Frühlingspüree Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	Gestampfte Salzkartoffeln mit Möhrenwürfeln und feinem Brokkoli, verfeinert mit Vollmilch und Muskat NUTRI-SCORE B	 KR20	1700	-
21807 	Kartoffelgratin Heißluft 150°C, ohne Deckel, 70-80min	Kartoffelscheiben in würziger heller Soße mit Sahne und Sauerrahm verfeinert NUTRI-SCORE B	 KR05	1600	-
21810 	Pommes Dauphine Heißluft 150°C, ohne Deckel, 30-40min	Aus cremigem Kartoffelbrei halbmondartig geformtes Kartoffelprodukt, gebacken und mild gewürzt NUTRI-SCORE B	 KR11	1000	-

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
Anzahl Stück	Preis in EURO		1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
		Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		
-	7,21	6,01	15 à 80 g	0,48	9 à 130 g	0,78	8 à 150 g	0,90	6 à 180 g	1,08	Sn	Brennwert: kJ Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g 511 121 3,0 0,3 20 1,4 2,6 0,88
-	8,93	6,87	16 à 80 g	0,55	10 à 130 g	0,89	8 à 150 g	1,03	7 à 180 g	1,24		641 151 1,3 0,3 31 0,5 3,6 0,94

-	33,20	5,53	75 à 80 g	0,44	46 à 130 g	0,72	40 à 150 g	0,83	33 à 180 g	1,00		406 96 0,5 0,1 19 2,4 2,9 0,83
-	27,90	4,65	60 à 100 g	0,47	46 à 130 g	0,60	40 à 150 g	0,70	33 à 180 g	0,84	M, Me, La	395 93 1,1 0,7 18 2,0 2,1 0,79

-	7,60	4,47	21 à 80 g	0,36	13 à 130 g	0,58	11 à 150 g	0,67	9 à 180 g	0,80	M, Me, La	442 106 5,2 0,7 12 1,1 1,9 0,73
-	10,56	6,60	20 à 80 g	0,53	12 à 130 g	0,86	10 à 150 g	0,99	8 à 180 g	1,19	G, G1, M, Me, La, S	401 95 3,3 1,8 13 1,4 2,4 0,64
-	7,83	7,83	12 à 80 g	0,63	9 à 110 g	0,86	7 à 130 g	1,02	6 à 150 g	1,17	Ei, M, Me, La	1.016 243 12 1,5 29 2,3 4,2 1,0

Kartoffeln				Angaben pro Schale/Karton	
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
21813	Stampfkartoffeln	Gestampfte Salzkartoffeln mit Vollmilch, verfeinert mit Petersilie und mit Muskat abgeschmeckt		1700	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	 KR13		
21816	Röstkartoffeln	Gebratene Kartoffelwürfel ohne Zwiebeln		1350	-
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 30-40min		 KR03		
21817	Kartoffelspalten	Knusprige, würzige Kartoffelspalten, mit Paprika verfeinert		1300	-
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 30-40min		 KR06		
21818	Kartoffel-Buchstaben	Goldgelb gebackene Kartoffelbuchstaben		1000	-
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 30-40min		 KR22		
21819	Kartoffelrösti	Runde gebackene kleine Kartoffelrösti		1100	-
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 30-40min		 RÖ04		
21821	Bio Kartoffelgratin	Dünne Kartoffelscheiben, mit Emmentaler überbacken		1600	-
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 70-80min	 	 KR05		
21827	Kartoffeln mit Schale	Naturliebende, kleine runde Kartoffeln mit Schale		1200	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	 KR10		
21828	Bio Salzkartoffeln	Erntefrische, goldgelbe Salzkartoffeln		1300	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	 KR10		
21829	Bio Stampfkartoffeln	Gestampfte Salzkartoffeln mit Milch und einer leichten Muskatnote		1700	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	 KR13		

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen-hinweise	Nährwert-angaben pro 100 g
			1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Anzahl Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
-	7,49	4,41	21 à 80 g	0,35	13 à 130 g	0,57	11 à 150 g	0,66	9 à 180 g	0,79	M, Me, La	384 91 2,9 0,7 14 1,6 2,0 0,71
-	9,96	7,38	16 à 80 g	0,59	12 à 110 g	0,81	10 à 130 g	0,96	9 à 150 g	1,11		670 160 5,7 0,4 22 <0,5 3,1 0,87
-	8,42	6,48	16 à 80 g	0,52	11 à 110 g	0,71	10 à 130 g	0,84	8 à 150 g	0,97		550 131 3,8 1,8 20 1,3 2,2 1,1
-	8,59	8,59	12 à 80 g	0,69	9 à 110 g	0,94	7 à 130 g	1,12	6 à 150 g	1,29	Ei	1.038 247 11 5,5 34 0,6 3,6 1,0
ca. 36 Stück à 30g	8,51	7,74	12 à 90 g 3 Stück	0,70	9 à 120 g 4 Stück	0,93	7 à 150 g 5 Stück	1,16	7 à 150 g 5 Stück	1,16		719 172 8,2 0,7 22 0,5 2,1 0,86
-	11,66	7,29	20 à 80 g	0,58	12 à 130 g	0,95	10 à 150 g	1,09	8 à 180 g	1,31	G, G1, M, Me, La, S	430 103 4,4 2,8 11 1,2 3,8 0,74
-	10,53	8,78	nicht empfohlen	-	9 à 130 g	1,14	8 à 150 g	1,32	6 à 180 g	1,58		355 84 1,2 0,2 15 0,7 1,8 0,34
-	9,98	7,68	16 à 80 g	0,61	10 à 130 g	1,00	8 à 150 g	1,15	7 à 180 g	1,38		347 82 <0,5 <0,1 17 <0,5 2,0 0,86
-	9,55	5,62	21 à 80 g	0,45	13 à 130 g	0,73	11 à 150 g	0,84	9 à 180 g	1,01	M, Me, La	402 96 4,2 1,2 11 1,3 1,9 0,88

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

Kartoffeln				Angaben pro Schale/Karton	
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
21837	Wellenschnittpommes	Wellenschnittpommes in Pflanzenöl leicht vorgebacken und mit Gewürzen verfeinert		1000	-
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 30-40min		 KR08		
21848	Salzkartoffeln	Goldgelbe Salzkartoffeln		1300	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	 KR10		
21855	Kartoffelpüree	Mit Vollmilch gekochtes, cremiges Kartoffelpüree		1700	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min		 KR13		
21858	Kartoffel-Kroketten	Goldbraun gebackene, knusprige Kartoffelkroketten, fein gewürzt		1000	-
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 30-40min		 KR07		
21861	Kräuterkartoffeln	Knusprig gebackene Kartoffelscheiben, herzhaft gewürzt und mit Schnittlauch und Dill ummantelt		1300	-
	Heißluft 150°C, ohne Deckel, 30-40min		 KR02		
21867	Kartoffelklöße	Kleine Kartoffelklöße nach traditioneller Art zubereitet und mit Muskat verfeinert		1250	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min		 KR12		
21876	Bio Kartoffelklöße	Kleine Kartoffelklöße nach traditioneller Art zubereitet und mit Muskat verfeinert		1250	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 60-70min	 	  KR12		
21878	Kartoffelfiguren „Winterzauber“	Goldgelb gebackene Kartoffelmasse in Form von Glocken, Tannenbäume und Sternen		1000	-
	Lieferbar von November bis Januar, Solange der Vorrat reicht	 	 KR11		
NEU					

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen-hinweise	Nährwert-angaben pro 100 g
			1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Anzahl Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
-	5,88	5,88	12 à 80 g	0,47	9 à 110 g	0,65	7 à 130 g	0,76	6 à 150 g	0,88		748 178 6,0 0,5 26 <0,5 2,7 0,96
-	6,69	5,15	16 à 80 g	0,41	10 à 130 g	0,67	8 à 150 g	0,77	7 à 180 g	0,93		343 81 1,2 0,2 15 <0,5 1,4 0,80
-	5,85	3,44	21 à 80 g	0,28	13 à 130 g	0,45	11 à 150 g	0,52	9 à 180 g	0,62	M, Me, La	470 112 5,3 0,9 13 1,5 1,9 0,79
-	8,58	8,58	20 à 50 g	0,43	13 à 75 g	0,64	9 à 105 g	0,90	8 à 120 g	1,03	Ei, M, Me, La	895 213 9,1 1,1 29 0,7 3,4 1,1
-	7,70	5,92	14 à 90 g	0,53	10 à 130 g	0,77	8 à 150 g	0,89	7 à 180 g	1,07		577 138 5,4 0,5 19 <0,5 2,1 0,77
ca. 50 Stück à 25g	7,48	5,98	16 à 75 g	0,45	10 à 125 g	0,75	8 à 150 g	0,90	8 à 150 g	0,90	Ei, M, Me, La	474 112 0,5 0,2 24 0,6 1,8 1,1
ca. 50 Stück à 25 g	12,19	9,75	nicht empfohlen	-	10 à 125 g	1,22	8 à 150 g	1,46	8 à 150 g	1,46		535 126 <0,5 0,1 28 0,6 1,6 1,6
-	8,75	8,75	12 à 80 g	0,70	9 à 110 g	0,96	7 à 130 g	1,14	6 à 150 g	1,31	Ei	1.010 241 11 1,2 31 0,6 3,7 0,97

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

Kartoffeln				Angaben pro Schale/Karton	
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
32802	Petersilienkartoffeln	Salzkartoffeln mit Petersilie		6000	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 80min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 25min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 30min	 	 KR10	4 x 1500 g	
32813	Bratkartoffeln mit Speck	Goldgelb gebratene Kartoffelscheiben mit herzhaften Speckwürfeln		5000	500
	Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech. Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	    teens KR02		2 x 2500 g	
32819	Kartoffelspalten mit Schale	Mild abgeschmeckte Kartoffelspalten mit Schale		6000	-
	Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech. Heißluft 150°C, ohne Deckel, 30-40min	  KR06		4 x 1500 g	
32852	Würzige Kräuterkartoffeln mit Thymian und Chili	Rustikal geschnittene, gebackene Kartoffelwürfel, mit Thymian und Chili feurig gewürzt		6000	-
	Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech. Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	   teens		4 x 1500 g	
32871	Bio Wellenschnittpommes	Leicht vorgebackene Kartoffelstäbchen in Wellenschnittform, bitte wie Pommes frites würzen		5000	-
	Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech. Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	   KR08		4 x 1250 g	
56835	Steakhouse frites	Rustikal geschnittene Kartoffeln, leicht vorgebacken, bitte wie Pommes frites würzen		5000	-
	Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech. Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	  KR08		4 x 1250 g	
56837	Pommes frites	Typische Pommes frites, in Pflanzenöl vorgebacken. Bitte würzen		5000	-
	Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech. Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min	  KR08		4 x 1250 g	

