

Mikrowellen- Menüs

gültig ab 1. April 2021

Wählen Sie à la carte



UNSERE QUALITÄTSPHILOSOPHIE

Mit den **natürlichen Menüs** aus unserer Menü-Manufaktur garantieren wir Ihnen unverfälschten Geschmack:

- keine Geschmacksverstärker
- keine Konservierungsstoffe*
- keine künstlichen Farbstoffe
- keine künstlichen Aromastoffe
- keine naturidentischen Aromastoffe
- keine aufgeschlossenen Pflanzeiweiße
- kein Hefeextrakt
- keine Phosphate**

VON MENSCHEN
FÜR MENSCHEN



REINHEITSGEBOT ERWEITERT

NEU – Ganzheitliche Palmölstrategie:

Grundsätzlich Palmfett/Palmöl eliminiert wo es möglich war. Einsatz von ausschließlich nachhaltig zertifiziertem Palmfett/Palmöl bei einzelnen Zutaten.



GARANTIERT GVO-FREI

Alle Rohwaren sind GVO-frei.

(Alle in Frage kommenden Lieferanten haben uns eine entsprechende Bestätigung gegeben, dass die von ihnen bezogenen Rohstoffe entsprechend der EU-Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 keine Lebensmittel oder Zutaten enthalten, die aus genetisch veränderten Organismen hergestellt wurden.)

Garantiert GVO-freie Fütterung bei Milchprodukten:

Sahne, Sauerrahm, frische Milch.

* mit Ausnahme von Nitritpökelsalz

** bei unseren hauseigenen Fleisch- und Wurstwaren



Engagement in Nachhaltigkeit und wirksamen Klimaschutz!

GUTES GEWISSEN BEIM AUSLIEFERN UND VERPACKEN UNSERER MENÜS!

Wir streben eine möglichst gute Klimaverträglichkeit, etwa durch die Optimierung der Transportwege und der Auslastung der hauseigenen LKWs an. Die Menü-Kartons werden, soweit es technisch möglich ist, aus recyceltem (Altpapier-)Material hergestellt. Wir führen permanent Energieeffizienzmaßnahmen durch. Und sind für angewandtes Energiemanagement nach **DIN EN ISO 50001:2018** durch die **DQS GmbH** zertifiziert.

DER KOMPLETTE TRANSPORT UND DIE KOMPLETTE VERPACKUNG SIND CO₂ NEUTRAL!

Wir kompensieren unvermeidbare Emissionen in Zusammenarbeit mit myclimate und unterstützen ein Klimaschutzprojekt in Nepal, Region Terai Arc. Dort kommen Biogasanlagen nepalesischen Familien zugute. Alle Menü-Verpackungen sowie der gesamte Transport sind damit **CO₂-neutral!**





EINFACH UND
SCHNELL FERTIG

Mikrowellen-Zubereitung

SOWOHL IM MENÜ- ALS AUCH AUF DEM PORZELLANTELLER*

... IM MENÜTELLER

1. Gewünschtes Menü aus der Tiefkühltruhe oder dem Tiefkühlschrank nehmen.
2. Die Verpackung noch nicht entfernen!
3. Das tiefgekühlte Menü in die Mikrowelle stellen und erhitzen*.
4. Menü vorsichtig entnehmen und auf bereitgestellten Teller geben. Bitte beachten Sie: Durch die Zubereitung ist die Folie seitlich leicht geöffnet, es kann Dampf entweichen.
5. Folie entfernen.

... IM PORZELLANTELLER

1. Gewünschtes Menü aus der Tiefkühltruhe oder dem Tiefkühlschrank nehmen.
2. Abdeckfolie von tiefgekühltem Menü entfernen.
3. Tiefgekühltes Menü auf Ihren Teller gleiten lassen.
4. Menü-Verpackungsteller unbedingt als Abdeckhaube verwenden.
5. Abgedecktes Menü in die Mikrowelle stellen und erhitzen*.

* **Bitte beachten:** Unsere Zubereitungszeiten beziehen sich auf eine Mikrowellenleistung von 800 Watt sowie die Zubereitung im Menüteller. Sie sind bei den einzelnen Menübeschreibungen angegeben. Bei der Zubereitung der Menüs auf einem Porzellanteller verlängern sich die angegebenen Zubereitungszeiten um 2 Minuten.

Mikrowellen- ZUBEREITUNG

IM MENÜTELLER



IM PORZELLANTELLER



1

2

3

4

5

GUTEN
APPETIT!

Perfekter Service

SO EINFACH GEHT ES

Genießen Sie mit der Menü-Manufaktur Hofmann jeden Tag Vielfalt und Abwechslung. Ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack und Ihren individuellen Bedürfnissen können Sie aus ca. 70 Menüs auswählen, die in folgenden Kostformen zusammengestellt sind: **Vollkost & Kostform-Varianten.**

Die nach handwerklicher Tradition für Sie gekochten Menüs können Sie für jeden der sieben Wochentage individuell und ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack zusammenstellen – oder sich einen der praktischen Wochen-Kartons aussuchen.



SO EINFACH BESTELLEN SIE DIE MENÜS:

1. Wählen Sie die von Ihnen gewünschte Kostform.
2. Stellen Sie 7 Menüs individuell nach Ihrem Geschmack zusammen oder entscheiden Sie sich für einen Wochen-Karton.
3. Tragen Sie bitte die entsprechenden Bestell-Nummern in das Bestellformular ein.
4. Geben Sie die Bestellung Ihrem Menü-Lieferservice mit.



SO KOMMEN DIE MENÜS ZU IHNEN:

Direkt nach der Zubereitung durch unsere Meisterköche wird jedes Menü sofort für Sie »auf Eis« gelegt und anschließend zu Ihnen auf die Reise geschickt. Die Temperatur wird zur Gewährleistung einer ununterbrochenen Tiefkühlkette ständig geprüft und dokumentiert. Geliefert wird in handlichen und einfach zu lagernden 7er-Kartons.



