



**LANDHAUS
KÜCHE**

von **apetito**

*Genießer-Gerichte
ins Haus bestellen*

Große Auswahl aus über
150 leckeren Mittagsgerichten

Gültig ab 20.02.2023

Tel. 0 59 71 - 80 20 80 20

Mit Liebe gekocht. Mit Freude gebracht. Von **apetito**

Willkommen in der Landhausküche



Serviervorschlag: Bei allen Abbildungen von Gerichten handelt es sich um Serviervorschläge.

Leckere Mittagessen direkt ins Haus gebracht! Wählen Sie – wie im Restaurant – aus unserer großen Auswahl an Gerichten, die unsere Köche mit ausgewählten Zutaten und in bester Qualität

für Sie zubereiten. Unser Kurier bringt Ihnen die bestellten tiefkühlfrischen Komplettgerichte nach Hause, gern mit Suppen, Desserts und Kuchen dazu.

Preisklassen für eine bessere Übersicht:

Bei allen Gerichten (**P1-P8**), Vorsuppen (**PV**) und Kuchen (**PK**) ist der Preis in Form einer Preisklasse angegeben. Alle Informationen dazu sowie die Preise der Auswahlpakete finden Sie auf dem separaten Preisblatt.

**Kein Preisblatt vorhanden? Oder Fragen dazu?
Rufen Sie uns einfach an: 0 59 71 - 80 20 80 20**

Unsere Köche geben ihr Bestes	4 – 5
Wie wir kochen	6
Unser Service	7
winVitalis – für besondere Ernährungsanforderungen	8
Das Richtige für viele Kostformen	9
Alles auf einen Blick	10
Vorsuppen	11 – 12
Hauptgerichte	
Herzhaftes vom Schwein	13 – 19
Köstliches vom Rind	20 – 24
Hack- und Wurst-Klassiker	25 – 31
Feines von Kalb, Lamm und Wild	32 – 33
Zartes vom Geflügel	34 – 40
Fischspezialitäten	41 – 45
Vegetarische Küche	46 – 52
Nudelgerichte	53 – 57
Deftige Eintöpfe	58 – 62
Süße Hauptspeisen	63 – 67
Desserts	68 – 69
Zum Kaffee	70 – 71
Auswahlpakete	72 – 88
So bestellen Sie bequem	89
Unser Lieferservice	90
So ernähren Sie sich ausgewogen	91
So bleibt alles frisch	92
So einfach ist die Zubereitung	93 – 96





Unsere Köche geben ihr Bestes

Genießen Sie es, ganz unabhängig zu sein

Wissen Sie heute auch noch nicht, worauf Sie nächsten Sonntag oder Montag Appetit haben? Oder ob Sie mittags oder abends essen möchten? Dann ist das Angebot der Landhausküche genau das Richtige für Sie.

Sie suchen sich aus diesem Genießer-Katalog Ihre gewünschten Gerichte aus. Oder Sie entscheiden sich für eine Genießer-Auswahl mit 7 Gerichten, die unser Küchenchef für Sie zusammengestellt hat. So haben Sie einen kleinen persönlichen Vorrat und können sich einfach das Essen zubereiten, auf das Sie gerade Lust haben. Jederzeit!

Unsere Gerichte werden von unseren Köchen mit viel Liebe und Kochkunst meisterlich zubereitet. Bei den verwendeten Rezepten handelt es sich um beliebte, teilweise auch regionaltypische Spezialitäten.



Eine wunderbare Auswahl an köstlichen Rezepten erwartet Sie

Unsere Küche bietet klassische Lieblingsgerichte in einer großen Auswahl: von der Rinderroulade nach „Hausfrauen Art“ bis zum Kap-Seehecht in feiner Honig-Senf-Soße, vom leckeren Eintopf bis zur zarten Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße. Alles wird schonend zubereitet und raffiniert gewürzt. Unsere Küche ist eine köstliche Mischung aus Traditionellem und Modernem, reich an Geschmack und nicht so schwer. Ideal für alle, die ein gutes Essen zu schätzen wissen.

Kennen Sie schon unser Frischegeheimnis?

Damit Gutes besonders gut schmeckt, nehmen unsere Köche das Essen etwas früher vom Herd. Wenn Sie die tiefkühlfrischen Gerichte dann im Backofen, Ihrer Mikrowelle oder in unserer **MikroTop** zubereiten, wird das Essen nicht aufgewärmt, sondern zu Ende gegart. So sieht es köstlich aus, schmeckt richtig lecker und ist voller guter Nährstoffe.

Für alle, die es noch einfacher mögen, haben wir eine vorprogrammierte Mikrowelle – die **MikroTop**. Mit Gelinggarantie! (siehe Seite 95)










GUTE GRÜNDE



Alles erfahren Sie auf:
apetito.de/gute-gruende



Keine künstlichen Zutaten:

-  Keine Geschmacksverstärker und Würzen
-  Keine Farbstoffe
-  Keine künstlich/synthetisch hergestellten Aromen
-  Keine Phosphate in Fleisch und Wurst, keine Schmelzsalze

„Unsere Fonds machen wir genauso wie in jeder guten Küche.“

Thomas Mindrup, Koch bei apetito

Wie wir kochen

Geschmack pur in jedem Menü – das ist der Anspruch. Deshalb kommen im Hause apetito natürliche Zutaten in den Kochtopf. So entstehen immer wieder neue, vielfältige Geschmackserlebnisse. Meisterliche Kochkunst hat bei apetito seit 1958 Tradition. Dort stehen erfahrene Fachleute an Pfanne und Kochtopf, am Ofen und in der hauseigenen Metzgerei: über 90 Köche und 35 Metzger.

Unsere Gerichte werden von unseren Profi-Köchen aus hochwertigen Zutaten zubereitet. Trotz sorgfältigster Qualitätsprüfung können in sehr seltenen Fällen Kerne (Speisen mit Steinobst), Gräten (Speisen mit Fisch) oder Knochen (Fleischgerichte) in den Menükomponenten enthalten sein.

Zu einer guten
Küche gehört ein
guter Service

Wir liefern
persönlich
ins Haus.



Zuverlässig geliefert
und bestens beraten

So kommt die gute Küche vom Land
auf Ihren Tisch:

- Tragen Sie Ihre ausgewählten Gerichte in das Bestellblatt ein.
- Geben Sie das Bestellblatt bei Ihrem Kurier ab oder bestellen Sie einfach telefonisch bei unserer Kundenberatung.

Auch bei Fragen, z. B. zum Angebot der Landhausküche, zur Bestellung, Bezahlung und auch zum Thema Ernährung und Diäten, freut sich die Kundenberatung der Landhausküche auf Ihren Anruf!



Rufen Sie unsere Kundenberatung an:

Tel. 05971 - 80 20 80 20

Montag bis Freitag von 8:00 bis 18:00 Uhr

apetito

WINVITALIS

Sicher ein natürlicher Genuss

Genussvolle Mahlzeiten für besondere Ernährungs- anforderungen



So natürlich und lecker

Essen soll Freude bereiten, vor allem dann, wenn eine spezielle Ernährung, wie pürierte Kost, benötigt wird.

Die Ernährungsspezialisten und Köche von apetito haben köstliche Mahlzeiten entwickelt:

- um das Kauen und Schlucken zu erleichtern
- als Beitrag für eine ausreichende Energiezufuhr, z. B. bei geringem Appetit
- als herzhaftere Alternative oder Ergänzung zur Trinknahrung

Bei besonderen Ernährungsanforderungen berät Sie das Team der Landhausküche gerne oder sendet Ihnen weitere Informationen zu.

Zum Beispiel pürierte Kost:

- Menüs, Salate, Brote und Kuchen
- samtig-fein püriert
- hochkalorisch (mind. 1,25 kcal/g)
- appetitliches Aussehen

Fragen Sie nach unserem winVitalis-Katalog mit einer Vielfalt an pürierten Speisen:

Normal- und hochkalorische (mind. 1,25 kcal/g) Mittagessen sowie hochkalorische (mind. 1,25 kcal/g) Brotmahlzeiten, Salate und Cremesuppen.

Angepasste Vollkost

ist mild gewürzt und schonend gekocht, mit Zutaten, die besonders gut verträglich sind.

Gerichte mit Informationen für Diabetiker

Eine moderne Diabeteskost entspricht einer ausgewogenen, vollwertigen Ernährung, in der auch Zucker in kleinen Mengen erlaubt ist. Die rot gekennzeichneten Gerichte sind zuckerarm und enthalten höchstens 35 g Fett.


Vegetarische Gerichte


Vegetarischer Genuss – ohne Fleisch und Fisch, aber mit Ei und/oder Milchprodukten.


ohne Gluten laut Rezeptur


ohne Laktose laut Rezeptur


Zeichenerklärungen


 Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von mind. 1 kcal/g. Auf eine ausreichende Eiweiß- und Kalorienzufuhr im Alter ist zu achten.


 mit Zutaten vom Schwein


 mit Alkohol

 mit Antioxidationsmittel

 mit Nitritpökelsalz

 mit Süßungsmittel(n)

 mit Zucker(n) und Süßungsmittel

 nicht mikrowellengeeignet

GE: Gesamteinwaage

FE: Einwaage Fertigfleisch/Hack/Wurst/
Fertigfisch inkl. Panade und/oder Füllung

1) Gewichtsverlust durch Erhitzen

Ei = Eier, E = Erdnüsse, Fi = Fisch, G = Gluten, G1 = Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste, G4 = Hafer, K = Krebstiere, La = Laktose, M = Milch, Me = Milcheiweiß, S = Sellerie, Sb = Soja, Sf = Schalenfrüchte, Sf1 = Mandeln, Sf2 = Haselnüsse, Sn = Senf, Sd = Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg oder 10 mg/l)
Alle Nährwerte gelten pro Gericht.

Das Richtige für viele Kostformen

So finden Sie die Gerichte für Ihre Ernährungswünsche

An den Symbolen erkennen Sie schnell, welche Gerichte für welche Kostform oder Diät geeignet sind. So haben wir z. B. Menüs, die laut Rezeptur ohne Gluten oder Laktose sind, entsprechend gekennzeichnet. Gerne helfen wir Ihnen bei weiteren Allergien und Unverträglichkeiten. Wir können Ihnen beispielsweise Menülisten mit Angaben zum Purin-, Kalium- und Phosphorgehalt anbieten sowie Listen mit Gerichten, die laut Rezeptur keinen Knoblauch, keine Hülsenfrüchte usw. enthalten. Fragen Sie bei Bedarf einfach bei Ihrer nächsten Bestellung nach. Unsere Ernährungsberatung steht Ihnen gern zur Verfügung.



Bitte beachten Sie: Die allergenen Zutaten können sich trotz gleichbleibender Artikelnummer geändert haben. Weitere Informationen zu Zutaten und Nährwerten finden Sie unter www.apetito.de/artikelinfo oder rufen Sie uns an unter der kostenlosen Tel.-Nr. 08 00 – 2 73 84 86.

So sehen Sie alles auf einen Blick

Artikel-Nummer

Wenn Sie ein Gericht ausgewählt haben, tragen Sie die letzten drei Ziffern der angegebenen Artikel-Nummer bitte auf Ihrem Bestellblatt ein (Bestellhinweise siehe auch Seite 89).

Preisklassen

PV, P1, P2, P3, P4, P5, P6, P7, P8, PK

Die Informationen zu den Preisen finden Sie auf dem Preisblatt.

Kostforminformation



13248 **P8**

Pfifferlingstopf vom Rind
in Burgundersoße, dazu Pariser Karotten und Knöpflespätzle

GE 520 g FE 100 g
2.181 kJ/519 kcal 17 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 4,5 g
47 g KH, davon Zucker 8,8 g 39 g Eiweiß 4,6 g Salz
G, G1, Ei, S, Sn



Nutri-Score

Nährwerte pro Menü

Angaben gelten für eine Servierschale.

Piktogramme und Allergenhinweise

Erklärung zu Allergenen und Piktogrammen finden Sie auf Seite 9.

GE = Gesamteinwaage
FE = Fleischeinwaage



MSC-C-51654, Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/de



ASC-C-00177, Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Aquakultur. www.asc-aqua.org



Empfohlen wird die Zubereitung im Backofen, da es kein Zubereitungsprogramm für die MikroFix und MikroTop von apetito gibt.



Nutri-Score:

So einfach kann bewusste Ernährung sein.

Wir haben unsere Vorsuppen und Mittagsgерichte mit dem Nutri-Score gekennzeichnet, denn gute Ernährung und Genuss haben bei uns höchste Priorität. Die fünfstufige Farb- und Buchstabenskala soll den Vergleich der Nährwertqualität (je 100 g des Produktes) innerhalb einer Produktkategorie erleichtern.

Der Nutri-Score bietet eine gute Orientierung bei Ihrer Auswahl. Weitere Informationen zum Nutri-Score finden Sie beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft unter: www.bmel.de

Vorsuppen



Kartoffelsuppe mit Petersilie



13724

GE 200 g
381 kJ/91 kcal 4,3 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 0,4 g
9,6 g KH, davon Zucker 1,8 g 1,6 g Eiweiß 1,7 g Salz
S



47207

Vorsuppen-Auswahl

mit den zwölf Vorsuppen von dieser und der nächsten Seite.