Sonstige					
21356	Bulgur-Curry-Pfanne	Lockerer Bulgur mit Curry, kombiniert mit Apfelwürfeln, Rosinen und Frühlingszwiebeln		1400	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 60-70min	 			

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen-hinweise	Nährwert-angaben pro 100 g
Anzahl Stück	Preis in EURO		1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
		Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
-	21,50	3,58	75 à 80 g	0,29	46 à 130 g	0,47	40 à 150 g	0,54	33 à 180 g	0,64		344 81 1,2 0,2 15 -0,5 1,4 0,80
-	36,08	7,22	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	38 à 130 g	0,94	33 à 150 g	1,08		732 175 9,0 2,1 18 0,8 3,8 1,2
-	23,12	3,85	nicht empfohlen	-	54 à 110 g	0,42	46 à 130 g	0,50	40 à 150 g	0,58		457 109 3,2 0,3 16 -0,5 2,2 0,74
-	24,50	4,08	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	40 à 150 g	0,61		602 143 4,2 0,4 23 -0,5 2,5 1,0
-	29,15	5,83	62 à 80 g	0,47	45 à 110 g	0,64	41 à 120 g	0,70	33 à 150 g	0,87		763 182 6,5 0,6 28 -0,5 1,5 -0,01
-	12,30	2,46	62 à 80 g	0,20	45 à 110 g	0,27	38 à 130 g	0,32	33 à 150 g	0,37		610 145 4,0 1,8 24 0,7 2,3 0,05
-	11,29	2,26	62 à 80 g	0,18	45 à 110 g	0,25	38 à 130 g	0,29	33 à 150 g	0,34		716 171 6,1 1,1 25 -0,5 2,5 0,09

-	8,19	5,85	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	9 à 150 g	0,88	7 à 180 g	1,05	G, G1, Sn	737 176 7,1 1,4 23 8,9 2,9 0,63
---	------	------	-----------------	---	-----------------	---	--------------	------	--------------	------	-----------	--

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

Sonstige				Angaben pro Schale/Karton	
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
21833	Lockerer Couscous mit buntem Gemüse	Lockerer Couscous, kombiniert mit Möhren, Zucchini, Kidney- und Sojabohnen sowie Kichererbsen	  KR14	1400	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 60-70min				
21875	COUSCOUS	Lockerer Couscous, mild gewürzt	  KR26	1400	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 50-60min				
21893	Bio Spinat-Knödel	Herzhafte Klöße aus Weißbrotstücken und Spinat	   KR23	1440	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min				

Sonstige					
32382	Bulgur-Gemüse-Pfanne	Bulgur und Quinoa mit einer bunten Gemüsemischung aus Paprika, Zucchini und Tomaten	     KR01	6000 4 x 1500 g	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min				
32827	Serviettenknödel	Herzhafte Serviettenknödelscheiben aus Weißbrotstücken und Zwiebeln, mit Petersilie abgerundet	  KR18	3840 4 x 960 g	-
	Bei Heißluft bitte eine Tasse Wasser zufügen. Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 40min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 15min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 17min				
56807	Semmelknödel	Herzhafte Klöße aus Weißbrotstücken und Zwiebeln, mit Petersilie geschmacklich abgerundet	  KR12	3000 4 x 750 g	-
	Bei Heißluft bitte eine Tasse Wasser zufügen. Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 70min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 25min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 30min				
56820	Bio Semmelknödel	Herzhafte Klöße aus Weißbrotstücken und Zwiebeln, mit Petersilie geschmacklich abgerundet	   KR12	3150	-
	Bei Heißluft bitte eine Tasse Wasser zufügen. 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 Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
Anzahl Stück	Preis in EURO		1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
		Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		
-	10,83	7,74	nicht empfohlen	-	10 à 130 g	1,01	9 à 150 g	1,16	7 à 180 g	1,39	G, G1, Sb	Brennwert: kJ Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g 671 160 5,5 1,0 21 1,7 4,9 0,97
-	10,60	7,57	17 à 80 g	0,61	10 à 130 g	0,98	9 à 150 g	1,14	7 à 180 g	1,36	G, G1	831 198 6,7 1,1 28 <0,5 5,4 0,82
24 Stück à 60 g	15,30	10,63	16 à 90 g	0,96	12 à 120 g	1,28	8 à 180 g	1,91	8 à 180 g	1,91	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf), (S)	681 161 3,7 2,2 25 1,1 6,4 1,1

-	38,00	6,33	nicht empfohlen	-	46 à 130 g	0,82	40 à 150 g	0,95	33 à 180 g	1,14	G, G1, Sn	417 99 3,3 0,5 13 3,0 2,7 0,91
ca. 48 Stück à 80 g	36,48	9,50	nicht empfohlen	-	24 à 160 g 2 Stück	1,52	24 à 160 g 2 Stück	1,52	19 à 200 g 2,5 Stück	1,90	G, G1, Ei, M, Me, La	737 175 6,2 1,9 24 1,5 5,5 1,4
ca. 40 Stück à 75 g	18,96	6,32	nicht empfohlen	-	40 à 75 g 1 Stück	0,47	20 à 150 g 2 Stück	0,95	20 à 150 g 2 Stück	0,95	G, G1, Ei	709 168 3,1 0,9 24 <0,5 10 1,2
ca. 35 Stück à 90 g	32,20	10,22	nicht empfohlen	-	35 à 90 g 1 Stück	0,92	17 à 180 g 2 Stück	1,84	17 à 180 g 2 Stück	1,84	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf)	898 214 7,6 2,2 30 3,0 6,3 1,3

Soßen				Angaben pro Schale/Karton	
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Gesamteinwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
21557  	Gemüsesoße aus Pastinake, Kürbis und Möhre Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	Fein pürierte Gemüsesoße aus Pastinaken, Kürbis und Möhren mit laktosefreier Sahne** verfeinert (**Restlaktosegehalt < 100mg/100g)	  5004	1800	-
21558  	Linsen-Bolognese Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	Tomaten-Bolognese mit roten Linsen, Möhren, Zucchini, kleinen Zwiebelwürfeln und Olivenöl verfeinert	  5001	2000	-
21559 	Bio Paprikarahmsoße Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	Cremige Paprikarahmsoße mit Paprikastückchen, fein mit Sauerrahm und Sahne abgeschmeckt	  5005	1800	-
21560 	Vegetarische Bolognese Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	Vegetarische Bolognese aus Weizenprotein mit Tomaten, Sellerie, Karotten und Zwiebelstückchen	  5001	2000	-
21562 	Bio Tomatensoße Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	Fruchtige Tomatensoße, mit Sahne verfeinert	   5005	1800	-
21563 	Bio Käsesoße Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	Goldgelbe Käsesoße mit Emmentalerkäse und Goudakäse, würzig abgeschmeckt	  5003	1800	-
21564 	Bio Rinderbolognese Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	Würzige Bolognese aus Rinderhackfleisch, typisch abgeschmeckt	   5001	2000	600
21570 	Bolognese aus Hähnchenfleisch Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	Leckere Geflügelbolognese mit Gemüsestückchen als Einlage, mit italienischen Kräutern verfeinert	  5001	2000	620
21572 	Bio hellbraune Soße Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	Würzige, hellbraune Soße mit Sauerrahm und Sahne verfeinert	   5004	1800	-

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergenhinweise	Nährwertangaben pro 100 g
			1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Anzahl Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
-	9,50	5,28	36 à 50 g	0,26	22 à 80 g	0,42	18 à 100 g	0,53	12 à 150 g	0,79	M, Me	285 69 4,9 2,7 4,9 2,2 0,6 0,89
-	14,21	7,11	25 à 80 g	0,57	16 à 120 g	0,85	13 à 150 g	1,07	11 à 180 g	1,28		293 70 1,7 0,3 8,9 3,4 3,3 0,92
-	10,69	5,94	36 à 50 g	0,30	22 à 80 g	0,48	18 à 100 g	0,59	12 à 150 g	0,89	G, G1, M, Me, La, S	367 88 6,4 3,5 5,9 2,0 1,2 0,94
-	14,41	7,21	25 à 80 g	0,58	16 à 120 g	0,86	13 à 150 g	1,08	11 à 180 g	1,30	G, G1, G3, S	369 88 2,8 0,3 9,7 5,2 5,0 0,79
-	9,64	5,36	36 à 50 g	0,27	22 à 80 g	0,43	18 à 100 g	0,54	12 à 150 g	0,80	G, G1, M, Me, La, S	254 61 2,3 0,8 8,0 5,2 1,3 0,54
-	10,47	5,82	36 à 50 g	0,29	22 à 80 g	0,47	18 à 100 g	0,58	12 à 150 g	0,87	G, G1, M, Me, La, S	538 129 9,5 5,5 6,2 2,7 4,5 0,98
-	17,35	8,68	25 à 80 g	0,69	16 à 120 g	1,04	13 à 150 g	1,30	11 à 180 g	1,56	G, G1, S	349 83 3,4 1,6 5,8 3,9 6,7 0,86
-	17,19	8,60	25 à 80 g	0,69	16 à 120 g	1,03	13 à 150 g	1,29	11 à 180 g	1,55	G, G1, S	367 87 3,4 0,7 6,5 4,4 7,2 0,84
-	9,07	5,04	36 à 50 g	0,25	22 à 80 g	0,40	18 à 100 g	0,50	12 à 150 g	0,76	G, G1, M, Me, La, S	279 67 4,0 1,8 6,1 1,8 1,4 0,90

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

Soßen				Angaben pro Schale/Karton	
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
21573	Klassische Bratensoße	Klassische, braune Bratensoße mit Senf und Thymian verfeinert		1800	-
	Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	 S002		
21580	Bio Sauerrahmsoße mit Kräutern	Cremige Sauerrahmsoße, mit einer 7-Kräuter-Mischung verfeinert		1800	-
	Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	  	 S010		
21587	Soße „Gärtnerin Art“	Helle milde Soße mit Brokkoli, Möhren und Blumenkohl, verfeinert mit Sahne, Sauerrahm und Kräutern		1800	-
	Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	S009		
21588	Dillrahmsoße	Klassische Rahmsoße mit Sahne und Sauerrahm, verfeinert mit Dill		1800	-
	Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	S010		
21589	Geflügelrahmsoße	Hellbraune, cremige Geflügelrahmsoße mit Sauerrahm abgeschmeckt		1800	-
	Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	S004		
21591	Tomaten-Mozzarella-Soße	Milde cremige Tomatensoße mit Mozzarella-Käse und lecker abgeschmeckt mit Basilikum		1800	-
	Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	 S005		
21592	Tomatensoße à la Italia	Fruchtige Tomatensoße mit Basilikum, Oregano und Majoran verfeinert		1800	-
	Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	 S005		
21593	Käsesoße „Carbonara Art“ mit Putenformschinken	Cremige Käsesoße, verfeinert mit Sahne und Putenschinkenwürfeln		1800	100
	Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	  	S003		
21594	Braune Rahmsoße	Würzige, hellbraune Bratensoße mit Sahne verfeinert		1800	-
	Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	 	S004		