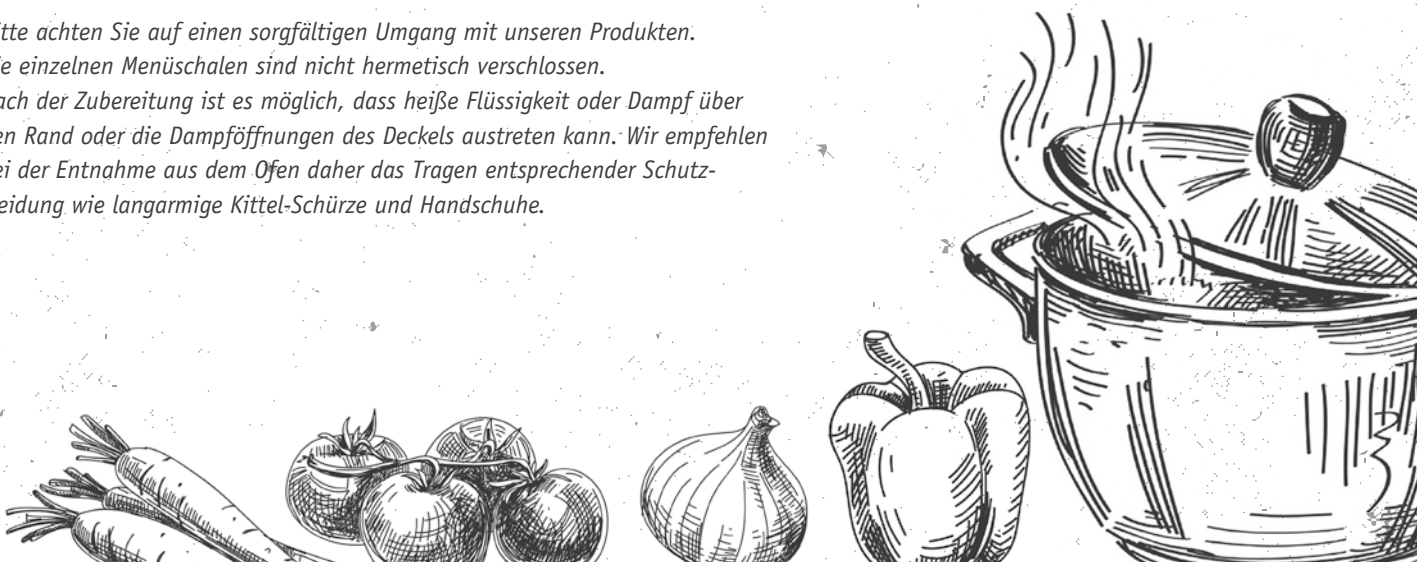
SO LAGERN SIE DIE MENÜS:

Für die korrekte Lagerung unserer Menüs achten Sie bitte auf eine Temperatur von -18°C in der Tiefkühltruhe oder im Tiefkühlschrank.

Die Menüspezialitäten nach dem Auftauen/Regenerieren direkt verzehren und nicht wieder einfrieren.

Bitte achten Sie auf einen sorgfältigen Umgang mit unseren Produkten. Die einzelnen Menüschalen sind nicht hermetisch verschlossen.

Nach der Zubereitung ist es möglich, dass heiße Flüssigkeit oder Dampf über den Rand oder die Dampföffnungen des Deckels austreten kann. Wir empfehlen bei der Entnahme aus dem Ofen daher das Tragen entsprechender Schutzkleidung wie langarmige Kittel-Schürze und Handschuhe.



Inhalt

Klassiker & Co. – Vollkost Seite ab 9

Rind	10
Schwein	10
Hackfleisch- und Wurstgerichte	12
Geflügel	13
Fisch	14
Nudelgerichte	15
Pfannengerichte	15
Eintöpfe	16
Süßspeisen	16
Vegetarische Menüs	17

Wohlfühl-Menüs – Kostform-Varianten ab 18

Rind / Kalb	19
Schwein	20
Hackfleisch- und Wurstgerichte	20
Geflügel	21
Fisch	22
Nudelgerichte	23
Pfannengericht	24
Eintöpfe	24
Süßspeise	25
Vegetarische Menüs	25

Wochen-Kartons ab 26

Vollkost – Klassiker & Co.	26
Kostform-Varianten – Angepasste Vollkost mit BE-Angabe	27





Unsere Kostformen

KENNZEICHNUNGEN

VOLLKOST

Leckere Menüs für diejenigen, die im Wesentlichen alles essen dürfen.

KOSTFORM-VARIANTEN

Hier finden Sie genau das Richtige, wenn Sie besonders auf Ihre Ernährung achten müssen.

Angepasste Vollkost ^{AK}

Diese Kostform ist bei unspezifischen Unverträglichkeiten und gastrointestinalen Erkrankungen geeignet und ersetzt die ehemals leichte Vollkost (LK). Diese Menüs werden aus besonders gut verträglichen Zutaten hergestellt und sind mild gewürzt sowie schonend zubereitet. Individuelle Verträglichkeiten sind zu berücksichtigen.

BE: Angabe der Broteinheiten

Zur einfachen Kontrolle der Broteinheiten ist der Wert pro Portion angegeben.

Vegetarische Menüs

Diese Menüs enthalten keinerlei Fleischprodukte. Die ideale, abwechslungsreiche Ernährung für alle, die keinen Fisch oder kein Fleisch essen möchten.

NÄHRWERTE

Die durchschnittlichen Nährwerte sind pro 100 g angegeben und umfassen Energie (kJ, kcal), Fett [g], davon gesättigte Fettsäuren (ges. FS) [g], Kohlenhydrate (KH) [g], davon Zucker [g], Eiweiß [g], Salz [g].

PREISKLASSEN

Kennzeichnung der Menüs mit Preisklassen von A bis G (nur relevant, wenn Ihr Menü-Anbieter ein Preisklassen-System anbietet).

KENNZEICHNUNGEN/ALLERGENE

Um Ihnen die Auswahl zu erleichtern, haben wir für Sie die in unseren Menüs enthaltenen Allergene bei jedem Artikel entsprechend der Lebensmittel-Informations-Verordnung gekennzeichnet.

Eine Übersicht über die Allergene und unsere Piktogramme finden Sie auf dem Ausklapper auf der letzten Seite des Kataloges.

Wenn Sie Fragen zu Zutaten und Allergenen in unseren Produkten haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Ansprechpartner. Hier erhalten Sie von uns detaillierte, auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Informationen.

