

# *Guten Appetit!*

Menüs von Profis / Produktkatalog



**RASTENBERGER**

PREMIUM FOOD

# INHALT

SUPPEN .....	4
EINTÖPFE .....	8
FISCH .....	12
GEFLÜGEL .....	14
RIND UND KALB .....	18
SCHWEIN .....	22
RIND UND SCHWEIN .....	26
WILD .....	28
GEMÜSE .....	30
SÄTTIGUNGSBEILAGEN .....	34
SOßEN .....	36
VEGETARISCHE GERICHTE .....	40
SÜSSE SPEISEN .....	43

Alle im Katalog aufgeführten Daten sind ab dem  
1. Januar 2025 gültig.



## NUR DIE BESTEN ROHSTOFFE

Qualität geht Hand in Hand mit ausgezeichnetem Geschmack. Wir arbeiten ausschließlich mit Rohstofflieferanten, die den Normen und Anforderungen des europäischen Markts entsprechen. Die verwendeten Rohstoffe haben immer eine nachvollziehbare Herkunft. Dank der hohen Qualität, ausgezeichnetem Geschmack und einfacher Zubereitung erfüllen unsere Produkte selbst die höchsten Standards und Ansprüche unserer Kunden.



## INNOVATIVE TECHNOLOGIEN

Die von uns eingesetzten technologischen Verfahren ermöglichen die Vorbereitung hochwertiger Gerichte, die eine Verzehrdauer in gekühlter Form von 16 bis 21 Tagen haben. Dank der Automatisierung eines großen Teils der Herstellung minimieren wir Fehler im Produktionsprozess. Wir garantieren so einen optimalen Geschmack und bewahren die maximale Menge an Vitaminen und Mineralstoffen.



## VIelfÄLTIGE UND FLEXIBLE REZEPTE

Wir erfüllen die Bedürfnisse unserer Kunden und sind bereit, für sie ein Produkt oder Menü direkt nach Maß und nach ihren Vorstellungen zu produzieren. Alles, was wir wissen müssen, ist der regionale Geschmack, diätetische Einschränkungen und Ernährungspräferenzen. Es gibt kein gekochtes Essen, das wir nicht für unseren Kunden zubereiten könnten. Erhalt des frischen Geschmacks und der Nutritionswerte ist bei allen unseren Rezepturen selbstverständlich.

### RASTENBERGER

Die Küche können Sie **uns anvertrauen.**



# HOHER KOMFORT IN DER BETRIEBSPRAXIS

**RASTENBERGER hat sich als Anbieter innovativer Produkte, die speziell für großvolumige Verpackungen entwickelt und getestet wurden, einen guten Ruf erworben.**

Schonende Garmethoden in enger Kombination mit hochwertiger Verpackung unter Schutzatmosphäre verlängern die Haltbarkeit der Produkte auf bis zu 21 Tage, während Textur, Nährstoffe und natürliches Aroma erhalten bleiben.

Wir frieren keine Fertigprodukte ein, die Produkte passieren nicht den Autoklaven, wir kühlen sie nur. Wir liefern Packungen in Größen von 2200 g oder 3800 g. Auf diese Weise sind wir in der Lage, mehrere tausend Portionen pro Tag in verschiedenen Rezepturen in einer Schicht zu produzieren.



Erstklassige Rohstoffe



Geringe Konservierungsmittel



Einfache Zubereitung



Nährstoff-Erhaltung



Diätetische Maßnahmen



Deutsche Qualität

## SEIT ÜBER 30 JAHRE AUF EUROPÄISCHEM MARKT

RASTENBERGER repräsentiert seit über 30 Jahre Erfahrung und Qualität im gastronomischen Bereich. Probieren Sie selbst Kombination unserer kulinarischen Gewandtheit, sorgfältig ausgewählten erstklassigen Rohstoffen, moderner Kochkunst und Verpackung der Fertigprodukte, die in maximal möglichen Maßen Vitamine und notwendige Nährstoffe einbehalten.

Unser Produktionsbetrieb und Einrichtungen unterliegen ständiger Überwachung der Qualitäts- und Hygienestandards. Seit dem Jahr 2018 verteidigen wir jedes Jahr die IFS Teste auf Ebene „Higher Level“. Wir sind stolz auf die Vielfältigkeit des Angebots der Fertigprodukte und gemeinsam mit ihrer ausgezeichneten Qualität sind wir für unsere Kunden ein zuverlässiger Partner. Wir beobachten ständig neue Trends und entwickeln uns weiter. Wir sind RASTENBERGER.

## NEUE DIMENSIONEN DER GASTRONOMIE

Wir gehören zu den Visionären auf unserem Gebiet. Wir beliefern Krankenhäuser, Hospize, Kindergärten, Schulen, Behörden und andere Kunden, den wir so helfen Personal-, Energiekosten und Aufwand für Großküchenausstattung deutlich zu senken, ohne dass Kunden Abstriche bei ihren Standards und Ansprüchen an die Lebensmittelqualität machen müssen. Die ersparten Kosten können sodann in ihre primäre Geschäftstätigkeit investiert werden.



# ZERTIFIZIERTE MAP TECHNOLOGIE, EIGENES LABOR UND HOCHWERTIGE HC KOMPONENTE

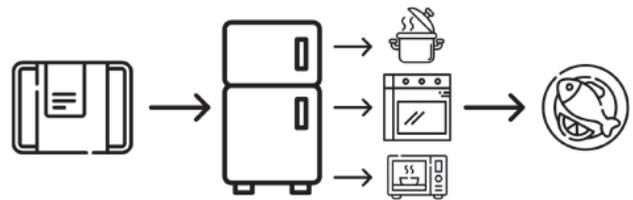
Unsere HC-Komponenten produzieren wir strikt nach dem Cook & Chill Prinzip. Diese schonende Produktionstechnologie garantiert beim Einhalten der Lagerbedingungen (Lagern zwischen 2 – 7 °C) einen frischen Geschmack und verlängerte Haltbarkeit.

In der Produktionspraxis verwenden wir mikrobiologische und chemische Verfahren, damit das finale Produkt auch nach Aufwärmen immer wie frisch gekocht schmeckt und nahrhaft ist.

Wir achten auf richtige Kühlung und präzise Verpackung. Für unsere Produkte verwenden wir zertifizierte Verpackungen, die strengen Gesundheits-, Hygiene- und Umweltkriterien entsprechen. Sie halten Temperaturen von -40 bis

+220 Grad Celsius stand. Unsere in der Schutzatmosphäre verpackten Lebensmittelkomponente (Technologie Modified Atmosphere Packaging) erreichen eine Haltbarkeit von bis zu 21 Tagen.

## SCHNELLE VORBEREITUNG



Die wichtigste Voraussetzung für die Qualität unserer Produkte ist ein hoher Standard an Personen- und Betriebshygiene. Sie wird nicht nur durch interne Prüfungen, sondern auch durch regelmäßige Prüfungen durch staatliche Behörden überprüft.

## HIGH CONVENIENCE IM VERGLEICH

	Tiefkühl	High Convenience	Frische
Produktionskosten (Energie, Wasser, Müll)	höher	niedrig	hoch
Personalkosten	niedrig	niedrig	hoch
Produktionsbeginn	ca. 20 Min länger als HC	45-75 min vor Ausgabe	zwischen 5:00 & 8:00 Uhr
Zeitbedarf Auftauen	ca. 20 Min länger als HC	chargenweise Regenerierung im 45-75 min-Takt	meist einmalige Herstellung der gesamten Produktionsmenge
Warmhaltezeit	kurz	kurz	höhere Standzeiten
Regenerierungskosten	höher	niedrig	entfällt
Zeitbedarf Auftauen	hoch	entfällt	entfällt
Lager- und Transportbedingungen	mind. -18°C (hoher Invest.-Aufwand: TK-Räume/ Kühlhaus)	2-7 °C (Kühlschrank - überall vorhanden)	Verschiedene Temperaturanforderungen nötig (TK, Kühlschrank, Trockenlager)
Qualität	gleichbleibend	gleichbleibend	schwankend
MHD	ca. 1 Jahr	16-21 Tage	sofortiger Verzehr



# SUPPEN

Suppe ist die Grundlage jeder Mahlzeit. Schon unsere Großmütter pflegten zu sagen, dass Suppe das A und O ist. In den kalten Wintermonaten verlassen wir uns auf dicke, wärmende Suppen, die ehrliche Fleischbrühen, Hülsenfrüchte-, Kartoffel-, Krautsuppen oder andere traditionelle Suppen sind. An heißen Sommertagen kommen Gemüsesuppen und Cremesuppen zum Einsatz, die oft als erfrischende kalte Suppen zubereitet werden.



# SUPPEN

Art.-Nr.	Zusatinfos	Allergene	Kostform	Nettoeinwaage	Menge / Stück	
<b>Pürierte Kartoffelsuppe</b>						
500001	Kartoffeln, Gemüse 	Lactose, Sellerie	LVK 	2,20 kg 3,80 kg	2,20 kg 3,80 kg	
<b>Vegetarische Linsensuppe</b>						
500002	Linsen, Kartoffeln, Gemüse  	frei von Allergenen	VK 	2,20 kg 3,80 kg	2,20 kg 3,80 kg	
<b>Vegetarische Nudelsuppe</b>						
500006	Nudeln, Gemüse  	Gluten (Weizen), Sellerie	LVK 	2,20 kg 3,80 kg	2,20 kg 3,80 kg	
<b>Tomatensuppe mit Reis</b>						
500009	Tomatenmark, Langkornreis, Basilikum, Oregano  	Gluten (Weizen)	VK 	2,00 kg 3,80 kg	2,00 kg 3,80 kg	
<b>Spinatcremesuppe</b>						
500011	Spinat, Sahne 	Gluten (Weizen), Lactose	VK 	2,00 kg 3,80 kg	2,00 kg 3,80 kg	
<b>Champignoncremesuppe</b>						
500015	Champignons, Sahne 	Gluten (Weizen), Lactose	VK 	2,00 kg 3,80 kg	2,00 kg 3,80 kg	
<b>Spargelcremesuppe</b>						
500019	Spargel, Sahne 	Lactose	LVK 	2,00 kg 3,80 kg	2,00 kg 3,80 kg	
<b>Linsensuppe mit Rauchfleisch</b>						
501006	Linsen, Kartoffeln, Gemüse, Schweinefleisch, Speck	frei von Allergenen	VK	2,20 kg 3,80 kg	2,20 kg 3,80 kg	
<b>Gelbe Erbsensuppe mit Rauchfleisch</b>						
501008	gelbe Erbsen, Schweinefleisch, Kartoffeln, Speck	frei von Allergenen	VK	2,20 kg 3,80 kg	2,20 kg 3,80 kg	
<b>Soljanka</b>						
501009	Tomatenmark, Jagdwurst, Paprika, Gurke	Gluten (Weizen)	VK	2,20 kg 3,80 kg	2,20 kg 3,80 kg	

 vegetarisch 
  vegan 
  ohne Schwein 
  geeignet für Kindergärten 
  geeignet für Schule 
 **VK** Vollkost 
 **LVK** Leichte Vollkost