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
			1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Anzahl Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
-	9,90	5,50	36 à 50 g	0,28	22 à 80 g	0,44	18 à 100 g	0,55	12 à 150 g	0,83	S, Sn	143 34 1,1 4,0 0,5 1,7 1,0
-	10,78	5,99	36 à 50 g	0,30	22 à 80 g	0,48	18 à 100 g	0,60	12 à 150 g	0,90	G, G1, M, Me, La, S	315 76 4,9 2,9 5,8 2,2 1,7 1,0
-	7,91	4,39	36 à 50 g	0,22	15 à 120 g	0,53	12 à 150 g	0,66	10 à 180 g	0,79	M, Me, La, S	350 84 6,0 2,9 5,7 2,3 1,5 0,91
-	10,12	5,62	36 à 50 g	0,28	22 à 80 g	0,45	18 à 100 g	0,56	12 à 150 g	0,84	G, G1, M, Me, La, S	433 104 7,4 4,6 7,0 2,9 2,2 0,91
-	7,65	4,25	36 à 50 g	0,21	22 à 80 g	0,34	18 à 100 g	0,43	12 à 150 g	0,64	G, G1, M, Me, La, S	304 73 5,0 2,7 4,8 2,1 2,0 0,92
-	8,90	4,94	36 à 50 g	0,25	22 à 80 g	0,40	18 à 100 g	0,49	12 à 150 g	0,74	M, Me, La	279 67 3,3 2,0 6,8 3,7 2,0 0,97
-	7,65	4,25	36 à 50 g	0,21	22 à 80 g	0,34	18 à 100 g	0,43	12 à 150 g	0,64	S	195 46 1,1 0,1 7,7 4,8 0,9 1,0
-	12,17	6,76	nicht empfohlen	-	15 à 120 g	0,81	12 à 150 g	1,01	10 à 180 g	1,22	G, G1, M, Me, La, S	528 127 9,3 4,7 5,7 2,9 4,7 1,2
-	7,15	3,97	36 à 50 g	0,20	22 à 80 g	0,32	18 à 100 g	0,40	12 à 150 g	0,60	G, G1, Ei, M, Me, La, S	384 93 7,7 2,5 4,8 1,2 0,7 1,1

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

Soßen				Angaben pro Schale/Karton	
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
21595	Käsesoße	Goldgelbe Käserahmsauce mit Emmentaler würzig abgeschmeckt, mit Sahne verfeinert		1800	-
	Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min		 SO03		

Soßen					
32577	Sauce à la Hollandaise (ohne Alkohol)	Delikate Buttersauce à la Hollandaise, mit Zitrone und Sahne verfeinert		3000	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min		 SO03	2 x 1500 g	
32594	Helle Cremesoße	Helle Cremesoße mit Muskat abgeschmeckt und mit laktosefreier Sahne** verfeinert (**Restlaktosegehalt < 100mg/100g)		3000	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 50min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min		 SO06	2 x 1500 g	

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
Anzahl Stück	Preis in EURO		1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
		Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		
-	8,94	4,97	36 à 50 g	0,25	22 à 80 g	0,40	18 à 100 g	0,50	12 à 150 g	0,75	G, G1, M, Me, La, S	Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g 382 92 6,2 3,4 5,7 1,6 3,1 1,1

-	15,30	5,10	nicht empfohlen	-	37 à 80 g	0,41	30 à 100 g	0,51	20 à 150 g	0,77	G, G1, M, Me, La, S	485 117 9,3 5,3 6,6 2,8 1,4 1,4
-	14,28	4,76	60 à 50 g	0,24	37 à 80 g	0,38	30 à 100 g	0,48	20 à 150 g	0,71	M, Me, S	318 77 6,4 4,2 4,0 0,9 0,6 1,0

SÜSSSPEISEN & DESSERTS

				Angaben pro Schale/Karton	
Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
21503	Aprikosenmichel Süßer Auflauf aus Pfannkuchenstreifen und Aprikosen 	Gebackene Pfannkuchenstreifen auf Aprikosensoße, bedeckt mit fruchtig-süßer Vanillesoße mit Pfirsich-, Apfel- und Aprikosenwürfeln. Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min 	 SP08	1600	-
21505	Grießbrei 	Mit Vollmilch gekochter Grießbrei mit Zitrone und Vanille abgeschmeckt Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min 	 SP09	2000	-
21515	Bio Zwetschgenkompott 	Fruchtiges, süßes Kompott aus Pflaumen, verfeinert mit Zimt Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 70min  	 SP19	2000	-
21519	Vanillesoße 	Cremige, süße Vanillesoße Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min 	 SP06	1800	-
21522	Reisauflauf (laktosefrei**) 	Mit laktosefreier Sahne** gekochter Milchreis wird mit einer feinen Rapsöl-Zucker-Masse im Ofen zu einem süßen Reisauflauf gebacken (**Restlaktosegehalt <100mg/100g) Heißluft 150°C, ohne Deckel, 70-80min 	 SP02	2000	-
21526	Rote Fruchtgrütze 	Rote Fruchtgrütze aus Erdbeeren, Apfelwürfeln, Sauerkirschen und Heidelbeeren fruchtig süß abgeschmeckt Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 70min 	 SP04	2000	-
21529	Apfelmark 	Apfelmark ohne Zuckerzusatz 48 Stunden abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen.  	 SG10	2000	-
21530	Erdbeer-Fruchtsoße 	Fruchtige, süße und glatte Erdbeersoße Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 70min 	 SP04	2000	-
21531	Milchreis 	Mit fettarmer Milch gekochter, süßer Milchreis Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min  	 SP02	2000	-

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergenhinweise	Nährwertangaben pro 100 g Brennwert: kJ Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
Anzahl Stück	Preis in EURO		1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
		Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		
-	10,69	6,68	8 à 200 g	1,34	6 à 250 g	1,67	4 à 330 g	2,20	4 à 400 g	2,67	G, G1, Ei, M, Me, La	618 147 4,8 1,6 22 12 4,0 0,38
-	10,05	5,03	10 à 200 g	1,01	8 à 250 g	1,26	6 à 330 g	1,66	5 à 400 g	2,01	G, G1, M, Me, La	545 130 6,3 2,0 15 7,9 3,1 0,18
-	12,12	6,06	nicht empfohlen	-	25 à 80 g	0,48	20 à 100 g	0,61	13 à 150 g	0,91		339 80 -0,5 -0,1 19 14 -0,5 -0,01
-	9,48	5,27	36 à 50 g	0,26	22 à 80 g	0,42	18 à 100 g	0,53	12 à 150 g	0,79	G, G1, M, Me, La	515 123 7,7 3,2 12 7,8 1,4 0,11
-	10,99	5,50	10 à 200 g	1,10	8 à 250 g	1,37	6 à 330 g	1,81	5 à 400 g	2,20	G, G1, Ei, M, Me	509 121 4,3 2,3 18 4,4 2,3 0,27
-	11,41	5,71	nicht empfohlen	-	25 à 80 g	0,46	20 à 100 g	0,57	13 à 150 g	0,86		290 68 -0,5 -0,1 16 12 -0,5 0,04
-	8,64	4,32	40 à 50 g	0,22	25 à 80 g	0,35	20 à 100 g	0,43	13 à 150 g	0,65		213 50 -0,5 0,1 11 11 -0,5 -0,01
-	10,91	5,46	40 à 50 g	0,27	25 à 80 g	0,44	20 à 100 g	0,55	13 à 150 g	0,82		272 64 -0,5 -0,1 14 11 -0,5 0,02
-	7,58	3,79	10 à 200 g	0,76	8 à 250 g	0,95	6 à 330 g	1,25	5 à 400 g	1,52	M, Me, La	404 95 -0,5 0,3 20 8,0 3,0 0,19

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

SÜSSSPEISEN & DESSERTS

			Angaben pro Schale/Karton		
Art-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
21534	Bio Sauerkirschkompott	Fruchtiges Kompott aus Sauerkirschen		2000	-
	Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 70min	 	 SP05		
21535	Bio Milchreis	Mit Vollmilch gekochter, süßer Milchreis		2000	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min	  	 SP02		
21544	Bio Topfenknödel	Knödel aus lockerem Quark-Teig		1280	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, 40-50min	 	 SP11		
21547	Bio Apfel-Erdbeer-Kompott	Fruchtiges, süßes Kompott aus Erdbeeren und Apfelwürfeln, verfeinert mit Zimt		2000	-
	Bitte vorsichtig handhaben im heißen Zustand. Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 70min	  	 SP05		

32522	Kleine Germknödel „Natur“	Süße Hefeteigknödel ohne Füllung		2400	-
	Bitte Behälter einfetten. Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 30min		 SP03	2 x 1200 g	
32568	Bio Erdbeeren und Apfelstücke	Fruchtige Erdbeeren und Apfelstücke		2500	-
	Heißluft 150°C, mit Deckel, ca. 80min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 30min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 35min	  	 SG09		
56501	G'schupfte Mohnnudeln Kartoffelnudeln mit Mohn	Feine Kartoffelnudeln mit Mohn fein abgeschmeckt mit Zucker und Zitronensaft		6000	-
	Vor Verzehr sorgfältig umrühren. Heißluft 150°C, mit Deckel, 70-80min CM: CombiDampf 130°C, ohne Deckel, ca. 20min CD: CombiDampf 150°C, ohne Deckel, ca. 25min	  SP24		3 x 2000 g	
88966	Apfelmark	Apfelmark ohne Zuckerzusatz		4250	-
		  SG10			

