Mikrowellen-Menüs

Wählen Sie à la carte

Gültig ab 1. April 2023



NACHHALTIGKEIT

WERTSCHÄTZUNG DER LEBENSMITTEL

Lebensmittel gehören auf den Teller und nicht in die Tonne. Deshalb achten wir darauf, Zutaten möglichst ganzheitlich zu verwenden: Nahezu 100 % der eingesetzten Rohwaren werden komplett verarbeitet.
Das ist nicht nur gut für die Umwelt, sondern auch für den Geschmack.

- ✓ Die Herkunft der Rohwaren wird dokumentiert und ist lückenlos rückverfolgbar. Die Produkte werden bei optimaler Reife geerntet und gleich verarbeitet.
- ✓ Unsere Menüs werden durch Tiefgefrieren haltbar gemacht. Wir setzen umwelt-verträgliche Kältemittel ein.

Sie können unsere Menüs mit gutem Gewissen genießen. Denn wir erzeugen sie in Verantwortung für Mensch, Natur und Umwelt.



Manufaktur-Qualität



Aus HOFMANN[s] Menü-Manufaktur kommen hausgemachte Speisen in handwerklicher Meisterqualität.

Unser Team mit Köchen und Metzgern entwickelt alle Rezepte selbst und kauft ausgewählte Zutaten meist aus der Region.

Bei uns kochen mehr als 100 Köche noch von Hand. Wir sind stolz auf unsere hauseigene Metzgerei mit Fleischzerlegung und Wurst- und Hackfleischherstellung.

Unsere Menüs sind ehrlich. Ohne Geschmacksverstärker und künstliche Farb- oder Aromastoffe frisch zubereitet. Mit edlen Gewürzen aus unserer eigenen Gewürzküche und mit feinen Kräutern verleihen wir unseren Gerichten ihren unverfälschten Geschmack.

Wir sorgen für Ihren Hochgenuss. Ganz persönlich.

Unser Reinheitsgebot

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 Pflanzeneiweiße
- ✓ kein Hefeextrakt
- ✓ keine Phosphate**
- ✓ ganzheitliche Palmölstrategie
- ✓ alle Rohwaren sind garantiert GVO-frei***



* mit Ausnahme von Nitritpökelsalz
** bei unseren hauseigenen Fleisch- und Wurstwaren
*** entsprechend der EU-Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003



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

1



2



3



4



5





Im Porzellanteller

1



2



3



4



5





Guten Appetit!

Perfekter Service

So einfach geht es!

Genießen Sie mit HOFMANN[s] Menü-Manufaktur jeden Tag Vielfalt und Abwechslung.
Ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack und Ihren individuellen Bedürfnissen können Sie aus 70 Menüs auswählen, die in folgenden Kategorien 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.

Inhaltsverzeichnis

Seite

Klassiker & Co. – Vollkost . . . . . ab 9

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

Wohlfühl-Menüs – Kostform-Varianten . . . . . ab 18

- Rind und Kalb 19
- Schwein 20
- Hackfleisch- und Wurstgerichte 20
- Geflügel 21
- Fisch 22
- Nudel-Spezialitäten 23
- 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 für besondere Ernährungsanforderungen.

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 pro Portion

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

Vegetarische Menüs

Diese Menüs enthalten keinerlei Fleisch- und Fischprodukte.

Vegane Menüs

Diese Menüs enthalten keinerlei tierische Produkte.

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-Lieferservice 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 Produkten enthaltenen Zusatzstoffe sind wie folgt gekennzeichnet:

3 mit Antioxidationsmittel
5 geschwefelt
7 mit Nitritpökelsalz

Allgemeine Hinweise

Bestandserhaltende Fischereimethoden und die Vermeidung von Überfischung gewährleistet unsere Nachhaltigkeits-Garantie. Unsere Fischrohwaren stammen garantiert aus kontrolliert-nachhaltiger Fischerei.