# SUPPEN

Art.-Nr.	Zusatinfos	Allergene	Kostform	Nettoeinwaage	Menge / Stück	
<b>Gulaschsuppe</b>						
501010	Kartoffeln, Schweinefleisch, Paprika, Champignons	Gluten (Weizen)	VK	2,20 kg 3,80 kg	2,20 kg 3,80 kg	
<b>Weiße Bohnensuppe mit Rauchfleisch</b>						
501015	weiße Bohnen, Kartoffeln, Schweinefleisch, Majoran	Gluten (Weizen)	VK	2,20 kg 3,80 kg	2,20 kg 3,80 kg	
<b>Grüne Erbsensuppe mit Rauchfleisch</b>						
501017	grüne Erbsen, Schweinefleisch, Speck, Kartoffeln	frei von Allergenen	VK	2,20 kg 3,80 kg	2,20 kg 3,80 kg	
<b>Kartoffelsuppe mit Wienerwurstscheiben</b>						
501020	Kartoffeln, Gemüse, Speck, Wienerwurst	Sellerie	VK	2,20 kg 3,80 kg	2,20 kg 3,80 kg	
<b>Gelbe Erbsensuppe mit Wienerwurstscheiben</b>						
501021	gelbe Erbsen, Kartoffeln, Speck, Wienerwurst	frei von Allergenen	VK	2,00 kg 3,80 kg	2,00 kg 3,80 kg	
<b>Frankfurter Suppe mit Würstchen</b>						
501022	Kartoffeln, Wienerwurst, Sahne	Gluten (Weizen), Sellerie, Lactose	VK	2,20 kg 3,80 kg	2,20 kg 3,80 kg	
<b>Grüppchensuppe mit Rindfleisch</b>						
502003	Gerstengraupen, Gemüse, Rindfleisch	Gluten (Weizen, Gerste), Sellerie	LVK 	2,20 kg 3,80 kg	2,20 kg 3,80 kg	
<b>Reissuppe mit Rindfleisch</b>						
502004	Reis, Rindfleisch, Gemüse	Gluten (Weizen, Gerste), Sellerie	LVK 	2,20 kg 3,80 kg	2,20 kg 3,80 kg	
<b>Knödelsuppe</b>						
502009	Gemüse, Rindfleisch, Leberknödel, Nudeln	Gluten (Weizen, Gerste), Sellerie, Lactose	VK	2,00 kg	2,00 kg	
<b>Hühnersuppe mit Nudeln</b>						
503001	Hühnerfleisch, Nudeln, Gemüse	Gluten (Weizen), Sellerie	LVK 	2,20 kg 3,80 kg	2,20 kg 3,80 kg	
<b>Hühnersuppe mit Reis</b>						
503002	Hühnerfleisch, Reis, Gemüse	Sellerie	LVK 	2,20 kg 3,80 kg	2,20 kg 3,80 kg	

 vegetarisch 
  vegan 
  ohne Schwein 
  geeignet für Kindergärten 
  geeignet für Schule 
 **VK** Vollkost 
 **LVK** Leichte Vollkost

# RASTENBERGER

PREMIUM FOOD



## KOCH GESUCHT?

Kein Problem. Unsere Köche kochen für Sie!

[www.rastenberger.eu](http://www.rastenberger.eu)



# EINTÖPFE

Bestandteil der Ernährung. Das Zusammenkochen verschiedener Zutaten und die Kombination von Fleisch und Gemüse in einem Topf ist eine jahrtausendealte Kochtechnik, die in allen Kulturen bekannt ist. Es ist ein gehaltvolles Mischgericht, das in einem Topf gekocht wird. Typische Zutaten sind Hülsenfrüchte (Erbsen, Bohnen, Linsen), Gemüse (Möhren, Kartoffeln) und Getreideprodukte (Grütze, Brot, Nudeln). Eintopf kann entweder ohne Fleisch oder mit Fleisch oder Wurst zubereitet werden



# EINTÖPFE

Art.-Nr.	Zusatinfos	Allergene	Kostform	Nettoeinwaage	Menge / Stück	
<b>Vegetarischer Balkaneintopf</b>						
500003	Möhren, Erbsen, Bohnen, Paprika, Mais, Kartoffeln 	Lactose	VK 	2,20 kg 3,80 kg	2,20 kg 3,80 kg	
<b>Vegetarischer Gemüseintopf</b>						
500004	Gartengemüse und Kartoffeln 	Sellerie	VK 	2,20 kg 3,80 kg	2,20 kg 3,80 kg	 
<b>Vegetarischer Gräupcheneintopf</b>						
500005	Kartoffel- und Karottenwürfel  	Gluten (Weizen)	VK 	2,20 kg 3,80 kg	2,20 kg 3,80 kg	 
<b>Vegetarischer Gräupcheneintopf</b>						
500008	Gerstengraupen, Gemüse 	Gluten (Weizen, Gerste), Sellerie	LVK 	2,20 kg 3,80 kg	2,20 kg 3,80 kg	 
<b>Italienischer Muschelnudeleintopf Minestrone</b>						
500017	Nudeln, Gemüse, Tomatenwürfel, Basilikum 	Gluten (Weizen), Sellerie	VK 	2,20 kg 3,80 kg	2,20 kg 3,80 kg	
<b>Vegetarischer Kartoffeleintopf</b>						
500020	Kartoffeln, Gemüse 	Sellerie	VK 	2,20 kg 3,80 kg	2,20 kg 3,80 kg	 
<b>Kichererbseneintopf</b>						
500023	Kichererbsen, Gemüse, orientalische Gewürze	Gluten (Weizen)	VK 	2,00 kg 3,80 kg	2,00 kg 3,80 kg	
<b>Vierländer Gemüseintopf mit Schweinefleisch</b>						
501001	Kartoffeln, Gemüse, Schweinefleisch	Gluten (Weizen, Gerste), Sellerie	VK	2,20 kg 3,80 kg	2,20 kg 3,80 kg	 
<b>Kartoffeleintopf</b>						
501002	Kartoffeln, Gemüse, Speck	Sellerie	VK	2,20 kg 3,80 kg	2,20 kg 3,80 kg	 
<b>Steckrübeneintopf mit Rauchfleisch</b>						
501003	Rüben, geräuchertes Schweinefleisch, Kartoffeln	Gluten (Weizen)	VK	2,20 kg 3,80 kg	2,20 kg 3,80 kg	

 vegetarisch  vegan  ohne Schwein  geeignet für Kindergärten  geeignet für Schule **VK** Vollkost **LVK** Leichte Vollkost

# EINTÖPFE

Art.-Nr.	Zusatinfos	Allergene	Kostform	Nettoeinwaage	Menge / Stück	
<b>Grüner Bohneneintopf mit Schweinefleisch</b>						
501004	grüne Bohnen, Kartoffeln, Schweinefleisch, Speck	Gluten (Weizen, Gerste), Sellerie	VK	2,20 kg 3,80 kg	2,20 kg 3,80 kg	 
<b>Pichelsteiner Gemüseintopf mit Schweinefleisch</b>						
501005	Gemüse, Kartoffeln, Weißkohl, Schweinefleisch	Sellerie	VK	2,20 kg 3,80 kg	2,20 kg 3,80 kg	 
<b>Wirsingintopf mit Rauchfleisch</b>						
501007	Wirsingkohl, Kartoffeln, geräucher- chertes Schweinefleisch, Speck	Gluten (Weizen)	VK	2,20 kg 3,80 kg	2,20 kg 3,80 kg	 
<b>Grünkohleintopf mit Mettwurst</b>						
501012	Grünkohl, Kartoffeln, geräucherter Speck, Mettwurst	Gluten (Weizen, Gerste), Sellerie, Senf	VK	2,20 kg 3,80 kg	2,20 kg 3,80 kg	
<b>Kartoffeleintopf mit Schweinefleisch</b>						
501013	Kartoffelwürfel, Gemüse, Schweinefleisch, Majoran	Sellerie	LVK	2,20 kg 3,80 kg	2,20 kg 3,80 kg	 
<b>Chili con Carne</b>						
501014	Schweinehackfleisch, Mais, Paprika, Bohnen, Chilli	Gluten (Weizen, Gerste), Sellerie	VK	2,20 kg 3,80 kg	2,20 kg 3,80 kg	
<b>Kohlrübeneintopf mit Mettwurst</b>						
501016	Rüben, Kartoffelwürfel, Mettwurst	Gluten (Weizen)	VK	2,20 kg 3,80 kg	2,20 kg 3,80 kg	
<b>Chili con Carne mild</b>						
501018	Schweinehackfleisch, Mais, Paprika, Bohnen, mild gewürzt	Gluten (Weizen, Gerste), Sellerie	VK	2,20 kg 3,80 kg	2,20 kg 3,80 kg	
<b>Deftiger Kesselgulasch</b>						
502001	Rindfleisch, Kartoffel- und Paprikawürfel, Champignons	Gluten (Weizen)	VK 	2,20 kg 3,80 kg	2,20 kg 3,80 kg	
<b>Möhren-Kohlrabiintopf mit Rindfleisch</b>						
502002	Karotten-, Kohlrabi- und Kartoffelwürfel, Rindfleisch	Gluten (Weizen, Gerste), Sellerie	LVK 	2,20 kg 3,80 kg	2,20 kg 3,80 kg	 

 vegetarisch 
  vegan 
  ohne Schwein 
  geeignet für Kindergärten 
  geeignet für Schule 
 **VK** Vollkost 
 **LVK** Leichte Vollkost

# EINTÖPFE

Art.-Nr.	Zusatinfos	Allergene	Kostform	Nettoeinwaage	Menge / Stück	
<b>Möhreneintopf mit Rindfleisch</b>						
502005	Karotten- und Kartoffelwürfel, Rindfleisch	Gluten (Weizen)	LVK 	2,20 kg 3,80 kg	2,20 kg 3,80 kg	 
<b>Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch</b>						
502006	grüne Bohnen, Kartoffelwürfel, Rindfleisch	Gluten (Weizen)	VK 	2,20 kg 3,80 kg	2,20 kg 3,80 kg	 
<b>Gemüseintopf mit Hühnerfleisch</b>						
503003	Gemüse, Kartoffelwürfel, Hühnerfleisch	Sellerie	LVK 	2,20 kg 3,80 kg	2,20 kg 3,80 kg	 
<b>Asiatischer Gemüseintopf mit Hühnerfleisch</b>						
503004	Gemüse, Hühnerfleisch, Sojasauce	Gluten (Weizen), Soja, Lactose, Sellerie, Senf	VK 	2,20 kg 3,80 kg	2,20 kg 3,80 kg	 



## WUSSTEN SIE, DASS

Kichererbsen haben einen leicht nussigen Geschmack und bieten viele Möglichkeiten für Lebensmittelanwendungen. Gönnen Sie sich ein ungewöhnliches exotisches Erlebnis und probieren Sie den Kichererbseneintopf mit den Aromen des Orients. Sein köstlicher Geschmack wird durch die Kombination von Koriander und einer besonderen Gemüsemischung erreicht.