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
Anzahl Stück	Preis in EURO		1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
		Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesät- tigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g						
-	12,58	6,29	nicht empfohlen	-	25 à 80 g	0,50	20 à 100 g	0,63	13 à 150 g	0,94		433 102 ◀0,5 ◀0,1 23 18 0,8 ◀0,01
-	11,11	5,56	10 à 200 g	1,11	8 à 250 g	1,39	6 à 330 g	1,83	5 à 400 g	2,22	M, Me, La	444 105 1,9 1,3 19 8,4 2,6 0,17
32 Stück à 40 g	18,99	14,84	32 à 40 g 1 Stück	0,59	32 à 40 g 1 Stück	0,59	16 à 80 g 2 Stück	1,19	10 à 120 g 3 Stück	1,78	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf), (S)	977 232 8,2 4,2 32 13 7,6 0,28
-	14,49	7,25	40 à 50 g	0,36	25 à 80 g	0,58	20 à 100 g	0,72	13 à 150 g	1,09		272 64 ◀0,5 ◀0,1 14 11 0,5 0,03

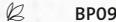
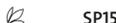
ca. 48 Stück à 50 g	29,76	12,40	48 à 50 g 1 Stück	0,62	48 à 50 g 1 Stück	0,62	24 à 100 g 2 Stück	1,24	24 à 100 g 2 Stück	1,24	G, G1, Ei, M, Me, La	995 235 2,8 1,1 44 2,0 7,1 1,0
-	29,89	11,96	50 à 50 g	0,60	50 à 50 g	0,60	31 à 80 g	0,96	31 à 80 g	0,96		168 40 ◀0,5 ◀0,1 7,6 7,3 0,6 0,04
-	66,96	11,16	nicht empfohlen	-	24 à 250 g	2,79	18 à 330 g	3,68	15 à 400 g	4,46	G, G1, Ei	1.010 240 8,4 4,7 36 11 5,1 0,60
-	7,10	1,67	85 à 50 g	0,08	85 à 50 g	0,08	42 à 100 g	0,17	42 à 100 g	0,17		240 57 ◀0,5 0,1 13 11 ◀0,5 ◀0,01

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Angaben pro Schale/Karton	
				Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
2803	Steinofenpizza mit Grillgemüse  Bitte Blech einfetten. Heißluft 150°C, ohne Folie, ohne Deckel, 15-20min 	Knusprig gebackene Pizza aus dem Steinofen mit Tomaten, Paprika, Zucchini und Hirtenkäse. Durchmesser: 250mm	 BP09	4050	-
2804	Rustikales Ofenbrot belegt mit buntem Gemüse und überbacken mit Edamer  Bitte Blech einfetten. Heißluft 150°C, ohne Folie, ohne Deckel, 15-20min 	Knuspriger Weizenmischbrotfladen verfeinert mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen, belegt mit Paprika, Spinat, Zwiebeln, Tomaten und mit Edamer abgestreut.	 teens BP09	1520	-
2805	NEU Filo-Schnecke mit Tomaten und Veggie-Hack (auf Soja- und Weizenbasis) mit Sesam abgestreut  Bitte Blech einfetten. Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min  	Filo-Schnecke mit Tomaten und Veggie-Hack (auf Soja- und Weizenbasis) mit Sesam abgestreut	 BP19	3600	-
2808	Pizzabaguette mit Salami und Schinken  Bitte Blech einfetten. Heißluft 150°C, ohne Folie, ohne Deckel, 20-25min 	Knuspriges Baguette mit einem herzhaften Belag aus Salami, Schinken und Tomatensoße, überbacken mit Käse	   teens BP09	2136	252
2809	Bio Laugenspitz  Bitte Blech einfetten. Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min  	Herzhafter Laugenspitz aus Weizenmehl mit grobkörnigem Meersalz leicht bestreut	 BP06	3850	-
2834	Bio Pizza „Margherita“  Heißluft 150°C, ohne Folie, ohne Deckel, 15-20min  	Steinofenpizza mit Tomaten, Gouda und Kräutern	 BP09	3400	-
2835	Bio Pizza „Salami“  Heißluft 150°C, ohne Folie, ohne Deckel, 15-20min  	Steinofenpizza mit Rindfleischsalami und Gouda	    BP10	3300	300
2840	wieder da Gemüse-Frühlingsrolle  Optimale Zubereitung auf dem Back- oder im Lochblech. Heißluft 150°C, ohne Folie, ohne Deckel, 25-30min  	Gebackene Frühlingsrolle mit einer Gemüse-Füllung aus Weißkohl, Mungobohnenkeimlinge, Zwiebeln, Karotten, Paprika und Porree	 teens SG01	3000	-
2889	Steinofenpizza „Geflügelsalami“  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 20min 	Knusprig gebackene Pizza aus dem Steinofen, herzhaft belegt mit Putensalami und Gouda, mit Oregano fein abgeschmeckt. Durchmesser: 260 mm	    BP10	3500	350

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
Anzahl Stück	Preis in EURO		1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
		Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		Brennwert: kJ Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
10 Stück à 405 g	36,30	8,96	nicht empfohlen -	-	19 à 203 g 0,5 Stück	1,82	10 à 405 g 1 Stück	3,63	10 à 405 g 1 Stück	3,63	G, G1, (Ei), (Fi), M, Me, La, (S), (Sn)	836 199 5,5 2,8 27 1,4 8,9 1,3
8 Stück à 190 g	21,92	14,42	nicht empfohlen -	-	nicht empfohlen -	-	8 à 190 g	2,74	8 à 190 g	2,74	G, G1, G2, G3, (Ei), (Fi), (Sb), M, Me, La, (S), (Sn), (Lp)	915 217 5,2 1,9 32 3,8 9,1 1,2
ca. 36 Stück à 100 g	45,00	12,50	72 à 50 g 0,5 Stück	0,63	36 à 100 g 1 Stück	1,25	36 à 100 g 1 Stück	1,25	36 à 100 g 1 Stück	1,25	G, G1, G4, Ei, Sb, M, Me, La, (Sf), Se	1.210 290 16 7,8 28 2,2 8,2 1,0
12 Stück à 178g	27,12	12,70	nicht empfohlen -	-	nicht empfohlen -	-	12 à 178 g 1 Stück	2,26	12 à 178 g 1 Stück	2,26	G, G1, M, Me, La	959 228 7,2 3,9 31 2,0 10 1,9
ca. 70 Stück à 55 g	82,99	21,56	nicht empfohlen -	-	70 à 55 g 1 Stück	1,19	70 à 55 g 1 Stück	1,19	70 à 55 g 1 Stück	1,19	G, G1, G3, G5, (Ei), (E), (Sb), (M), (Me), (La), (Sf), (Se), Lp	1.000 237 3,2 0,4 43 0,5 7,6 4,2
10 Stück à 340g	35,94	10,57	nicht empfohlen -	-	20 à 170 g 0,5 Stück	1,80	10 à 340 g 1 Stück	3,59	10 à 340 g 1 Stück	3,59	G, G1, M, Me, La	1.040 226 8,3 4,7 33 1,8 9,3 1,4
10 Stück à 330g	38,34	11,62	nicht empfohlen -	-	20 à 165 g 0,5 Stück	1,92	10 à 330 g 1 Stück	3,83	10 à 330 g 1 Stück	3,83	G, G1, M, Me, La	1.090 259 9,4 1,7 31 1,7 12 1,2
20 Stück à 150g	27,37	9,12	nicht empfohlen -	-	nicht empfohlen -	-	20 à 150 g 1 Stück	1,37	20 à 150 g 1 Stück	1,37	G, G1, S, Sn	557 133 5,0 0,7 19 3,7 2,9 0,98
10 Stück à 350 g	39,90	11,40	nicht empfohlen -	-	20 à 175 g 0,5 Stück	2,00	10 à 350 g 1 Stück	3,99	10 à 350 g 1 Stück	3,99	G, G1, M, Me, La	1.109 264 8,9 4,4 34 1,6 11 1,8

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Angaben pro Schale/Karton	
				Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
2896	Pizza „Thunfisch“ american style  Bitte Blech einfetten. Heißluft 150°C, ohne Folie, ohne Deckel, 20-25min 	Knusprig gebackene Pizza aus dem Steinofen, herzhaft belegt mit Thunfisch, Tomatenwürfeln, Zwiebeln und überbacken mit Mozzarella. Durchmesser: 250 mm		4450	450
2897	Pizza „Spinaci“ american style  Bitte Blech einfetten. Heißluft 150°C, ohne Folie, ohne Deckel, 20-25min 	Knuspriger Pizzaboden, knusprig gebacken, belegt mit Frischkäse, Blattspinat, Zwiebeln und Mozzarellakäse. Durchmesser: 250 mm		4300	-
2898	Bio Pizza „Spinat“  Bitte Blech einfetten. Heißluft 150°C, ohne Folie, ohne Deckel, 15-20min  	Knusprig gebackene Pizza, belegt mit Spinat und Tomaten, mit Gouda überbacken		3600	-
56704	Pizza-Schnitte „Margherita“  Heißluft 180°C, ohne Deckel, 10-15min 	Knusprige Pizza-Schnitte, nach klassischem Rezept belegt mit pürierten Tomaten und würzigem Käse. Maße: ca. 140 x 190 mm		4400	-
56708	Blechpizza zum Nachbelegen  Heißluft 180°C, ohne Deckel, 10-15min 	Knusprig gebackene Blechpizza, nach klassischem Rezept belegt mit pürierten Tomaten und Mozzarella. Maße: 500 mm x 280 mm		5500 5 x 1100 g	-
56712	Blechpizza „vegetarisch“  Heißluft 180°C, ohne Deckel, 10-15min 	Knusprig gebackene Blechpizza, belegt mit pürierten Tomaten, gelben, roten und grünen Paprikawürfeln und Zucchiniwürfeln, abgestreut mit Gouda (Maße: 500 mm x 280 mm)		6600 5 x 1320 g	-
89107	Bio Schoko-Muffin, mit Fairtrade Kakao  NEU Über Nacht abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen.   	Heller Rührteig mit Schokostückchen in typischer Muffinform. Der Fairtrade-Kakao kann als Mengenausgleich mit nicht-zertifiziertem Kakao vermischt werden. info.fairtrade.net/sourcing		2880	-
89115	Bio Roggenbrötchen Vollkorn  Heißluft 150°C, ohne Deckel, 8-10min   	Vorgebackene Roggenbrötchen		2800	-
89121	Brötchen  Heißluft 150°C, ohne Deckel, 8-10min 	Vorgebackene Brötchen aus Weizenmehl		2800	-