Fruchtige Tomatencremesuppe



13701



GE 200 g
659 kJ/158 kcal 10,0 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 4,7 g
14,0 g KH, davon Zucker 8,4 g 2,1 g Eiweiß 2,0 g Salz
G, G1, M, Me, La, S



Rote Linsensuppe mit Schnittlauch

13702

PV



GE 200 g
575 kJ/137 kcal 5,1 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 3,4 g
15,0 g KH, davon Zucker 4,2 g 6,0 g Eiweiß 1,4 g Salz
M, Me, La



Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen

13704

PV



GE 200 g
647 kJ/156 kcal 1,2 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 8,5 g
9,9 g KH, davon Zucker 3,4 g 1,9 g Eiweiß 2,1 g Salz
G, G1, M, Me, La



Schwäbische Flädlesuppe

13705

PV



GE 200 g
354 kJ/85 kcal 7,3 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 0,7 g
3,6 g KH, davon Zucker <0,5 g 1,2 g Eiweiß 2,4 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S



Klare Festtagsuppe

13707

PV



GE 200 g
446 kJ/108 kcal 9,3 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 2,7 g
2,7 g KH, davon Zucker 0,8 g 3,0 g Eiweiß 2,1 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S

Feine Frühlingsuppe mit Nudeln

13708

PV



GE 200 g
292 kJ/70 kcal 5,1 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 0,4 g
4,1 g KH, davon Zucker <0,5 g 1,3 g Eiweiß 2,1 g Salz
G, G1, Ei, S



Kürbis-Karottensuppe

13710

PV



GE 200 g
472 kJ/113 kcal 7,0 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 4,3 g
10,0 g KH, davon Zucker 6,2 g 1,3 g Eiweiß 1,8 g Salz
Sn



Champignoncremesuppe

13711

PV



GE 200 g
6,5 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 3,8 g
10,0 g KH, davon Zucker 4,0 g 4,6 g Eiweiß 1,7 g Salz
G, G1, M, Me, La, S



Erbsencremesuppe

13716

PV



GE 200 g
914 kJ/220 kcal 17,0 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 9,9 g
11,0 g KH, davon Zucker 3,8 g 4,0 g Eiweiß 1,8 g Salz
G, G1, M, Me, La, S



Zwiebelsuppe mit Fond

13725

PV



GE 200 g
284 kJ/68 kcal 1,9 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 0,2 g
10,0 g KH, davon Zucker 4,3 g 1,5 g Eiweiß 2,0 g Salz
S



Rinderkraftbrühe mit Eierstich

13729

PV



GE 200 g FE 5 g
209 kJ/50 kcal 3,2 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 0,6 g
1,5 g KH, davon Zucker <0,5 g 3,8 g Eiweiß 2,4 g Salz
Ei, M, Me, La, S



Herzhaftes vom Schwein



13 124



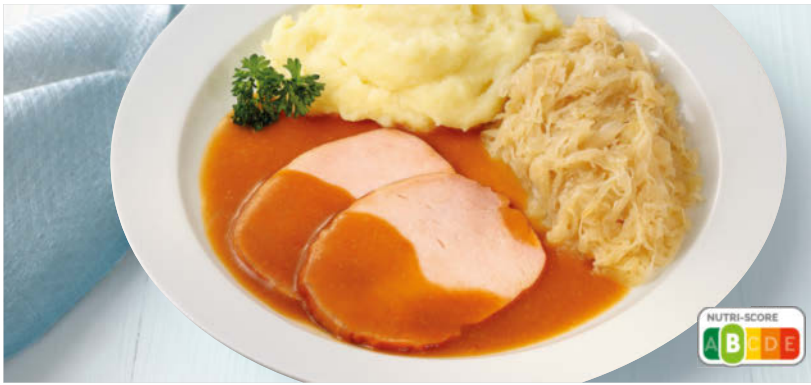
P4

Rahmgeschnetzeltes vom Schwein

mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln

GE 460 g FE 60 g
1.659 kJ/397 kcal 18 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 4,8 g
34 g KH, davon Zucker 4,2 g 20 g Eiweiß 5,0 g Salz
G, G1, M, Me, La, S





13 102

P4

Kasserbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree



GE 515 g FE 80 g
1.899 kJ/454 kcal 24 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 4,7 g
33 g KH, davon Zucker 6,7 g 22 g Eiweiß 5,2 g Salz
M, Me, La, S



13 108

P6

Schweineschnitzel Natur in einer Café-de-Paris-Soße

dazu grüne Bohnen mit Speck und
Zwiebeln und kleine Kartoffelrösti



GE 440 g FE 80 g
2.345 kJ/561 kcal 29 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 9,3 g
46 g KH, davon Zucker 5,3 g 24 g Eiweiß 4,0 g Salz
G, G1, M, Me, La, Sn



13 117

P4

Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein

mit Rosenkohl und Speckklößen



GE 445 g FE 80 g
2.277 kJ/544 kcal 25 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 9,0 g
41 g KH, davon Zucker 5,8 g 35 g Eiweiß 3,9 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn



13 127

P8

Filettöpfchen (Schweinemedallion und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle



GE 490 g FE 90 g
1.955 kJ/466 kcal 15 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 5,2 g
42 g KH, davon Zucker 8,4 g 33 g Eiweiß 4,8 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S





13 138

P3

Gyros vom Schwein
auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüserais



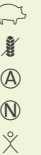
GE 430 g FE 80 g
1.903 kJ/453 kcal 17 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 2,3 g
47 g KH, davon Zucker 7,8 g 25 g Eiweiß 6,1 g Salz
Sn



13 144

P4

Deftiges Eisbeinfleisch
auf herzhaftem Sauerkraut, dazu
Kartoffelpüree



GE 500 g FE 100 g
2.388 kJ/571 kcal 29 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 5,8 g
38 g KH, davon Zucker 7,8 g 34 g Eiweiß 5,1 g Salz
M, Me, La



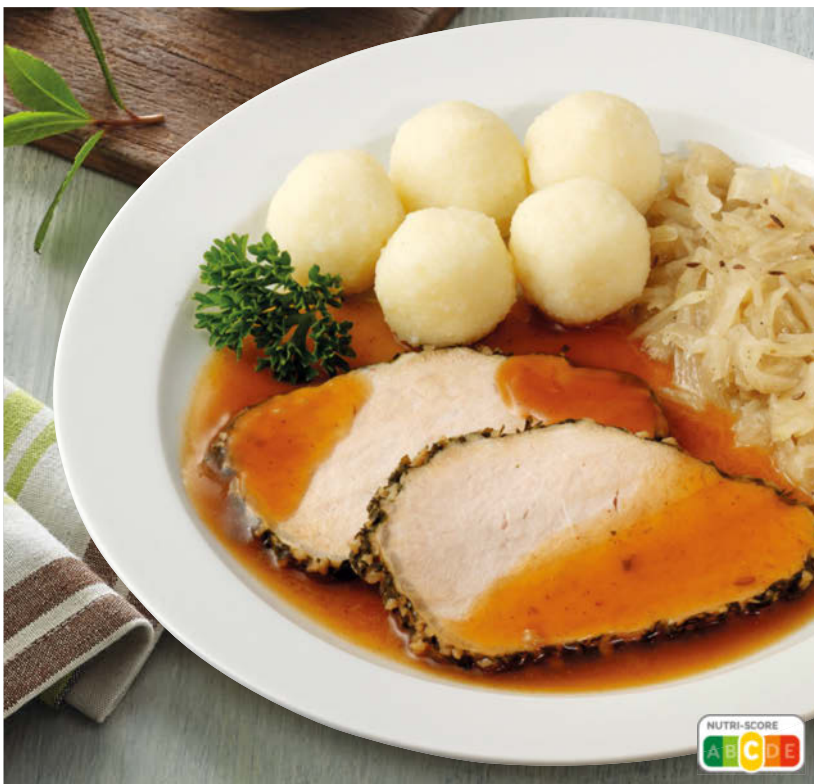
13 131

P3

**Paniertes Schweineschnitzel mit
pikanter Schaschlik-Soße**
dazu Spiralnudeln



GE 410 g FE 80 g
2.398 kJ/572 kcal 25 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 5,0 g
58 g KH, davon Zucker 8,1 g 25 g Eiweiß 3,5 g Salz
G, G1, Sn



13 120

P5

**Herzhafter Krustenbraten
vom Schwein**
in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch
Kraut und Kartoffelklößen



GE 485 g FE 100 g
1.842 kJ/438 kcal 14 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 5,6 g
50 g KH, davon Zucker 10,0 g 25 g Eiweiß 6,0 g Salz
G, G1, G3, Ei, M, Me, La, S



Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere La = Laktose M = Milch
Me = Milcheiweiß S = Sellerie Sb = Soja Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf
KH: Kohlenhydrate GE: Gesamtinwaage FE: Einwaage Fertigfleisch/Hack/Wurst/Fertigfisch inkl. Panade und/oder Füllung



13 145



P4

Schweinegulasch „Jäger Art“
dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle



GE 490 g FE 80 g
1.961 kJ/466 kcal 14 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 2,3 g
47 g KH, davon Zucker 7,6 g 33 g Eiweiß 3,6 g Salz
G, G1, Ei



13 153



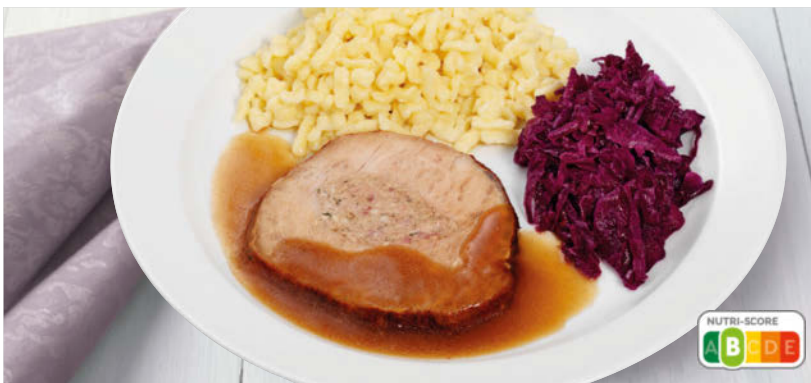
P4

Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“

goldgelb gebacken in Champignonsoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln



GE 460 g FE 80 g
1.790 kJ/427 kcal 16 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 3,6 g
43 g KH, davon Zucker 7,5 g 21 g Eiweiß 4,3 g Salz
G, G1, M, Me, La, S



13 154



P4

Gefüllter Schweinebraten in Soße

dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle



GE 460 g FE 80 g
1.818 kJ/432 kcal 13 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 4,5 g
48 g KH, davon Zucker 13 g 27 g Eiweiß 4,4 g Salz
G, G1, Ei, Sn



13 151



P4

Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln



GE 505 g FE 75 g
2.085 kJ/499 kcal 25 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 8,1 g
38 g KH, davon Zucker 8,4 g 26 g Eiweiß 4,0 g Salz
G, G1, M, Me, La, S



13 158



P4

Schweinebraten „Altdeutsche Art“

mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln



GE 480 g FE 80 g
1.331 kJ/316 kcal 9,2 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 3,4 g
32 g KH, davon Zucker 3,4 g 23 g Eiweiß 4,7 g Salz
M, Me, La, S, Sn





13 162

P4

Röstzwiebelschnitzel vom Schwein



dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln

GE 490 g FE 80 g
2.991 kJ/715 kcal 36 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 8,6 g
70 g KH, davon Zucker 13 g 21 g Eiweiß 5,1 g Salz
G, G1, M, Me, La, S, Sn



13 159



P8

Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße



dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle

GE 480 g FE 100 g
1.945 kJ/463 kcal 17 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 7,4 g
38 g KH, davon Zucker 4,3 g 34 g Eiweiß 4,5 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S



13 164



P4

Schweinegulasch „Hausfrauen Art“



mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln

GE 480 g FE 60 g
1.379 kJ/328 kcal 9,8 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 3,1 g
37 g KH, davon Zucker 3,6 g 20 g Eiweiß 4,6 g Salz
G, G1, M, Me, La, S





13 176



P7

**Zarte Schweinemedallions
in feiner Rahmsoße
mit Apfelrotkohl und Spätzle**



GE 530 g FE 100 g
2.220 kJ/528 kcal 16 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 5,8 g
58 g KH, davon Zucker 17 g 34 g Eiweiß 4,7 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S



13 197

P4

**Grünkohl mit Kasseler
und Räucherendchen
dazu Salzkartoffeln**



GE 540 g FE 90 g
2.552 kJ/612 kcal 36 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 7,1 g
41 g KH, davon Zucker 4,0 g 24 g Eiweiß 5,7 g Salz

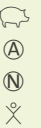


13 182



P7

**Schweineschnitzel Cordon bleu
mit buntem Mischgemüse „naturell“ und
Kartoffelwürfeln in Käsesoße**



GE 510 g FE 150 g
2.928 kJ/699 kcal 33 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 8,9 g
63 g KH, davon Zucker 7,6 g 33 g Eiweiß 4,9 g Salz
G, G1, M, Me, La, S



13 192



P4

**Senfkrustenbraten vom Schwein
in herzhafter Soße mit Rübengemüse,
dazu Spätzle**



GE 455 g FE 60 g
1.775 kJ/422 kcal 12 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 4,1 g
50 g KH, davon Zucker 10 g 25 g Eiweiß 4,1 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn





13 189



P4

Schweineschnitzel in Rahmsoße
dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle



GE 450 g FE 80 g
2.289 kJ/546 kcal 22 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 5,9 g
57 g KH, davon Zucker 8,2 g 27 g Eiweiß 4,0 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S



13 183



P4

Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße
dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln



GE 455 g FE 70 g
1.655 kJ/394 kcal 14 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 4,2 g
35 g KH, davon Zucker 8,7 g 25 g Eiweiß 4,7 g Salz
G, G1, M, Me, La, S



13 190



P8

Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße
mit Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln



GE 460 g FE 100 g
1.700 kJ/406 kcal 17 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 5,5 g
30 g KH, davon Zucker 6,1 g 29 g Eiweiß 4,1 g Salz
G, G1, M, Me, La, S



13 546



P2

Reibekuchen „Hausfrauen Art“
mit Speck und Zwiebeln



GE 320 g FE 15 g
2.194 kJ/523 kcal 23 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 2,9 g
65 g KH, davon Zucker 6,8 g 11 g Eiweiß 3,6 g Salz
G, G1, Ei



Köstliches vom Rind



13 **224** ●

P5

Tafelspitz aus zartem Rindfleisch
in Schnittlauch-Rahmsoße mit
Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln

GE 480 g FE 80 g
1.735 kJ/414 kcal 17 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 6,7 g
35 g KH, davon Zucker 6,3 g 26 g Eiweiß 4,6 g Salz
G, G1, M, Me, La, S





13 203



P6

Rinderroulade in kräftiger Bratensoße
mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle

GE 535 g FE 100 g
2.174 kJ/518 kcal 20 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 6,7 g
48 g KH, davon Zucker 5,7 g 35 g Eiweiß 5,2 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn



13 202



P6

Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße
mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln

GE 490 g FE 100 g
1.909 kJ/454 kcal 14 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 3,3 g
42 g KH, davon Zucker 11 g 35 g Eiweiß 4,4 g Salz
G, G1, M, Me, La, S, Sn



13 297



P4

Zartes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“
mit „Hausmacher-Spätzle“

GE 480 g FE 80 g
2.138 kJ/508 kcal 16 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 6,8 g
55 g KH, davon Zucker 5,2 g 34 g Eiweiß 3,7 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn



13 210



P6

Rindfleisch in Meerrettichsoße
mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln

GE 490 g FE 100 g
1.859 kJ/442 kcal 14 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 5,4 g
43 g KH, davon Zucker 14 g 32 g Eiweiß 4,6 g Salz
G, G1, M, Me, La



13 249



P4

Rindersaftgulasch
in herzhafter Soße, dazu Spätzle

GE 480 g FE 80 g
1.849 kJ/438 kcal 10 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 2,5 g
55 g KH, davon Zucker 3,8 g 30 g Eiweiß 4,7 g Salz
G, G1, Ei



Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere La = Laktose M = Milch
Me = Milcheiweiß S = Sellerie Sb = Soja Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf
KH: Kohlenhydrate GE: Gesamtinwaage FE: Einwaage Fertigfleisch/Hack/Wurst/Fertigfisch inkl. Panade und/oder Füllung



13 226



P4

Rindergulasch
mit buntem Möhengemüse und
Salzkartoffeln



GE 480 g FE 80 g
1.485 kJ/353 kcal 10 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 3,5 g
35 g KH, davon Zucker 8,9 g 26 g Eiweiß 3,5 g Salz