Die Kichererbsen selbst sind in Bezug auf ihren Nährwert eine der hochwertigsten Hülsenfrüchte, die für den menschlichen Verzehr geeignet sind. Sie sind ein unverzichtbarer Bestandteil der Ernährung von Vegetariern und werden besonders für Kinder und Schwangere empfohlen, sie enthalten viel Zucker, Proteinen und Ballaststoffen. Aus ihren geschälten Körnern wird auch Kichererbsenmehl hergestellt.

**Kichererbseneintopf** mit Gemüse und Koriander finden Sie auf Seite 9 unter der Bestellnummer **500023**

9



# FISCH

Fischfleisch ist leicht verdaulich und sehr gesundheitsfördernd. Wenn er gegart wird, sind keine langen Garzeiten oder hohe Temperaturen erforderlich. Es enthält viel hochwertiges Eiweiß, wenig Cholesterin, keine Kohlenhydrate und ist reich an Zink, Selen, Eisen und Vitamin B12. Meeresfisch ist eine Quelle von Omega-3-Fettsäuren und Jod. Fischleberfett ist eine Quelle von Vitamin A und D, und Fischkonserven mit weichen, essbaren Gräten sind reich an Kalzium.



# FISCH

Art.-Nr.	Zusatinfos	Allergene	Kostform	Nettoeinwaage	Menge / Stück	
<b>Fischpfanne</b>						
200001	Seelachswürfel ca. 800 g, Sauce mit Karotten, Sellerie und Dill	Gluten (Weizen, Gerste), Fisch, Lactose, Sellerie, Senf, Sulfite	LVK 	2,20 kg	2,20 kg	 
<b>Seelachsfilet gedünstet</b>						
200003	Seelachsfilet ca. 1050 g, Gewürze, Gewicht ca. 90 g pro Stück	Fisch, Sulfite	VK 	1,10 kg	11-12 Stk.	 
<b>Schollenfilet gedünstet</b>						
200005	Schollenfilet ca. 800 g, Gewicht ca. 80 g pro Stück	Fisch	LVK 	0,85 kg	10 Stk.	 
<b>Fischroulade mit Gemüsefüllung</b>						
200006	Alaska Seelach gefüllt mit Karotten und Pastinaken, Sahne, Gewicht ca. 100 g pro Stück	Fisch, Lactose	VK 	1,20 kg	10 Stk.	
<b>Fischwürfel (See- und Wildlachs) in Dillsoße</b>						
200008	See- und Wildlachswürfel ca. 800 g, Dill-Sahnesoße	Gluten (Weizen, Gerste), Krebstiere, Fisch, Lactose, Senf	VK 	2,20 kg	2,20 kg	 
<b>Lachswürfel in Sahnesoße</b>						
200009	Wildlachswürfel ca. 700 g, Sahnesoße	Gluten (Weizen, Gerste), Krebstiere, Fisch, Lactose, Senf	VK 	2,20 kg	2,20 kg	 
<b>Seelachswürfel in Dillsoße</b>						
200012	Seelachswürfel ca. 800 g, Dill-Sahnesoße	Gluten (Weizen, Gerste), Krebstiere, Fisch, Lactose, Senf	VK 	2,20 kg	2,20 kg	 
<b>Paprika-Fischtopf</b>						
200013	Soljanka Art mit Alaska-Seelachsfilet ca. 600 g, Zwiebel, Paprika	Gluten (Weizen), Krebstiere, Fisch, Lactose, Sulfite	VK 	2,20 kg	2,20 kg	
<b>Lachsfilet gedünstet</b>						
200014	Wildlachsfilet mit Haut ca. 1050 g, Dill, Gewicht ca. 100 g pro Stück	Fisch, Sulfite	LVK 	1,10 kg	10-11 Stk.	 



# GEFLÜGEL

Geflügelfleisch ist ein traditioneller Bestandteil der leichten Küche. Es gehört zu den Grundnahrungsmitteln sowohl bei normalen als auch bei festlichen Mahlzeiten. Hähnchenschnitzel sind bei Kindern und Erwachsenen gleichermaßen beliebt, und Brathähnchen gehören zu den Evergreens bei Familienessen. Hühnersuppe gilt sogar als Medizin, die von Krankheiten befreien kann. Alles, was man dafür braucht, ist das richtige Geflügel – am besten eines, aus einer ökologischen, dem Tierwohl verpflichteten Haltung.



# GEFLÜGEL

Art. - Nr.	Zusatinfos	Allergene	Kostform	Nettoeinwaage	Menge / Stück	
<b>Putenrollbraten</b>						
103001	Putenfleisch ca. 1600 g, Gewicht ca. 70-80 g pro Stück	frei von Allergenen	VK 	1,80 kg	20-23 Stk.	 
<b>Fruchtiges Putencurry</b>						
103003	Putenbrustwürfel ca. 650 g, Ananas, Pfirsich, Curry-Sahnesoße	Lactose	VK 	2,20 kg	2,20 kg	
<b>Hähnchengulasch</b>						
103004	Hähnchenfleisch ca. 800 g, Sahnesoße	Gluten (Weizen, Gerste), Sellerie, Lactose	LVK 	2,20 kg	2,20 kg	 
<b>Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignons und Kapern</b>						
103006	Hähnchenfleisch ca. 650 g, Spargel, Champignons, Kapern	Gluten (Weizen), Lactose, Sulfite	VK 	2,20 kg	2,20 kg	
<b>Gänsebrust in Soße</b>						
103008	Gänsenbrust mit Haut ca. 1080 g, Soße, Gewicht ca. 160 g pro Stück	Gluten (Weizen), Sellerie	VK 	2,20 kg	6-8 Stk.	
<b>Entenbrust in Soße</b>						
103009	Entenbrust mit Haut ca. 1170 g, Soße, Gewicht ca. 170 g pro Stück	Gluten (Weizen), Sellerie	VK 	2,20 kg	6-8 Stk.	
<b>Hähnchenschenkel</b>						
103010	Hähnchenschenkeln ca. 1080 g, Gewürze, Gewicht ca. 180 g pro Stück	frei von Allergenen	VK 	1,08 kg	6 Stk.	 
<b>Gedünstete Hähnchenbrust</b>						
103011	Hähnchenbrust ca. 1050 g, Gewicht ca. 100 g pro Stück	frei von Allergenen	LVK 	1,15 kg	10 Stk.	 
<b>Hühnerfrikassee mit Spargel</b>						
103012	Hähnchenfleisch ca. 700 g, Spargel, Sahnesoße	Lactose, Sulfite	LVK 	2,20 kg	2,20 kg	 
<b>Putenragout</b>						
103013	Putenbrust ca. 800 g, Sahnesoße	Gluten (Weizen, Gerste), Sellerie, Lactose	LVK 	2,20 kg	2,20 kg	 

# GEFLÜGEL

Art - Nr.	Zusatinfos	Allergene	Kostform	Nettoeinwaage	Menge / Stück	
<b>Putenhackbraten</b>						
103014	Putenhackfleisch ca. 2000 g, Gewicht ca. 100 g pro Stück	Gluten (Weizen), Eier	LVK	2,20 kg	20 Stk.	 
<b>Hähnchenroulade Florentiner Art</b>						
103015	Hähnchenfleisch ca. 1500 g, Spinat, Gewicht ca. 100 g pro Stück	Lactose	VK 	1,50 kg	15 Stk.	
<b>Geschmorte Entenkeule</b>						
103016	Entenkeulen ca. 1250 g, Gewürze, Gewicht ca. 180 g pro Stück	frei von Allergenen	VK 	1,25 kg	7 Stk.	
<b>Geschmorte Gänsekeule</b>						
103017	Gänsekeulen ca. 960 g, Gewürze, Gewicht ca. 160 g pro Stück	frei von Allergenen	VK 	0,96 kg	6 Stk.	
<b>Mediterraner Putenbrustbraten</b>						
103018	Putenfleisch ca. 1600 g, Paprika, Kräuter, Gewicht ca. 100 g pro Stück	frei von Allergenen	VK 	1,60 kg	16-17 Stk.	
<b>Hähnchen süß-sauer</b>						
103019	Hähnchenbrust ca. 600 g, Ananas, Paprika, Bambussprossen	Gluten (Weizen), Soja	VK 	2,00 kg	2,00 kg	
<b>Putengeschnetzeltes Züricher Art</b>						
103020	Putenbrust ca. 800 g, Sahnesoße, Champignons	Lactose, Sellerie	VK 	2,20 kg	2,20 kg	
<b>Gebratene Hähnchenbrust</b>						
103021	Hähnchenbrust ca. 1000 g, Gewicht ca. 100 g pro Stück	frei von Allergenen	LVK 	1,00 kg	10 Stk.	 
<b>Indisches Butter Chicken</b>						
103024	Hähnchenbrustfleisch ca. 700 g, Tomaten-Buttersoße, Curry, Honig	Lactose	VK	2,20 kg	2,20 kg	
<b>Mexican Chicken</b>						
103025	Hühnerfleisch ca. 470 g, Gemüse, rote Bohnen, Chili	Gluten (Weizen, Gerste), Sellerie	VK 	2,20 kg	2,20 kg	
<b>Panierte Hähnchenschnitte Wiener Art 70g</b>						
103026	Hähnchenbrust ca. 1400 g, Gewicht ca. 70 g pro Stück	Gluten (Weizen), Eier	VK	1,40 kg	20 Stk.	 

 vegetarisch 
  vegan 
  ohne Schwein 
  geeignet für Kindergärten 
  geeignet für Schule 
 **VK** Vollkost 
 **LVK** Leichte Vollkost



### WUSSTEN SIE, DASS

Chili con Carne ist zweifellos eines der berühmtesten Texanisch-Mexikanischen-Gerichte. Die älteste Legende über Chili con Carne geht sogar auf das frühe 17. Jahrhundert zurück, als das Rezept für dieses Gericht angeblich einer spanischen Nonne offenbart wurde. Chili con Carne ist spanisch für „Chili mit Fleisch“ und war ursprünglich nur eine Mischung aus Rinder- oder Schweinehackfleisch mit Chilis. Erst europäische Einwanderer, die die ursprüngliche „höllische“ Version nur schwer ertragen konnten, fügten dem Gericht andere Zutaten hinzu. Neben den verschiedenen Fleischvarianten kennen wir auch die vegetarische Variante.