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
Anzahl Stück	Preis in EURO		1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
		Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
10 Stück à 445 g	37,90	8,52	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	20 à 222 g 0,5 Stück	1,89	10 à 445 g 1 Stück	3,79	G, G1, (Ei), (Fi), (Sb), M, Me, La, (S), (Sn), (Lp)	923 220 8,6 2,3 26 1,5 9,0 1,2
10 Stück à 430 g	37,90	8,81	nicht empfohlen	-	nicht empfohlen	-	20 à 215 g 0,5 Stück	1,90	10 à 430 g 1 Stück	3,79	G, G1, (Ei), (Fi), (Sb), M, Me, La, (S), (Sn), (Lp)	1.055 252 13 5,4 25 1,4 8,7 1,2
10 Stück à 360 g	38,00	10,56	nicht empfohlen	-	20 à 180 g 0,5 Stück	1,90	10 à 360 g 1 Stück	3,80	10 à 360 g 1 Stück	3,80	G, G1, (Ei), (Fi), M, Me, La, (Sn), (Se)	924 220 8,8 5,0 27 1,2 7,1 1,4
20 Stück à 220 g	31,50	7,16	nicht empfohlen	-	40 à 110 g 0,5 Stück	0,79	20 à 220 g 1 Stück	1,58	20 à 220 g 1 Stück	1,58	G, G1, (K), (Fi), (Sb), M, Me, La, (Sf), (S), (Sn), (Se)	905 215 6,7 3,4 27 2,5 9,9 1,6
5 Stück à 1100 g	46,50	8,45	nicht empfohlen	-	55 à 100 g	0,85	27 à 200 g	1,69	13 à 400 g	3,38	G, G1, (K), (Fi), (Sb), M, Me, La, (Sf), (S), (Sn), (Se)	901 214 4,8 2,0 33 2,4 8,2 1,7
5 Stück à 1320 g	56,45	8,55	nicht empfohlen	-	66 à 100 g	0,86	33 à 200 g	1,71	16 à 400 g	3,42	G, G1, (Ei), (Fi), M, Me, La, (S), (Sn)	829 196 4,0 2,0 30 1,0 9,0 1,4
36 Stück à 80 g	91,65	31,82	72 à 40 g 0,5 Stück	1,27	36 à 80 g 1 Stück	2,55	36 à 80 g 1 Stück	2,55	36 à 80 g 1 Stück	2,55	G, G5, Ei, (E), (Sb), M, Me, La, (Sf), (Se)	1.499 358 16 9,0 47 27 6,4 0,40
ca. 40 Stück à 70 g	53,20	19,00	40 à 70 g 1 Stück	1,33	G, G2, G3, G5, (Ei), (E), (Sb), (M), (Me), (La), (Sf), (S), (Sn), (Se), Lp	1.243 294 1,1 0,2 0,1 59 1,2 7,5 1,6						
ca. 70 Stück à 40 g	17,88	6,39	140 à 20 g 0,5 Stück	0,13	70 à 40 g 1 Stück	0,26	70 à 40 g 1 Stück	0,26	70 à 40 g 1 Stück	0,26	G, G1	1.093 258 1,5 0,3 50 1,5 8,7 1,6

Allergene und Piktogramme siehe Ausklappseite am Umschlag

Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Foto-Code	Angaben pro Schale/Karton	
				Gesamt-einwaage in g	Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fisch-Zubereitung inkl. Panade und/oder Füllung in g
89127	Bio Apfelstrudel  Bitte Verpackung entfernen. Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 40min	Gebackener Strudel mit einer leckeren Apfelfüllung, mit Zimt verfeinert (ohne Rosinen)	   BP12	3600 4 x 900 g	-
89128	Bio Weizenvollkornbrötchen  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min	Vorgebackenes Brötchen aus Weizenvollkorn	    BP01	4760	-
89445	Mini Berliner  Über Nacht abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen.	Goldbraun gebackener Mini-Hefeteigballen mit Himbeerfruchtfüllung und mit Zucker bestreut	  BP04	1250	-
89468	Muffin Mix aus Stracciatella und Schoko Muffins  Über Nacht abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen.	Jeweils dunkler Rührteig mit Schokostückchen und heller Rührteig mit Schokostückchen in typischer Muffinform	  SP15	2100	-
89469	Quarkbällchen  Über Nacht abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen.	Gebackene, lockere Bällchen aus Quarkteig, mit Zucker bestreut	  BP04	2800	-
89473	Hot Dog Brötchen  Tipp: Backware ca. 2min mit Heißluft, bei 180°C, erwärmen Über Nacht abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen.	Weiches Hot Dog-Weißbrötchen, nicht geschnitten	  BP03	1280 2 x 640 g	-
89477	Hamburgerbrötchen mit Sesam  Über Nacht abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen.	Softes, typisches Hamburger-Weißbrötchen mit Sesam	  BP02	2052 3 x 684 g	-
89504	Mini-Brötchen-Mix  Heißluft 180°C, ohne Deckel, 5-10min	20 Mini Kaiserbrötchen, 20 Mohnbrötchen, 20 Sesambrötchen und 20 Mehrkornbrötchen	  BP01	2400 4 x 600 g	-
89513	Vollkornbrötchen  Heißluft 150°C, ohne Deckel, ca. 10min	Vorgebackene Weizen-Vollkornbrötchen	   BP01	2400	-

Angaben pro Schale/Karton		Grundpreis	Portionierungsvorschläge								Allergen- hinweise	Nährwert- angaben pro 100 g
			1 & 2 Jährige		3 – 6 Jährige		7 – 10 Jährige		>= 11 Jährige			
Anzahl Stück	Preis in EURO	Preis pro kg in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO	Anzahl der Portionen Einwaage in g	Preis pro Portion in EURO		Brennwert: kJ kcal Fett in g davon gesättigte Fettsäuren in g Kohlenhydrate in g davon Zucker in g Eiweiß in g Salz in g
24 Stück à 150 g	41,15	11,43	nicht empfohlen	-	48 à 75 g 0,5 Stück	0,83	24 à 150 g 1 Stück	1,67	24 à 150 g 1 Stück	1,67	G, G1, (Sb), (Sf)	614 146 3,1 0,4 26 13 2,4 0,27
ca. 70 Stück à 68 g	86,70	18,21	140 à 34 g 0,5 Stück	0,62	70 à 68 g 1 Stück	1,24	70 à 68 g 1 Stück	1,24	70 à 68 g 1 Stück	1,24	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. 100 Stück à 12,5 g	19,77	15,82	50 à 25 g 2 Stück	0,38	G, G1, Ei, (M), (Me), (La), (Sf)	1.653 395 20 9,3 47 16 6,1 0,61						
28 Stück à 75 g	25,22	12,01	28 à 75 g 1 Stück	0,87	G, G1, Ei, M, Me, La, (Sf)	1.728 413 20 3,3 53 28 5,5 1,1						
ca. 100 Stück à 28 g	45,30	16,18	nicht empfohlen	-	100 à 28 g 1 Stück	0,44	100 à 28 g 1 Stück	0,44	100 à 28 g 1 Stück	0,44	G, G1, Ei, M, Me, La, (Sf)	1.159 276 10 3,0 38 12 7,3 0,73
ca. 32 Stück à 40 g	20,45	15,98	64 à 20 g 0,5 Stück	0,32	32 à 40 g 1 Stück	0,64	32 à 40 g 1 Stück	0,64	32 à 40 g 1 Stück	0,64	G, G1, (M), (Me), (La), (Se)	1.209 286 4,6 2,1 51 1,8 9,5 0,58
ca. 36 Stück à 57 g	20,52	10,00	73 à 28 g 0,5 Stück	0,28	36 à 57 g 1 Stück	0,57	36 à 57 g 1 Stück	0,57	36 à 57 g 1 Stück	0,57	G, G1, (Sb), (M), (Me), (La), Se	1.227 291 5,4 2,2 51 2,2 8,8 0,56
ca. 80 Stück à 30 g	18,12	7,55	nicht empfohlen	-	80 à 30 g 1 Stück	0,23	80 à 30 g 1 Stück	0,23	80 à 30 g 1 Stück	0,23	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 Stück à 60 g	13,98	5,83	80 à 30 g 0,5 Stück	0,17	40 à 60 g 1 Stück	0,35	40 à 60 g 1 Stück	0,35	40 à 60 g 1 Stück	0,35	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