ZUSATZSTOFFE

Die in unseren Menüs enthaltenen Zusatzstoffe sind wie folgt gekennzeichnet:

- ③ mit Antioxidationsmittel
- ⑦ mit Nitritpökelsalz

AUS KONTROLLIERT-NACHHALTIGER FISCHEREI!



Bestandserhaltende Fischereimethoden und die Vermeidung von Überfischung gewährleistet unsere Nachhaltigkeits-Garantie:

Die so gekennzeichneten Fisch-Artikel sind aus kontrolliert-nachhaltiger Fischerei.

Bei der Darstellung unserer Menüspezialitäten handelt es sich um Serviervorschläge, Abweichungen bleiben vorbehalten.

Abweichungen in Folge von Druckfehlern oder kurzfristigen Änderungen bleiben vorbehalten.



Klassiker & Co.

VOLLKOST

GEFÜLLTE PAPRIKA
Best.-Nr. 2761, Seite 12



Best.-Nr. 2140

Preisklasse: E



Stroganoff-Topf

Rindergeschnetzeltes in feiner Sahnesoße mit Champignons und Gurkenstreifen, dazu Kräuter-Spätzle

Fleisch-Einwaage: 60 g, Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 547 kJ (130 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 2 g;

KH 15 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 8 g; Salz 0,91 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

Allergenhinweis:
A1, C, G, L



Best.-Nr. 2142

Preisklasse: F



Zarter Sauerbraten

in fein abgeschmeckter Soße, dazu Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße

Fleisch-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 440 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 445 kJ (106 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 1 g;

KH 10 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 7 g; Salz 1,15 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

Allergenhinweis:
C, L



Best.-Nr. 2782

Preisklasse: G



Hausgemachte Rinderrouladen ^⑦

mit Speck- und Zwiebelfüllung, in feiner Soße, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

Rouladen-Einwaage: 120 g, Gesamt-Einwaage: 480 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 536 kJ (128 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g;

KH 9 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 9 g; Salz 1,18 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 12 Min.

Allergenhinweis:
M



Best.-Nr. 2726

Preisklasse: D



Geschnetzeltes »Jäger Art«

vom Schwein, in feiner Soße, mit Fingermöhren und Spätzle

Fleisch-Einwaage: 70 g, Gesamt-Einwaage: 420 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 485 kJ (116 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g;

KH 8 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 7 g; Salz 0,85 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

Allergenhinweis:
A1, C, L



Best.-Nr. 2787

Preisklasse: E



Schweinebraten »Bayrische Art«

in Bratensoße, mit Apfelrotkohl und hausgemachten, gekochten Kartoffelklößen

Fleisch-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 410 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 556 kJ (133 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS 2 g;

KH 10 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 7 g; Salz 1,17 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

Allergenhinweis:
C, L



NEU

Best.-Nr. 2118

Preisklasse: D



Schweineschnitzel paniert

mit Erbsen und Salzkartoffeln

Fleisch-Einwaage mit Panade: 90 g, Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 509 kJ (121 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g;

KH 14 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 8 g; Salz 0,82 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

Allergenhinweis:

A1, C, L



NEU

Best.-Nr. 2617

Preisklasse: F



Schnitzel »Alt Bayerische Art«

Schweineschnitzel mit Meerrettich-Senf-Panade, garniert mit Röstzwiebeln und Käse, dazu Serviettenknödel in Pilz-Sahnesoße

Fleisch-Einwaage mit Panade: 80 g, Gesamt-Einwaage: 380 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 777 kJ (186 kcal); Fett 10 g, davon ges. FS 4 g;

KH 15 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 8 g; Salz 1,22 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

Allergenhinweis:

A1, C, G, L, M



Best.-Nr. 2786

Preisklasse: C



Sahnegeschnetzeltes

vom Schwein, mit Champignons und Bauernspätzle

Fleisch-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 420 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 621 kJ (148 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g;

KH 14 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 9 g; Salz 0,69 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

Allergenhinweis:

A1, C, G, L



Best.-Nr. 2862

Preisklasse: D



Kasseler Nacken ^⑦

in Bratensoße, mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

Fleisch-Einwaage: 70 g, Gesamt-Einwaage: 420 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 363 kJ (87 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 2 g;

KH 6 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 4 g; Salz 1,10 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

Allergenhinweis:

A1, G, L



Best.-Nr. 2101

Preisklasse: B



Hackbraten

in Soße, mit Karotten und Salzkartoffeln

Hackbraten-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 380 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 459 kJ (110 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g;

KH 8 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 5 g; Salz 1,09 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

Allergenhinweis:
A1, C, L



NEU

Best.-Nr. 2155

Preisklasse: C



Fleischkäse ^⑦

in Bratensoße, mit Broccoli und Stampfkartoffeln

Fleischkäse-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 430 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 548 kJ (132 kcal); Fett 10 g, davon ges. FS 3 g;

KH 6 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 4 g; Salz 1,15 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

Allergenhinweis:
G, L



Best.-Nr. 2761

Preisklasse: B



Gefüllte Paprika ^⑦

mit Hackfleisch, in Tomaten-Gemüsesoße, Reis nach serbischer Art

Gewicht der Füllung: 60 g, Gesamt-Einwaage: 380 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 561 kJ (134 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g;

KH 13 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 6 g; Salz 0,99 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

Allergenhinweis:
A1, C, L



Best.-Nr. 2768

Preisklasse: B



Hacksteak ^⑦

in feiner Bratensoße, mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln

Hacksteak-Einwaage: 90 g, Gesamt-Einwaage: 430 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 451 kJ (108 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g;

KH 8 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 5 g; Salz 1,09 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

Allergenhinweis:
A1, C, L



Best.-Nr. 2776

Preisklasse: D



Fränkische Bratwürstchen ^⑦

in Soße, mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

Wurst-Einwaage: 100 g, Gesamt-Einwaage: 480 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 491 kJ (118 kcal); Fett 8 g, davon ges. FS 3 g;

KH 6 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 5 g; Salz 1,39 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

Allergenhinweis:
A1, G, L



Best.-Nr. 2792

Preisklasse: D



Putenkeulenbraten

mit Apfelrotkohl und hausgemachten, gekochten Kartoffelklößen

Fleisch-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 410 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 374 kJ (89 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g;

KH 10 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 5 g; Salz 1,28 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