**Chili con Carne** aus Schweinehackfleisch finden Sie auf Seite 10 unter der Bestellnummer **501014**

10



### WUSSTEN SIE, DASS

Minestrone ist eine italienische Gemüsesuppe. Die üblichen Zutaten sind hauptsächlich Tomaten, aber auch Bohnen, Zwiebeln, Sellerie, Karotten und eventuell anderes Gemüse. Es gibt kein festes Rezept, in der Regel kocht man einfach das Gemüse, das gerade zur Verfügung steht, meist mit zusätzlichen Nudeln oder Reis. Die Details des Rezepts variieren von Region zu Region. In der Regel ist es vegetarisch, manchmal wird Fleisch hinzugefügt oder Fleischbrühe als Grundlage verwendet. Minestrone ist eines der beliebtesten Gerichte der italienischen Küche.

**Italienischer Muschelnudleintopf Minestrone** finden Sie auf Seite 9 unter der Bestellnummer **500017**

9



### WUSSTEN SIE, DASS

Soljanka ist eine traditionelle osteuropäische Suppe, die ihren Ursprung in der Ukraine und Russland hat. Ihre Geschichte reicht bis ins 17. Jahrhundert zurück, als sie noch als einfaches Bauerngericht galt. Ursprünglich wurde sie mit Fisch zubereitet, aber im Laufe der Zeit haben sich viele Varianten entwickelt, darunter auch Fleisch- und vegetarische Versionen. Sie wird oft als Hauptgericht serviert, vor allem bei kälterem Wetter, da sie sehr deftig ist. Die Soljanka ist für ihren kräftigen und reichen Geschmack bekannt, der durch die Kombination von salzigen, sauren und scharfen Zutaten entsteht.

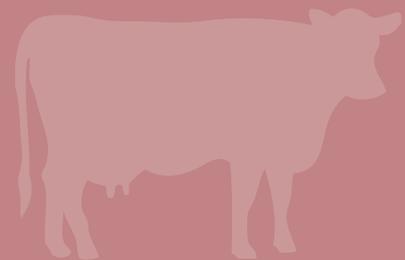
Soljanka Variante **Paprika-Fischtopf** finden Sie auf Seite 13 unter der Bestellnummer **200013**

13



# RIND UND KALB

Rindfleisch ist reich an Vitaminen und Mineralstoffen. Um es schön zart und saftig zu machen, braucht es Zeit und oft viel Erfahrung in der Zubereitung. Es kann zu kräftigen Brühen verarbeitet, gekocht, gedünstet, gebacken, gebraten, gegrillt, gehackt und roh gegessen werden (Steak Tartare, Carpaccio). Kalbfleisch ist sehr zart in Textur und Geschmack und hat einen geringen Fettgehalt. Es ist also ein diätetisches und leicht verdauliches Fleisch. Aus diesem Grund wird es für die Ernährung von Kindern empfohlen.



# RIND UND KALB

Art. - Nr.	Zusatinfos	Allergene	Kostform	Nettoeinwaage	Menge / Stück	
<b>Rinderbraten 40g</b>						
102001	Rindfleisch ca. 1600 g, Gewicht ca. 40 g pro Stück	frei von Allergenen	LVK 	1,80 kg	40 Stk.	 
<b>Rinderbraten 80g</b>						
102003	Rindfleisch ca. 1600 g, Gewicht ca. 80 g pro Stück	frei von Allergenen	LVK 	1,80 kg	20 Stk.	 
<b>Rinderbraten in Soße 40 g</b>						
102004	Rindfleisch ca. 800 g, Soße, Gewicht ca. 40 g pro Stück	Gluten (Weizen, Gerste), Lactose	LVK 	2,10 kg	20 Stk.	 
<b>Rinderbraten in Soße 80g</b>						
102006	Rindfleisch ca. 800 g, Soße, Gewicht ca. 80 g pro Stück	Sellerie, Senf	VK 	2,10 kg	10 Stk.	 
<b>Rindergulasch deftig</b>						
102007	Rindfleisch ca. 800 g, Soße	Gluten (Weizen)	VK 	2,20 kg	2,20 kg	
<b>Rinderroulade in Soße</b>						
102008	Rindfleisch ca. 1040 g, Gurke, Zwiebel, Speck, Soße, Gewicht ca. 130 g pro Stück	Gluten (Weizen), Sellerie, Senf	VK	2,20 kg	8 Stk.	
<b>Bankett-Rinderroulade in Soße</b>						
102009	Rindfleisch ca. 1020 g, Gurke, Zwiebel, Speck, Soße, Gewicht ca. 85 g pro Stück	Gluten (Weizen), Sellerie, Senf	VK	2,20 kg	12 Stk.	
<b>Tafelspitz im eigenen Kochsud</b>						
102010	Rindfleisch ca. 1600 g, Gewürze, Gewicht, ca. 80 g pro Stück	frei von Allergenen	LVK 	1,80 kg	19-20 Stk.	
<b>Rindergulasch Schonkost</b>						
102016	Rindfleisch ca. 800 g, Soße	Gluten, (Weizen), Lactose	LVK 	2,20 kg	2,20 kg	 
<b>Rindergeschnetzeltes Stroganoff Art</b>						
102017	Rindfleisch ca. 650 g, Gurken, Champignons, Sahnesoße	Gluten (Weizen), Lactose	VK 	2,20 kg	2,20 kg	

# RIND UND KALB

Art. - Nr.	Zusatinfos	Allergene	Kostform	Nettoeinwaage	Menge / Stück	
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b>						
102020	Kalbfleisch ca. 800 g, Sahnesoße	Gluten (Weizen), Lactose, Sellerie	LVK 	2,20 kg	2,20 kg	 
<b>Rinderroulade</b>						
102023	Rindfleisch ca. 1560 g, Zwiebel, Gurken, Speck, Gewicht ca. 130 g pro Stück	Sellerie, Senf	VK	1,56 kg	12 Stk.	
<b>Bankett-Rinderroulade</b>						
102024	Rindfleisch ca. 1360 g, Zwiebel, Gurken, Speck, Gewicht ca. 85 g pro Stück	Sellerie, Senf	VK	1,36 kg	16 Stk.	
<b>Rindersauerbraten in Soße</b>						
102032	Rindfleisch ca. 800 g, Soße, Gewicht ca. 80 g pro Stück	Senf	VK 	2,00 kg	10 Stk.	
<b>Rinderbraten 50g</b>						
102034	Rindfleisch ca. 1500 g, Gewicht ca. 50 g pro Stück	frei von Allergenen	LVK 	1,70 kg	30 Stk.	 
<b>Köttbullar</b>						
102035	Rinderhackfleisch ca. 1450 g, Gewicht ca. 14 g pro Stück	frei von Allergenen	VK 	1,50 kg	100 Stk.	 



### WUSSTEN SIE, DASS

Hähnchen süß-sauer ist eines der beliebtesten Gerichte der chinesischen Küche. Seine einfache Zubereitung und die interessante Geschmackskombination sind seine Hauptvorteile. Reis, egal wie er zubereitet wird, ist die ideale Beilage. Und obwohl Hähnchen in süß-saurer Soße eines der bekanntesten chinesischen Rezepte ist, wird in China in der Regel Schweinefleisch anstelle von Hähnchen verwendet.

**Hähnchen süß-sauer** finden Sie auf Seite 16 unter der Bestellnummer **103019**

16



### WUSSTEN SIE, DASS

Um die Herkunft eines Gerichts mit einem russischen Nachnamen im Namen ranken sich viele Legenden. Auch wie es zu seinem Namen kam. Deshalb gibt es viele kulinarische Varianten von Stroganoff, und es ist nicht ganz klar, welche die richtige ist. Jeder hält die eigene für die Beste. Für die einen ist die Version mit Gurken und Pilzen die einzig Richtige, für die anderen das Gegenteil, ohne Gurken, ohne Pilze und mit Kapern, manche fügen süßes Paprikapulver hinzu, andere bevorzugen Tomatenmark, manche Köche neigen zu den Klassikern und flambieren das Fleisch mit Cognac oder Wodka, andere fügen mehr Wein hinzu, und manche belassen es beim letzten Schliff mit einem Tropfen Worcestershire-Sauce oder Knoblauch.

**Rindergeschnitztes Stroganoff Art** finden Sie auf Seite 19 unter der Bestellnummer **102017**

19



### WUSSTEN SIE, DASS

Bami Goreng, Bakmi Goreng oder Mie Goreng sind alles Namen für ein beliebtes indonesisches Gericht aus gebratenen Nudeln, knusprigem Gemüse, Hähnchen oder anderem Fleisch oder Meeresfrüchten. Eine fleischlose Version ist ebenfalls beliebt. Das Gericht ist einfach und sehr schmackhaft.

Vegetarisches **Bami Goreng** finden Sie auf Seite 40 unter der Bestellnummer **600023**

40



# SCHWEIN

Die größten Vorteile von Schweinefleisch sind der hohe Eiweißgehalt, das Vitamin B1, das für den Stoffwechsel und die Steuerung der Nerven- und Muskeltätigkeit wichtig ist, sowie der Gehalt an Zink und Eisen. Schweinefleisch ist eines der am häufigsten verwendeten Fleischsorten in der deutschen Küche und wird durch Schmoren, Braten, Rösten, Räuchern und Grillen verarbeitet.