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

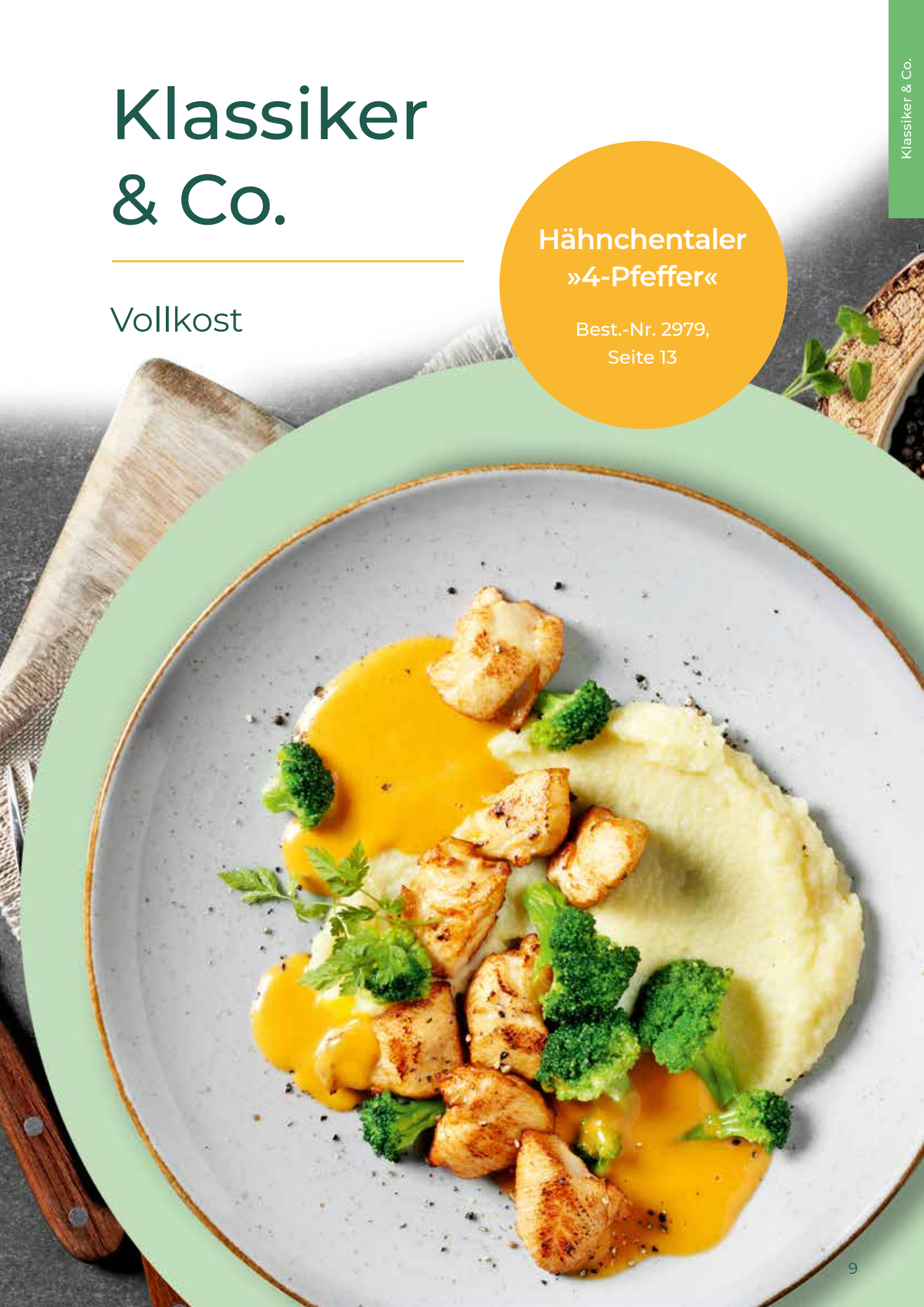
Abweichungen in Folge von Druckfehlern oder kurzfristigen Änderungen bleiben vorbehalten.

Klassiker & Co.

Vollkost

Hähnchentaler »4-Pfeffer«

Best.-Nr. 2979, Seite 13





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
Allergenhinweis: A1, C, G, L
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.



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 462 kJ (110 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 1 g;
KH 11 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 7 g; Salz 1,15 g
Allergenhinweis: C, L
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.



BEST.-NR. 2782 PREISKLASSE: G

HOFMANN^{s} Rinderrouladen [3 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
Allergenhinweis: M
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 12 Min.

NEU



BEST.-NR. 2783 PREISKLASSE: E

Gekochtes Rindfleisch [3 5]

in delikater Meerrettichsoße, mit Petersilienkartoffeln
Fleisch-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 380 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 499 kJ (119 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 1 g;
KH 9 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 9 g; Salz 0,80 g
Allergenhinweis: G, O
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

NEU



BEST.-NR. 2003 PREISKLASSE: E

Herzhaftes Lauch-Rahmschnitzel

Schweineschnitzel natur in deftiger Lauch-Rahmsoße, garniert mit Käse und Röstzwiebeln, dazu Spätzle
Fleisch-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 390 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 587 kJ (140 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 3 g;
KH 12 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 9 g; Salz 0,81 g
Allergenhinweis: A1, C, G, L
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.



BEST.-NR. 2617 PREISKLASSE: E

Schnitzel »Altbayerische 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 794 kJ (190 kcal); Fett 10 g, davon ges. FS 4 g;
KH 16 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 8 g; Salz 1,22 g
Allergenhinweis: A1, C, G, L, M
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.