13 275



P4

Zartes Rindergeschnetzeltes
in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln



GE 460 g FE 70 g
1.785 kJ/424 kcal 11 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 2,6 g
50 g KH, davon Zucker 1,9 g 28 g Eiweiß 3,0 g Salz
G, G1, S, Sn



13 221



P6

Rinderroulade „Hausfrauen Art“
in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl
und Salzkartoffeln



GE 535 g FE 100 g
1.745 kJ/414 kcal 10 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 2,4 g
50 g KH, davon Zucker 17 g 27 g Eiweiß 5,7 g Salz
G, G1, S, Sn



13 217



P6

**Rinderbraten in einer
Senf-Butter-Soße**
dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln
mit Schale



GE 470 g FE 80 g
1.722 kJ/411 kcal 17 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 8,6 g
33 g KH, davon Zucker 8,5 g 28 g Eiweiß 3,1 g Salz
M, Me, La, Sn





13 255



P7

Sauerbraten „Fränkischer Art“
in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle

GE 525 g FE 100 g
2.023 kJ/480 kcal 13 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 4,0 g
55 g KH, davon Zucker 21 g 33 g Eiweiß 4,8 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S



13 273



P6

Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße
mit Gartengemüse und Bandnudeln

GE 460 g FE 80 g
1.654 kJ/394 kcal 15 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 4,6 g
33 g KH, davon Zucker 3,5 g 28 g Eiweiß 4,5 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S



13 282



P6

Rinderleber „Berliner Art“
mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln

GE 480 g FE 100 g
2.352 kJ/561 kcal 25 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 4,6 g
56 g KH, davon Zucker 18 g 27 g Eiweiß 4,4 g Salz
G, G1, M, Me, La, S



13 263



P4

Zartes Gulasch vom Rind
in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße

GE 450 g FE 60 g
1.610 kJ/383 kcal 10 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 1,6 g
44 g KH, davon Zucker 6,2 g 24 g Eiweiß 4,3 g Salz
Ei, M, Me, La, S





13 260



P6

Rheinischer Sauerbraten vom Rind

mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße

GE 490 g FE 60 g
1.636 kJ/387 kcal 5,4 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 1,7 g
61 g KH, davon Zucker 23 g 19 g Eiweiß 5,2 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S



13 211



P6

„Westfälisches Zwiebelfleisch“ Zartes Rindfleisch

in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln

GE 460 g FE 80 g
1.768 kJ/421 kcal 14 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 3,9 g
41 g KH, davon Zucker 9,4 g 28 g Eiweiß 3,9 g Salz
G, G1, M, Me, La, S, Sn



13 248

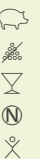


P8

Pfifferlingstopf vom Rind

in Burgundersoße, dazu Pariser Karotten und Knöpflespätzle

GE 520 g FE 100 g
2.181 kJ/519 kcal 17 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 4,5 g
47 g KH, davon Zucker 8,8 g 39 g Eiweiß 4,6 g Salz
G, G1, Ei, S, Sn



13 269

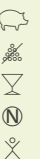


P8

Kräftiger Burgunderbraten vom Rind

dazu Rosenkohl und Spätzle

GE 510 g FE 100 g
2.398 kJ/571 kcal 19 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 5,0 g
51 g KH, davon Zucker 9,2 g 41 g Eiweiß 4,2 g Salz
G, G1, Ei, S, Sn



Hack- und Wurst-Klassiker



13076

P3

**Grillschnecke vom Schwein
in dunkler Soße mit Speck**

dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln



GE 480 g FE 100 g
2.419 kJ/581 kcal 38 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 14 g
35 g KH, davon Zucker 10 g 20 g Eiweiß 5,1 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn





13001

P2

Fleischklößchen

vom Rind und Schwein in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln

GE 445 g FE 75 g
1.872 kJ/448 kcal 23 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 6,3 g
39 g KH, davon Zucker 4,7 g 18 g Eiweiß 4,2 g Salz
G, G1, Ei



13021

P3

Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree

GE 530 g FE 80 g
2.694 kJ/647 kcal 44 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 10 g
40 g KH, davon Zucker 8,8 g 17 g Eiweiß 5,4 g Salz
M, Me, La



13024

P3

Drei Hackröllchen „Balkan-Art“ vom Schwein in pikanter Paprikasoße mit Kräuter-Kartoffeln

GE 480 g FE 90 g
2.423 kJ/578 kcal 25 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 5,8 g
64 g KH, davon Zucker 14 g 20 g Eiweiß 5,5 g Salz
G, G1, Ei



13026

P3

Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis

GE 510 g FE 80 g
2.207 kJ/525 kcal 16 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 5,7 g
73 g KH, davon Zucker 15 g 19 g Eiweiß 5,0 g Salz
G, G1, Ei, S





13023



P2

Deutsches Beefsteak

mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln



GE 455 g FE 80 g
2.038 kJ/487 kcal 23 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 8,3 g
43 g KH, davon Zucker 7,7 g 22 g Eiweiß 3,2 g Salz
G, G1, Ei, S, Sn



13002



P2

Hackbällchen vom Schwein und Rind

in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln



GE 440 g FE 75 g
2.356 kJ/563 kcal 29 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 13 g
54 g KH, davon Zucker 13 g 19 g Eiweiß 4,7 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S



13030



P2

Chili con Carne (mild abgeschmeckt)

vom Rind mit Langkornreis



GE 510 g FE 50 g
2.292 kJ/522 kcal 8,8 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 4,1 g
79 g KH, davon Zucker 8,5 g 25 g Eiweiß 4,4 g Salz
S



13025



P3

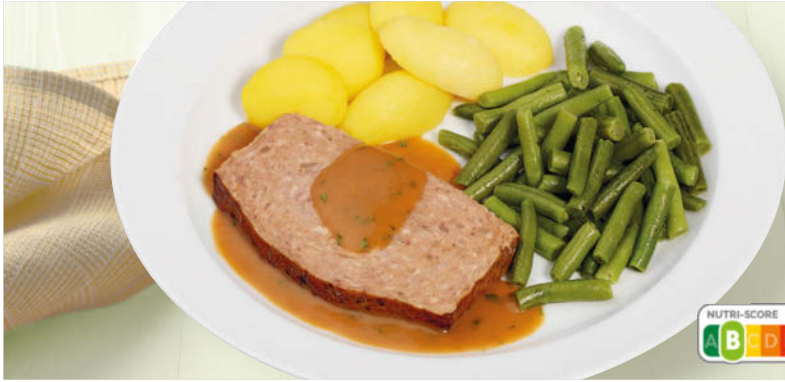
Wurstpfanne „Jäger Art“

vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Spätzle



GE 490 g FE 80 g
2.823 kJ/677 kcal 42 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 14 g
46 g KH, davon Zucker 4,1 g 26 g Eiweiß 4,5 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S





13061



P3

Hackbraten in Kräutersoße

dazu grüne Bohnen „naturell“ und
Salzkartoffeln



GE 450 g FE 100 g
2.132 kJ/510 kcal 25 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 10 g
44 g KH, davon Zucker 5,9 g 22 g Eiweiß 3,8 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S



13045



P3

Rinderfrikadelle „Griechische Art“

dazu Tomaten-Paprika-Reis und
Grillgemüse in einer fruchtigen Soße

GE 480 g FE 125 g
2.666 kJ/637 kcal 33 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 13 g
59 g KH, davon Zucker 13 g 24 g Eiweiß 4,2 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La



13060



P2

Hausgemachte Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße

dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und
Petersilienkartoffeln



GE 390 g FE 70 g
1.303 kJ/312 kcal 16 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 6,9 g
28 g KH, davon Zucker 4,8 g 11 g Eiweiß 4,2 g Salz
G, G1, S, Sn



13053



P2

Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein

in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse,
dazu Kartoffeln



GE 515 g FE 75 g
1.890 kJ/452 kcal 21 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 8,3 g
44 g KH, davon Zucker 12 g 17 g Eiweiß 5,2 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn





13069

P3

Feine Bratwurst vom Schwein
in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln



GE 500 g FE 90 g
2.397 kJ/576 kcal 37 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 12 g
38 g KH, davon Zucker 5,5 g 18 g Eiweiß 5,1 g Salz
Ei, M, Me, La, S



13074

P2

Traditionell zubereitete Leberklöße
auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln



GE 530 g FE 80 g
2.429 kJ/583 kcal 35 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 7,5 g
42 g KH, davon Zucker 8,7 g 18 g Eiweiß 5,2 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La



13018

P3

Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein
in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln



GE 510 g FE 80 g
2.181 kJ/523 kcal 31 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 8,6 g
49 g KH, davon Zucker 8,7 g 17 g Eiweiß 4,9 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, Sn



13079

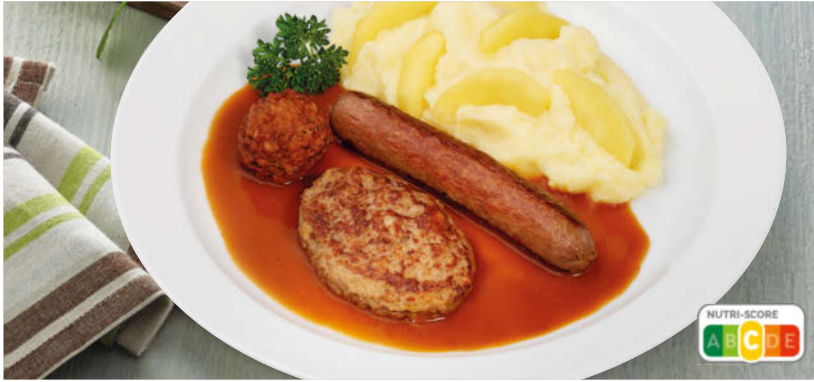
P2

Klopse „Königsberger Art“
aus Rind- und Schweinefleisch
dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln



GE 500 g FE 100 g
2.207 kJ/528 kcal 27 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 9,7 g
49 g KH, davon Zucker 17 g 19 g Eiweiß 4,1 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S





13378



P2

„Himmel und Erde“

Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein



GE 500 g FE 115 g
2.318 kJ/555 kcal 30 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 11 g
48 g KH, davon Zucker 10 g 20 g Eiweiß 5,5 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S



13098



P2

Frikadelle vom Rind und Schwein
in Champignon-Rahmsauce mit Gartengemüse und Salzkartoffeln



GE 500 g FE 80 g
2.113 kJ/506 kcal 26 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 9,6 g
45 g KH, davon Zucker 7,6 g 18 g Eiweiß 4,5 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S



13085



P2

Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein
mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln



GE 555 g FE 80 g
2.569 kJ/617 kcal 41 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 10 g
41 g KH, davon Zucker 9,6 g 16 g Eiweiß 5,8 g Salz
M, Me, La, S, Sn



13086



P4

Zwei saftige Kohlrouladen vom Schwein

in Bratensoße, dazu Stampfkartoffeln mit Petersilie verfeinert



GE 530 g FE 150 g
2.169 kJ/520 kcal 30 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 9,8 g
42 g KH, davon Zucker 6,6 g 18 g Eiweiß 4,5 g Salz
G, G1, M, Me, La, S





13095



P3

Hackbällchen vom Schwein und Rind

in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln

GE 490 g FE 80 g
2.371 kJ/569 kcal 35 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 14 g
33 g KH, davon Zucker 11 g 27 g Eiweiß 4,4 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La



13081

P2

Herzhafte Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein

in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohlgemüse und Stampfkartoffeln

GE 540 g FE 70 g
2.492 kJ/598 kcal 36 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 11 g
48 g KH, davon Zucker 12 g 17 g Eiweiß 5,9 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn



13088



P2

Currywurst vom Schwein mit Kartoffelspalten

GE 430 g FE 100 g
2.633 kJ/630 kcal 32 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 13 g
61 g KH, davon Zucker 19 g 20 g Eiweiß 5,5 g Salz
Sn



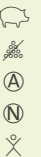
13365



P3

Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurstchen vom Schwein und Spätzle

GE 540 g FE 80 g
3.329 kJ/794 kcal 33 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 9,6 g
85 g KH, davon Zucker 3,2 g 35 g Eiweiß 5,8 g Salz
G, G1, Ei, S



13080



P2

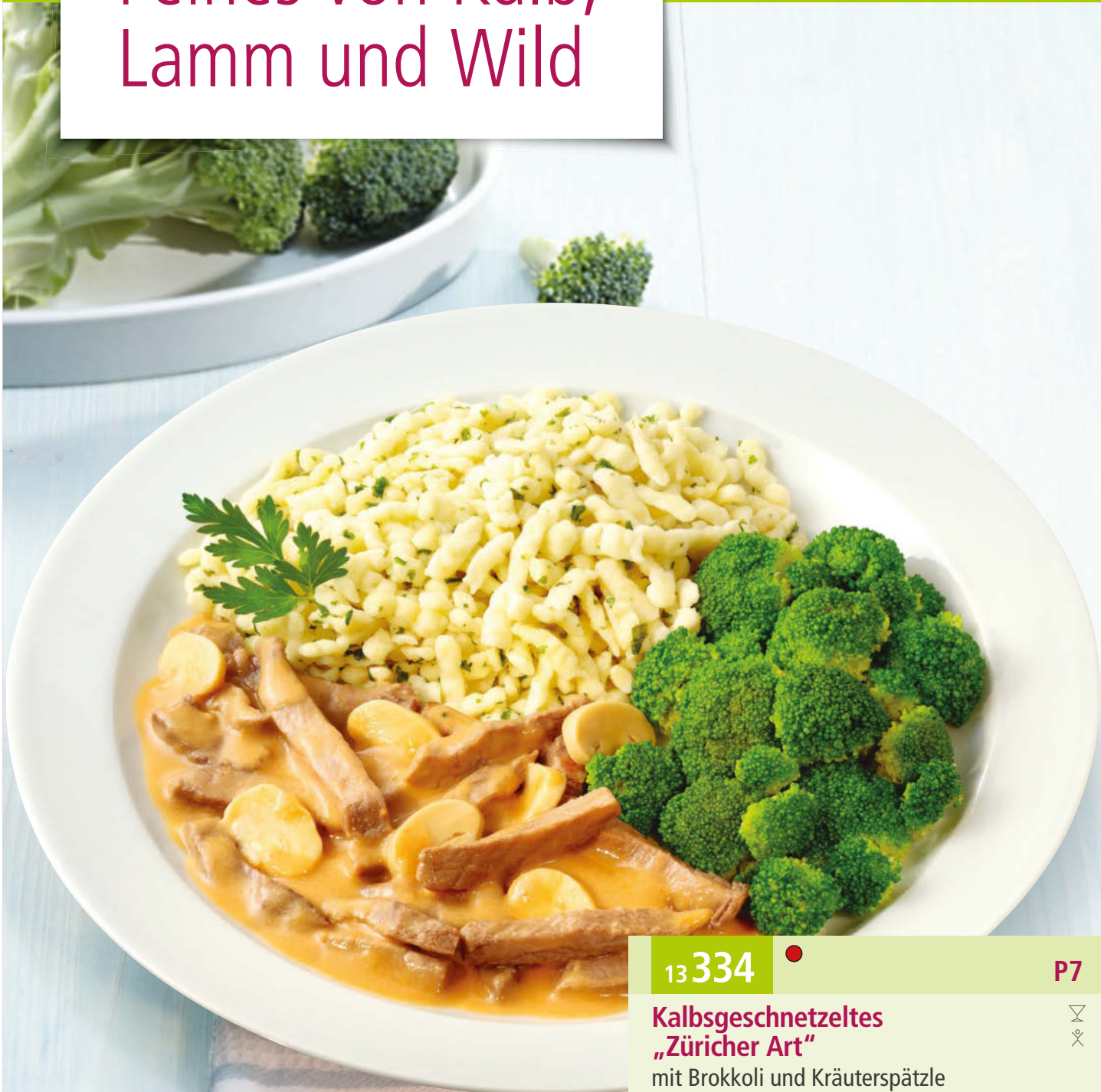
Zwei Rinderfrikadellen in dunkler Bratensoße

mit Apfeloorkohl und Kartoffelpüree

GE 520 g FE 100 g
2.133 kJ/510 kcal 25 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 9,1 g
49 g KH, davon Zucker 17 g 19 g Eiweiß 5,3 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn



Feines von Kalb, Lamm und Wild



13 **334** ●

P7

**Kalbgeschnetzeltes
„Züricher Art“**
mit Brokkoli und Kräuterspätzle



GE 495 g FE 80 g
2.100 kJ/501 kcal 19 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 5,7 g
42 g KH, davon Zucker 5,2 g 34 g Eiweiß 4,7 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S





13319

P7

Zartes Gulasch vom Hirsch

in feiner Rotweinsauce mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße

GE 495 g FE 70 g
 2.154 kJ/511 kcal 9,1 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 3,1 g
 76 g KH, davon Zucker 27 g 24 g Eiweiß 4,9 g Salz
 G, G1, Ei, M, Me, La



13318

P8

Zarter Lammkeulenbraten „Provence Art“ in Kräutersauce

mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf

GE 520 g FE 100 g
 1.915 kJ/456 kcal 17 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 5,9 g
 35 g KH, davon Zucker 6,4 g 36 g Eiweiß 5,2 g Salz
 G, G1, M, Me, La, S, Sn



13347

P4

Kalbhacksteak in cremiger Weißwein-Soße

dazu Wirsinggemüse und Spätzle

GE 520 g FE 80 g
 2.442 kJ/584 kcal 30 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 15 g
 52 g KH, davon Zucker 5,7 g 23 g Eiweiß 5,3 g Salz
 G, G1, Ei, M, Me, La, S



13320

P8

Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce

mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln

GE 470 g FE 70 g
 1.950 kJ/465 kcal 17 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 6,5 g
 45 g KH, davon Zucker 9,8 g 26 g Eiweiß 4,5 g Salz
 G, G1, M, Me, La, S



Zartes vom Geflügel



13 780



P2

Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“
in Sahnesoße mit Gemüseinlage,
dazu Langkornreis

GE 425 g FE 80 g
1.699 kJ/403 kcal 9,8 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 4,7 g
50 g KH, davon Zucker 2,9 g 27 g Eiweiß 3,2 g Salz
G, G1, M, Me, La, S





13400



P4

Zarte Hähnchenbrust
in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen
und Ananas, dazu Gemüsereis



GE 540 g FE 100 g
2.378 kJ/565 kcal 17 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 5,6 g
69 g KH, davon Zucker 16 g 32 g Eiweiß 4,9 g Salz
M, Me, La, S, Sn



13308



P8

Geschnittene Entenbrust
in Rotwein-Balsamico-Soße,
dazu Fingermöhren „naturell“
und Kartoffelklöße



GE 485 g FE 100 g
1.702 kJ/404 kcal 9,0 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 4,5 g
50 g KH, davon Zucker 11 g 26 g Eiweiß 5,9 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S



13445



P4

Gebratene Geflügelleber
in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl
und Salzkartoffeln



GE 555 g FE 80 g
1.922 kJ/457 kcal 13 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 3,7 g
55 g KH, davon Zucker 21 g 26 g Eiweiß 5,1 g Salz
G, G1, Sb, S



13458



P3

Zarte Hähnchenfilets
in herzhafter Pilzsoße
mit Schwarzwurzelgemüse
und Petersilienkartoffeln

GE 440 g FE 60 g
1.248 kJ/297 kcal 8,9 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 1,7 g
30 g KH, davon Zucker 3,1 g 19 g Eiweiß 4,4 g Salz
G, G1, M, Me, La, S





13 732



P3

Bunte Geflügelfanne
mit Paprika und Champignons,
dazu Spätzle



GE 455 g FE 80 g
2.193 kJ/522 kcal 18 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 7,4 g
55 g KH, davon Zucker 6,3 g 32 g Eiweiß 3,9 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S



13 745



P3

Feines Hühnerfrikassee
„Frühlings Art“
mit Langkornreis



GE 460 g FE 80 g
2.166 kJ/515 kcal 17 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 7,4 g
55 g KH, davon Zucker 3,9 g 35 g Eiweiß 3,0 g Salz
G, G1, M, Me, La, S



13 747



P2

Goldgelb panierte Hähnchen-Happen
(aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt),
dazu Erbsen und Möhren in Soße à la
Hollandaise und Kartoffelpüree

GE 450 g FE 100 g
2.488 kJ/596 kcal 32 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 12 g
49 g KH, davon Zucker 11 g 23 g Eiweiß 3,8 g Salz
G, G1, M, Me, La, S



13 740



P4

Zarter Putenbraten im
Kräutermantel in Soße
dazu Fingermöhren und Spätzle



GE 455 g FE 80 g
1.728 kJ/411 kcal 11 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 2,5 g
46 g KH, davon Zucker 7,3 g 28 g Eiweiß 3,9 g Salz
G, G1, Ei, S





13 767

P3

**Geflügelbratwurst
in herzhafter Soße**
mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse
und Salzkartoffeln

GE 510 g FE 80 g
1.945 kJ/466 kcal 28 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 7,6 g
35 g KH, davon Zucker 4,6 g 16 g Eiweiß 5,3 g Salz
M, Me, La, S, Sn



13 759

P3

Zarte Hähnchenbrust
auf buntem Paprikagemüse und würzigen
Kräuterkartoffeln

GE 440 g FE 80 g
1.849 kJ/439 kcal 13 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 2,0 g
51 g KH, davon Zucker 9,0 g 26 g Eiweiß 4,5 g Salz



13 784

P5

**Zwei gegrillte
Hähnchenoberkeulen**
in Champignon-Paprikasoße, dazu Erbsen
und Gabelspaghetti

GE 540 g FE 180 g
2.744 kJ/656 kcal 31 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 11 g
39 g KH, davon Zucker 9,3 g 50 g Eiweiß 4,6 g Salz
G, G1, M, Me, La, S



13 751

P5

**Putenmedaillons in
Butter-Kräutersoße**
mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln

GE 450 g FE 90 g
1.789 kJ/427 kcal 18 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 8,2 g
37 g KH, davon Zucker 10,0 g 25 g Eiweiß 4,0 g Salz
G, G1, M, Me, La, S, Sn





13 761



P4

Putenschnitzel
mit Erbsen und Möhren,
dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße



GE 460 g FE 80 g
2.119 kJ/505 kcal 17 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 4,3 g
57 g KH, davon Zucker 12 g 25 g Eiweiß 3,8 g Salz
G, G1, M, Me, La, S



13 748



P4

**Putengeschnetzeltes
in Rahmsoße**
mit Brokkoli und Möhren,
dazu „Hausmacher-Spätzle“



GE 510 g FE 80 g
2.446 kJ/583 kcal 23 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 9,5 g
56 g KH, davon Zucker 7,2 g 34 g Eiweiß 4,9 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn



13 758



P4

**Zarte Hähnchenfilets in
Kräuter-Sauerrahmsoße**
dazu eine Gemüsemischung
und Salzkartoffeln



GE 470 g FE 80 g
1.690 kJ/403 kcal 15 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 6,5 g
38 g KH, davon Zucker 8,8 g 24 g Eiweiß 4,4 g Salz
M, Me, La, S



13 798



P3

Hähnchenbrust
in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße,
dazu Gemüsereis



GE 455 g FE 80 g
1.547 kJ/367 kcal 8,1 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 1,3 g
45 g KH, davon Zucker 6,8 g 26 g Eiweiß 4,6 g Salz





13 768



P3

Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln

GE 515 g FE 100 g
2.049 kJ/491 kcal 27 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 6,9 g
40 g KH, davon Zucker 5,2 g 19 g Eiweiß 4,6 g Salz
G, G1, M, Me, La, S, Sn



13 782



P8

Ente „asiatische Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis

GE 515 g FE 100 g
2.108 kJ/498 kcal 4,5 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 1,7 g
80 g KH, davon Zucker 20 g 32 g Eiweiß 4,2 g Salz
Sb



13 765



P5

Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in einer feinen Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln

GE 490 g FE 150 g
2.349 kJ/561 kcal 27 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 9,1 g
35 g KH, davon Zucker 5,9 g 41 g Eiweiß 4,8 g Salz
G, G1, M, Me, La, S



13 776



P5

Zarte Hähnchenbrust in einer cremigen Zwiebelsoße mit Gemüse-Nudeln

GE 470 g FE 80 g
2.289 kJ/545 kcal 19 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 9,8 g
56 g KH, davon Zucker 9,3 g 35 g Eiweiß 3,8 g Salz
G, G1, M, Me, La





13 778



P5

Hähnchencurry „Indische Art“

Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis

GE 480 g FE 80 g
1.957 kJ/465 kcal 14 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 7,0 g
53 g KH, davon Zucker 9,7 g 28 g Eiweiß 4,9 g Salz
M, Me, La, Sn



13 770



P5

Hähnchen „Cordon bleu“

(aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree

GE 480 g FE 110 g
2.512 kJ/600 kcal 28 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 6,2 g
54 g KH, davon Zucker 9,3 g 26 g Eiweiß 3,9 g Salz
G, G1, M, Me, La



13 796



P5

Hähnchenbrust in Rahmsoße

dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle

GE 500 g FE 80 g
1.980 kJ/471 kcal 16 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 7,2 g
44 g KH, davon Zucker 12 g 34 g Eiweiß 4,4 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S



13 785



P5

Zwei Hähnchenoberkeulen

in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln

GE 540 g FE 180 g
2.955 kJ/706 kcal 34 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 11 g
46 g KH, davon Zucker 9,9 g 45 g Eiweiß 5,2 g Salz



Fisch- spezialitäten



13494

P6

Geschnittene Filets vom Buntbarsch in Senf-Honig-Soße

dazu eine Gemüsemischung mit Bohnen,
Möhren und Romanesco und Salzkartoffeln

GE 460 g FE 100 g¹⁾ inkl. 10 % Glasur
1.733 kJ/413 kcal 17 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 8,8 g
37 g KH, davon Zucker 11 g 24 g Eiweiß 3,4 g Salz
Fi, M, Me, La, Sn





13402



P6

Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung

dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln

GE 490 g FE 150 g¹⁾
 2.298 kJ/548 kcal 22 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 5,1 g
 61 g KH, davon Zucker 5,7 g 22 g Eiweiß 3,6 g Salz
 G, G1, Fi, M, Me, La, Sn



13406



P5

Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse

dazu Kartoffelwürfel

GE 520 g FE 120 g¹⁾ inkl. 10 % Glasur
 1.655 kJ/393 kcal 9,5 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 1,1 g
 48 g KH, davon Zucker 9,1 g 25 g Eiweiß 4,6 g Salz
 Fi



13411



P7

Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße

dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln

GE 520 g FE 80 g¹⁾ inkl. 5 % Glasur
 2.388 kJ/572 kcal 33 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 9,1 g
 41 g KH, davon Zucker 9,4 g 23 g Eiweiß 4,0 g Salz
 G, G1, Fi, M, Me, La, S



13417



P6

Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße

dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse

GE 450 g FE 100 g¹⁾
 1.913 kJ/456 kcal 19 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 3,8 g
 46 g KH, davon Zucker 5,3 g 23 g Eiweiß 3,6 g Salz
 Fi, M, Me, La



13419



P4

Alaska-Seelachsschnitte

in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln

GE 450 g FE 120 g¹⁾
 1.396 kJ/332 kcal 9,3 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 3,9 g
 32 g KH, davon Zucker 9,0 g 26 g Eiweiß 3,2 g Salz
 Fi, M, Me, La, S, Sn





13415



P3

Gebratene Fischfrikadelle
dazu Rahmspinat und Frühlingspüree

GE 480 g FE 75 g¹⁾
2.326 kJ/557 kcal 31 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 4,6 g
48 g KH, davon Zucker 7,6 g 16 g Eiweiß 4,1 g Salz
G, G1, Fi, M, Me, La



13427



P7

Scholle „Finkenwerder Art“
garniert mit Speck und Shrimps,
dazu Rahmkartoffeln

GE 410 g FE 138 g¹⁾
2.389 kJ/571 kcal 29 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 8,9 g
53 g KH, davon Zucker 3,8 g 22 g Eiweiß 3,1 g Salz
G, G1, K, Fi, M, Me, La



13425



P5

Panierter Alaska Seelachs
mit Erbsen und Möhren in Buttersoße,
dazu Frühlingspüree

GE 465 g FE 175 g¹⁾
2.681 kJ/642 kcal 34 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 12 g
50 g KH, davon Zucker 9,3 g 28 g Eiweiß 3,5 g Salz
G, G1, Fi, M, Me, La, S



13420



P6

Kap-Seehecht in Sauerrahmsöße
dazu eine bunte Gemüsemischung
und Salzkartoffeln

GE 490 g FE 100 g¹⁾
1.592 kJ/379 kcal 13 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 7,5 g
40 g KH, davon Zucker 8,4 g 21 g Eiweiß 3,1 g Salz
G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn



Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere La = Laktose M = Milch
Me = Milcheiweiß S = Sellerie Sb = Soja Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf
KH: Kohlenhydrate GE: Gesamteinwaage FE: Einwaage Fertigfleisch/Hack/Wurst/Fertigfisch inkl. Panade und/oder Füllung



13455

P8

Lachsfilet in feiner Buttersoße
mit Brokkoli und einer
Reis-Wildreiskombination



GE 470 g FE 125 g¹⁾ inkl. 5 % Glasur
2.672 kJ/640 kcal 35 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 13 g
43 g KH, davon Zucker 5,2 g 34 g Eiweiß 4,2 g Salz
G, G1, Fi, M, Me, La, S