# SCHWEIN

Art - Nr.	Zusatinfos	Allergene	Kostform	Nettoeinwaage	Menge / Stück	
<b>Rostbratwurst</b>						
101001	Brühwurst, Gewicht ca. 95 g pro Stück	frei von Allergenen	VK	1,90 kg	20 Stk.	 
<b>Pikanter Schweinegulasch</b>						
101002	Schweinefleisch ca. 800 g, Zwiebelsoße	Gluten (Weizen), Senf	VK	2,20 kg	2,20 kg	 
<b>Puszttagulasch vom Schwein</b>						
101003	Schweinefleisch ca. 750 g, Paprika, Zwiebelsoße	Gluten (Weizen), Senf	VK	2,20 kg	2,20 kg	
<b>Schweineroulade Hausfrauen Art</b>						
101004	Schweinefleisch ca. 1950 g, Zwiebeln, Gurken, Speck, Gewicht ca. 110 g pro Stück	Senf	VK	2,00 kg	18 Stk.	
<b>Schweinebraten gepökelt 80g</b>						
101008	Schweinenacken ca. 1600 g, Gewicht ca. 80 g pro Stück	frei von Allergenen	VK	1,80 kg	20 Stk.	
<b>Kasselerbraten 80g</b>						
101014	Schweinerücken ca. 1600 g, Gewicht ca. 80 g pro Stück	frei von Allergenen	VK	1,80 kg	20 Stk.	
<b>Schweinegeschnetzeltes</b>						
101018	Schweinefleisch ca. 880 g, Sahnesoße	Gluten (Weizen), Lactose, Sellerie	LVK	2,20 kg	2,20 kg	 
<b>Klopse Königsberger Art in Kapernsoße</b>						
101021	Schweinehackfleisch ca. 960 g, Soße mit ganzen Kapern, Gewicht ca. 40 g pro Stück	Gluten (Weizen), Lactose, Eier, Sellerie, Senf, Sulfit	VK	2,20 kg	24 Stk.	 
<b>Tomatensoße mit Jagdwurstwürfeln</b>						
101024	Jagdwurst ca. 600 g, Tomatensoße	Senf	VK	2,20 kg	2,20 kg	 
<b>Kohlroulade</b>						
101025	Schweinehackfleisch, Weißkohl, Gewicht ca. 100 g pro Stück	Gluten (Weizen)	VK	1,20 kg	10 Stk.	

# SCHWEIN

Art. - Nr.	Zusatinfos	Allergene	Kostform	Nettoeinwaage	Menge / Stück	
<b>Gefüllte rote Paprikaschote</b>						
101026	Gewicht ca. 170 g pro Stück, Schweinehackfleisch, Paprika	lepek, vejce, celer	VK	2,04 kg	12-14 Stk.	
<b>Gefüllte grüne Paprikaschote</b>						
101027	Gewicht ca. 170 g pro Stück, Schweinehackfleisch, Paprika	Gluten (Weizen), Eier, Sellerie	VK	2,00 kg	12 Stk.	
<b>Schweinefilet</b>						
101028	Schweinelende ca. 1400 g, Gewicht ca. 40 g pro Stück	frei von Allergenen	odlehčené	1,45 kg	35 Stk.	 
<b>Kasselerbraten 100g</b>						
101032	gepökelter und geräucherter Schweinerücken ca. 2000 g, Gewicht ca. 100 g pro Stück	frei von Allergenen	VK	2,20 kg	20 Stk.	
<b>Schweinekammbraten 80g</b>						
101033	Schweinenacken ca. 1600 g, Gewürze, Gewicht ca. 80 g pro Stück	frei von Allergenen	VK	1,80 kg	20 Stk.	 
<b>Schweinekammbraten 100g</b>						
101034	Schweinenacken ca. 2000 g, Gewürze, Gewicht ca. 100 g pro Stück	frei von Allergenen	VK	2,20 kg	20 Stk.	 
<b>Wirsingkohlroulade</b>						
101041	Gewicht ca. 160 g pro Stück, Schweinehackfleisch, Wirsingkohl, Zwiebel	Gluten (Weizen)	VK	1,60 kg	10 Stk.	
<b>Szegediner Schweinegulasch</b>						
101042	Schweinefleisch ca. 650 g, Sauerkraut, Bratensauce	Gluten (Weizen), Senf	VK	2,20 kg	2,20 kg	 
<b>Schweineleberragout</b>						
101043	Schweineleber ca. 700 g, Äpfel, Gurken	Gluten (Weizen), Lactose, Senf	VK	2,20 kg	2,20 kg	
<b>Würzfleisch vom Schwein</b>						
101044	Schweinefleisch 800 g, Champignons, Würzsoße	Gluten (Weizen), Lactose	VK	2,20 kg	2,20 kg	

 vegetarisch 
  vegan 
  ohne Schwein 
  geeignet für Kindergärten 
  geeignet für Schule 
 **VK** Vollkost 
 **LVK** Leichte Vollkost

# SCHWEIN

Art. - Nr.	Zusatinfos	Allergene	Kostform	Nettoeinwaage	Menge / Stück	
<b>Grüzwurst</b>						
101048	Schweinefleisch, Schwarte, Schweineblut	frei von Allergenen	VK	1,80 kg	1,80 kg	
<b>Paniertes Schweineschnitzel 70 g</b>						
101050	Schweinefleisch ca. 1200 g, Gewicht ca. 70 g pro Stück	Gluten (Weizen), Eier	VK	1,40 kg	20 Stk.	 



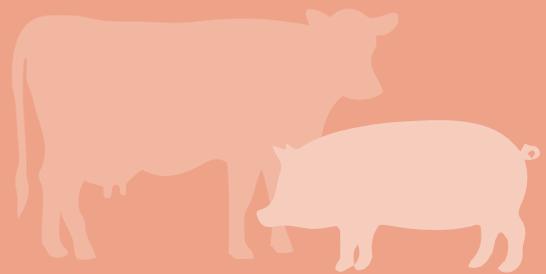
## WUSSTEN SIE, DASS

Jüngsten Statistiken zufolge ist Geflügelfleisch das weltweit am häufigsten gegessene Fleisch, dicht gefolgt von Schweinefleisch. Das liegt oft daran, dass die Menschen die zarte Beschaffenheit von Geflügelbrust mögen, die nicht schwer zuzubereiten ist. Aber Metzger, Feinschmecker und andere Gastroexperten wissen, dass Schweinefleisch ähnlich zart sein kann. Im Vergleich zu früher züchten wir heute mehr Schweine mit weniger Unterhautfett. Dadurch ist das Fleisch zarter und geschmeidiger. Das beliebteste Teilstück vom Schwein ist zweifellos die Lende, die von der Konsistenz her dem Huhn entspricht und viel saftiger ist. Schweinefleisch enthält auch Aminosäuren und hochwertige Proteine, die der menschliche Körper für die Entwicklung und das Wachstum benötigt. Zu den im Schweinefleisch enthaltenen Mineralien gehören Selen, Phosphor, Zink, Kalium und die Vitamine B1, B2, B3 und B6. Wenn Sie sichergehen wollen, dass der Braten auf Ihrem Teller voller wichtiger und gesunder Stoffe ist, sollten Sie auf Qualität setzen. Entscheiden Sie sich beim Kauf für Fleisch aus regionalen Betrieben, das keine langen Transportwege hinter sich hat und so alle notwendigen Vitamine und den Geschmack bewahrt.



# RIND UND SCHWEIN

In der traditionellen deutschen Küche wird eine Mischung aus Schweine- und Rindfleisch für Hackbraten, Frikadellen, HacStk.teaStk. oder als Mischung für gefüllte Paprika verwendet. Gewürzt wird nach Lust und Laune - die Basis bilden Pfeffer und Salz, man kann frische oder getrocknete Kräuter wie Majoran, Rosmarin, Thymian oder Oregano verwenden. Gemahlener Paprika und Kreuzkümmel sind beliebte Gewürze, aber auch verschiedene Gewürzmischungen wie provenzalische Gewürze oder Balkan-Tschubritza sind geeignet.



# RIND UND SCHWEIN

Art. - Nr.	Zusatinfos	Allergene	Kostform	Nettoeinwaage	Menge / Stück	
<b>Hackbraten gemischt</b>						
106001	Rinder- und Schweinehackfleisch ca. 2000 g, Zwiebeln, Gewürze, Gewicht ca. 100 g pro Stück	Gluten (Weizen), Eier, Senf	VK	2,20 kg	20 Stk.	 
<b>Panierte Jagdwurst</b>						
106002	Gewicht ca. 60 g pro Stück	Gluten (Weizen), Eier, Senf	VK	1,00 kg	16 Stk.	 
<b>Hackfleisch-Krautgulasch</b>						
106003	Rinder- und Schweinehackfleisch ca. 500 g, Weißkraut, Sahnesoße	Gluten (Weizen), Lactose	VK	2,20 kg	2,20 kg	 
<b>Schmorkohl Hackfleisch Pfanne</b>						
106005	Rinder- und Schweinehackfleisch ca. 550 g, Weißkohl, Soße	Gluten (Weizen)	VK	2,20 kg	2,20 kg	 
<b>Wiener Wurstgulasch</b>						
106006	Wienerwurstscheiben ca. 650 g, Soße, Gewürze	Gluten (Weizen), Lactose, Senf	VK	2,20 kg	2,20 kg	 



## WUSSTEN SIE, DASS

Hausgemachter Hackbraten zum Mittagessen ehrt jeden Gast, und er eignet sich hervorragend als Sandwich für unterwegs. Hackbraten ist eines der beliebtesten Gerichte nicht nur in Mitteleuropa, sondern auch in den nordischen Ländern und in den Vereinigten Staaten. Es ist ein einfaches und schmackhaftes Gericht, das mit fast allen Fleischsorten zubereitet werden kann. Am häufigsten werden Rind- und Schweinefleisch im Verhältnis 1:1 verwendet. Weitere Zutaten sind Zwiebeln, Semmelbrösel, Ei, Knoblauch, Salz, Kümmel, Majoran, Pfeffer sowie Pilze und Käse. Der Hackbraten kann auch mit einer Füllung aus hartgekochten Eiern, Würstchen, Essiggurken oder Speck aufgepeppt werden. Servieren Sie ihn am besten mit Kartoffelpüree und Essiggurken oder mit Salzkartoffeln.



## WILD

Neben seinem Geschmack hat Wildbret viele weitere Vorteile, und sein Verzehr ist nicht nur ein kulinarisches Erlebnis, sondern auch ein Gewinn für die menschliche Gesundheit. Wildtiere ernähren sich von in der Natur vorkommenden Nahrungsmitteln, weshalb ihr Fleisch einen hohen Gehalt an B-Vitaminen und Mineralstoffen (Phosphor, Kalium und Eisen) aufweist. Wildbret ist reich an hochwertigem Eiweiß, fettarm und leicht verdaulich, und das Fleisch von Kaninchen, Hirschen und Rehen ist außerdem eine Quelle von ungesättigten Omega-6- und Omega-3-Fettsäuren.