Allergenhinweis:
C, L



NEU

Best.-Nr. 2031

Preisklasse: E



Hähnchenbrust »Crema di Balsamico«

in feiner Soße, mit Balsamico-Essig abgeschmeckt, Grillgemüse und Bandnudeln

Fleisch-Einwaage: 100 g, Gesamt-Einwaage: 420 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 442 kJ (105 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS <1 g;

KH 11 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 8 g; Salz 0,72 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

Allergenhinweis:
A1, C, L, M



Best.-Nr. 2268

Preisklasse: D



Hähnchenschnitzel »Cordon bleu Art« ^⑦

paniert, gefüllt mit Putenformschinken und Käse, dazu Erbsen und Kartoffelpüree

Cordon bleu-Einwaage: 100 g, Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 490 kJ (117 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 1 g;

KH 11 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 6 g; Salz 0,93 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

Allergenhinweis:
A1, G, L



Best.-Nr. 2461

Preisklasse: C



Gegrillter Hähnchenschlegel

mariniert mit Rosmarin, Zitronen und Knoblauch, dazu Bandnudeln mit bunten Paprikastreifen

Fleisch-Einwaage: 110 g, Gesamt-Einwaage: 350 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 533 kJ (127 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 1 g;

KH 12 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 8 g; Salz 0,70 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

Allergenhinweis:
A1, C, L



Best.-Nr. 2686

Preisklasse: E



Schlemmerteller

zarte Hähnchenbrustfiletstücke in feiner Gemüsesoße, dazu Kartoffelrösti

Fleisch-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 430 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 411 kJ (98 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 1 g;

KH 9 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 6 g; Salz 1,13 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

Allergenhinweis:
G



Best.-Nr. 2741

Preisklasse: D



Hähnchenbrustfilets »Försterin Art«

in Rahmsoße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Hörnchen-Nudeln

Fleisch-Einwaage: 60 g, Gesamt-Einwaage: 430 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 391 kJ (93 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g;

KH 10 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 6 g; Salz 0,74 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

Allergenhinweis:

A1, C, G, L



Best.-Nr. 2979

Preisklasse: D



Hähnchentaler »4-Pfeffer«

saftige Hähnchenbrustfiletstücke in pikanter Vier-Pfefferrahmsoße, mit Broccoli und Kartoffelpüree

Fleisch-Einwaage: 70 g, Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 451 kJ (108 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g;

KH 7 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 6 g; Salz 1,03 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

Allergenhinweis:

G, L



Best.-Nr. 2176

Preisklasse: D



NEU

Paniertes Schollenfilet

mit Kräuter-Senfsoße und Salzkartoffeln

Fisch-Einwaage mit Panade: 120 g, Gesamt-Einwaage: 370 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 646 kJ (154 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 1 g;

KH 18 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 6 g; Salz 0,89 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

Allergenhinweis:

A1, C, D, G, M



Best.-Nr. 2491

Preisklasse: F



NEU

Marinierter Grillfisch

Alaska-Seelachsfiletschnitte auf mediterranem Gemüse, Salzkartoffeln

Fisch-Einwaage mit Marinade: 80 g, Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 547 kJ (131 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS 1 g;

KH 9 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 7 g; Salz 1,03 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

Allergenhinweis:

D



Best.-Nr. 2843

Preisklasse: D



Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert

mit warmer Remouladensoße und Salzkartoffeln

Fisch-Einwaage mit Panade: 140 g, Gesamt-Einwaage: 420 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

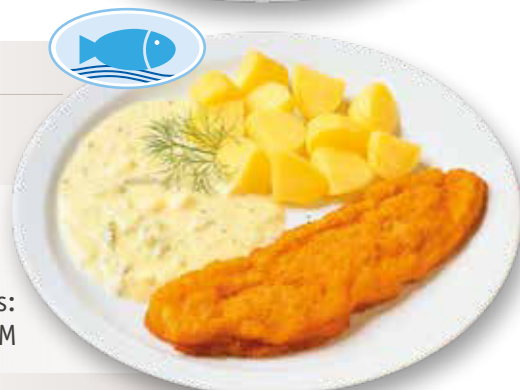
Energie 624 kJ (149 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS 1 g;

KH 14 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 7 g; Salz 0,92 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

Allergenhinweis:

A1, C, D, G, L, M



Best.-Nr. 2754

Preisklasse: A



Nudeltaschen

mit Gemüsefüllung, in fruchtiger Tomatensoße mit Broccoli und Zucchini verfeinert

Gesamt-Einwaage: 440 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 450 kJ (107 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g;

KH 15 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 4 g; Salz 1,11 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

Allergenhinweis:

A1, C, G, L



Best.-Nr. 2770

Preisklasse: B



Käsespätzle

mit Röstzwiebeln

Gesamt-Einwaage: 480 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 834 kJ (199 kcal); Fett 9 g, davon ges. FS 5 g;

KH 21 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 8 g; Salz 1,17 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

Allergenhinweis:

A1, C, G, L



Best.-Nr. 2451

Preisklasse: D



Makkronelli al forno

in fruchtiger Tomaten-Rinderhackfleischsoße, überbacken mit Käse

Fleisch-Einwaage: 50 g, Gesamt-Einwaage: 410 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 661 kJ (158 kcal); Fett 8 g, davon ges. FS 4 g;

KH 12 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 9 g; Salz 1,15 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

Allergenhinweis:

A1, C, G



Best.-Nr. 2764

Preisklasse: A



Gemüsepfanne »China Style«

mit Gemüsepaprika, Mungobohnenkeimlingen, Zwiebeln und Porree, verfeinert mit Ananas und Cashewkernen, dazu Vollkornreis

Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 447 kJ (106 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS <1 g;

KH 19 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 2 g; Salz 1,26 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

Allergenhinweis:

A1, F, H4



NEU

Best.-Nr. 2909

Preisklasse: B



Vegetarischer Pizzapfannkuchen

mit feinem Blattspinat, garniert mit Käse

Gesamt-Einwaage: 350 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 758 kJ (182 kcal); Fett 12 g, davon ges. FS 5 g;

KH 12 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 6 g; Salz 1,11 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

Allergenhinweis:

A1, C, G, L



Best.-Nr. 2167

Preisklasse: C



Kartoffelsuppe »Norddeutsche Art« ^⑦

mit Karotten, Zwiebeln und Lauch, dazu 1 Paar Bockwurstchen

Wurst-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 500 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 383 kJ (92 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g;