BEST.-NR. 2726 PREISKLASSE: D

Geschnetzeltes »Jäger Art«

vom Schwein, in Champignonsoße, mit Fingermöhrchen und Schlingli-Nudeln
Fleisch-Einwaage: 70 g, Gesamt-Einwaage: 420 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 539 kJ (129 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS 2 g;
KH 9 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 7 g; Salz 0,83 g
Allergenhinweis: A1, L
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.



BEST.-NR. 2786 PREISKLASSE: C

Sahnegeschnetzeltes

vom Schwein, mit Champignons, dazu 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
Allergenhinweis: A1, C, G, L
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.



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
Allergenhinweis: C, L
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.



BEST.-NR. 2862 PREISKLASSE: C

Kasseler Nacken [3 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
Allergenhinweis: G, L
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.



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
Allergenhinweis: G, L
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.



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
Allergenhinweis: A1, C, G, L
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.



BEST.-NR. 2761 **PREISKLASSE: B**

Gefüllte Paprika [3 7]

mit Hackfleisch, in Tomaten-Gemüsesoße,
dazu Tomaten-Reis »Balkan 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
Allergenhinweis: A1, C, L
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.



BEST.-NR. 2768 **PREISKLASSE: B**

Hacksteak [3 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 1,11 g
Allergenhinweis: A1, C, L
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.



BEST.-NR. 2776 **PREISKLASSE: C**

Fränkische Bratwürstchen [3 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
Allergenhinweis: A1, G, L
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.



BEST.-NR. 2031 PREISKLASSE: E

Hähnchenbrust »Crema di Balsamico«

in feiner Soße, mit Balsamico-Essig abgeschmeckt,
dazu Grillgemüse und Bandnudeln
Fleisch-Einwaage: 100 g, Gesamt-Einwaage: 420 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 388 kJ (92 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS <1 g;
KH 10 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 8 g; Salz 0,72 g
Allergenhinweis: A1, C, L, M
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.



BEST.-NR. 2461 PREISKLASSE: C

Gegrillte Hähnchenkeule

mariniert mit Rosmarin, Zitrone und Knoblauch, auf Bandnudeln
mit feiner Soße und bunten Paprikastreifen
Hähnchenkeulen-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
Allergenhinweis: A1, C, L
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

NEU



BEST.-NR. 2525 PREISKLASSE: D

Hähnchenschnitzel »Cordon bleu«[7]

Puszta Style, paniert, gefüllt mit Putenformfleischschinken aus
Fleischstücken zusammengefügt und Käse, Paprikarahmsoße,
gebackene Kartoffeln
Fleisch-Einwaage mit Panade und Füllung: 100 g, Gesamt-Einwaage:
390 g; Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g: Energie 516 kJ (123
kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 2 g; KH 13 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 6 g;
Salz 0,85 g; Allergenhinweis: A1, G, L
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.



BEST.-NR. 2792 PREISKLASSE: E

Putenkeulenbraten

in Bratensoße, 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
Allergenhinweis: C, L
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.



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 1,06 g
Allergenhinweis: G, L
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.



BEST.-NR. 2176 PREISKLASSE: D

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
Allergenhinweis: A1, C, D, G, M
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

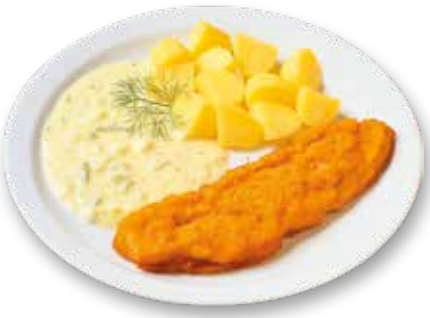
NEU



BEST.-NR. 2662 PREISKLASSE: E

Marinierter Grillfisch

Alaska-Seelachsfiletschnitten auf Grillgemüse,
dazu cremige Polenta
Fisch-Einwaage mit Marinade: 80 g, Gesamt-Einwaage: 400 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 619 kJ (149 kcal); Fett 11 g, davon ges. FS 4 g;
KH 5 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 7 g; Salz 1,13 g
Allergenhinweis: D, G, L
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.



BEST.-NR. 2843 PREISKLASSE: D

Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert

mit warmer Remouladensoße und Salzkartoffeln
Fisch-Einwaage mit Panade: 130 g, Gesamt-Einwaage: 410 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 0,95 g
Allergenhinweis: A1, C, D, G, L, M
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

NEU



BEST.-NR. 2107 PREISKLASSE: A

Penne mit Linsen-Bolognese

aus roten Linsen, Zucchini, Lauchzwiebeln, Zwiebeln,
Karotten und Sellerie, mit Balsamico Essig abgeschmeckt
Gesamt-Einwaage: 400 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 447 kJ (106 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS <1 g;
KH 17 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,80 g
Allergenhinweis: A1, L
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.