13432

P6

**Kap-Seehecht in feiner
Honig-Senfsoße**
mit Frühlingsgemüse,
dazu Kartoffel-Senf-Stampf



GE 490 g FE 100 g¹⁾
1.670 kJ/399 kcal 17 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 11 g
37 g KH, davon Zucker 11 g 21 g Eiweiß 3,8 g Salz
Fi, M, Me, La, Sn



13429

P3

Gebackene Fischstäbchen
mit Rahmspinat und Kartoffelpüree



GE 460 g FE 120 g¹⁾
2.421 kJ/579 kcal 30 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 4,8 g
53 g KH, davon Zucker 6,9 g 21 g Eiweiß 4,1 g Salz
G, G1, Fi, M, Me, La



13433

P4

**Alaska-Seelachs
in Senf-Buttersoße**
dazu Möhren und Risi-Bisi

GE 500 g FE 80 g¹⁾
1.795 kJ/428 kcal 16 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 8,2 g
47 g KH, davon Zucker 10 g 21 g Eiweiß 3,9 g Salz
G, G1, Fi, M, Me, La, Sn



13426



P6

Schlemmerfilet „Florentin“

vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln

GE 520 g FE 180 g¹⁾
 1.904 kJ/455 kcal 22 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 11 g
 34 g KH, davon Zucker 8,3 g 27 g Eiweiß 3,7 g Salz
 G, G1, Fi, M, Me, La



13465



P4

Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs

mit Gemüseinlage und Salzkartoffeln

GE 550 g FE 100 g¹⁾
 1.836 kJ/437 kcal 15 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 5,7 g
 48 g KH, davon Zucker 7,7 g 24 g Eiweiß 4,6 g Salz
 G, G1, Fi, M, Me, La, S



13472



P4

Panierter Alaska-Seelachs

in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel

GE 415 g FE 175 g
 2.265 kJ/541 kcal 26 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 7,4 g
 48 g KH, davon Zucker 3,4 g 25 g Eiweiß 4,4 g Salz
 G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn



13474



P4

Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße

mit Rahmspinat und Salzkartoffeln

GE 470 g FE 80 g¹⁾
 1.677 kJ/400 kcal 18 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 5,2 g
 37 g KH, davon Zucker 6,4 g 20 g Eiweiß 3,6 g Salz
 Fi, M, Me, La, S, Sn



Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere La = Laktose M = Milch
 Me = Milcheiweiß S = Sellerie Sb = Soja Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf
 KH: Kohlenhydrate GE: Gesamteinwaage FE: Einwaage Fertigfleisch/Hack/Wurst/Fertigfisch inkl. Panade und/oder Füllung

Vegetarische Küche



13 **548** ●

P2

**Pikante Gemüsepfanne
in cremiger Currysoße
mit Langkornreis**



GE 525 g
2.246 kJ/534 kcal 16 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 12 g
84 g KH, davon Zucker 17 g 9,3 g Eiweiß 4,2 g Salz
G, G1, M, Me, La, Sn





13387



P2

Saftige Gemüsefrikadelle
mit Möhren in Soße,
dazu Petersilienkartoffeln



GE 450 g
1.799 kJ/430 kcal 19 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 5,5 g
50 g KH, davon Zucker 14 g 9,2 g Eiweiß 4,8 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La



13543



P2

Herzhafter Pfannkuchen
mit Gemüsefüllung
dazu Erbsen „naturell“ und kleine
Kartoffeln mit Schale



GE 440 g
1.867 kJ/444 kcal 12 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 4,6 g
59 g KH, davon Zucker 10 g 19 g Eiweiß 2,7 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La



13508



P3

Kleine Gemüserösti
dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-
Stampf und ein cremiger Dip



GE 490 g
2.354 kJ/563 kcal 28 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 6,7 g
61 g KH, davon Zucker 12 g 12 g Eiweiß 4,2 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Se



13544



P3

Gefüllte Kartoffeltaschen
mit Frischkäsefüllung
dazu Gemüse in einer kräftigen
Tomatensoße



GE 450 g
2.767 kJ/662 kcal 37 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 15 g
69 g KH, davon Zucker 13 g 9,8 g Eiweiß 5,4 g Salz
G, G1, M, Me, La





13554



P2

Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße

mit Gemüse „Leipziger Allerlei“
und Stampfkartoffeln

GE 450 g
2.193 kJ/525 kcal 30 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 7,9 g
38 g KH, davon Zucker 11 g 23 g Eiweiß 4,1 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S



13555



P4

Linsebällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne

dazu ein cremiger Joghurt-Dip

GE 460 g
2.599 kJ/620 kcal 26 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 6,6 g
73 g KH, davon Zucker 7,3 g 17 g Eiweiß 4,6 g Salz
G, G1, G4, Ei, M, Me, La, S



13556



P3

Feine Gemüsevielfalt

mit einer Karottenecke in Knusperpanade,
Romanesco-Möhren-Gemüse und
Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße

GE 440 g
1.969 kJ/471 kcal 23 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 8,7 g
52 g KH, davon Zucker 10 g 8,2 g Eiweiß 2,9 g Salz
G, G1, G3, M, Me, La, S



13557



P1

Reibekuchen mit Apfelmus

GE 400 g
2.285 kJ/545 kcal 22 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 2,0 g
73 g KH, davon Zucker 34 g 7,3 g Eiweiß 2,4 g Salz
G, G1, Ei





13560

P2

Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur



GE 490 g
2.014 kJ/482 kcal 22 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 2,0 g
53 g KH, davon Zucker 12 g 11 g Eiweiß 3,9 g Salz



13562

P4

Spinat-Käse-Strudel dazu eine Reismudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße



GE 450 g
1.567 kJ/373 kcal 13 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 3,6 g
46 g KH, davon Zucker 13 g 14 g Eiweiß 4,3 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S



13576

P3

Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip



GE 440 g
2.051 kJ/492 kcal 26 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 6,5 g
48 g KH, davon Zucker 13 g 8,2 g Eiweiß 5,3 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S





13565



P2

Rührei

mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln



GE 465 g
2.127 kJ/509 kcal 25 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 5,0 g
44 g KH, davon Zucker 10 g 23 g Eiweiß 3,3 g Salz
Ei, M, Me, La



13574



P1

Bunte Gemüseplatte

mit grünen Bohnen, Fingermöhren,
Blumenkohl und Stampfkartoffeln



GE 470 g
1.452 kJ/347 kcal 16 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 2,7 g
38 g KH, davon Zucker 7,7 g 8,2 g Eiweiß 3,8 g Salz
M, Me, La, S



13570



P2

Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung

dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel



GE 440 g
2.158 kJ/515 kcal 22 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 9,8 g
58 g KH, davon Zucker 6,8 g 16 g Eiweiß 3,9 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La



13585



P3

Kartoffel-Gemüse-Auflauf

mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln
in heller Soße, mit Käse überbacken



GE 520 g
1.781 kJ/424 kcal 15 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 9,7 g
47 g KH, davon Zucker 14 g 21 g Eiweiß 4,6 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S





13588



P2

Kartoffelspalten mit Linsen
in einer Tomaten-Gemüse-Soße



GE 480 g
2.168 kJ/516 kcal 14 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 4,7 g
72 g KH, davon Zucker 9,6 g 16 g Eiweiß 5,0 g Salz
S



13593



P4

Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel
in Haferflockenpanade mit dunkler
Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-
Kartoffelstampf



GE 500 g
2.296 kJ/550 kcal 29 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 4,6 g
59 g KH, davon Zucker 18 g 8,2 g Eiweiß 4,6 g Salz
G, G1, G4, M, Me, La, S



13594



P2

Feine Gemüseauwahl
mit Soße à la Hollandaise
und Frühlingspüree



GE 500 g
2.037 kJ/489 kcal 30 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 11 g
40 g KH, davon Zucker 13 g 9,2 g Eiweiß 4,0 g Salz
G, G1, M, Me, La



13592



P3

**Erbentaler in
Mehrsaatenpanade**
dazu eine cremige Curry-Soße
und Gemüsereis



GE 460 g
2.781 kJ/665 kcal 35 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 16 g
68 g KH, davon Zucker 12 g 16 g Eiweiß 3,5 g Salz
G, G1, M, Me, La





13591



P4

Gnocchi in einer Gemüsemischung „Mediterrane Art“



GE 460 g
2.347 kJ/557 kcal 14 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 6,3 g
84 g KH, davon Zucker 11 g 19 g Eiweiß 3,4 g Salz
G, G1, M, Me, La



13595



P4

Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse



dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße
mit Spinat

GE 500 g
2.782 kJ/664 kcal 31 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 13 g
65 g KH, davon Zucker 11 g 28 g Eiweiß 4,4 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S



13599



P2

Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln



GE 500 g
1.608 kJ/384 kcal 15 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 9,3 g
48 g KH, davon Zucker 9,2 g 8,2 g Eiweiß 4,8 g Salz
G, G1, M, Me, La, S



Weitere vegetarische Gerichte finden Sie in der Kategorie Nudeln
ab Seite 53 und in der Kategorie Eintöpfe ab Seite 58.

Nudelgerichte



13 598

P4

Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße
mit buntem Gemüse



GE 490 g
2.718 kJ/650 kcal 35 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 19 g
50 g KH, davon Zucker 10 g 29 g Eiweiß 3,2 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La





13321



P2

Spaghetti „Napoli Art“
mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße



GE 480 g
2.072 kJ/492 kcal 14 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 3,7 g
74 g KH, davon Zucker 10 g 15 g Eiweiß 3,5 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La



13386



P3

Schwäbische Maultaschen
(g.g.A.) in einer kräftigen Brühe
mit Zwiebelschmelze



GE 500 g FE 37 g
2.673 kJ/639 kcal 31 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 8,4 g
66 g KH, davon Zucker 6,0 g 20 g Eiweiß 6,8 g Salz
G, G1, Ei, S



13507



P2

Bandnudeln Carbonara
mit geräuchertem Speck in Käsesoße



GE 470 g FE 17 g
2.365 kJ/566 kcal 30 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 13 g
52 g KH, davon Zucker 3,9 g 20 g Eiweiß 4,5 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La



13514



P3

Nudelfanne „Asiatische Art“
mit Hähnchenbruststückchen



GE 470 g FE 80 g
2.374 kJ/564 kcal 17 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 2,4 g
63 g KH, davon Zucker 1,2 g 37 g Eiweiß 4,4 g Salz
G, G1, Ei, Sb



13545  **P4**

Trivellinudeln
mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße 

GE 490 g
2.048 kJ/488 kcal 18 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 9,8 g
57 g KH, davon Zucker 8,4 g 20 g Eiweiß 3,8 g Salz
G, G1, M, Me, La




13558  **P2**

Herzhafte Käsespätzle
mit Röstzwiebelgarnitur 

GE 495 g
3.267 kJ/780 kcal 36 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 17 g
81 g KH, davon Zucker 6,3 g 30 g Eiweiß 5,6 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La




13571  **P3**

Gefüllte Gemüseravioli
in einer Limetten-Rahmsoße 

GE 550 g
2.978 kJ/708 kcal 22 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 11 g
99 g KH, davon Zucker 8,9 g 23 g Eiweiß 3,9 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La




13552   **P2**

Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese


GE 500 g
2.111 kJ/501 kcal 12 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 1,3 g
70 g KH, davon Zucker 14 g 23 g Eiweiß 3,2 g Salz
G, G1, G3, S





13575 ●

P3

Spätzlepfanne

mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse



GE 410 g
1.817 kJ/432 kcal 13 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 4,7 g
56 g KH, davon Zucker 7,0 g 19 g Eiweiß 3,0 g Salz
G, G1, Ei, M, Me



13540 ●●

P3

Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur



GE 495 g
2.456 kJ/587 kcal 30 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 11 g
53 g KH, davon Zucker 2,3 g 25 g Eiweiß 4,0 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S

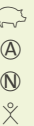


13551 ●

P2

Nudeln in Rahmsoße

mit Lauch und herzhaftem Schinken



GE 470 g FE 20 g
2.282 kJ/544 kcal 24 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 11 g
53 g KH, davon Zucker 8,0 g 27 g Eiweiß 4,6 g Salz
G, G1, M, Me, La, S



13577 ●●

P3

Pasta Duett

Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße

GE 490 g FE 25 g
2.839 kJ/678 kcal 31 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 14 g
74 g KH, davon Zucker 14 g 22 g Eiweiß 4,3 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S

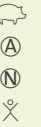




13578

P4

Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen



GE 510 g FE 30 g
2.834 kJ/675 kcal 25 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 14 g
75 g KH, davon Zucker 10 g 34 g Eiweiß 4,9 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S



13584

P2

Spaghetti Bolognese mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein



GE 470 g FE 50 g
2.195 kJ/521 kcal 15 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 4,2 g
70 g KH, davon Zucker 8,8 g 25 g Eiweiß 3,5 g Salz
G, G1, Ei, S



13587

P1

Cremiges Champignonragout mit Spätzle



GE 460 g
2.273 kJ/541 kcal 19 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 6,4 g
71 g KH, davon Zucker 4,3 g 20 g Eiweiß 3,6 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S