KH 6 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 3 g; Salz 1,17 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

Allergenhinweis:
L, M



Best.-Nr. 2796

Preisklasse: B



Erbseintopf ^⑦

mit hausgemachter Bockwurst

Wurst-Einwaage: 100 g, Gesamt-Einwaage: 450 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 476 kJ (114 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g;

KH 8 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 6 g; Salz 1,21 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

Allergenhinweis:
L, M



Best.-Nr. 2875

Preisklasse: B



Linseneintopf ^{③ ⑦}

mit 1 Paar geräucherten, gekochten Westfälischen Mettwürsten

Wurst-Einwaage: 100 g, Gesamt-Einwaage: 450 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 422 kJ (101 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 2 g;

KH 6 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 7 g; Salz 1,12 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

Allergenhinweis:
L



Best.-Nr. 2710

Preisklasse: A



Kartoffelpuffer

mit Apfelkompott

Gesamt-Einwaage: 310 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 592 kJ (141 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 1 g;

KH 21 g, davon Zucker 6 g; Eiweiß 2 g; Salz 0,69 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

Allergenhinweis:
A1, C



Best.-Nr. 2711

Preisklasse: C



Hausgemachte Kirschpannkuchen

mit fruchtiger Sauerkirschfüllung, dazu Vanillesoße

Gesamt-Einwaage: 360 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 695 kJ (166 kcal); Fett 8 g, davon ges. FS 1 g;

KH 19 g, davon Zucker 9 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,17 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 7 Min.

Allergenhinweis:
A1, C, G



NEU

Best.-Nr. 2992

Preisklasse: B



Kaiserschmarrn

hausgemacht, mit Zucker und Zimt bestreut,
dazu fruchtiges Zwetschgenkompott

Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 720 kJ (171 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 1 g;

KH 26 g, davon Zucker 18 g; Eiweiß 5 g; Salz 0,38 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 7 Min.

Allergenhinweis:

A1, C, G



NEU

Best.-Nr. 2162

Preisklasse: B



Süßkartoffel-Curry

mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen und Lauchzwiebeln,
abgeschmeckt mit Kokosnussmilch, dazu Basmati-Reis

Gesamt-Einwaage: 450 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 553 kJ (132 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 4 g;

KH 17 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 2 g; Salz 0,95 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

Allergenhinweis:

–



Best.-Nr. 2705

Preisklasse: B



Kartoffeltaschen

gefüllt mit Kräuter-Frischkäse, dazu Grillgemüse und
Tomaten-Kräuter-Sugo

Gesamt-Einwaage: 370 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 459 kJ (110 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 1 g;

KH 11 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 2 g; Salz 0,95 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

Allergenhinweis:

G



NEU

Best.-Nr. 2706

Preisklasse: B



Panierte Gemüseschnitzel

in fruchtiger Tomatensoße, mit Gewürz-Couscous,
fein abgeschmeckt mit Koriander, Ingwer und Knoblauch

Gesamt-Einwaage: 380 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 726 kJ (173 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS 1 g;

KH 24 g, davon Zucker 5 g; Eiweiß 3 g; Salz 1,26 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

Allergenhinweis:

A1, A3



Wohlfühl- Menüs

KOSTFORM-VARIANTEN

SCHWEINELENDEN

Best.-Nr. 2703, Seite 20



Best.-Nr. 2732

Preisklasse: E



Rinderschmorbraten ^{AK}

in feiner Bratensoße, mit Blumenkohl und Petersilienkartoffeln

Fleisch-Einwaage: 60 g, Gesamt-Einwaage: 450 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 365 kJ (87 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g;

KH 8 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 6 g; Salz 0,86 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

BE 3,0

Allergenhinweis:

L



Best.-Nr. 2135

Preisklasse: G



Zarter Kalbsbraten ^{AK}

in Bratensoße, dazu Romanescogemüse und Stampfkartoffeln

Fleisch-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 390 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 394 kJ (94 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 1 g;

KH 6 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 8 g; Salz 0,93 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

BE 1,9

Allergenhinweis:

G, L



NEU

Best.-Nr. 2169

Preisklasse: E



Rinderragout ^{AK}

mit Wurzelgemüse und Stampfkartoffeln

Fleisch-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 411 kJ (98 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 1 g;

KH 7 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 8 g; Salz 0,90 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

BE 2,3

Allergenhinweis:

G, L



Best.-Nr. 2350

Preisklasse: E



Herzhaftes Rindergulasch ^{AK}

in feiner Soße, mit Broccoli und Salzkartoffeln

Fleisch-Einwaage: 60 g, Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 382 kJ (91 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g;

KH 8 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 7 g; Salz 0,76 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

BE 2,7

Allergenhinweis:

–



NEU

Best.-Nr. 2639

Preisklasse: F



Feines Senfgeschnetzeltes vom Rind ^{AK}

mit buntem Gemüse und Knöpfle-Spätzle

Fleisch-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 479 kJ (114 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 1 g;

KH 10 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 9 g; Salz 0,98 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

BE 3,3

Allergenhinweis:

A1, A5, C, F, L, M



Wohlfühl-Menüs KOSTFORM-VARIANTEN: SCHWEIN / HACKFLEISCH- UND WURSTGERICHTE

Best.-Nr. 2735

Preisklasse: D



Schweineschnitzel »natur« ^{AK}

in Bratensoße, mit Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln

Fleisch-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 480 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 357 kJ (85 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g;

KH 8 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 6 g; Salz 0,90 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

BE 3,2

Allergenhinweis:

A1, C, G, L



Best.-Nr. 2703

Preisklasse: G



Schweinelende ^{AK}

in fruchtiger Tomatensoße, mit Pariser Karotten und Romanesco, dazu Gnocchi

Fleisch-Einwaage: 60 g, Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 496 kJ (118 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 2 g;

KH 14 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 6 g; Salz 1,30 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

BE 4,7

Allergenhinweis:

A1, C, G, L



NEU

Best.-Nr. 2130

Preisklasse: C



Hausgemachte Bratwurst ^{AK}

in feiner Soße, mit Romanesco-Karottengemüse, dazu Salzkartoffeln

Wurst-Einwaage: 70 g, Gesamt-Einwaage: 390 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 368 kJ (88 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 2 g;