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 1,07 g
Allergenhinweis: A1, C, G
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.



BEST.-NR. 2754 PREISKLASSE: A

Nudeltaschen

mit Gemüsefüllung, in fruchtiger Tomatensoße,
mit Broccoli und Zucchini verfeinert, garniert mit Käse
Gesamt-Einwaage: 440 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 433 kJ (103 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g;
KH 14 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 4 g; Salz 1,09 g
Allergenhinweis: A1, C, G, L
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.



BEST.-NR. 2770 PREISKLASSE: B

Käsespätzle

mit Röstzwiebeln
Gesamt-Einwaage: 480 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 780 kJ (186 kcal); Fett 8 g, davon ges. FS 5 g;
KH 21 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 7 g; Salz 1,16 g
Allergenhinweis: A1, C, G, L
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.



BEST.-NR. 2167 PREISKLASSE: C

Kartoffeleintopf »Norddeutsche Art«[3 7]

mit Karotten, Zwiebeln und Lauch, dazu 1 Paar Bockwürstchen
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
Allergenhinweis: L, M
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

NEU



BEST.-NR. 2822 PREISKLASSE: A

Vegetarischer Erbseneintopf

mit Zwiebeln, Karotten, Lauch und Kartoffeln
Gesamt-Einwaage: 440 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 254 kJ (60 kcal); Fett <1 g, davon ges. FS <1 g;
KH 10 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,93 g
Allergenhinweis: L
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.



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
Allergenhinweis: L
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.



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
Allergenhinweis: A1, C
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.



BEST.-NR. 2711 PREISKLASSE: C

HOFMANN^{s} Kirschpfannkuchen

mit fruchtiger Sauerkirschfüllung, dazu Vanillesoße
Gesamt-Einwaage: 360 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 658 kJ (157 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS 1 g;
KH 19 g, davon Zucker 9 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,17 g
Allergenhinweis: A1, C, G
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 7 Min.



BEST.-NR. 2992 PREISKLASSE: B

HOFMANN^{s} Kaiserschmarrn

hausgemacht, mit Rosinen, mit Zucker und Zimt bestreut,
dazu fruchtiges Zwetschgenkompott
Gesamt-Einwaage: 400 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 737 kJ (175 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 1 g;
KH 27 g, davon Zucker 18 g; Eiweiß 5 g; Salz 0,38 g
Allergenhinweis: A1, C, G
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 7 Min.

NEU



BEST.-NR. 2183 **PREISKLASSE: A**

Grünkern-Risotto

regionale Spezialität mit gegartem Grünkern, fruchtiger Tomatensoße, Erbsen, Paprikawürfeln, Zwiebeln und Porree
Gesamt-Einwaage: 430 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 325 kJ (77 kcal); Fett 1 g, davon ges. FS <1 g;
KH 13 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 3 g; Salz 0,88 g
Allergenhinweis: A1, A5
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.



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 496 kJ (119 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS 1 g;
KH 11 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 2 g; Salz 0,96 g
Allergenhinweis: G
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

NEU



BEST.-NR. 2816 **PREISKLASSE: D**

Gemüse-Linsen-Curry

mildes, gelbes Curry aus roten Linsen und buntem Gemüse, mit Thai-Basilikum und Zitronengras verfeinert, dazu Basmati-Reis
Gesamt-Einwaage: 410 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 578 kJ (138 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 4 g;
KH 17 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 3 g; Salz 0,90 g
Allergenhinweis: –
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