GESAMTÜBERSICHT

Artikelnummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Preis in €	Seite	Artikelnummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Preis in €	Seite
32462	Alaska-Seelachs	4680	73,97	36	21470	Bunte Meereswelt	1200	17,15	32
21469	Alaska-Seelachs gegart und leicht mariniert	900	19,10	32	21709	Buttergemüse „naturell“	1400	10,10	68
32474	Alaska-Seelachs in Backteig „Nordische Art“	3600	52,35	38	32361	Cappelletti-Pesto-Pfanne	6000	51,45	54
21491	Alaska-Seelachs in Dillcremesoße	1800	18,81	36	21433	Chicken Crossies (Bio)	1000	34,99	16
21463	Alaska-Seelachs in Zitronensoße	1800	19,42	32	21412	Chicken Nuggets	1300	25,74	14
32466	Alaska-Seelachs in einer Vollkornpanade	3000	44,08	36	21316	Chili, vegetarisch	2000	7,97	42
21453	Alaska-Seelachs, Fischlis	1000	18,61	32	21875	Couscous	1400	10,60	94
32469	Alaska-Seelachs-Nuggets in Marinade, unpaniert	2400	34,00	38	21833	Couscous, locker	1400	10,83	94
32467	Alaska-Seelachs-Nuggets in Tomatenmarinade, unpaniert	2400	35,65	36	32389	Couscous-Tajine	6000	39,45	62
21474	Alaska-Seelachshappen in Tomatensoße	1800	17,32	34	32594	Crema-Soße, hell	3000	14,28	100
21478	Alaska-Seelachsschnitte gegart	810	18,06	34	21009	Currywurst (Geflügel) in milder Tomatensoße	2000	19,91	24
21462	Alaska-Seelachsstreifen in Senf-Kräuter-Soße	1800	18,82	32	21588	Dillrahmsoße	1800	10,12	98
21650	All in one Pot	2000	11,07	46	32529	Dinkel-Pfannkuchen	4080	32,16	64
21547	Apfel-Erdbeer-Kompott (Bio)	2000	14,49	104	21880	Djuvec-Reis	1200	7,21	86
88966	Apfelmark	4250	7,10	104	89518	Donut, mini	1200	22,89	112
32533	Apfelpfannkuchen	4320	22,08	64	21415	Dorsch, paniert	800	20,29	32
21731	Apfelrotkohl	1800	7,79	70	21479	Dorschnuggets	1000	18,70	34
89127	Apfelstrudel (Bio)	3600	41,15	110	21649	Drei-Käse-Suppe	1800	10,50	46
21503	Aprikosenmichel, Auflauf Pfannkuchenstreifen und Aprikosen	1600	10,69	102	21541	Eieromelette „Natur“	1170	17,65	64
21836	Bandnudeln	1350	8,05	78	21872	Eierspätzle, schwäbisch	1350	6,65	80
21347	Bandnudeln mit vegetarischer Bolognese	1800	12,59	50	21447	Entengeschnetzeltes in Bratensoße	2000	28,78	18
21832	Basmatireis	1600	7,27	84	21741	Erbsen „Natur“ (Bio)	1400	11,17	72
21642	Bauerneintopf mit Geflügelwiener (Bio)	1800	15,24	46	21757	Erbsen „naturell“	1400	8,23	72
32381	Bauernhofnudeln	3000	13,86	82	21730	Erbsen und Karotten „naturell“	1800	8,30	70
89445	Berliner, mini	1250	19,77	110	21611	Erbseintopf „vegetarisch“	1800	7,39	44
89115	Bio Roggenbrötchen Vollkorn	2800	53,20	108	21748	Erbsenpüree	1700	8,79	72
21738	Blattspinat (Bio)	1800	14,96	72	21530	Erdbeer-Fruchtsoße	2000	10,91	102
56712	Blechpizza „vegetarisch“	6600	56,45	108	32568	Erdbeeren und Apfelstücke (Bio)	2500	29,89	104
56708	Blechpizza zum Nachbelegen	5500	46,50	108	21869	Fairtrade-Basmatireis (Bio) (Fairtrade)	1300	7,79	84
21742	Blumenkohl „Natur“ (Bio)	1000	9,26	72	21766	Falafelbällchen	1000	15,10	4
21734	Blumenkohl in holländischer Soße	1800	9,75	70	32856	Farfalle, bunt	5000	21,78	82
32733	Blumenkohl „naturell“	6000	29,00	74	21755	Farmer-Nuggets	1300	25,99	4
32791	Blumenkohl-Brokkoli „naturell“	6000	33,50	76	21102	Farmgulasch vom Schwein	2000	20,11	22
21759	Blumenkohl-Kartoffel-Rösti	1280	17,47	4	56004	Feine Bratwurst vom Schwein	3840	59,52	30
21303	Blumenkohlaufauf	2000	13,68	54	56808	Feinschmecker Reibekuchen	6000	60,90	10
21570	Bolognese aus Hähnchenfleisch	2000	17,19	96	2805	Filo-Schnecke	3600	45,00	106
21560	Bolognese, vegetarisch	2000	14,41	96	21744	Fingermöhren „naturell“	1300	7,05	72
21573	Bratensoße, klassisch	1800	9,90	98	21452	Fisch-Poppers	800	19,35	32
32813	Bratkartoffeln mit Speck	5000	36,08	92	21473	Fischfrikadelle	1350	22,15	34
21714	Brokkoli „Natur“ (Bio)	1000	11,09	68	21471	Fischnockerln, aus Lachs und Seelachs	1500	31,16	34
21700	Brokkoli „naturell“	1200	12,85	68	21486	Fischnuggets vom Alaska-Seelachs, im Backteig	800	14,70	36
21643	Brokkolicremesuppe	1800	6,55	40	21461	Fischpfanne „Neptun“	1800	17,18	32
21912	Brokkolicremesuppe (Bio)	1800	10,00	40	32385	Fischpfanne vom Alaska Seelachs mit Nudeln	6000	40,48	60
21751	Brokkolirösti	1280	15,65	4	21484	Fischstäbchen, paniert	1290	17,35	36
89121	Brötchen	2800	17,88	108	21604	Flädlesuppe mit Gemüsebouillon (Bio)	1600	8,30	42
89504	Brötchen-Mix	2400	18,12	110	32004	Frikadelle „Griechische Art“	4500	53,64	28
56005	Brühwürstchen, Geflügel	3200	45,48	30	32064	Frikadelle, Maxi	6480	61,39	28
21616	Buchstabennudeltopf	1600	8,58	44	50800	Frittaten mit Schnittlauch	2000	19,56	42
21634	Buchstabennudeltopf mit Geflügelfleisch (Bio)	1600	13,41	46	21526	Fruchtgrütze, rot	2000	11,41	102
21356	Bulgur-Curry-Pfanne	1400	8,19	92	21804	Frühlingspüree	1700	7,60	86
32382	Bulgur-Gemüse-Pfanne	6000	38,00	94	2840	Frühlingsrolle, Gemüse	3000	27,37	106

Artikelnummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Preis in €	Seite	Artikelnummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Preis in €	Seite
56501	G'schupfte Mohnnudeln	6000	66,96	104	21430	Huhnfleisch in Tomatensoße (Bio)	2000	30,10	16
21870	Gabel-Spaghetti	1350	6,53	80	21417	Hähnchen „Fresh Kick“	2000	22,77	14
32880	Gabel-Spaghetti (Bio)	3000	16,85	84	21449	Hähnchen in süß-saurer Soße	2000	19,41	18
21719	Gartengemüse „naturell“, bunt	1300	10,40	70	56401	Hähnchen-Döner Kebab	5000	101,99	20
32025	Geflügel-Cevapcici	6000	68,00	28	32448	Hähnchen-Krusty	5760	76,32	20
21013	Geflügel-Currywurst in Tomatensoße (Bio)	2000	25,11	24	32447	Hähnchenbrustfilet „Natur“	5400	77,76	20
21017	Geflügelbratwurst	1600	28,43	24	21405	Hähnchenbrustfilet in Rahmsoße	2000	26,94	14
21400	Geflügelbratwurst (Bio)	1200	32,99	26	21441	Hähnchenbrustinnenfilets	1500	30,28	18
32024	Geflügelbratwürstchen (mini) von der Pute	4500	87,75	28	21408	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“	2000	16,85	14
21414	Geflügelbällchen in Brokkoli-Cremesoße	1800	17,15	26	94404	Hähnchenfiletstücke mit Paprika-Zucchini-Gemüse	6000	65,28	20
21014	Geflügelbällchen in Geflügelsoße	2000	16,63	24	21422	Hähnchenfleisch in cremiger heller Soße	2000	17,93	16
21409	Geflügelfrikadellen	1200	23,85	26	21442	Hähnchenfleisch in milder Tomatensoße	2000	17,89	18
21004	Geflügelfrikadellen „Huckleberry Finn“	1800	15,44	22	21426	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsoße	2000	23,98	16
21439	Geflügelhacktaler (Bio)	1300	37,99	26	32443	Hähnchengyros mit Zwiebeln	3000	58,68	20
21589	Geflügelrahmsoße	1800	7,65	98	21428	Hähnchenkrüstchen, paniert	1040	23,69	16
56459	Gegrillte Hähnchenkeule	4500	61,50	20	32412	Hähnchenoberkeule	3000	39,90	18
32788	Gemüse „Leipziger Allerlei“ „naturell“	6000	29,00	76	21434	Hähnchenrahmgescnetzeltes (Bio)	1800	33,60	16
32727	Gemüse „Mediterraner Art“	6000	49,50	74	21438	Hähnchenrahmgulasch	1800	18,41	18
21772	Gemüse-Frikadelle „Hausfrauen Art“	900	15,17	6	21435	Hähnchenschnitzel, paniert	1100	30,32	16
21863	Gemüse-Kartoffel-Rösti (Bio)	900	12,13	6	32422	Hähnchenspieß	4000	82,80	20
21391	Gemüse-Kartoffelaufauf „vegetarisch“	2000	12,89	58	21440	Hähnchensteaks aus der Keule (BIO)	1200	41,76	18
21331	Gemüse-Lasagne à la Italia	2000	12,88	56	21420	Hähnchenunterkeulen (Bio)	1000	32,80	14
32708	Gemüse-Mischkarton, 4 mal 1	5750	44,99	74	21403	Hähnchenunterkeulen „Drum Sticks“	960	20,10	14
21740	Gemüse-Mix „Ampel“ „Natur“ (Bio)	1350	12,94	72	21885	Hörnchen-Nudeln	1200	9,49	82
21613	Gemüseerbseintopf (Bio)	1800	10,74	44	21407	Hühnerfrikassee (Bio)	2000	26,79	14
21330	Gemüsegratin (Bio)	2000	12,02	56	21404	Hühnerfrikassee „Frühlings Art“	2000	18,88	14
21749	Gemüseuggets	1250	18,39	4	32082	Jagdwurstscheibe vom Schwein, paniert	5120	93,44	28
21838	Gemüsereis	1300	9,43	84	21735	Kaisergemüse „naturell“	1300	8,90	70
21890	Gemüseschmarrn	1000	13,80	6	21510	Kaiserschmarrn	1000	9,31	62
21557	Gemüesoße	1800	9,50	96	21483	Kap Seehecht, paniert	750	14,66	34
56542	Gemüestrudel „Kürbis-Geflüster“	4000	45,00	10	32748	Karotten-Ecke mit Knusperpanade, mini	3120	24,69	8
21655	Gemüesuppe mit Muschelnudeln	1600	6,74	48	21606	Karottencremesuppe	1800	6,97	40
21910	Gemüesuppe, gelb	2000	8,95	40	21614	Karottencremesuppe (Bio)	1800	9,36	40
32522	Germknödel „Natur“	2400	29,76	104	21708	Karottenscheiben „naturell“	1300	7,98	68
32135	Geschnetzeltes (Schwein) „Gyros Art“	3000	56,00	22	21388	Kartoffel-Blumenkohlaufauf	2000	15,71	58
21235	Geschnetzeltes vom Rind in Soße (Bio)	2000	41,98	12	21390	Kartoffel-Brokkoli-Aufauf (Bio)	2000	15,88	58
21809	Gnocchi	1500	7,84	78	21818	Kartoffel-Buchstaben	1000	8,59	88
21432	Gockelchen (aus Hähnchenbrust-Formfleisch)	1125	23,19	16	21389	Kartoffel-Gemüse-Pfanne (Bio)	1300	10,66	60
21505	Grießbrei	2000	10,05	102	32331	Kartoffel-Gemüse-Pfanne „vegetarisch“	6000	31,52	60
50804	Grießdukat	2000	20,99	42	21326	Kartoffel-Gemüeaufauf mit Hähnchen (Bio)	2000	22,60	56
32348	Grillgemüse-Pfanne	6000	49,50	60	32309	Kartoffel-Kichererbsen-Pfanne	6000	45,70	60
32079	Grillschnecke vom Schwein	3600	77,40	28	21858	Kartoffel-Kroketten	1000	8,58	90
21706	Grüne Bohnen „naturell“	1200	8,70	68	21627	Kartoffel-Möhreintopf „vegetarisch“ (Bio)	2000	9,22	44
32729	Grüner Gemüsemix „naturell“	6000	34,50	74	32775	Kartoffel-Pastinaken-Plätzchen	3000	26,18	8
21739	Grüner Mix Brokkoli-Erbse „Natur“ (Bio)	1100	10,19	72	32769	Kartoffel-Quark-Ecke	2400	17,79	8
21777	Gulasch „new classic“	2000	21,17	6	21878	Kartoffelfiguren „Winterzauber“	1000	8,75	90
89477	Hamburgerbrötchen mit Sesam	2052	20,52	110	21807	Kartoffelgratin	1600	10,56	86
32398	Heimatpfanne, rustikal	6000	39,45	62	21821	Kartoffelgratin (Bio)	1600	11,66	88
21641	Hochzeitssuppe	1600	7,60	40	21637	Kartoffelgulaschtopf	2000	12,27	46
89473	Hot Dog Brötchen	1280	20,45	110	21867	Kartoffelklöße	1250	7,48	90
21425	Huhnfleisch in Kräutersoße (Bio)	2000	31,67	16	21876	Kartoffelklöße (Bio)	1250	12,19	90