# WILD

Art. - Nr.	Zusatinfos	Allergene	Kostform	Nettoeinwaage	Menge / Stück
<b>Kaninchenragout</b>					
104001	Kaninchenfleischl ca. 700 g, Kerbelsoße	Gluten (Weizen), Lactose, Sellerie	LVK 	2,20 kg	2,20 kg  
<b>Hirschedelgulasch in Waldpilzsoße Hubertus Art</b>					
104002	Hirschfleisch ca. 600 g, Pilzmischung, Preiselbeeren	Gluten (Weizen)	VK 	2,20 kg	2,20 kg 
<b>Wildschweingulasch mit Pfifferlingen</b>					
104005	Wildschweinfleisch ca. 600 g, Pfifferlinge, Soße	Gluten (Weizen)	VK	2,20 kg	2,20 kg



## WUSTEN SIE, DASS

Hirschfleisch hat eine feste, grobfaserige Textur und zeichnet sich durch seine dunkelrote bis schwarzbraune Farbe aus. Die Eigenschaften und die Färbung variieren je nach Alter des Tieres, wobei das Fleisch von jüngeren Tieren heller, zarter und mürber ist und eine kürzere Garzeit erfordert. Die beste Qualität hat das Fleisch von Tieren, die 2 bis 3 Jahre alt sind. Aus Hirschfleisch lässt sich ein unschlagbares Lendensteak oder ein klassisches Gulasch zubereiten, und auch verschiedene Ragouts und winzige Spezialitäten sind ausgezeichnet.



# GEMÜSE

Gemüse ist absolut unersetzlich und unverzichtbar für unseren Organismus. Es ist viel wichtiger als Obst. Daher hat das langfristige Weglassen von Gemüse in unserer Ernährung Auswirkungen auf viele Krankheiten unseres Organismus. Ohne Gemüse ist es einfach nicht möglich, dauerhaft gesund zu sein, daher ist es sehr wichtig für unsere tägliche Ernährung. Gemüse versorgt uns mit vielen Mineralien, Enzymen, Vitaminen und unverzichtbaren Ballaststoffen, außerdem ist es basisch. Gemüsegerichte lassen sich schnell und einfach zubereiten. Gemüse kann gekocht, gebacken, gebraten und gegrillt werden.



# GEMÜSE

Art. - Nr.	Zusatinfos	Allergene	Kostform	Nettoeinwaage	Menge / Stück	
<b>Apfel-Rotkohl</b>						
700002	Rotkohl, Äpfel, Speck	frei von Allergenen	VK	2,20 kg	2,20 kg	 
<b>Sauerkraut</b>						
700003	Sauerkraut, Zwiebeln, Speck	frei von Allergenen	VK	2,20 kg	2,20 kg	 
<b>Bayrisch Kraut</b>						
700005	Weißkohl, Speck	frei von Allergenen	VK	2,20 kg	2,20 kg	 
<b>Rahmwirsing</b>						
700006	Wirsingkohl, Speck, Sahne	Lactose	VK	2,20 kg	2,20 kg	 
<b>Grünkohl</b>						
700007	Grünkohl, Speck, Haferflocken	Gluten (Hafer), Senf	VK	2,20 kg	2,20 kg	
<b>Möhren-Erbsengemüse in heller Soße</b>						
700008	Möhren, Markerbsen, Veloutésauce 	Gluten (Weizen), Lactose	VK 	1,80 kg	1,80 kg	 
<b>Blumenkohl in heller Soße</b>						
700009	Blumenkohl, Veloutésauce 	Gluten (Weizen), Lactose	VK 	1,60 kg	1,60 kg	 
<b>Karottengemüse</b>						
700012	Karottenscheiben, Gemüsevelouté, Petersilie  	Gluten (Weizen)	LVK 	2,00 kg	2,00 kg	 
<b>Broccoligemüse</b>						
700013	Brokkoli, Gemüsevelouté, Petersilie  	Gluten (Weizen)	LVK 	1,60 kg	1,60 kg	 
<b>Vegetarisches Sauerkraut</b>						
700016	Sauerkraut, Karottenstiften, Gewürze  	frei von Allergenen	VK 	2,20 kg	2,20 kg	

 vegetarisch  vegan  ohne Schwein  geeignet für Kindertagesstätten  geeignet für Schule **VK** Vollkost **LVK** Leichte Vollkost

# GEMÜSE

Art. - Nr.	Zusatinfos	Allergene	Kostform	Nettoeinwaage	Menge / Stück	
<b>Spinatgemüse</b>						
700017	Spinat, Gewürze 	Gluten (Weizen)	LVK 	2,20 kg	2,20 kg	 
<b>Bohngemüse</b>						
700020	grüne Bohnen, Gemüsevelouté 	Gluten (Weizen)	VK 	1,80 kg	1,80 kg	 
<b>Porreegemüse</b>						
700022	Porreescheiben, Gemüsevelouté 	Gluten (Weizen)	VK 	2,20 kg	2,20 kg	 
<b>Dušená růžičková kapusta</b>						
700023	růžičková kapusta, ghl, muskátový oříšek 	Lactose	VK 	1,80 kg	1,80 kg	
<b>Rosenkohlgemüse natur</b>						
700024	Rosenkohl, Butterschmalz, Muskatnuss 	Lactose	VK 	2,00 kg	2,00 kg	 
<b>Erbsengemüse natur</b>						
700025	Markerbsen, Butterschmalz 	Lactose	VK 	2,00 kg	2,00 kg	 
<b>Rustikales Karottengemüse</b>						
700026	rote und gelbe Karottenwürfel, Petersilie 	frei von Allergenen	VK 	1,80 kg	1,80 kg	 
<b>Ratatouillegemüse mit Tomatensoße</b>						
700028	Auberginen, Zucchini, Paprika, Tomatensoße 	Gluten (Weizen)	VK 	2,00 kg	2,00 kg	
<b>Sahne-Blattspinat</b>						
700029	Blattspinat, Sahne 	Gluten (Weizen), Lactose	VK 	2,20 kg	2,20 kg	

 vegetarisch 
  vegan 
  ohne Schwein 
  geeignet für Kindergärten 
  geeignet für Schule 
 **VK** Vollkost 
 **LVK** Leichte Vollkost

# GEMÜSE

Art. - Nr.	Zusatinfos	Allergene	Kostform	Nettoeinwaage	Menge / Stück	
<b>Buttergemüse</b>						
700034	Gemüse, Butter, Petersilie, Muskatnuss 🌿	Lactose	VK 🚫	2,00 kg	2,00 kg	👤 📦
<b>Kohlrabigemüse in heller Soße</b>						
700038	Kohlrabiwürfel, Veloutésauce 🌿	Gluten (Weizen), Lactose	LVK 🚫	1,80 kg	1,80 kg	👤 📦
<b>Süß-Sauerkraut</b>						
700041	Sauerkraut, Zwiebel 🌿	frei von Allergenen	VK 🚫	2,20 kg	2,20k	👤 📦



## WUSSTEN SIE, DASS

Velouté (vom französischen Begriff velours, was Samt bedeutet) ist eine leichte Grundsauce, bei der die Mehlschwitze (im Gegensatz zu Béchamel anstelle von Milch) mit einer leichten Brühe oder einem Fond bedeckt wird. Je nach Art des Gerichts kann die Brühe aus Fleisch, Gemüse oder Fisch bestehen. Das klassische französische Rezept verwendet eine Brühe aus Kalbsfüßen. Der Vorteil der Velouté gegenüber der Béchamelsauce besteht darin, dass man nach der Zugabe der Brühe sofort die für die Art der Sauce charakteristischen Zutaten hinzufügen und weiter kochen kann. Erst durch die Zugabe von Sahne erhält man eine samtige Sahnesauce. Wir setzen Velouté als klassische Bindung für verschiedene Gemüse ein.



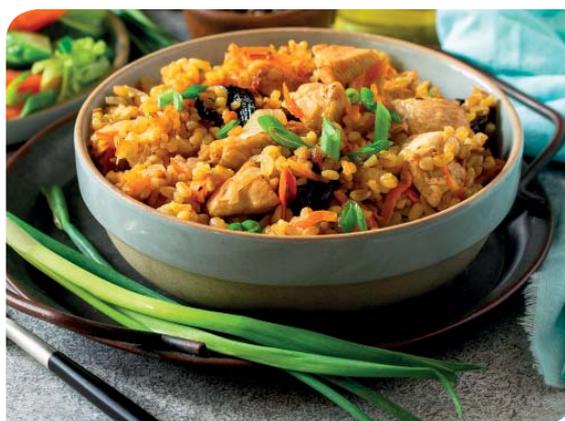
# SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Art. - Nr.	Zusatinfos	Allergene	Kostform	Nettoeinwaage	Menge / Stück	
<b>Gemüsereis</b>						
800001	Langkornreis, Karotten, Mais 	frei von Allergenen	LVK 	1,80 kg	1,80 kg	
<b>Kartoffelklöße</b>						
800002	Kartoffeln, Gewicht ca. 85 g pro Stück 	frei von Allergenen	VK 	2,20 kg	25 Stk.	
<b>Semmelknödelscheiben</b>						
800003	Weißbrot, Petersilie, Gewicht ca. 50 g pro Stück 	Gluten (Weizen), Lactose, Eier	VK 	1,25 kg	24 Stk.	
<b>Gemüseartweizen</b>						
800006	Zartweizenkörner, Gemüse 	Gluten (Weizen), Sellerie	VK 	1,80 kg	1,80 kg	
<b>Eierspätzle Knöpfe</b>						
800007	Eier, Mehl 	Gluten (Weizen), Eier	VK	1,80 kg	1,80 kg	

 vegetarisch 
  vegan 
  ohne Schwein 
  geeignet für Kindergärten 
  geeignet für Schule 
 **VK** Vollkost 
 **LVK** Leichte Vollkost

# SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Art. - Nr.	Zusatinfos	Allergene	Kostform	Nettoeinwaage	Menge / Stück	
<b>Original Böhmisches Knödel</b>						
800009	Weißbrot, Eier, Gewicht ca. 30 g pro Stück, 	Gluten (Weizen), Eier, Lactose	VK	0,79 kg	26 Stk.	
<b>Penne</b>						
800011	Hartweizengrieß 	Gluten (Weizen)	LVK 	1,40 kg	1,40 kg	
<b>Kartoffelpüree</b>						
800012	Kartoffeln, Muskatnuss 	Lactose	LVK 	2,45 kg	2,45 kg	
<b>Langkornreis</b>						
800014	Langkornreis, Salz 	frei von Allergenen	LVK 	1,80 kg	1,80 kg	
<b>Spaghetti</b>						
800016	Hartweizengrieß 	Gluten (Weizen)	LVK 	1,35 kg	1,35 kg	
<b>Gnocchi</b>						
800017	Kartoffeln, Hartweizengrieß 	Gluten (Weizen)	LVK 	1,90 kg	1,90 kg	



## WUSSTEN SIE, DASS

Bulgur. Dieses Wort stammt aus dem Türkischen bulghur oder aus dem Arabischen bourghoul und bedeutet Grieß. Es handelt sich um gebrochene Weizenkörner verschiedener Größe, die im Gegensatz zu Schrot bereits gedämpft oder vorgekocht sind. Er wird aus verschiedenen Weizensorten hergestellt, indem er zunächst eingeweicht, dann gekocht und getrocknet wird. Anschließend wird er je nach gewünschter Größe in kleinere Stücke gemahlen. Bulgur ist ein schmackhaftes Vollkorngetreide, das leicht zuzubereiten, sehr nahrhaft und leicht verdaulich ist. Da es sich um ein minimal verarbeitetes Getreide handelt, enthält es viel mehr nützliche Nährstoffe, als konventionell verarbeiteter Weizen. Er hat viel mehr Ballaststoffe und Eiweiß als weißer Reis. Er ist auch eine wichtige Quelle für Magnesium, Eisen, Folsäure und Mangan.