NEU



BEST.-NR. 2935 **PREISKLASSE: C**

Pfannkuchen »Mediterrane Art«

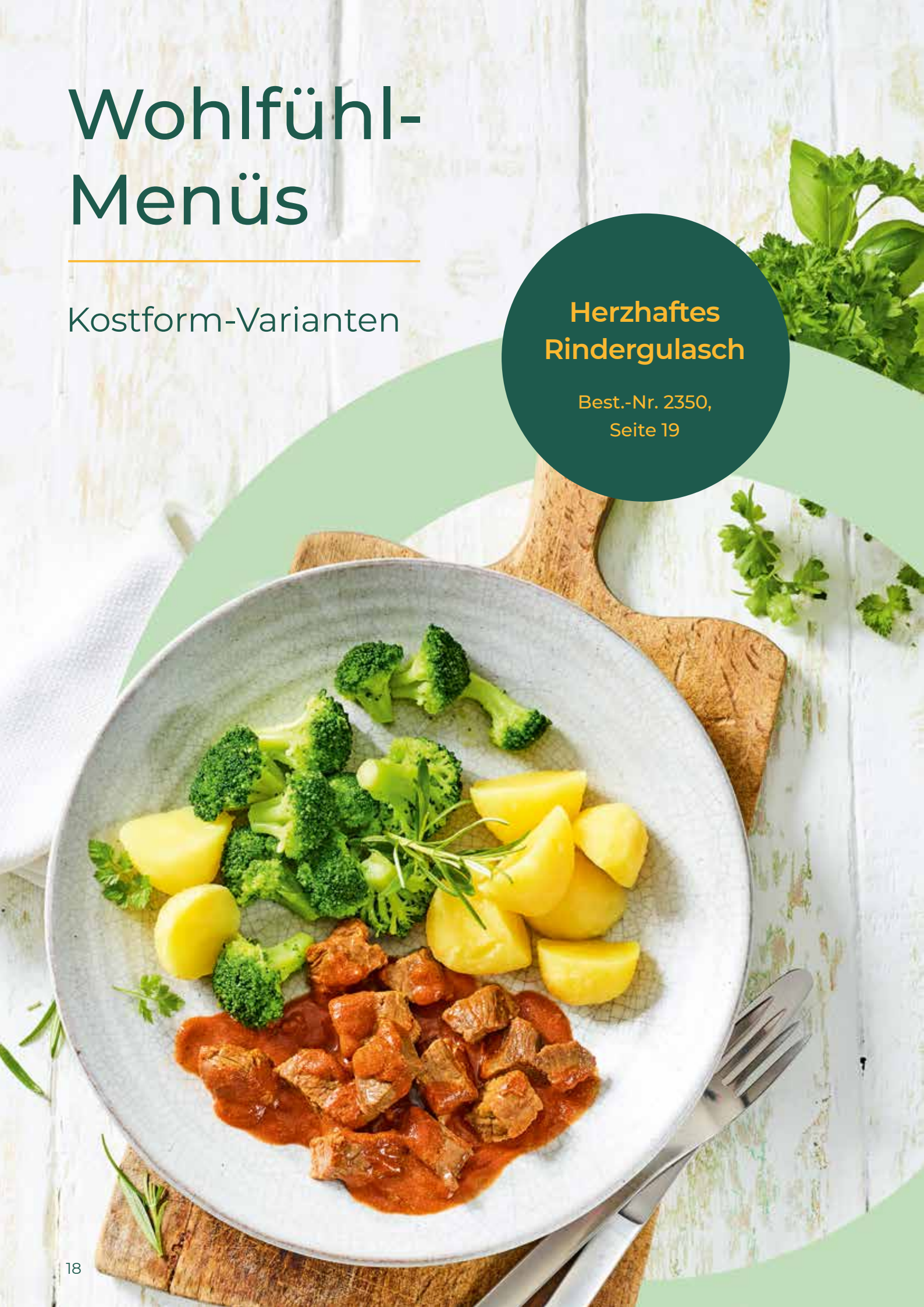
hausgemacht, mit Zucchiniwürfeln, Lauchzwiebeln und Kräutern gefüllt, in fruchtiger Tomatensoße, garniert mit Gouda
Gesamt-Einwaage: 390 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 684 kJ (164 kcal); Fett 10 g, davon ges. FS 4 g;
KH 13 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 5 g; Salz 1,01 g
Allergenhinweis: A1, C, G, L
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

Wohlfühl-Menüs

Kostform-Varianten

Herzhaftes Rindergulasch

Best.-Nr. 2350,
Seite 19



AK



BEST.-NR. 2135 PREISKLASSE: G

Zarter Kalbsbraten

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
Allergenhinweis: G, L BE: 1,9
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

NEU

AK



BEST.-NR. 2349 PREISKLASSE: F

Zarter Rinderschmorbraten

in feiner Bratensoße, mit Karotten und Salzkartoffeln
Fleisch-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 420 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 453 kJ (108 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 1 g;
KH 9 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 8 g; Salz 0,71 g
Allergenhinweis: L BE: 3,2
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

AK



BEST.-NR. 2350 PREISKLASSE: E

Herzhaftes Rindergulasch

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
Allergenhinweis: – BE: 2,7
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

AK



BEST.-NR. 2639 PREISKLASSE: F

Feines Senfgeschnetzeltes vom Rind

in feiner Soße, mit buntem Kaisergemüse 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
Allergenhinweis: A1, A5, C, F, L, M BE: 3,3
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