KH 8 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 4 g; Salz 1,10 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

BE 2,6

Allergenhinweis:

–



Best.-Nr. 2153

Preisklasse: C



Fleischbällchen ^{AK}

in fruchtiger Tomatensoße, mit Broccoli und Kartoffelpüree

Fleischbällchen-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 420 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 525 kJ (126 kcal); Fett 8 g, davon ges. FS 3 g;

KH 8 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 5 g; Salz 1,13 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

BE 2,8

Allergenhinweis:

A1, C, G, L



Best.-Nr. 2168

Preisklasse: C



Königsberger Klopse ^{AK}

in Kapernsoße, Karottengemüse und Reis

Fleischklößchen-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 410 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 522 kJ (125 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS 2 g;

KH 10 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 5 g; Salz 1,10 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

BE 3,4

Allergenhinweis:

A1, C, G, L



NEU

Best.-Nr. 2736

Preisklasse: C



Kalbshacksteak

hausgemacht, in Rahmsoße, mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln

Hacksteak-Einwaage: 90 g, Gesamt-Einwaage: 410 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 513 kJ (123 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS 2 g;

KH 8 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 6 g; Salz 1,13 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

BE 2,8

Allergenhinweis:

A1, C, G, L



Best.-Nr. 2122

Preisklasse: C



Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« ^{AK}

in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, dazu Salzkartoffeln

Fleisch-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 411 kJ (98 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 2 g;

KH 8 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 7 g; Salz 0,86 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

BE 2,7

Allergenhinweis:

G



Best.-Nr. 2146

Preisklasse: E



Putenschnitzel ^{AK}

in brauner Soße, mit Romanescogemüse und Salzkartoffeln

Fleisch-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 340 kJ (81 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g;

KH 7 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 6 g; Salz 0,80 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

BE 2,3

Allergenhinweis:

C



NEU

Best.-Nr. 2665

Preisklasse: F



Gegrillte Hähnchenbrust ^{AK}

in Tomaten-Sahnesoße, dazu Hörnchennudeln mit Gemüse

Fleisch-Einwaage: 120 g, Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 422 kJ (100 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS 1 g;

KH 11 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 9 g; Salz 0,87 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

BE 3,7

Allergenhinweis:

A1, C, G, L



NEU

Best.-Nr. 2739

Preisklasse: B



Hühnerfrikassee ^{AK}

mit Karottengemüse und Langkorn-Reis

Fleisch-Einwaage: 60 g, Gesamt-Einwaage: 420 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 394 kJ (94 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 1 g;

KH 9 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 5 g; Salz 0,97 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

BE 3,2

Allergenhinweis:

G



NEU

Best.-Nr. 2789

Preisklasse: C



Putencurry ^{AK}

geschnetzeltes Putenfleisch in fruchtiger Currysoße mit Kokosnussmilch, dazu Basmatireis

Fleisch-Einwaage: 60 g, Gesamt-Einwaage: 340 g
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 576 kJ (137 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 4 g;
KH 17 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 6 g; Salz 1,01 g
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

BE 4,8

Allergenhinweis:
–



Best.-Nr. 2136

Preisklasse: E



Kabeljaufiletschnitte natur ^{AK}

mit Kräutertopping, auf Blattspinat, verfeinert mit Sauerrahm und Käse, Salzkartoffeln

Fisch-Einwaage: 100 g, Gesamt-Einwaage: 390 g
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 416 kJ (99 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g;
KH 8 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 9 g; Salz 0,71 g
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 12 Min.

BE 2,6

Allergenhinweis:
A1, D, G



Best.-Nr. 2186

Preisklasse: C



Fischragout alla Italiano ^{AK}

Alaska-Seelachswürfel in feiner Gemüse-Sahnesoße, mit Curcuma verfeinert, dazu Langkornreis

Fisch-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 400 g
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 530 kJ (126 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 2 g;
KH 15 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 7 g; Salz 0,91 g
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

BE 5,0

Allergenhinweis:
D, G, L



Best.-Nr. 2720

Preisklasse: E



Feines Wildlachsfilet ^{AK}

in Senf-Dillsoße, mit Broccoli und Salzkartoffeln

Fisch-Einwaage: 60 g, Gesamt-Einwaage: 440 g
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 402 kJ (96 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 1 g;
KH 8 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 6 g; Salz 0,82 g
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

BE 2,9

Allergenhinweis:
D, G, M



NEU

Best.-Nr. 2990

Preisklasse: E



Kap-Seehechtfilet ^{AK}

geformt aus ganzen Filetabschnitten, in feiner Curry-Senf-Soße, mit Karottengemüse und Broccoli, dazu Salzkartoffeln

Fisch-Einwaage: 70 g, Gesamt-Einwaage: 370 g
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 391 kJ (93 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g;
KH 8 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 8 g; Salz 0,86 g
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

BE 2,5

Allergenhinweis:
D, G, M



Best.-Nr. 2214

Preisklasse: E



Wildlachs à la Florentin ^{AK}

Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße im Spaghettinest, mit Käse garniert

Fisch-Einwaage: 60 g, Gesamt-Einwaage: 380 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 533 kJ (127 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 2 g;

KH 12 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 8 g; Salz 0,96 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

BE 3,8

Allergenhinweis:

A1, D, G



Best.-Nr. 2033

Preisklasse: A



NEU

Farfalle »Pomodorino« ^{AK}

Schleifchennudeln in feiner Soße mit Cherrytomaten, Broccoli und Mozzarella

Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 425 kJ (101 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 2 g;

KH 14 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,90 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

BE 4,7

Allergenhinweis:

A1, G



Best.-Nr. 2129

Preisklasse: A



Gabelspaghetti ^{AK}

mit Rinderhackfleischsoße

Fleisch-Einwaage: 35 g, Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 405 kJ (96 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS 1 g;

KH 14 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 5 g; Salz 0,94 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

BE 4,7

Allergenhinweis:

A1, C, L



Best.-Nr. 2138

Preisklasse: A



NEU

Spaghetti alla Napoli ^{AK}

mit fruchtiger Tomatensoße

Gesamt-Einwaage: 380 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 493 kJ (117 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS <1 g;

KH 19 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 3 g; Salz 0,88 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

Allergenhinweis:

A1



Best.-Nr. 2715

Preisklasse: A



NEU

Rigatoni alla Roma ^{AK}

in fruchtiger Tomatensoße mit Auberginen, Zucchini und Tomaten

Gesamt-Einwaage: 420 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 351 kJ (83 kcal); Fett 1 g, davon ges. FS <1 g;

KH 16 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 2 g; Salz 0,74 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

Allergenhinweis:

L



Best.-Nr. 2430

Preisklasse: B



Rührei ^{AK}

mit Spinat und Kartoffelpüree

Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 417 kJ (100 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g;

KH 6 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 5 g; Salz 0,86 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

BE 2,0

Allergenhinweis:
C, G, L



Best.-Nr. 2156

Preisklasse: A



Hühnersuppentopf ^{AK}

kräftige Hühnerbouillon mit Hörnchennudeln, Karotten, Broccoli und Huhnfleisch

Fleisch-Einwaage: 40 g, Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 215 kJ (51 kcal); Fett 1 g, davon ges. FS <1 g;

KH 6 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,98 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

BE 2,0

Allergenhinweis:
A1, C



NEU

Best.-Nr. 2731

Preisklasse: A



Vegetarischer Gemüseeintopf ^{AK}

mit Grießnockerln, Karotten, Romanesco und Sellerie

Gesamt-Einwaage: 440 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 147 kJ (35 kcal); Fett 1 g, davon ges. FS 1 g;

KH 5 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 1 g; Salz 0,92 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

BE 1,8

Allergenhinweis:
A1, C, L



Best.-Nr. 2757

Preisklasse: A



Möhreneintopf »Holsteiner Art« ^{AK} ⑦

mit Kartoffeln und geschnittener Rindswurst

Wurst-Einwaage: 50 g, Gesamt-Einwaage: 500 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 164 kJ (39 kcal); Fett 1 g, davon ges. FS <1 g;

KH 5 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 2 g; Salz 0,99 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

BE 2,1

Allergenhinweis:
A1, G, L



Best.-Nr. 2753

Preisklasse: A



Milchreis ^{AK}

mit Sauerkirschen

Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 377 kJ (89 kcal); Fett 1 g, davon ges. FS <1 g;

KH 18 g, davon Zucker 9 g; Eiweiß 2 g; Salz 0,06 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

Allergenhinweis:
G



NEU

Best.-Nr. 2028

Preisklasse: A



Currygemüse ^{AK}

Karotten, Zucchini und Broccoli in Currysoße,
mit Kokosnussmilch abgeschmeckt, dazu Langkorn-Reis

Gesamt-Einwaage: 350 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 379 kJ (90 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS 1 g;

KH 15 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 2 g; Salz 0,82 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

BE 4,4

Allergenhinweis:
L



Best.-Nr. 2766

Preisklasse: B



Spinat-Kartoffelauflauf ^{AK}

mit Sesam und Käse überbacken

Gesamt-Einwaage: 470 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 331 kJ (79 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 2 g;

KH 9 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 3 g; Salz 1,26 g

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

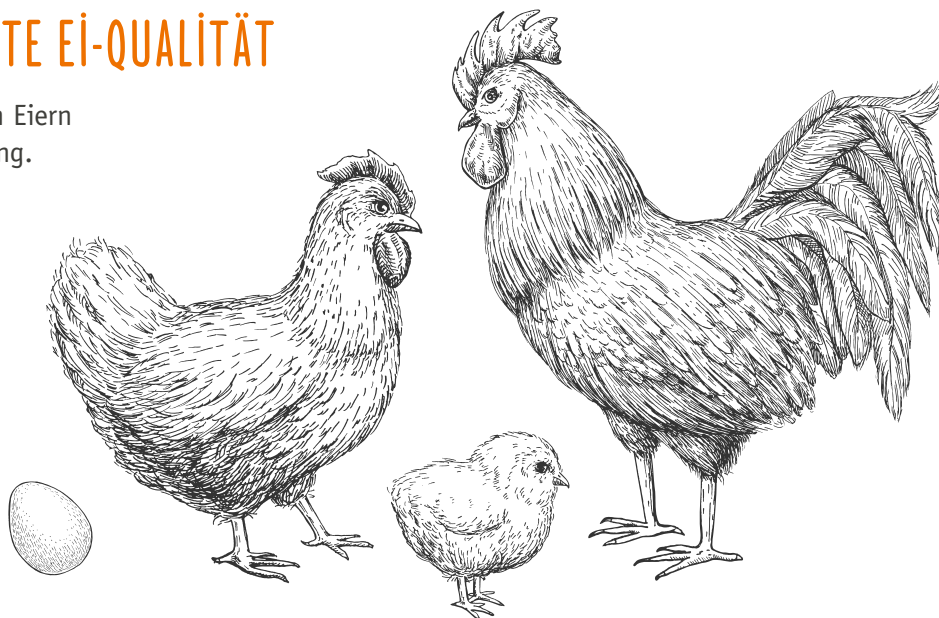
BE 3,5

Allergenhinweis:
G, N



VERBESSERTER EI-QUALITÄT

Verwendung von Eiern
aus Bodenhaltung.



Wochen- Kartons

Vollkost

Klassiker & Co.

Gefüllte Paprika (2761) ⑦

mit Hackfleisch, in Tomaten-Gemüsesoße, Reis nach serbischer Art



Allergenhinweis: A1, C, L

Hähnchentaler »4-Pfeffer« (2979)

saftige Hähnchenbrustfiletstücke in pikanter Vier-Pfefferrahmsoße, mit Broccoli und Kartoffelpüree



Allergenhinweis: G, L

Kaiserschmarrn (2992)

hausgemacht, mit Zucker und Zimt bestreut, dazu fruchtiges Zwetschgenkompott



Allergenhinweis: A1, C, G

Nudeltaschen (2754)

mit Gemüsefüllung, in fruchtiger Tomatensoße mit Broccoli und Zucchini verfeinert



Allergenhinweis: A1, C, G, L

Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert (2843)

mit warmer Remouladensoße und Salzkartoffeln



Allergenhinweis: A1, C, D, G, L, M

Linseneintopf (2875) ③ ⑦

mit 1 Paar geräucherten, gekochten Westfälischen Mettwürsten



Allergenhinweis: L

Schnitzel »Altbayerische Art« (2617)

Schweineschnitzel mit Meerrettich-Senf-Panade, garniert mit Röstzwiebeln und Käse, dazu Serviettenknödel in Pilz-Sahnesoße



Allergenhinweis: A1, C, G, L, M

Bestell-Nr. 9760

KARTOFFELTASCHEN
Best.-Nr. 2705, Seite 17

Vollkost Klassiker & Co.