# SOßEN

Soßen sind nicht nur in der deutschen Küche ein fester traditionellen Bestandteil der Küche. Mit einer ordentlichen Portion Butter angedickt, sind sie nicht gerade der Hit der gesunden Ernährung, aber wir alle sind damit aufgewachsen, daher sind sie immer noch sehr beliebt. Meistens werden sie mit Knödeln, Reis oder Nudeln serviert. Es gibt mehrere typische Sorten, die wir in unserer Küche am häufigsten zubereiten - Currysauce, Kapernsauce, Dillsauce, Senfsauce, weiße Kräutersauce und vor allem das echte Gulasch. Nicht zu vergessen das Hähnchen mit Paprikasauce, Bolognese, weiße Champignonsauce, Käsesauce und Tomatensauce, die besonders bei Kindern beliebt ist. Eine besondere Kategorie sind die süßen Soßen, wie Obst, Vanille und andere.



Art. - Nr.	Zusatinfos	Allergene	Kostform	Nettoeinwaage	Menge / Stück	
<b>Gorgonzolasoße</b>						
900001	Helle Soße, Blauschimmelkäse 	Gluten (Weizen, Gerste), Lactose	VK 	2,20 kg 3,80 kg	2,20 kg 3,80 kg	
<b>Gemüsebolognese</b>						
900002	Tomatensoße, Gemüse, Basilikum 	Gluten (Weizen), Sellerie	VK 	2,20 kg	2,20 kg	 
<b>Apfel-Meerrettichsoße</b>						
900003	Sahnesoße, Meerrettich, Apfelpüree 	Lactose, Sulfite	VK 	1,50 kg 3,80 kg	1,50 kg 3,80 kg	
<b>Kapernsoße</b>						
900007	Helle Soße, ganze Kapern 	Gluten (Weizen), Lactose, Sulfite	VK 	1,80 kg 3,80 kg	1,80 kg 3,80 kg	 
<b>Fruchtige Tomatensoße</b>						
900008	Tomatensoße, Basilikum 	Gluten (Weizen)	LVK 	1,80 kg 3,80 kg	1,80 kg 3,80 kg	
<b>Braune Soße zu Braten</b>						
900010	Bratensoße	Gluten (Weizen, Gerste), Lactose, Milch, Sellerie, Senf	VK 	1,80 kg 3,80 kg	1,80 kg 3,80 kg	 
<b>Gemüserahmssoße</b>						
900012	Sahnesoße mit passiertem Gemüse 	Gluten (Weizen), Lactose	VK 	2,20 kg 3,80 kg	2,20 kg 3,80 kg	 
<b>Champignonrahmssoße</b>						
900013	Sahnesoße, Champignonscheiben 	Lactose	VK 	2,00 kg 3,80 kg	2,00 kg 3,80 kg	 
<b>Basilikumsoße Pesto</b>						
900015	Sahnesoße, Käse, Basilikum, Cashewnüsse 	Gluten (Weizen), Lactose, Schalenfrüchte (Cashewnüsse)	VK 	2,00 kg 3,80 kg	2,00 kg 3,80 kg	 
<b>Soße zu Kasselerbraten</b>						
900016	Bratensoße	Gluten (Weizen), Lactose, Senf	VK 	1,80 kg 3,80 kg	1,80 kg 3,80 kg	 

Art. - Nr.	Zusatinfos	Allergene	Kostform	Nettoeinwaage	Menge / Stück	
<b>Helle Soße</b>						
900017	Sahnesoße, Butter 	Lactose	VK 	2,00 kg 3,80 kg	2,00 kg 3,80 kg	
<b>Geflügelsoße</b>						
900018	Bratensoße	Gluten (Weizen, Gerste), Lactose	LVK 	1,80 kg 3,80 kg	1,80 kg 3,80 kg	
<b>Delikatess-Käsesoße</b>						
900020	helle Soße, Schmelzkäse 	Gluten (Weizen), Lactose	VK 	2,00 kg 3,80 kg	2,00 kg 3,80 kg	
<b>Senfsoße</b>						
900021	Sahnesoße, Senf 	Gluten (Weizen), Lactose, Senf	VK 	2,00 kg 3,80 kg	2,00 kg 3,80 kg	
<b>Paprikarahmsoße</b>						
900022	Sahnesoße, Paprika) 	Lactose	VK 	1,80 kg 3,80 kg	1,80 kg 3,80 kg	
<b>Basissoße dunkel</b>						
900024	Bratensoße	Sellerie, Senf	VK	2,00 kg 3,80 kg	2,00 kg 3,80 kg	
<b>Basissoße hell</b>						
900025	Hellesoße	Sellerie, Sulfite	VK 	2,00 kg 3,80 kg	2,00 kg 3,80 kg	
<b>Rahmsoße</b>						
900026	Sahnesoße	Sellerie, Senf	VK	2,00 kg 3,80 kg	2,00 kg 3,80 kg	
<b>Dill-Sahnesoße zu Fisch</b>						
900028	Sahnesoße, Dill	Krebstiere, Fisch, Lactose, Sellerie	VK 	2,00 kg 3,80 kg	2,00 kg 3,80 kg	
<b>Zitronen-Buttersoße</b>						
900030	Sahnesoße, Zitronen, Butter 	Eier, Lactose, Sellerie	VK 	2,00 kg 3,80 kg	2,00 kg 3,80 kg	

Art. - Nr.	Zusatinfos	Allergene	Kostform	Nettoeinwaage	Menge / Stück	
<b>Soße zu Rinderrouladen</b>						
900031	Bratensoße, Speck, Gurken, Senf	Senf, Sellerie	VK 	2,00 kg 3,80 kg	2,00 kg 3,80 kg	
<b>Bratensoße zu Rindergerichten</b>						
900036	Bratensoße, Rindfleischaroma	Senf, Sellerie	VK 	2,00 kg 3,80 kg	2,00 kg 3,80 kg	
<b>Spinat-Käsesoße</b>						
900041	helle Soße, Spinat, Schmelzkäse 	Senf, Sellerie	VK 	2,00 kg 3,80 kg	2,00 kg 3,80 kg	
<b>Currysoße</b>						
900043	Sahnesoße, Curry, Kurkuma, Chili 	Gluten (Weizen, Gerste), Lactose, Senf	VK 	2,00 kg	2,00 kg	
<b>Kräutersoße</b>						
900046	helle Soße, Petersilie, Dill, Bärlauch, Basilikum 	Lactose, Eier, Sellerie	VK 	2,00 kg 3,80 kg	2,00 kg 3,80 kg	
<b>Soße zu Böhmischer Sahnerinderbraten</b>						
900050	Sahnesoße, passiertes Gemüse, Preiselbeeren	Gluten (Weizen), Lactose, Sellerie, Sulfite	VK	2,20 kg	2,20 kg	
<b>Köttbullar Soße</b>						
900051	Sahnesoße, Preiselbeeren, Gewürze	Gluten (Weizen, Gerste), Soja, Fisch, Lactose, Senf	VK 	2,00 kg	2,00 kg	
<b>Petersiliesoße</b>						
900052	helle Soße, Petersilie	Eier, Lactose, Sellerie	VK 	2,00 kg	2,00 kg	
<b>Bolognese vom Schwein</b>						
901001	Schweinehackfleisch, Tomatensoße	Gluten (Weizen)	VK	2,20 kg	2,20 kg	
<b>Bolognese vom Rind</b>						
902001	Rinderhackfleisch, Tomatensoße	Gluten (Weizen)	VK 	2,20 kg	2,20 kg	



# VEGETARISCHE GERICHTE

Vegetarische Ernährung bedeutet, dass kein Fleisch und keine Fleischerzeugnisse, auch keine Fleischbrühe, auf dem Speiseplan stehen. Im Gegensatz zum Veganismus ist bei einer vegetarischen Ernährung jedoch der Verzehr anderer tierischer Produkte wie Milch, Käse, Joghurt oder Eier erlaubt. Die vegetarische oder vegane Ernährung gewinnt immer mehr an Bedeutung. Viele Menschen bevorzugen diese Form entweder zeitweise oder dauerhaft. Es fördert das Wohlbefinden und kommt auch der Umwelt zugute. Da weniger Fleischverzehr weniger CO<sub>2</sub> Belastung bedeutet.



# VEGETARISCHE GERICHTE

Art. - Nr.	Zusatinfos	Allergene	Kostform	Nettoeinwaage	Menge / Stück	
<b>Eierragout</b>						
300001	Eier, helle Soße, JulienneGemüse 	Gluten (Weizen), Eier, Sellerie, Senf	VK 	2,20 kg	2,20 kg	
<b>Pilzgulasch</b>						
600001	Mischpilze, Karotten, Lauch, Sahnesoße 	Gluten (Weizen), Lactose, Sulfite	VK 	2,20 kg	2,20 kg	
<b>Vegetarische rote Paprikaschote</b>						
600002	Paprika, Gemüsefüllung, Gewicht ca. 180 g pro Stück 	Gluten (Weizen), Eier, Sellerie	VK 	1,80 kg	10-12 Stk.	
<b>Gemüsereispfanne Asia</b>						
600004	Langkornreis, Kurkuma, China Gemüse 	Gluten (Weizen), Soja, Lactose, Sellerie, Senf	VK 	1,60 kg	1,60 kg	
<b>Vegetarische Kochklopse</b>						
600007	Klopse aus Soja- und Weizeneiweißgrieß, Gewicht ca. 40 g pro Stück 	Gluten (Weizen), Soja, Eier, Senf	VK 	1,40 kg	30 Stk.	
<b>Vegetarische Kartoffel-Broccoli-Pfanne</b>						
600010	Kartoffeln, Brokkoli, Karotten 	Lactose	LVK 	1,70 kg	1,70 kg	
<b>Vegetarisches Gemüsecurry</b>						
600013	Gemüse, Obst, Kokosnussmilch, Mandeln 	Schalenfrüchte (Mandeln), Senf, Sulfite	VK 	2,00 kg	2,00 kg	
<b>Vegetarische Thai-Gemüsepfanne</b>						
600014	asiatisches Gemüse, Champignons, Eiweißstücke, Curry, Cashewnüsse 	Lactose, Schalenfrüchte (Cashewnüsse), Sellerie	VK 	2,00 kg	2,00 kg	
<b>Vegetarische Jägerpfanne</b>						
600016	Mischpilze, Sahnesoße, Käse, Eiweißstücke 	Gluten (Weizen, Hafer), Eier, Lactose, Sellerie	VK 	2,00 kg	2,00 kg	