NEU

AK



BEST.-NR. 2651 PREISKLASSE: D

Kalbsbratwürste

hausgemacht, in feiner Soße, mit Kohlrabigemüse
und Stampfkartoffeln
Wurst-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 400 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 545 kJ (131 kcal); Fett 9 g, davon ges. FS 3 g;
KH 7 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 5 g; Salz 1,36 g
Allergenhinweis: G, L BE: 2,3
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

AK



BEST.-NR. 2703 PREISKLASSE: G

Schweinelende

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 1,16 g
Allergenhinweis: A1, G, L BE: 4,7
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

AK



BEST.-NR. 2735 PREISKLASSE: E

Schweineschnitzel »natur«

in Bratensoße, mit Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln
Fleisch-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 450 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 0,91 g
Allergenhinweis: C, L BE: 3,0
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

AK



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
Allergenhinweis: A1, C, L BE: 2,5
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

AK



BEST.-NR. 2153 PREISKLASSE: C

Fleischbällchen

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
Allergenhinweis: A1, C, G, L BE: 2,8
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

AK



BEST.-NR. 2168 PREISKLASSE: C

Königsberger Klopse

in feiner Kapernsoße, dazu Karottengemüse und Langkornreis
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
Allergenhinweis: A1, C, G, L BE: 3,4
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

AK



BEST.-NR. 2122 PREISKLASSE: C

Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate«

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 0,85 g
Allergenhinweis: G BE: 2,7
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

NEU

AK



BEST.-NR. 2524 PREISKLASSE: D

Putencurry

geschnetzeltes Putenfleisch in Currysoße mit Kokosnussmilch
und Ananas, dazu Zucchinigemüse und Basmatireis
Fleisch-Einwaage: 60 g, Gesamt-Einwaage: 380 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 516 kJ (123 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 3 g;
KH 13 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 6 g; Salz 0,93 g
Allergenhinweis: – BE: 4,1
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

NEU

AK



BEST.-NR. 2542 PREISKLASSE: B

Hähnchenbrustfilet natur

in Soße, Reisnudeln mit Karotten, Zucchiniwürfeln und Broccoli
Fleisch-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 370 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 493 kJ (117 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g;
KH 13 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 9 g; Salz 0,74 g
Allergenhinweis: A1, C BE: 4,0
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

NEU

AK



BEST.-NR. 2647 PREISKLASSE: B

Schlemmerteller

zarte Hähnchenbrustfiletstücke in feiner Gemüsesoße mit Bâton-
net-Karotten, Broccoli und Spargelstücken, dazu Ebly-Weizen
Fleisch-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 440 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 371 kJ (88 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS 1 g;
KH 10 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 7 g; Salz 1,09 g
Allergenhinweis: A1, G, L BE: 3,7
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

AK



BEST.-NR. 2665 PREISKLASSE: F

Gegrillte Hähnchenbrust

in Tomaten-Sahnesoße, dazu Hörnchennudeln mit
Karottenstreifen, Zucchiniwürfeln und Broccoli-Röschen
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
Allergenhinweis: A1, C, G, L BE: 3,7
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

AK



BEST.-NR. 2739 PREISKLASSE: B

Hühnerfrikassee

in feiner Soße, dazu Karottengemüse und Langkornreis
Fleisch-Einwaage: 60 g, Gesamt-Einwaage: 420 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 0,96 g
Allergenhinweis: G BE: 3,2
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

AK



BEST.-NR. 2741 PREISKLASSE: D

Hähnchenbrustfilets »Försterin Art«

in feiner Champignon-Rahmsoße, mit buntem Gemüse aus Karotten, Blumenkohl und Romanesco, dazu Hörnchen-Nudeln
Fleisch-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 430 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 391 kJ (93 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g;
KH 9 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 7 g; Salz 0,86 g
Allergenhinweis: A1, C, G, L BE: 3,3
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

AK



BEST.-NR. 2136 PREISKLASSE: E

Kabeljaufiletschnitte natur

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 0,68 g
Allergenhinweis: A1, D, G BE: 2,6
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 12 Min.

AK



BEST.-NR. 2186 PREISKLASSE: C

Feines Fischragout

Alaska-Seelachswürfel in 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 0,85 g
Allergenhinweis: D, G, L BE: 5,0
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

AK



BEST.-NR. 2214 PREISKLASSE: E

Wildlachs à la Florentin

Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße im Spaghettinest, mit Käse garniert
Fisch-Einwaage: 60 g, Gesamt-Einwaage: 380 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 570 kJ (136 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g;
KH 12 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 8 g; Salz 0,93 g
Allergenhinweis: A1, D, G BE: 3,8
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

AK



BEST.-NR. 2720 PREISKLASSE: E

Feines Wildlachsfilet

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 0,83 g
Allergenhinweis: D, G, M BE: 2,9
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

NEU

AK



BEST.-NR. 2795 PREISKLASSE: F

Schlemmerfilet alla Napoli

Alaska-Seelachsfilet in sahniger Tomatensoße mit Broccoli und Gewürzgurkenschnitzel, garniert mit Käse, dazu Dillkartoffeln
Fisch-Einwaage: 90 g, Gesamt-Einwaage: 435 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 465 kJ (111 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 2 g;
KH 8 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 8 g; Salz 0,95 g
Allergenhinweis: D, G BE: 2,9
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 12 Min.