Süßkartoffel-Curry (2162)

mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen und Lauchzwiebeln, abgeschmeckt mit Kokosnussmilch, dazu Basmati-Reis



Allergenhinweis: –

Hähnchenbrustfilets

»Försterin Art« (2741)

in Rahmsoße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Hörnchen-Nudeln



Allergenhinweis: A1, C, G, L

Fleischkäse (2155) ⑦

in Bratensoße, mit Broccoli und Stampfkartoffeln



Allergenhinweis: G, L

Kartoffelsuppe

»Norddeutsche Art« (2167) ⑦

mit Karotten, Zwiebeln und Lauch, dazu 1 Paar Bockwürstchen



Allergenhinweis: L, M

Marinierter Grillfisch (2491)

Alaska-Seelachsfiletschnitte auf mediterranem Gemüse, Salzkartoffeln



Allergenhinweis: D

Käsespätzle (2770)

mit Röstzwiebeln



Allergenhinweis: A1, C, G, L

Zarter Sauerbraten (2142)

in fein abgeschmeckter Soße, dazu Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße



Allergenhinweis: C, L

Bestell-Nr. 9761

Kostform-Varianten

Angepasste Vollkost
mit BE-Angabe

Königsberger Klopse (2168)

in Kapernsoße, Karottengemüse und Reis



BE 3,4 Allergenhinweis: A1, C, G, L

Rührei (2430)

mit Spinat und Kartoffelpüree



BE 2,0 Allergenhinweis: C, G, L

Schweineschnitzel »natur« (2735)

in Bratensoße, mit Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln



BE 3,2 Allergenhinweis: A1, C, G, L

Gegrillte Hähnchenbrust (2665)

in Tomaten-Sahnesoße, dazu Hörnchennudeln mit Gemüse



BE 3,7 Allergenhinweis: A1, C, G, L

Kap-Seehechtfilet (2990)

geformt aus ganzen Filetabschnitten, in feiner Curry-Senf-Soße, mit Karottengemüse und Broccoli, dazu Salzkartoffeln



BE 2,5 Allergenhinweis: D, G, M

Möhreneintopf

»Holsteiner Art« (2757) ⑦

mit Kartoffeln und geschnittener Rindswurst



BE 2,1 Allergenhinweis: A1, G, L

Feines Senfgeschnetzeltes vom Rind (2639)

mit buntem Gemüse und Knöpfe-Spätzle



BE 3,3 Allergenhinweis: A1, A5, C, F, L, M

Bestell-Nr. 9762

Kostform-Varianten

Angepasste Vollkost
mit BE-Angabe

Spinat-Kartoffelaufguss (2766)

mit Sesam und Käse überbacken



BE 3,5 Allergenhinweis: G, N

Hausgemachte Bratwurst (2130)

in feiner Soße, mit Romanesco-Karottengemüse, dazu Salzkartoffeln



BE 2,6 Allergenhinweis: –

Putencurry (2789)

geschnetzeltes Putenfleisch in fruchtiger Currysoße mit Kokosnussmilch, dazu Basmatireis



BE 4,8 Allergenhinweis: –

Gabelspaghetti (2129)

mit Rinderhackfleischsoße



BE 4,7 Allergenhinweis: A1, C, L

Feines Wildlachsfilet (2720)

in Senf-Dillsoße, mit Broccoli und Salzkartoffeln



BE 2,9 Allergenhinweis: D, G, M

Hühnersuppentopf (2156)

kräftige Hühnerbouillon mit Hörnchennudeln, Karotten, Broccoli und Hühnerfleisch



BE 2,0 Allergenhinweis: A1, C

Schweinelende (2703)

in fruchtiger Tomatensoße, mit Pariser Karotten und Romanesco, dazu Gnocchi



BE 4,7 Allergenhinweis: A1, C, G, L

Bestell-Nr. 9763



WIR WÜNSCHEN
GUTEN APPETIT!



Piktogramme



enthält Rindfleisch



enthält Schweinefleisch



enthält Geflügel



enthält Fisch



Vegetarische Produkte



enthält Alkohol



würzige Knoblauchnote



enthält Laktose



enthält Gluten

Allergene

NACH DER LEBENSMITTEL- INFORMATIONEN-VERORDNUNG.

(A) enthält Gluten

A1 enthält Weizen

A2 enthält Roggen

A3 enthält Gerste

A4 enthält Hafer

A5 enthält Dinkel

A6 enthält Kamut

B enthält Krebstiere

C enthält (Hühner-) Ei

D enthält Fisch

E enthält Erdnuss

F enthält Sojabohnen

G enthält Milch und Milchprodukte

(H) enthält Schalenfrüchte

H1 enthält Mandeln

H2 enthält Haselnüsse

H3 enthält Walnüsse

H4 enthält Kaschunüsse

H5 enthält Pecannüsse

H6 enthält Paranüsse

H7 enthält Pistazien

H8 enthält Macadamianüsse

L enthält Sellerie

M enthält Senf

N enthält Sesam

O enthält Sulfit/Schwefeldioxid

P enthält Lupine

R enthält Weichtiere



Um unsere

KENNZEICHNUNGEN UND ALLERGENE

immer im Blick zu haben,
klappen Sie diese Seite
bitte auf.



LECKERE
SPEZIALITÄTEN

PROBIEREN SIE AUCH DIESE NEUEN MENÜS

Feines Senfgeschnetzeltes vom Rind

mit buntem Gemüse
und Knöpfe-Spätzle

Best.-Nr. 2639

Seite 19

Putencurry

geschnetzeltes Putenfleisch in
fruchtiger Currysoße mit Kokos-
nussmilch, dazu Basmatireis

Best.-Nr. 2789

Seite 22

Vegetarischer Gemüseeintopf

mit Grießnockerln, Karotten,
Romanesco und Sellerie

Best.-Nr. 2731

Seite 24

Titelmenü: Spinat-Kartoffelauflauf

Best.-Nr. 2766

Seite 25