# VEGETARISCHE GERICHTE

Art. - Nr.	Zusatinfos	Allergene	Kostform	Nettoeinwaage	Menge / Stück	
<b>Chili sin Carne</b>						
600017	Gemüse, rote Bohnen, Mais, Chilisoße 	Sellerie	VK 	2,00 kg	2,00 kg	
<b>Gemüse-Vollkorn-Bratling</b>						
600018	Gemüsemischung, Vollkornmehl, Gewicht ca. 130 g pro Stücks 	Gluten (Weizen), Eier, Sellerie	VK 	1,30 kg	10 Stk.	 
<b>Mediterrane Zucchinipfanne mit Hirtenkäse</b>						
600019	Zucchini, Tomaten, Mais, Gurken, Tomatensoße, Balkankäse 	Lactose	VK 	2,00 kg	2,00 kg	
<b>Bami Goreng</b>						
600023	Nudeln, Paprika, Mungosprossen, Knoblauch, Chili 	Gluten (Weizen), Eier, Soja, Schalenfrüchte (Mandeln), Sellerie	VK 	2,20 kg	2,20 kg	
<b>Gemüse-Couscous</b>						
600024	Gemüse, Couscous, Eiweißstückchen 	Gluten (Weizen), Eier, Lactose, Sellerie	VK 	1,80 kg	1,80 kg	 
<b>Vegetarisches Tikka Masala</b>						
600025	Eiweißstückchen, Gemüsesoße, indische Gewürze, Rosinen, Cashewnüsse 	Gluten (Weizen), Eier, Lactose, Schalenfrüchte (Mandeln, Cashewnüsse), Senf	VK 	2,20 kg	2,20 kg	
<b>Vegetarische Nudelpfanne</b>						
600026	Nudeln, Gemüse, Oliven, Champignons, Knoblauch 	Gluten (Weizen), Lactose	VK 	1,60 kg	1,60 kg	
<b>Vegetarischer Kesselgulasch</b>						
600027	Kartoffeln, Paprika, Champignons 	Gluten (Weizen), Senf	VK 	2,20 kg	2,20 kg	

 vegetarisch 
  vegan 
  ohne Schwein 
  geeignet für Kindergärten 
  geeignet für Schule 
 **VK** Vollkost 
 **LVK** Leichte Vollkost



# SÜßE SPEISEN

Art. - Nr.	Zusatinfos	Allergene	Kostform	Nettoeinwaage	Menge / Stück	
<b>Grießbrei</b>						
400001	Weichweizengrieß, Milch, Zucker 🌿	Gluten (Weizen), Lactose	LVK 📦	2,20 kg	2,20 kg	👶 📦
<b>Milchreis</b>						
400002	Rundkornreis, Milch, Zucker 🌿	Lactose	LVK 📦	2,20 kg	2,20 kg	👶 📦



## WUSSTEN SIE, DASS

Süße Breie haben einen festen Platz im Repertoire der Kinder. Es ist meistens die erste feste Nahrung die ein Mensch zu sich nimmt. Es gibt wohl kein Kind, das „Grießbrei“ mit geschmolzener Butter und Kakao oder Zimt nicht lieben würde. Und bei vielen Erwachsenen hält die Liebe zu diesem Gericht bis weit ins Erwachsenenalter an. Neben Spaghetti mit Ketchup ist Grießbrei auch das erste Gericht, das Kinder stolz selbst kochen.

# Was sind die Vorteile unserer Produkte?

- Hohe Kalkulationsgenauigkeit und Auftragsicherheit
- Gleichbleibend hohe Qualität
- Eindeutige Berechnung von Nährwerten und übersichtliche Kennzeichnung von Allergenen und Zutaten
- Reduzierte Kosten für Personal, Energie, Ausrüstung, Reparaturen, Abfall, etc.
- Minimierung von Risiken im Wareneinsatz
- Einfaches Erwärmen
- Einsparungen und mehr Zeit für Ihr Unternehmen

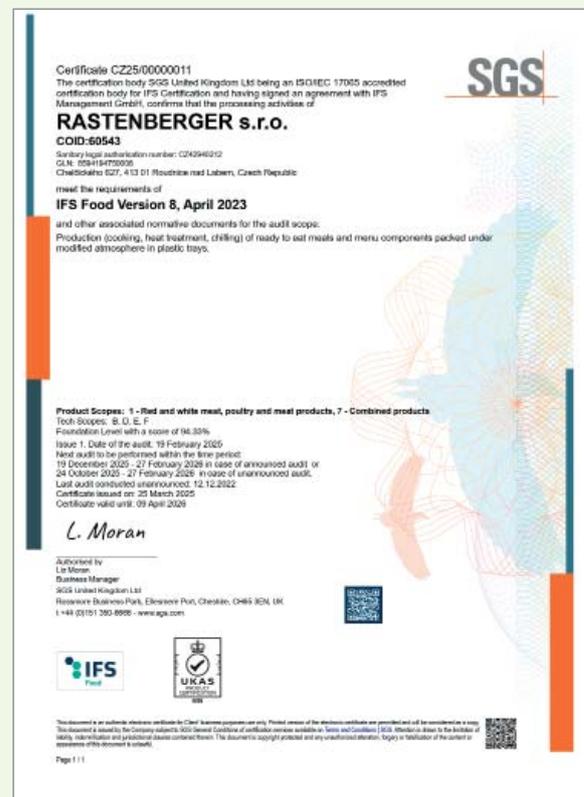


**Bringen Sie jeden Tag sorgenfrei abwechslungsreiche, nahrhafte und hochwertige Speisen auf den Tisch!**

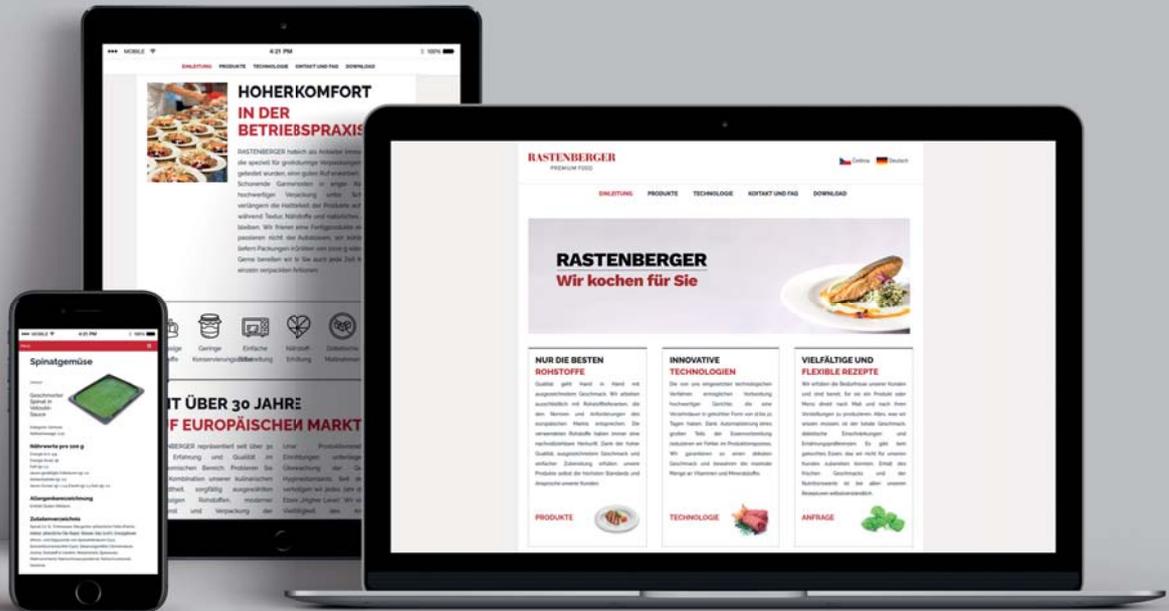


## Was ist der internationale Standard IFS (International Featured Standards) Food?

IFS Food ist ein global anerkanntes System zur Zertifizierung der Sicherheit und Qualität von Lebensmittel Produkten. Er bietet einen Rahmen für das Management von Sicherheit, Authentizität und Qualität von Lebensmitteln über die gesamte Lieferkette, von der Produktion bis zum Vertrieb. Wir sind seit 2018 IFS-zertifiziert und bestehen die Rezertifizierungsaudits seither, jährlich, auf dem „Higher Level“.



# BESUCHEN SIE UNSERE WEBSITE



[www.rastenberger.eu](http://www.rastenberger.eu)



## WO SIE UNS FINDEN

**RASTENBERGER s.r.o.**

Chelčického 627

CZ 413 01 Roudnice nad Labem

☎ +420 725 548 894

✉ [info@rastenberger.eu](mailto:info@rastenberger.eu)

**Für weitere Informationen**

**kontaktieren Sie bitte:**

Abteilung für Wachstum und Vertrieb

☎ +420 731 125 500

✉ [obchod@rastenberger.eu](mailto:obchod@rastenberger.eu)

Kreuzkontaminationen aller 14 Hauptallergene (gemäß Anhang II der EU-Verordnung 1169/2011) im Zusammenhang mit dem Produktionsprozess sind bei der Herstellung von Lebensmitteln mit einer Vielzahl von Rohstoffen unvermeidbar und können auch bei sorgfältigster Reinigung, Prozesssteuerung und -überwachung sowie aus vorgelagerten Produktionsstufen der Produkte unserer Lieferanten nicht vollständig ausgeschlossen werden. Die Angaben im Produktkatalog beruhen auf dem Stand zum Zeitpunkt der Erstellung und können nur im Rahmen der uns zur Verfügung stehenden Daten gewährleistet werden. Aufgrund von Produktmodifikationen oder Rohstoffänderungen kann es jederzeit zu Änderungen in der Allergen Kennzeichnung kommen, daher sollte immer die aktuellste Version des Katalogs verwendet werden. Auf unserer Website [www.rastenberger.eu](http://www.rastenberger.eu) finden Sie einen Katalog und Spezifikationen aller Produkte mit aktuellen Informationen. Alle Katalogangaben sind ab dem 1. Januar 2025 gültig.

**RASTENBERGER**

Die Küche können Sie **uns anvertrauen.**

[www.rastenberger.eu](http://www.rastenberger.eu)