AK



BEST.-NR. 2033 PREISKLASSE: A

Farfalle »Pomodorino«

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
Allergenhinweis: A1, G BE: 4,7
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

AK



BEST.-NR. 2129 PREISKLASSE: A

Gabelspaghetti

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
Allergenhinweis: A1, C, L BE: 4,7
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

AK



BEST.-NR. 2138 PREISKLASSE: A

Spaghetti alla Napoli

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
Allergenhinweis: A1 BE: 6,0
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

AK



BEST.-NR. 2715 PREISKLASSE: A

Rigatoni alla Roma

Rigatoni aus Maismehl und Reismehl in fruchtiger Tomatensoße mit Auberginen, Zucchini und Tomaten
Gesamt-Einwaage: 420 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 334 kJ (79 kcal); Fett 1 g, davon ges. FS <1 g;
KH 15 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 2 g; Salz 0,75 g
Allergenhinweis: L BE: 5,3
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

AK



BEST.-NR. 2156 PREISKLASSE: A

Hühnersuppentopf

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 0,97 g
Allergenhinweis: A1, C BE: 2,0
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

NEU

AK



BEST.-NR. 2177 PREISKLASSE: A

Bunter Gemüseeintopf

mit Kartoffelwürfeln, Broccoli, Karotten, Kohlrabi, Blumenkohl und Sellerie
Gesamt-Einwaage: 450 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 110 kJ (26 kcal); Fett <1 g, davon ges. FS <1 g;
KH 5 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 1 g; Salz 1,04 g
Allergenhinweis: L BE: 1,9
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

AK



BEST.-NR. 2757 PREISKLASSE: A

Möhreneintopf »Holsteiner Art« [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
Allergenhinweis: A1, G, L BE: 2,1
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

AK



BEST.-NR. 2753 PREISKLASSE: A

Milchreis

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
Allergenhinweis: G BE: 6,0
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

NEU

AK



BEST.-NR. 2755 PREISKLASSE: D

Omelettrolle mit Spinatfüllung

auf feinem Rahmgemüse, dazu Salzkartoffeln
Gesamt-Einwaage: 425 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 380 kJ (91 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 2 g;
KH 8 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 3 g; Salz 1,02 g
Allergenhinweis: C, F, G BE: 2,8
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

AK



BEST.-NR. 2766 PREISKLASSE: B

Spinat-Kartoffelauflauf

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 1,25 g
Allergenhinweis: G, N BE: 3,5
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

NEU

AK



BEST.-NR. 2814 PREISKLASSE: D

Bunte Gemüseplatte

mit Blumenkohl, Broccoli, Fingermöhrchen, Auberginen, Zucchini und Salzkartoffeln, dazu Käsesoße
Gesamt-Einwaage: 480 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 297 kJ (71 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g;
KH 7 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 3 g; Salz 0,99 g
Allergenhinweis: G BE: 2,8
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

Wochen-Kartons



HOFMANN^{s} Kaiserschmarrn

Best.-Nr. 2992,
Seite 16

Vollkost
Klassiker & Co.

Gefüllte Paprika (2761) 3 7
mit Hackfleisch, in Tomaten-Gemüse-soße, dazu Tomaten-Reis »Balkan Art«
Allergenhinweis: A1, C, L

Hähnchentaler »4-Pfeffer« (2979)
saftige Hähnchenbrustfiletstücke in pikanter Vier-Pfefferrahmsoße, mit Broccoli und Kartoffelpüree
Allergenhinweis: G, L

HOFMANN^{s} Kaiserschmarrn (2992)
hausgemacht, mit Rosinen, mit Zucker und Zimt bestreut, dazu fruchtiges Zwetschgenkompott
Allergenhinweis: A1, C, G

Nudeltaschen (2754)
mit Gemüsefüllung, in fruchtiger Tomatensoße, mit Broccoli und Zucchini verfeinert, garniert mit Käse
Allergenhinweis: A1, C, G, L

Paniertes Schollenfilet (2176)
mit Kräuter-Senfsoße und Salzkartoffeln
Allergenhinweis: A1, C, D, G, 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. 9160

Vollkost
Klassiker & Co.