GESAMTÜBERSICHT

Artikelnummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Preis in €	Seite	Artikelnummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Preis in €	Seite
21827	Kartoffeln mit Schale	1200	10,53	88	21874	Nudel „glutenfrei“	1100	9,81	82
21855	Kartoffelpüree	1700	5,85	90	21363	Nudel-Brokkoli-Auflauf mit Hähnchen	2000	17,35	58
21819	Kartoffelrösti	1100	8,51	88	21300	Nudel-Brokkoli-Auflauf „vegetarisch“ (Bio)	2000	15,74	54
21817	Kartoffelspalten	1300	8,42	88	21304	Nudel-Brokkoli-Auflauf, vegetarisch	2000	12,49	54
32819	Kartoffelspalten mit Schale	6000	23,12	92	21602	Nudel-Gemüse-Menü „Kickers“	1800	5,87	42
21624	Kartoffelsuppe	1800	9,07	44	32313	Nudel-Gemüse-Pfanne „vegetarisch“	6000	27,75	54
21618	Kartoffelsuppe, vegetarisch	1800	6,99	44	21324	Nudel-Gratin „vegetarisch“	2000	13,71	56
21796	Kartoffeltaler mit Haferflockenpanade	1470	17,58	6	21311	Nudel-Käse-Auflauf	2000	13,55	56
21919	Klare Suppe	1280	5,10	40	32302	Nudelpfanne „Tomate Total“	6000	39,60	52
21024	Klopse vom Geflügel	2000	13,52	24	32830	Nudelreis	3000	15,04	82
21717	Kohlrabi-Karotten-Gemüse in Soße	2000	10,72	70	21639	Nudeltaschen mit Gemüsefüllung in Bouillon (Bio)	1600	9,08	46
21726	Kohlrabiwürfel „naturell“ (Bio)	1300	12,15	70	32552	Omelette „Bauernschmaus“	4000	34,88	66
21861	Kräuterkartoffeln	1300	7,70	90	21539	Omelette „Natur“ (Bio)	1170	19,89	64
32852	Kräuterkartoffeln mit Chili	6000	24,50	92	32538	Omelette mit Gemüsefüllung	3360	26,88	66
50801	Käseschöberl (gebackene Suppeneinlage aus Rührteig mit Käse)	2000	23,34	42	21538	Palatschinken mit Marillenfruchtfüllung	1100	18,10	64
21595	Käsesoße	1800	8,94	100	56515	Pancakes	1750	17,52	66
21563	Käsesoße (Bio)	1800	10,47	96	21559	Paprikahamsoße (Bio)	1800	10,69	96
21593	Käsesoße „Carbonara Art“	1800	12,17	98	56021	Paprikaschote, gefüllt mit Hackfleischfüllung (rot)	6000	68,10	30
21384	Käsespätzle, mild	1800	11,41	52	21334	Pasta Mista in Käsesoße	1800	12,10	48
21034	Köfte	1200	17,16	26	32303	Pastasotto verde	6000	40,50	52
21348	Kürbispfanne mit Spiralnudeln	1800	9,93	50	21773	Pastinake „Natur“ (Bio)	1400	10,07	74
21656	Kürbissuppe, Hokkaido	2000	9,42	48	21843	Penne (Bio)	1000	7,29	78
32463	Lachs	3780	73,25	36	21335	Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße	2000	12,73	50
21477	Lachs in Soße Florentiner Art	1800	31,15	34	21354	Pennnudeln in Käsesoße (Bio)	1800	13,97	50
21480	Lachsfiletstücke in Dillcremesoße	1800	30,89	34	21849	Pennnudeln, vollkorn	1200	8,10	80
21853	Langkornreis	1600	7,29	84	32802	Petersilienkartoffeln	6000	21,50	92
21854	Langkornreis (Bio)	1600	9,65	84	32399	Pfanne „Königsberger Art“	6000	38,50	62
56301	Lasagne Bolognese mit Rindfleisch (Bio)	4500	45,24	58	32716	Pfannengemüse in Kräuterbutter	6000	42,50	74
21336	Lasagne, mit Geflügel	2000	19,45	56	21500	Pfannkuchen „Natur“	900	11,45	62
2809	Laugenspitz (Bio)	3850	82,99	106	32544	Pfannkuchen „Natur“, 100g	4800	29,89	66
32471	Limanda-Fischfilet (paniert)	3120	63,60	38	32558	Pfannkuchen „Spinat-Käse“	4800	37,20	66
21558	Linsen-Bolognese	2000	14,21	96	32541	Pfannkuchen mit Blaubeerfüllung	4080	31,68	66
21776	Linsenbällchen	1200	11,08	6	21513	Pfannkuchen mit Nuss-Nougat-Füllung	1105	13,35	64
21680	Linseneintopf „vegetarisch“	2000	7,52	48	32566	Pfannkuchen mit „Veggie-Bolognese“	4320	26,64	66
21603	Linsensuppe	2000	5,68	42	89521	Pita-Brötchen	3000	20,10	112
21713	Mais „Natur“ (Bio)	1300	11,11	68	2834	Pizza „Margherita“ (Bio)	3400	35,94	106
21842	Makkaroni	1000	6,14	78	2835	Pizza „Salami“ (Bio)	3300	38,34	106
21366	Makkaroni à la Romana	1700	12,50	52	2897	Pizza „Spinaci“	4300	37,90	108
21325	Makkaroni-Gratin	2000	12,23	56	2898	Pizza „Spinat“ (Bio)	3600	38,00	108
21646	Maultaschen in Brühe „vegetarisch“	1600	9,61	46	2896	Pizza „Thunfisch“	4450	37,90	108
32728	Maultaschen mit Gemüsefüllung	3000	25,50	6	56704	Pizza-Schnitte „Margherita“	4400	31,50	108
21531	Milchreis	2000	7,58	102	2808	Pizzabaguette mit Salami und Schinken	2136	27,12	106
21535	Milchreis (Bio)	2000	11,11	104	32741	Polenta-Rauten	4320	39,36	8
21617	Minestrone, vegetarisch	1600	6,27	44	32386	Pommdöner	6000	47,90	62
21386	Mini Ravioli mit Gemüsefüllung	1400	11,78	78	21810	Pommes Dauphine	1000	7,83	86
21418	Mini-Geflügelbällchen „Junior“	2000	16,99	26	56837	Pommes frites	5000	11,29	92
89468	Muffin Mix	2100	25,22	110	32745	Power Flower Pasta	3600	33,12	8
21712	Möhren „Natur“ (Bio)	1400	8,95	68	21401	Putengeschnetzeltes in Tomatensoße	2000	21,43	14
21705	Möhren in Sahnesoße	1700	9,44	68	21444	Putengulasch in klassischer Geflügelsoße	2000	21,76	18
21715	Möhrenscheiben „Natur“ (Bio)	1300	8,95	68	32427	Putenschnitzel (paniert)	3840	71,52	20
21881	Naturreis	1300	8,93	86	89469	Quarkbällchen	2800	45,30	110

Artikelnummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Preis in €	Seite	Artikelnummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Preis in €	Seite
21351	Quiche „Tomate-Käse“ (Bio)	750	18,15	4	21312	Schinkenfleckerl	1600	11,60	48
21594	Rahmsoße	1800	7,15	98	32482	Schlemmerfilet „Florentin“	4320	49,92	38
21724	Rahmspinat	1800	8,99	70	32476	Schlemmerfilet „Toskana Art“	4320	53,52	38
21346	Ravioli in heller Soße mit Erbsen (Bio)	1800	14,59	50	32483	Schlemmerfilet à la française	4800	49,44	38
21357	Ravioli mit Gemüsefüllung	1800	11,42	52	21846	Schneckenudeln	1200	7,23	80
21845	Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung (Bio)	1400	14,99	80	21306	Schneckenudeln in Käsesoße	1800	10,25	48
32359	Ravioli-Gemüsepfanne	6000	45,60	54	21350	Schneckenudeln in Tomatensoße	1800	10,51	50
56545	Reibekuchen „Hausfrauen Art“	6000	19,65	10	89107	Schoko-Muffin	2880	91,65	108
21862	Reibekuchen „Hausfrauen Art“ (Bio)	900	12,05	6	56480	Scholle, paniert	3900	81,90	38
21352	Reis-Gemüse-Pfanne, vegetarisch (Bio) (Fairtrade)	1400	10,64	60	21877	Schupfnudeln, gebraten	1200	10,89	82
21322	Reis-Gemüsepfanne mit Fischwürfeln vom Alaska-Seelachs	1300	10,19	60	21103	Schweinebraten in Soße (Bio)	1800	33,39	22
21522	Reisauflauf (laktosefrei**)	2000	10,99	102	21104	Schweineschnitzel	960	20,60	22
32326	Reispfanne mit Hähnchengyros	6000	42,48	60	32144	Schweineschnitzel „Cordon Bleu“	5400	97,56	22
21612	Reissuppe mit Huhn	1600	9,73	44	32493	Seelachs gefüllt mit Kräutersoße (paniert)	3600	51,60	38
32475	Riesen-Rösti mit Lachs	4200	55,60	38	21476	Seelachs, gebraten	800	22,88	34
32770	Riesen-Rösti „vegetarisch“	6600	57,00	8	32468	Seelachsfilet im Knuspermantel	3600	65,28	36
21564	Rinderbolognese (Bio)	2000	17,35	96	56807	Semmelknödel	3000	18,96	94
21210	Rinderbraten in Soße	1800	31,69	12	56820	Semmelknödel (Bio)	3150	32,20	94
21211	Rinderbraten mit Jus (Bio)	1800	42,76	12	50802	Semmelknödel, gekocht, gewürfelt	2000	21,12	42
21058	Rinderfrikadelle	1200	15,35	26	32827	Serviettenknödel	3840	36,48	94
21021	Rinderfrikadellen in Bratensoße	2000	18,07	24	21747	Sommergemüse „naturell“, bunt	1300	9,09	72
21215	Rindergeschnetzeltes „Balkan Art“	2000	21,23	12	21652	Sommergemüse-Eintopf (Bio)	1800	8,52	48
21231	Rindergeschnetzeltes in Bratensoße	2000	27,75	12	21587	Soße „Gärtnerin Art“	1800	7,91	98
21206	Rindergulasch in Paprika-Rahmsoße	2000	25,54	12	21839	Spaghetti aus Hartweizengrieß	1200	9,59	78
21242	Rindergulasch in Paprikarahmsoße (Bio)	2000	38,46	12	21360	Spaghetti in fruchtiger Tomatensoße	1800	9,99	52
21204	Rindergulasch mit Karottenscheiben	2000	24,99	12	21314	Spaghetti mit Geflügelbolognese-Soße	1800	11,81	48
21234	Rindergulasch mit Karottenscheiben in Rahmsoße (Bio)	2000	38,22	12	21301	Spinat-Kartoffel-Auflauf „vegetarisch“	2000	12,31	54
32040	Rinderhacksteak	3600	42,72	28	21392	Spinat-Kartoffel-Gratin (Bio)	2000	13,88	58
21328	Rindfleisch-Tortelloni überbacken (Bio)	2000	20,97	56	21893	Spinat-Knödel (Bio)	1440	15,30	94
21006	Rindfleischbällchen „Jäger Art“	1800	12,58	22	32738	Spinat-Sticks im Eimantel	2500	24,94	8
21018	Rindfleischbällchen in Tomatensoße (Bio)	1800	22,40	24	21871	Spiralnudeln	1350	6,15	80
21022	Rindfleischfrikadelle (Bio)	1200	29,50	24	21805	Spätzle (Bio)	1200	9,56	78
21008	Rindsbratwürstchen	1485	30,99	24	21361	Spätzle-Gemüse-Pfanne (Bio)	1200	11,62	52
21031	Rindsbratwürstchen (Bio)	1485	36,05	26	21813	Stampfkartoffeln	1700	7,49	88
32859	Risotto „Pomodoro“	6000	27,90	86	21829	Stampfkartoffeln (Bio)	1700	9,55	88
32709	Romanesco „naturell“	6000	41,80	74	56835	Steakhouse frites	5000	12,30	92
32787	Rosenkohl „naturell“	6000	28,00	76	32712	Steckrübengemüse „naturell“	6000	30,00	74
32073	Rostbratwürstchen vom Schwein	4500	94,45	28	2889	Steinofenpizza „Geflügelsalami“	3500	39,90	106
56369	Rote Schote	3600	35,80	10	2803	Steinofenpizza mit Grillgemüse	4050	36,30	106
2804	Rustikales Ofenbrot	1520	21,92	106	32776	Süßkartoffel-Herzchen	3000	27,82	8
56819	Rösti-Sticks	3000	16,38	10	21310	Süßkartoffel-Pfanne	1200	9,55	58
21816	Röstkartoffeln	1350	9,96	88	32307	Tagliatelle „Spinaci“ mit Lachs	6000	43,65	52
21375	Rührei	1500	14,43	62	21340	Teddynudeln in heller Soße mit Erbsen	1800	13,58	50
21323	Rührei (Bio)	1500	16,51	62	21591	Tomaten-Mozzarella-Soße	1800	8,90	98
56002	Saitenwürstchen vom Schwein	3600	49,95	28	21648	Tomaten-Mozzarella-Suppe (Bio)	1800	9,13	40
21848	Salzkartoffeln	1300	6,69	90	21562	Tomatensoße (Bio)	1800	9,64	96
21828	Salzkartoffeln (Bio)	1300	9,98	88	21592	Tomatensoße à la Italia	1800	7,65	98
32577	Sauce à la Hollandaise	3000	15,30	100	21644	Tomatensuppe mit Reis (Bio)	2000	8,99	46
21534	Sauerkirschkompott (Bio)	2000	12,58	104	21647	Tomatensuppe mit Reis und Rindfleischklößchen	2000	10,92	46
21723	Sauerkraut	1800	6,85	70	21608	Tomatensuppe „vegetarisch“	2000	6,91	44
21580	Sauerrahmsoße mit Kräutern (Bio)	1800	10,78	98	21851	Tomatenvollkornreis	1500	8,89	84

GESAMTÜBERSICHT

Artikelnummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Preis in €	Seite
21544	Topfenknödel (Bio)	1280	18,99	104
21545	Topfenpalatschinken (Bio)	900	15,40	64
21514	Topfenschmarrn	1000	14,44	64
32831	Tortelloni del sole	6000	48,99	54
21355	Tortelloni in Tomatensoße (Bio)	2000	18,46	50
32378	Tortelloni mit Gemüsefüllung, grün	5000	33,00	82
32376	Tortelloni mit Käsefüllung	5000	31,35	82
21847	Tortelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung (Bio)	900	9,98	80
21802	Tortelloni mit Rindfleischfüllung (Bio)	900	14,11	78
21852	Tortelloni mit Tomaten-Mozzarella-Füllung (Bio)	900	9,99	80
21329	Tortelloni-Gratin „Tomate“	2000	13,79	56
21398	Tortelloni-Spinat-Auflauf (Bio)	2000	13,58	58
21519	Vanillesoße	1800	9,48	102
21770	Veggie-Bällchen „Fresh kick“	2000	19,65	4
21771	Veggie-Bällchen classic	1200	21,62	4
21769	Veggie-Currywurst in Soße	2000	21,16	4
32772	Veggie-Schnitzel aus Soja	3840	51,84	8
21844	Vollkorn Penne (Bio)	1200	9,17	80
21830	Vollkorn-Spiralnudeln	1000	7,52	78
89513	Vollkornbrötchen	2400	13,98	110
21338	Vollkornnudelpfanne	2000	12,12	50
89128	Weizenvollkornbrötchen (Bio)	4760	86,70	110
21837	Wellenschnittpommes	1000	5,88	90
32871	Wellenschnittpommes (Bio)	5000	29,15	92
32826	Wildreismischung mit Gemüse	6000	33,20	86
21515	Zwetschgenkompott (Bio)	2000	12,12	102
21572	hellbraune Soße (Bio)	1800	9,07	96

Artikelnummer	Bezeichnung	Gesamteinwaage in g	Preis in €	Seite
---------------	-------------	---------------------	------------	-------

NAHRUNGSMITTEL- ALLERGIEN

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

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



Art.-Nr. 61222



ZUSAMMENSETZUNG UND PREIS

Wir können die Notwendigkeit temporärer Preisveränderungen nicht ausschließen: Bei den apetito-Artikeln kann es aufgrund unvorhersehbarer Rohwarenpreissteigerungen zu Veränderungen in der Zusammensetzung und im Preis kommen. Im Einzelfall können sich dadurch leichte Abweichungen zwischen den Informationen in mein-apetito.de, dem tatsächlich gelieferten Artikel und der Beschreibung in diesem Menükatalog ergeben. Der Zutatenhinweis auf der Artikelverpackung beschreibt die aktuelle Zusammensetzung des Artikels.

PORTIONIERUNGS- HINWEIS

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

MEHRWERTSTEUER

Die genannten Preise sind Netto-
preise ohne Mehrwertsteuer.



ZUR KENNZEICHNUNG DER ALLERGENE

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

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

ZU UNVERTRÄGLICHKEITEN

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

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

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



Und online unter:



ALLERGEN- KENNZEICHNUNG MIT KÜRZEL

- G Gluten
namentlich:
 - G1 Weizen
 - G2 Roggen
 - G3 Gerste
 - G4 Hafer
 - G5 Dinkel
 - G6 Kamut
- K Krebstiere
- Ei Eier
- Fi Fische
- E Erdnüsse
- Sb Soja
- M Milch (einschließlich Laktose)
- Me Milcheiweiß
- La Laktose
- Sf Schalenfrüchte
namentlich:
 - Sf1 Mandeln
 - Sf2 Haselnüsse
 - Sf3 Walnüsse
 - Sf4 Kaschunüsse
 - Sf5 Pecannüsse
 - Sf6 Paranüsse
 - Sf7 Pistazien
 - Sf8 Macadamia-/Queenslandnüsse
- S Sellerie
- Sn Senf
- Se Sesam
- Sd Schwefeldioxid und Sulfite
(> 10 mg/kg oder 10 mg/l)
- Lp Lupinen
- W Weichtiere
- () kann Spuren enthalten von ...

ERKLÄRUNG DER SYMBOLE

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

DATENSCHUTZ

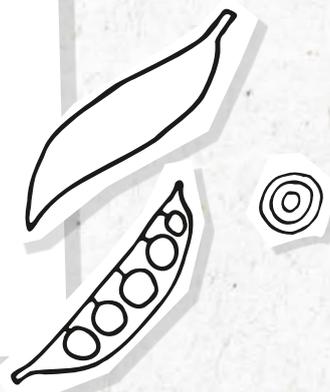
Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen. Wir weisen insbesondere auf unsere Informationspflichten hinsichtlich der Erhebung von personenbezogenen Daten hin. Dies betrifft zum einen das Auskunftsrecht der betroffenen Personen darüber, welche personenbezogenen Daten durch uns verarbeitet werden. Zum anderen betrifft es das Recht auf Berichtigung von personenbezogenen Daten sowie das Recht, die Löschung von personenbezogenen Daten zu verlangen, soweit wir keine rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben.

Es gelten die Datenschutzrichtlinien unter www.apetito.de/datenschutz



AGB

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



Achten Sie auf unsere Produkte mit diesem Zeichen.



Achten Sie auf unsere Produkte mit diesem Zeichen.



ASC-C-00177

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



MSC-C-51654

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



Halten Sie bitte bei jeder Ihrer Bestellungen Ihre Kundennummer bereit.

Für Ihre Bestellungen:

Service-Telefon-Nummern: 0 59 71/80 20 81 00 oder 0 59 71/80 20 82 00
 Service-Fax-Nummer: 0 59 71/80 20 83 00
 Service-E-Mail-Adresse: KOC@apetito.de
 Internet: www.mein-apetito.de

apetito AG • Bonifatiusstraße 305 • 48432 Rheine • Tel.: 0 59 71/799 - 0 • E-Mail: info@apetito.de • www.apetito.de

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