13549

P2

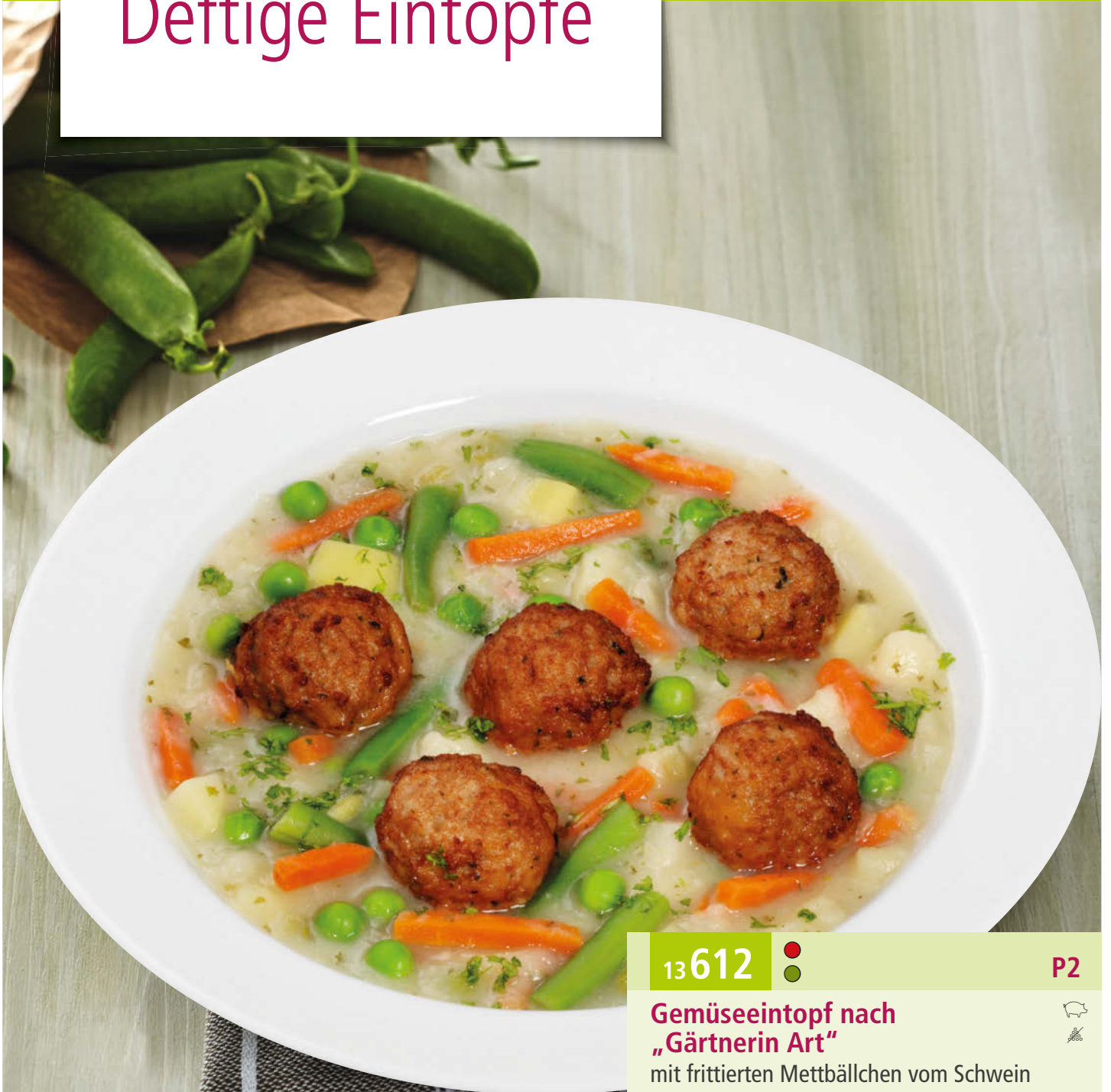
Südländische Gemüse-Nudelpfanne mit Tomaten und Paprika



GE 450 g
1.657 kJ/394 kcal 11 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 1,3 g
57 g KH, davon Zucker 9,0 g 13 g Eiweiß 5,8 g Salz
G, G1



Deftige Eintöpfe



13612



P2

Gemüse Eintopf nach „Gärtnerin Art“

mit frittierten Mettbällchen vom Schwein



GE 540 g FE 80 g
1.786 kJ/428 kcal 22 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 5,7 g
35 g KH, davon Zucker 7,2 g 17 g Eiweiß 5,2 g Salz
G, G1, Ei, S





13606



P2

Erbensuppe
mit geschnittener Wiener Wurst
vom Schwein



GE 540 g FE 80 g
2.527 kJ/605 kcal 29 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 10 g
50 g KH, davon Zucker 4,7 g 28 g Eiweiß 5,0 g Salz
S, Sn



13610



P2

**Hausgemachter
Wirsing-Möhren-Eintopf**
mit gebratenen Mettbällchen
vom Schwein



GE 540 g FE 80 g
1.789 kJ/429 kcal 24 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 5,8 g
34 g KH, davon Zucker 7,1 g 16 g Eiweiß 4,8 g Salz
G, G1, Ei, S



13628



P1

**Vegetarischer
Kürbis-Kartoffeleintopf**
mit Steckrübe



GE 540 g
1.329 kJ/317 kcal 12 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 1,2 g
40 g KH, davon Zucker 14 g 5,5 g Eiweiß 4,7 g Salz



13621



P2

Klassischer Hühnersuppentopf



GE 540 g FE 60 g
1.442 kJ/344 kcal 13 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 3,7 g
29 g KH, davon Zucker 5,3 g 25 g Eiweiß 5,0 g Salz
G, G1, Ei



Ei = Eier E = Erdnüsse Fi = Fisch G = Gluten G1 = Weizen G2 = Roggen G3 = Gerste G4 = Hafer K = Krebstiere La = Laktose M = Milch
Me = Milcheiweiß S = Sellerie Sb = Soja Sf = Schalenfrüchte Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sn = Senf
KH: Kohlenhydrate GE: Gesamteinwaage FE: Einwaage Fertigfleisch/Hack/Wurst/Fertigfisch inkl. Panade und/oder Füllung



13614

P3

Grünkohleintopf

mit geschnittener Mettwurst vom Schwein



GE 580 g FE 100 g
3.835 kJ/927 kcal 80 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 18 g
20 g KH, davon Zucker 4,1 g 24 g Eiweiß 6,7 g Salz
S, Sn



13639

P1

Vegetarischer

Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf

mit Kartoffelwürfeln



GE 540 g
1.192 kJ/286 kcal 16 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 1,2 g
28 g KH, davon Zucker 6,4 g 3,6 g Eiweiß 4,8 g Salz



13644

P2

Pichelsteiner Eintopf

mit Rindfleisch



GE 540 g FE 40 g
1.424 kJ/339 kcal 12 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 1,5 g
38 g KH, davon Zucker 7,0 g 16 g Eiweiß 4,8 g Salz
S, Sn



13630

P3

Gyrossuppe

mit Schweinegeschnetzeltem



GE 510 g FE 60 g
1.305 kJ/311 kcal 11 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 4,8 g
30 g KH, davon Zucker 14 g 19 g Eiweiß 5,3 g Salz
M, Me, La

13641 ●

P2

Herzhafter Linseneintopf „Hausfrauen Art“
mit deftiger Bauernwurst vom Schwein

GE 540 g FE 80 g
2.850 kJ/682 kcal 34 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 14 g
57 g KH, davon Zucker 5,6 g 31 g Eiweiß 5,8 g Salz
S

13609

P2

Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“
mit Wurzelgemüse und geschnittener Mettwurst vom Schwein

GE 600 g FE 80 g
2.394 kJ/575 kcal 36 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 12 g
40 g KH, davon Zucker 4,5 g 18 g Eiweiß 6,0 g Salz
M, Me, La, S

13645 ● ●

P3

Grüne-Bohnen-Eintopf
mit geschnittenem Rindfleisch

GE 540 g FE 60 g
1.730 kJ/414 kcal 20 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 2,2 g
32 g KH, davon Zucker 3,9 g 22 g Eiweiß 4,7 g Salz
S



13 683



P1

Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage



GE 540 g
1.746 kJ/419 kcal 21 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 13 g
37 g KH, davon Zucker 11 g 13 g Eiweiß 4,4 g Salz
G, G1, M, Me, La, S



13 693



P4

Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln

GE 520 g FE 50 g
1.892 kJ/453 kcal 26 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 11 g
24 g KH, davon Zucker 3,5 g 30 g Eiweiß 5,5 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S



13 668



P3

Käse-Lauch-Suppe mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur



GE 540 g FE 60 g
2.406 kJ/578 kcal 39 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 22 g
29 g KH, davon Zucker 14 g 26 g Eiweiß 5,3 g Salz
G, G1, M, Me, La



Süße Hauptspeisen



13 590



P2

Quarktaler auf Vanillesoße
dazu Ananas-Mango-Kompott
(mit Süßungsmitteln)



GE 420 g
1.887 kJ/450 kcal 19 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 7,8 g
55 g KH, davon Zucker 18 g 12 g Eiweiß 0,89 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La





13500 ●

P3

Topfenknödel mit Nougatcremefüllung

dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott

GE 420 g
2.495 kJ/594 kcal 23 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 7,7 g
80 g KH, davon Zucker 49 g 12 g Eiweiß 0,68 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf2



13501 ●●

P1

Cremiger Milchreis

mit fruchtigen Mandarinenstücken
(mit Zucker(n) und Süßungsmittel)

GE 445 g
1.475 kJ/349 kcal 6,7 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 4,9 g
61 g KH, davon Zucker 21 g 9,3 g Eiweiß 0,73 g Salz
M, Me, La



13516 ●

P2

Hausgemachter Aprikosenmichel

mit Vanillesoße

GE 500 g
3.068 kJ/730 kcal 25 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 7,8 g
105 g KH, davon Zucker 57 g 19 g Eiweiß 1,7 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La





13512

P3

Apfelstrudel
mit Vanillesoße



GE 420 g
3.229 kJ/771 kcal 38 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 18 g
94 g KH, davon Zucker 47 g 11 g Eiweiß 1,0 g Salz
G, G1, M, Me, La



13513



P1

Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei
mit Pflaumenkompott
(mit Zucker(n) und Süßungsmittel)



GE 450 g
1.848 kJ/442 kcal 22 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 7,2 g
50 g KH, davon Zucker 22 g 9,4 g Eiweiß 0,70 g Salz
G, G1, M, Me, La



13542



P2

Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen
mit Apfel-Quark-Füllung
(mit Süßungsmitteln)



GE 340 g
2.077 kJ/494 kcal 17 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 4,8 g
60 g KH, davon Zucker 7,2 g 24 g Eiweiß 1,5 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La





13523 ●

P2

Klassischer Kaiserschmarrn
mit Apfel-Rosinen-Kompott



GE 410 g
2.534 kJ/601 kcal 16 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 3,3 g
100 g KH, davon Zucker 56 g 12 g Eiweiß 1,1 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La



13502 ●

P2

Goldgelb gebackener Pfannkuchen
gefüllt mit roter Grütze
dazu Joghurtsoße



GE 380 g
2.111 kJ/503 kcal 21 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 13 g
64 g KH, davon Zucker 32 g 13 g Eiweiß 0,98 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La



13524 ●●

P2

Zwetschgenknödel
mit Vanillesoße, dazu fruchtiges
Pflaumenkompott
(mit Zucker(n) und Süßungsmittel)



GE 430 g
1.971 kJ/470 kcal 20 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 9,5 g
62 g KH, davon Zucker 21 g 7,8 g Eiweiß 0,88 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La





13533



P1

**Cremiger Vollmilch-Grießbrei
mit Erdbeer-Apfel-Kompott
(mit Zucker(n) und Süßungsmittel)**



GE 450 g
1.799 kJ/430 kcal 22 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 7,2 g
46 g KH, davon Zucker 22 g 9,4 g Eiweiß 0,71 g Salz
G, G1, M, Me, La



13515



P2

**Pfannkuchen mit fruchtiger
Erdbeer-Rhabarber-Füllung**



GE 360 g
1.908 kJ/452 kcal 10 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 4,0 g
69 g KH, davon Zucker 28 g 18 g Eiweiß 1,4 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La



13509



P2

**Süßer Kirschmichel
mit Vanillesoße**



GE 470 g
3.449 kJ/825 kcal 44 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 13 g
87 g KH, davon Zucker 54 g 18 g Eiweiß 1,2 g Salz
G, G1, G3, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1



13539



P1

**Süßer Apfelmilchreis
mit Zimt und Zucker**



GE 500 g
2.239 kJ/533 kcal 20 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 6,1 g
81 g KH, davon Zucker 43 g 5,9 g Eiweiß 0,77 g Salz
M, Me, La



Desserts



Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Kekskrümel-Boden

GE 60 g
728 kJ/174 kcal, 7,7 g Fett (davon 3,8 g gesättigte Fettsäuren),
24,0 g Kohlenhydrate (davon 18,0 g Zucker), 2,0 g Eiweiß, 0,21 g Salz
G, G1, G3, M, Me, La



47640

Dessert-Auswahl

Enthalten sind alle 12 leckeren Desserts von dieser und der nächsten Seite. Das Apfel- und Rhabarbermus sind zweifach dabei.

Schokoladenmousse mit Kirschkompott



GE 60 g
572 kJ/137 kcal,
7,2 g Fett (davon
3,9 g gesättigte Fettsäuren),
17,0 g Kohlenhydrate
(davon 15,0 g Zucker),
0,9 g Eiweiß, 0,08 g Salz
Sb, M, Me, La



Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks



GE 60 g
635 kJ/152 kcal,
7,6 g Fett (davon
3,7 g gesättigte Fettsäuren),
20,0 g Kohlenhydrate
(davon 14,0 g Zucker),
1,1 g Eiweiß, 0,15 g Salz
G, G1, M, Me, La



Luftiges Schokoladenmousse mit Soße



GE 60 g
727 kJ/174 kcal,
8,8 g Fett (davon
4,9 g gesättigte Fettsäuren),
23,0 g Kohlenhydrate
(davon 19,0 g Zucker),
1,1 g Eiweiß, 0,14 g Salz
Sb, M, Me, La



Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Erdbeersoße und Biskuit



GE 60 g
630 kJ/150 kcal,
6,3 g Fett (davon
2,9 g gesättigte Fettsäuren),
22,0 g Kohlenhydrate
(davon 16,0 g Zucker),
0,9 g Eiweiß, 0,18 g Salz
G, G1, M, Me, La



Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln



GE 60 g
578 kJ/138 kcal,
6,8 g Fett (davon
3,3 g gesättigte Fettsäuren),
18,0 g Kohlenhydrate
(davon 13,0 g Zucker),
1,3 g Eiweiß, 0,18 g Salz
G, G1, M, Me, La



Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Schokobiskuit



GE 60 g
794 kJ/190 kcal,
9,8 g Fett (davon
4,9 g gesättigte Fettsäuren),
24,0 g Kohlenhydrate
(davon 19,0 g Zucker),
1,3 g Eiweiß, 0,20 g Salz
G, G1, G3, M, Me, La



Panna cotta mit Himbeersoße auf Keksboden



GE 60 g
634 kJ/152 kcal,
8,1 g Fett (davon
4,0 g gesättigte Fettsäuren),
18,0 g Kohlenhydrate
(davon 14,0 g Zucker),
1,3 g Eiweiß, 0,15 g Salz
G, G1, Sb, M, Me, La, Sd



Milchcreme mit Waldbeer-Topping auf Kekskrümeln



GE 60 g
600 kJ/143 kcal,
6,8 g Fett (davon
3,4 g gesättigte Fettsäuren),
19,0 g Kohlenhydrate
(davon 15,0 g Zucker),
1,1 g Eiweiß, 0,15 g Salz
G, G1, Sb, M, Me, La



Apfelmus



GE 100 g
218 kJ/52 kcal,
<0,5 g Fett (davon
<0,1 g gesättigte Fettsäuren),
12,0 g Kohlenhydrate
(davon 10,0 g Zucker),
<0,5 g Eiweiß, 0,03 g Salz



Rhabarbermus



GE 100 g
359 kJ/85 kcal,
<0,5 g Fett (davon
<0,1 g gesättigte Fettsäuren),
19,0 g Kohlenhydrate
(davon 19,0 g Zucker),
<0,5 g Eiweiß, 0,01 g Salz



Apfel-Bananenmus



GE 100 g
272 kJ/64 kcal,
<0,5 g Fett (davon
<0,1 g gesättigte Fettsäuren),
15,0 g Kohlenhydrate
(davon 14,0 g Zucker),
<0,5 g Eiweiß, 0,01 g Salz



Zum Kaffee



46029

Cremschnitten-Mix

Ⓐ

3 x Käsesahne-Pfirsich-Schnitte
3 x Mandel-Bienenstich-Schnitte
3 x Erdbeer-Cremschnitte
3 x Donauwelle

(einzeln verpackt)

GE 990 g

G, G1, Ei, Sb, M, Me, La, Sf, Sf1



46030

Blechkuchen-Mix

3 x Käse-Mandarinen-Schnitte
3 x Rhabarber-Stachelbeer-Joghurt-Schnitte
3 x Pflaumenschnitte mit Streusel
3 x Nusschnitte mit Schokoglasur

(einzeln verpackt)

GE 1080 g

G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf2



13721

Saftiger Kirsch-Streuselkuchen mit Kakao



(einzeln verpackt)

GE 155 g
2236 kJ/534 kcal 28,0g Fett (davon 5,6 g gesättigte Fettsäuren)
64,0g Kohlenhydrate (davon 32,0g Zucker) 7,3g Eiweiß
0,31 g Salz
G, G1, Ei, Sb, M, Me, La



13727

Saftiger Apfel-Streuselkuchen



(einzeln verpackt)

GE 170 g
1709 kJ/408 kcal 18,0g Fett (davon 4,3 g gesättigte Fettsäuren)
50,0g Kohlenhydrate (davon 31,0g Zucker) 9,4g Eiweiß
0,34 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La



13731

Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern



(einzeln verpackt)

GE 65 g
945 kJ/225 kcal 9,9g Fett (davon 4,7 g gesättigte Fettsäuren)
29,0g Kohlenhydrate (davon 11,0g Zucker) 4,4g Eiweiß
0,37 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1

46026

Kuchen-Sortiment

12 Stück Blechkuchen

- 4 x Saftiger Kirsch-Streuselkuchen mit Kakao
- 4 x Saftiger Apfel-Streuselkuchen
- 4 x Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern

(einzeln verpackt)

G, G1, Ei, M, Me, La, Sb, Sf, Sf1

Auswahlpakete

Freuen Sie sich auf leckere Gerichte –
raffiniert zusammengestellt vom Küchenchef.