Pfannkuchen »Mediterrane Art« (2935)
hausgemachte Pfannkuchen mit gegrillten Zucchiniwürfeln, Lauchzwiebeln und Kräutern gefüllt, in fruchtiger Tomatensoße, garniert mit Gouda
Allergenhinweis: A1, C, G, L

Hähnchenbrust »Crema di Balsamico« (2031)
in feiner Soße, mit Balsamico-Essig abgeschmeckt, dazu Grillgemüse und Bandnudeln
Allergenhinweis: A1, C, L, M

Herzhaftes Lauch-Rahmschnitzel (2003)
Schweineschnitzel natur in deftiger Lauch-Rahmsoße, garniert mit Käse und Röstzwiebeln, dazu Spätzle
Allergenhinweis: A1, C, G, L

Vegetarischer Erbseneintopf (2822)
mit Zwiebeln, Karotten, Lauch und Kartoffeln
Allergenhinweis: L

Marinierter Grillfisch (2662)
Alaska-Seelachsfiletschnitten auf Grillgemüse mit Zucchini, Paprika, Cherry-Tomaten und roten Zwiebeln, dazu cremige Polenta
Allergenhinweis: D, G, L

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. 9161

Kostform-Varianten
Angepasste Vollkost mit BE-Angabe

Königsberger Klopse (2168)
in feiner Kapernsoße, dazu Karottengemüse und Langkornreis
BE: 3,4 Allergenhinweis: A1, C, G, L
AK

Spaghetti alla Napoli (2138)
mit fruchtiger Tomatensoße
BE: 6,0 Allergenhinweis: A1
AK

Schweineschnitzel »natur« (2735)
in Bratensoße, mit Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln
BE: 3,0 Allergenhinweis: C, L
AK

Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate« (2122)
in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, dazu Salzkartoffeln
BE: 2,7 Allergenhinweis: G
AK

Feines Fischragout (2186)
Alaska-Seelachswürfel in Gemüse-Sahnesoße, mit Curcuma verfeinert, dazu Langkornreis
BE: 5,0 Allergenhinweis: D, G, L
AK

Hühnersuppentopf (2156)
kräftige Hühnerbouillon mit Hörnchennudeln, Karotten, Broccoli und Huhnfleisch
BE: 2,0 Allergenhinweis: A1, C
AK

Feines Senfgeschnetzeltes vom Rind (2639)
in feiner Soße, mit buntem Kaisergemüse und Knöpfle-Spätzle
BE: 3,3 Allergenhinweis: A1, A5, C, F, L, M
AK

Bestell-Nr. 9162

Kostform-Varianten
Angepasste Vollkost mit BE-Angabe

Omelettrolle mit Spinatfüllung (2755)
auf feinem Rahmgemüse, dazu Salzkartoffeln
BE: 2,8 Allergenhinweis: C, F, G
AK

Kalbsbratwürste (2651)
hausgemacht, in feiner Soße, mit Kohlrabigemüse und Stampfkartoffeln
BE: 2,3 Allergenhinweis: G, L
AK

Putencurry (2524)
geschnetzeltes Putenfleisch in fruchtiger Currysoße mit Kokosnussmilch und Ananasstücken, dazu Zucchinigemüse und Basmatireis
BE: 4,1 Allergenhinweis: –
AK

Gabelspaghetti (2129)
mit Rinderhackfleischsoße
BE: 4,7 Allergenhinweis: A1, C, L
AK

Wildlachs à la Florentin (2214)
Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße im Spaghettinest, mit Käse garniert
BE: 3,8 Allergenhinweis: A1, D, G
AK

Bunter Gemüseeintopf (2177)
mit Kartoffelwürfeln, Broccoli, Karotten, Kohlrabi, Blumenkohl und Sellerie
BE: 1,9 Allergenhinweis: L
AK

Schlemmerteller (2647)
zarte Hähnchenbrustfiletstücke in feiner Gemüsesoße mit Bâtonnet-Karotten, Broccoli und Spargelstücken, dazu Ebly-Weizen
BE: 3,7 Allergenhinweis: A1, G, L
AK

Bestell-Nr. 9163



Wir wünschen

Guten Appetit!

MIX
Papier aus verantwortungsvollen Quellen
FSC® C106337

klimaneutral gedruckt
www.klima-druck.de
ID-Nr. 22128061
bvdm.

Piktogramme


enthält Rindfleisch


enthält Schweinefleisch


enthält Geflügel


enthält Fisch


Vegetarisch


Vegan


enthält Alkohol


würzige Knoblauchnote


enthält Laktose


enthält Gluten

Allergene

nach der Lebensmittelinformations-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 & 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