**Zarte Hähnchenfilets
in Kräuter-Sauerrahmsoße**



Sauerrahmgulasch vom Schwein

mit Romanesco und Pariser Karotten,
dazu Stampfkartoffeln

(Art.-Nr. 13151)

G, G1, M, Me, La, S



Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein

mit Rosenkohl und Speckklößen

(Art.-Nr. 13117)

G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn



Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße

dazu Wirsinggemüse und Spätzle

(Art.-Nr. 13347)

G, G1, Ei, M, Me, La, S



Schwäbische Maultaschen

(g.g.A.) in einer kräftigen Brühe
mit Zwiebelschmelze

(Art.-Nr. 13386)

G, G1, Ei, S



Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung

dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli
in Soße und Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13402)

G, G1, Fi, M, Me, La, Sn

Klassischer Kaiserschmarrn

mit Apfel-Rosinen-Kompott

(Art.-Nr. 13523)

G, G1, Ei, M, Me, La



Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße

dazu eine Gemüse Mischung
und Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13758)

M, Me, La, S



Zwei Rinderfrikadellen

auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse,
dazu würzige Kartoffelscheiben

(Art.-Nr. 13013)

G, G1, Ei, M, Me, La, S

Filettöpfchen

(Schweinemedallion und Hähnchenfilets) in
Feinschmeckersöße, dazu Fingermöhren und
Kräuterspätzle

(Art.-Nr. 13127)

G, G1, Ei, M, Me, La, S



Sauerbraten „Fränkischer Art“

in herzhafter Soße,
dazu Rotkohl und Knöpflespätzle

(Art.-Nr. 13255)

G, G1, Ei, M, Me, La, S

Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße

mit Rahmspinat und Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13474)

Fi, M, Me, La, S, Sn



Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei

mit Pflaumenkompott
(mit Zucker(n) und Süßungsmittel)

(Art.-Nr. 13513)

G, G1, M, Me, La



Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße

mit Langkornreis

(Art.-Nr. 13548)

G, G1, M, Me, La, Sn



Putenschnitzel

mit Erbsen und Möhren,
dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße

(Art.-Nr. 13761)

G, G1, M, Me, La, S



Lachsfilet in feiner Buttersoße mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskombination aus dem Auswahlpaket 47706.



Genießer-Auswahl

47706



Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße

dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale

(Art.-Nr. 13217)

M, Me, La, Sn



Hackbraten in Kräutersoße

dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13061)

G, G1, Ei, M, Me, La, S



Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße

dazu Spiralnudeln

(Art.-Nr. 13131)

G, G1, Sn



Lachsfilet in feiner Buttersoße

mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskombination

(Art.-Nr. 13455)

G, G1, Fi, M, Me, La, S



Kartoffel-Gemüse-Auflauf

mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken

(Art.-Nr. 13585)

G, G1, Ei, M, Me, La, S



Feine Gemüseauswahl

mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree

(Art.-Nr. 13594)

G, G1, M, Me, La



Bunte Geflügelpfanne

mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle

(Art.-Nr. 13732)

G, G1, Ei, M, Me, La, S



Genießer-Auswahl

47714

mit Informationen für Diabetiker



Schlemmerfilet „Florentin“

vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit Spinat-Käse-Auflage, dazu eine Gemüsemischung und Rahmkartoffeln

(Art.-Nr. 13426)

G, G1, Fi, M, Me, La

Zwei Rinderfrikadellen

auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben

(Art.-Nr. 13013)

G, G1, Ei, M, Me, La, S

Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße

dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln

(Art.-Nr. 13183)

G, G1, M, Me, La, S

Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße

mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13320)

G, G1, M, Me, La, S

Spinat-Käse-Strudel

dazu eine Reissnudelpfanne mit Gemüse „mediterrane Art“ und Tomatensoße

(Art.-Nr. 13562)

G, G1, Ei, M, Me, La, S

Cremige Erbsensuppe

mit bunter Gemüseeinlage

(Art.-Nr. 13683)

G, G1, M, Me, La, S

Zarte Hähnchenbrust

auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln

(Art.-Nr. 13759)

Genießer-Auswahl

47717

mit Informationen für Diabetiker



Gefüllte Gemüseravioli

in einer Limetten-Rahmsoße

(Art.-Nr. 13571)

G, G1, Ei, M, Me, La

Grüne-Bohnen-Eintopf

mit geschnittenem Rindfleisch

(Art.-Nr. 13645)

S

Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch

dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13079)

G, G1, Ei, M, Me, La, S

Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein

mit Rosenkohl und Speckklößen

(Art.-Nr. 13117)

G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn

Zarte Hähnchenbrust

in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüsereis

(Art.-Nr. 13400)

M, Me, La, S, Sn

Alaska-Seelachsschnitte

in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13419)

Fi, M, Me, La, S, Sn

Cremiger Milchreis

mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Zucker(n) und Süßungsmittel)

(Art.-Nr. 13501)

M, Me, La

Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“
in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und
Salzkartoffeln aus dem Auswahlpaket 47614.



Traditionelle Küche

47614



Schweinebraten „Altdeutsche Art“

mit Blumenkohl in Soße und
Petersilienkartoffeln

(Art.-Nr. 13158)

M, Me, La, S, Sn



Zwei Rinderfrikadellen in dunkler Bratensoße

mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree

(Art.-Nr. 13080)

G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn

Rindersaftgulasch

in herzhafter Soße, dazu Spätzle

(Art.-Nr. 13249)

G, G1, Ei



Gebratene Fischfrikadelle

dazu Rahmspinat und Frühlingspüree

(Art.-Nr. 13415)

G, G1, Fi, M, Me, La

Süßer Apfelmilchreis

mit Zimt und Zucker

(Art.-Nr. 13539)

M, Me, La



Herzhafte Käsespätzle

mit Röstzwiebelgarnitur

(Art.-Nr. 13558)

G, G1, Ei, M, Me, La



Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“

in einer feinen Soße mit Gemüse

„Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13765)

G, G1, M, Me, La, S



Norddeutsch genießen

mit Informationen für Diabetiker

47612



Seelachs in Kräutermarinade

dazu rustikales Frühlingsgemüse
und Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13407)

Fi



Deftiges Eisbeinfleisch

auf herzhaftem Sauerkraut,
dazu Kartoffelpüree

(Art.-Nr. 13144)

M, Me, La



„Westfälisches Zwiebfleisch“ Zartes Rindfleisch

in einer klassisch-westfälischen Zwiebel-
soße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13211)

G, G1, M, Me, La, S, Sn



Cremiger Vollmilch-Grießbrei

mit Erdbeer-Apfel-Kompott
(mit Zucker(n) und Süßungsmittel)

(Art.-Nr. 13533)

G, G1, M, Me, La



Rührei

mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13565)

Ei, M, Me, La



Herzhafter Linseneintopf „Hausfrauen Art“

mit deftiger Bauernwurst vom Schwein

(Art.-Nr. 13641)

S



Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“

mit Langkornreis

(Art.-Nr. 13745)

G, G1, M, Me, La, S



Internationale Gerichte

47617



Hähnchencurry „Indische Art“

Hähnchen in einer milden Currysoße,
dazu Gemüse-Reis

(Art.-Nr. 13778)

M, Me, La, Sn



Drei Hackröllchen „Balkan-Art“

vom Schwein in pikanter Paprikasoße
mit Kräuter-Kartoffeln

(Art.-Nr. 13024)

G, G1, Ei



Rinderfrikadelle „Griechische Art“

dazu Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse
in einer fruchtigen Soße

(Art.-Nr. 13045)

G, G1, Ei, M, Me, La

Nudelpfanne „Asiatische Art“

mit Hähnchenbruststückchen

(Art.-Nr. 13514)

G, G1, Ei, Sb



Spinat-Käse-Strudel

dazu eine Reispfanne mit Gemüse
„mediterrane Art“ und Tomatensoße

(Art.-Nr. 13562)

G, G1, Ei, M, Me, La, S



Gnocchi in einer Gemüse- mischung „Mediterrane Art“

(Art.-Nr. 13591)

G, G1, M, Me, La



Gyrossuppe

mit Schweinegeschnetzeltem

(Art.-Nr. 13630)

M, Me, La





Schwäbisches Linsengericht

mit Saitenwürstchen vom Schwein und Spätzle

(Art.-Nr. 13365)

G, G1, Ei, S



Rostbratwürstchen

„Fränkische Art“ vom Schwein

auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree

(Art.-Nr. 13021)

M, Me, La



Herzhafter Krustenbraten vom Schwein

in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen

(Art.-Nr. 13120)

G, G1, G3, Ei, M, Me, La, S



Rinderroulade „Hausfrauen Art“

in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13221)

G, G1, S, Sn



Süßer Kirschmichel

mit Vanillesoße

(Art.-Nr. 13509)

G, G1, G3, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1



Herzhafte Käsespätzle

mit Röstzwiebelgarnitur

(Art.-Nr. 13558)

G, G1, Ei, M, Me, La



Zwei gegrillte Hähnchenoberkeulen

in Champignon-Paprikasoße, dazu Erbsen und Gabelspaghetti

(Art.-Nr. 13784)

G, G1, M, Me, La, S



Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln aus dem Auswahlpaket 47613.

Leicht & Lecker

47615

Angepasste Vollkost



Rahmgeschnetzeltes vom Schwein



mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln

(Art.-Nr. 13124)

G, G1, M, Me, La, S

Bunte Gemüseplatte



mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln

(Art.-Nr. 13574)

M, Me, La, S

Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch



dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13079)

G, G1, Ei, M, Me, La, S

Spaghetti „Napoli Art“



mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße

(Art.-Nr. 13321)

G, G1, Ei, M, Me, La

Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße

dazu Möhren und Risi-Bisi

(Art.-Nr. 13433)

G, G1, Fi, M, Me, La, Sn

Putengeschnetzeltes in Rahmsoße



mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“

(Art.-Nr. 13748)

G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn

Topfenknödel mit Nougatcremefüllung



dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott

(Art.-Nr. 13500)

G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf2

Vegetarisch

47746



Saftige Gemüsefrikadelle



mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln

(Art.-Nr. 13387)

G, G1, Ei, M, Me, La

Spätzlepfanne



mit Rübengemüse, Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse

(Art.-Nr. 13575)

G, G1, Ei, M, Me

Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung



dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße

(Art.-Nr. 13544)

G, G1, M, Me, La

Hausgemachter Aprikosenmichel



mit Vanillesoße

(Art.-Nr. 13516)

G, G1, Ei, M, Me, La

Südländische Gemüse-Nudelpfanne



mit Tomaten und Paprika

(Art.-Nr. 13549)

G, G1

Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne



mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur

(Art.-Nr. 13560)

Erbstaler in Mehrsaatenpanade



dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüseris

(Art.-Nr. 13592)

G, G1, M, Me, La

Vegetarisch

mit Informationen für Diabetiker

47616



Linsnbällchen mit einer Perlnudel-Gemüse-Pfanne

dazu ein cremiger Joghurt-Dip

(Art.-Nr. 13555)

G, G1, G4, Ei, M, Me, La, S



Trivellinudeln

mit grünem Gemüsemix in Joghurtsoße

(Art.-Nr. 13545)

G, G1, M, Me, La



Feine Gemüsevielfalt

mit einer Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln, dazu eine cremige Buttersoße

(Art.-Nr. 13556)

G, G1, G3, M, Me, La, S



Kartoffel-Gemüse-Auflauf

mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken

(Art.-Nr. 13585)

G, G1, Ei, M, Me, La, S



Erbstentaler in Mehrsaatenpanade

dazu eine cremige Curry-Soße und Gemüsereis

(Art.-Nr. 13592)

G, G1, M, Me, La



Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel

in Haferflockenpanade mit dunkler Soße, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf

(Art.-Nr. 13593)

G, G1, G4, M, Me, La, S



Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse

dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat

(Art.-Nr. 13595)

G, G1, Ei, M, Me, La, S



Vegetarisch

mit Informationen für Diabetiker

47715



Kleine Gemüserösti

dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip

(Art.-Nr. 13508)

G, G1, Ei, M, Me, La, S, Se



Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung

dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel

(Art.-Nr. 13570)

G, G1, Ei, M, Me, La



Gefüllte Gemüseravioli

in einer Limetten-Rahmsoße

(Art.-Nr. 13571)

G, G1, Ei, M, Me, La



Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen

mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip

(Art.-Nr. 13576)

G, G1, Ei, M, Me, La, S



Quarktaler auf Vanillesoße

dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln)

(Art.-Nr. 13590)

G, G1, Ei, M, Me, La



Gnocchi in einer Gemüse-mischung „Mediterrane Art“

(Art.-Nr. 13591)

G, G1, M, Me, La



Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf

mit Kartoffelwürfeln

(Art.-Nr. 13639)



vegetarische Zubereitung mit Zutaten vom Schwein mit Alkohol ohne Gluten lt. Rezeptur ohne Laktose lt. Rezeptur mit Antioxidationsmittel

mit Nitritpökelsalz mit Süßungsmittel(n) mit Zucker(n) & Süßungsmittel Gerichte mit Informationen für Diabetiker Leichte Vollkost

Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von 1 kcal/g nicht mikrowellengeeignet Footnote(alle Angaben pro Portion)

Vegetarisch

Angepasste Vollkost

47747



Buntes Spargelgemüse-Ragout

in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13599)

G, G1, M, Me, La, S



Cremige Erbsensuppe

mit bunter Gemüseeinlage

(Art.-Nr. 13683)

G, G1, M, Me, La, S



Spaghetti mit grünem Pesto

und einer Käse-Tomaten-Garnitur

(Art.-Nr. 13540)

G, G1, Ei, M, Me, La, S



Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung

dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale

(Art.-Nr. 13543)

G, G1, Ei, M, Me, La



Rührei

mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13565)

Ei, M, Me, La



Vegetarischer Kürbis-Kartoffel- eintopf

mit Steckerübe

(Art.-Nr. 13628)



Topfenknödel mit Nougatcremefüllung

dazu Vanillesoße und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott

(Art.-Nr. 13500)

G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf2



Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung, dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale aus dem Auswahlpaket 47747.





Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße



mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13320)

G, G1, M, Me, La, S

Rinderroulade in kräftiger Bratensoße

mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle

(Art.-Nr. 13203)

G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn

Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße



mit Feinschmeckergemüse
und Petersilienkartoffeln

(Art.-Nr. 13190)

G, G1, M, Me, La, S

Sauerbraten „Fränkischer Art“

in herzhafter Soße,
dazu Rotkohl und Knöpflespätzle

(Art.-Nr. 13255)

G, G1, Ei, M, Me, La, S

Geschnittene Entenbrust



in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Finger-
möhren „naturell“ und Kartoffelklöße

(Art.-Nr. 13308)

G, G1, Ei, M, Me, La, S

Zarter Lammkeulenbraten „Provence Art“ in Kräutersoße

mit grünen Bohnen und Fingermöhren,
dazu Kartoffel-Pastinakenstampf

(Art.-Nr. 13318)

G, G1, M, Me, La, S, Sn

Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße



mit Frühlingsgemüse,
dazu Kartoffel-Senf-Stampf

(Art.-Nr. 13416)

Fi, M, Me, La, Sn



Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf aus dem Auswahlpaket 47697.



Schweinegulasch „Jäger Art“

dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle

(Art.-Nr. 13145)

G, G1, Ei



Pichelsteiner Eintopf

mit Rindfleisch

(Art.-Nr. 13644)

S, Sn



Zwei Rinderfrikadellen in dunkler Bratensoße

mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree

(Art.-Nr. 13080)

G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn

Spaghetti „Napoli Art“

mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße

(Art.-Nr. 13321)

G, G1, Ei, M, Me, La



Zartes Gulasch vom Rind

in Champignonsoße, dazu Gemüse
„Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße

(Art.-Nr. 13263)

Ei, M, Me, La, S



Gebratene Fischfrikadelle

dazu Rahmspinat und Frühlingspüree

(Art.-Nr. 13415)

G, G1, Fi, M, Me, La

Cremiger Vollmilch-Grießbrei

mit Erdbeer-Apfel-Kompott
(mit Zucker(n) und Süßungsmittel)

(Art.-Nr. 13533)

G, G1, M, Me, La



Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf

mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein

(Art.-Nr. 13610)

G, G1, Ei, S



Zarte Schweinemedallions in feiner Rahmsoße

mit Apfelrotkohl und Spätzle

(Art.-Nr. 13176)

G, G1, Ei, M, Me, La, S



Panierter Alaska Seelachs

mit Erbsen und Möhren in Buttersoße,
dazu Frühlingspüree

(Art.-Nr. 13425)

G, G1, Fi, M, Me, La, S



Cremiger Milchreis

mit fruchtigen Mandarinstücken
(mit Zucker(n) und Süßungsmittel)

(Art.-Nr. 13501)

M, Me, La



Zarter Lammkeulenbraten „Provence Art“ in Kräutersoße

mit grünen Bohnen und Fingermöhren,
dazu Kartoffel-Pastinakenstampf

(Art.-Nr. 13318)

G, G1, M, Me, La, S, Sn

Buntes Spargelgemüse-Ragout

in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13599)

G, G1, M, Me, La, S



Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“

mit Langkornreis

(Art.-Nr. 13745)

G, G1, M, Me, La, S



Angepasste Vollkost mit Informationen für Diabetiker

47705



Rheinischer Sauerbraten vom Rind

mit Rosinensoße, dazu Rotkohl
und Kartoffelklöße

(Art.-Nr. 13260)

G, G1, Ei, M, Me, La, S

Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln

(Art.-Nr. 13693)

G, G1, Ei, M, Me, La, S

Deutsches Beefsteak

mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln

(Art.-Nr. 13023)

G, G1, Ei, S, Sn

Senfkrustenbraten vom Schwein

in herzhafter Soße mit Rübengemüse,
dazu Spätzle

(Art.-Nr. 13192)

G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn

Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße

dazu Möhren und Risi-Bisi

(Art.-Nr. 13433)

G, G1, Fi, M, Me, La, Sn

Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung

dazu Erbsen „naturell“
und kleine Kartoffeln mit Schale

(Art.-Nr. 13543)

G, G1, Ei, M, Me, La

Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße

mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13751)

G, G1, M, Me, La, S, Sn

Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße
mit Rübengemüse, dazu Spätzle
aus dem Auswahlpaket 47705.



Das Plus an Eiweiß & Energie 47618

mind. 25 g Eiweiß und 1 kcal/g



Hähnchenbrust in Rahmsoße

dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle

(Art.-Nr. 13796)

G, G1, Ei, M, Me, La, S



Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse

dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat

(Art.-Nr. 13595)

G, G1, Ei, M, Me, La, S



Hackbällchen vom Schwein und Rind

in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln

(Art.-Nr. 13095)

G, G1, Ei, M, Me, La



Panierter Alaska-Seelachs

in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel

(Art.-Nr. 13472)

G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn



Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße

mit buntem Gemüse

(Art.-Nr. 13598)

G, G1, Ei, M, Me, La



Käse-Lauch-Suppe

mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel Garnitur

(Art.-Nr. 13668)

G, G1, M, Me, La



Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“

mit Langkornreis

(Art.-Nr. 13745)

G, G1, M, Me, La, S



Gluten- und laktosefreie Menüs laut Rezeptur

47782



Currywurst vom Schwein

mit Kartoffelspalten

(Art.-Nr. 13088)

Sn



Zarte Hähnchenbrust

auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln

(Art.-Nr. 13759)



Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen

dazu Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13197)



Seelachs in Kräutermarinade

dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13407)

Fi



Gyros vom Schwein

auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüsereis

(Art.-Nr. 13138)

Sn



Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne

mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur

(Art.-Nr. 13560)



Pichelsteiner Eintopf

mit Rindfleisch

(Art.-Nr. 13644)

S, Sn



Glutenfreie Menüs

47606

laut Rezeptur



Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein

auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree

(Art.-Nr. 13021)

M, Me, La



Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße

mit Frühlingsgemüse,
dazu Kartoffel-Senf-Stampf

(Art.-Nr. 13432)

Fi, M, Me, La, Sn



Schweinebraten „Altdeutsche Art“

mit Blumenkohl in Soße
und Petersilienkartoffeln

(Art.-Nr. 13158)

M, Me, La, S, Sn



Cremiger Milchreis

mit fruchtigen Mandarinstücken
(mit Zucker(n) und Süßungsmittel)

(Art.-Nr. 13501)

M, Me, La



Zwei Hähnchenoberkeulen

in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13785)



Kartoffelspalten mit Linsen

in einer Tomaten-Gemüse-Soße

(Art.-Nr. 13588)

S



Grünkohleintopf

mit geschnittener Mettwurst vom Schwein

(Art.-Nr. 13614)

S, Sn



Laktosefreie Menüs

47748

laut Rezeptur



Herzhafte Rosenkohl- Kartoffelpfanne

mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur

(Art.-Nr. 13560)



Zartes Rindergeschnetzeltes

in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln

(Art.-Nr. 13275)

G, G1, S, Sn



Currywurst vom Schwein

mit Kartoffelspalten

(Art.-Nr. 13088)

Sn



Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen

dazu Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13197)

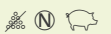


Gefüllter Schweinebraten in Soße

dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle

(Art.-Nr. 13154)

G, G1, Ei, Sn



Seelachs in Kräutermarinade

dazu rustikales Frühlingsgemüse und
Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13407)

Fi



Spaghetti Bolognese

mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind
und Schwein

(Art.-Nr. 13584)

G, G1, Ei, S



🌿 vegetarische Zubereitung 🐷 mit Zutaten vom Schwein 🍷 mit Alkohol 🌾 ohne Gluten lt. Rezeptur 🌱 ohne Laktose lt. Rezeptur Ⓐ mit Antioxidationsmittel

Ⓝ mit Nitritpökelsalz Ⓢ mit Süßungsmittel(n) Ⓩ mit Zucker(n) & Süßungsmittel 🍷 Gerichte mit Informationen für Diabetiker 🟢 Leichte Vollkost

🍴 Menüs mit mind. 25 g Eiweiß und einer Energiedichte von 1 kcal/g 📄 nicht mikrowellengeeignet Footnote(alle Angaben pro Portion)

Reibekuchen „Hausfrauen Art“
mit Speck und Zwiebeln
aus dem Auswahlpaket 47345.



Für den kleinen Appetit

47345



Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein



in Kapernsoße mit Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13040)
G, G1, Ei, M, Me, La, S

Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße



mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel

(Art.-Nr. 13553)
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn

Panierte Fischstäbchen

mit Erbsen und Möhren in Soße,
dazu Kartoffelpüree

(Art.-Nr. 13430)
G, G1, Fi, M, Me, La

Zartes Schweinegeschnetzeltes



in Soße mit buntem Gemüse
dazu Knöpfle-Spätzle

(Art.-Nr. 13163)
G, G1, Ei, M, Me, La, S

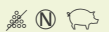
Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze



dazu Joghurtsoße

(Art.-Nr. 13502)
G, G1, Ei, M, Me, La

Reibekuchen „Hausfrauen Art“



mit Speck und Zwiebeln

(Art.-Nr. 13546)
G, G1, Ei

Gebratene Geflügel- fleischbällchen

in Curry-Rahmsoße mit Gemüse,
dazu Spiralnudeln

(Art.-Nr. 13762)
G, G1, M, Me, La



Hausgemachte Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße



dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln

(Art.-Nr. 13060)
G, G1, S, Sn

Saftiger Schweinebraten in Bratensoße



dazu Rotkohl und Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13168)

Sauerbraten vom Rind



in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle

(Art.-Nr. 13227)
G, G1, Ei, S

Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung



(Art.-Nr. 13515)
G, G1, Ei, M, Me, La

Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße



mit Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13573)
G, G1, M, Me, La, S

Vegetarischer Möhreintopf



mit feinen Kartoffelwürfeln

(Art.-Nr. 13603)

Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße



dazu Erbsen „naturell“ und Langkornreis

(Art.-Nr. 13792)



Herzhaftes Schweinegulasch



mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle

(Art.-Nr. 13146)
G, G1, Ei, S

Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße



mit Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13573)
G, G1, M, Me, La, S

Gebratene Geflügelfleischbällchen

in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln

(Art.-Nr. 13762)
G, G1, M, Me, La

Zartes Rindergeschnetzeltes

mit Rotkohl und Kartoffelklößen

(Art.-Nr. 13219)
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn

Feine Bratwurst vom Schwein in dunkler Soße



mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln

(Art.-Nr. 13082)
G, G1, Ei, M, Me, La, S

Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs

dazu Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln

(Art.-Nr. 13434)
G, G1, Fi, M, Me, La

Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen



mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln)

(Art.-Nr. 13542)
G, G1, Ei, M, Me, La

So bestellen Sie bequem



- 1 Tragen Sie Ihre Daten (falls bekannt, auch Ihre Kunden-Nummer) und das Datum der gewünschten Anlieferung ein.


Kunden-Nr.:

Name:

Straße:

Ort:

Telefon:



**LANDHAUS
KÜCHE**
von appetito

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Die Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen. Wir weisen insbesondere auf unsere Informationspflichten hinsichtlich der Erhebung, Speicherung, Verwendung und Weitergabe von personenbezogenen Daten hin. Dies betrifft zum einen das Auskunftsrecht der betroffenen Personen darüber, welche personenbezogenen Daten durch uns verarbeitet werden. Zudem besteht das Recht auf Berichtigung von personenbezogenen Daten sowie das Recht, die Löschung von personenbezogenen Daten zu verlangen, soweit wir keine rechtlichen Aufbewahrungspflichten haben. Es gelten die Datenschutzrichtlinien unter <https://www.landhaus-kueche.de/datenschutz>.

Bestellung für die Anlieferung am:

Gerichte Einfach die letzten 3 Ziffern der Artikel-Nummer eintragen:

Wählen Sie Ihre Lieblings-Gerichte aus dem Genießer-Katalog (Mindestbestellmenge = 7 Gerichte) und dazu leckere Suppen oder Kuchen.

Artikel-Nummer		
1.	1	3
2.	1	3
3.	1	3
4.	1	3
5.	1	3
6.	1	3
7.	1	3

Artikel-Nummer		
8.	1	3
9.	1	3
10.	1	3
11.	1	3
12.	1	3
13.	1	3
14.	1	3

Artikel-Nummer		
15.	1	3
16.	1	3
17.	1	3
18.	1	3
19.	1	3
20.	1	3
21.	1	3

Genießer-Auswahl Bitte alle 5 Ziffern der Artikel-Nummer eintragen:

Tragen Sie hier die gewünschte Genießer-Auswahl der Gerichte, Suppen, Desserts oder Kuchen bzw. die gewünschten Cremeschnitten ein.

Artikel-Nummer				
1.				
2.				

Artikel-Nummer				
3.				
4.				

Artikel-Nummer				
5.				
6.				

Zudem bestelle ich folgendes Gerät: **MikroTop** Diese Mikrowelle bereitet jedes Gericht auf Tastendruck optimal zu. **Tiefkühl-Box** Darin bleiben bis zu 14 Servierschalen und 5 Vorsuppen lange tiefkühlfrisch.

(Datum) (Unterschrift)

Mit Ihrer Unterschrift bestätigen Sie die Richtigkeit Ihrer Angaben und stimmen unseren AGB zu.

Landhausküche – appetito AG
Bonifatiusstraße 305, 48432 Rheine

Tel. 05971-80208020 · Fax 05971-80208099

Mit Liebe gekocht. Mit Freude gebracht. Von **apetito**

- 2 Wählen Sie aus unserem Genießer-Katalog, was Ihnen schmeckt:

Tragen Sie einfach die Artikel-Nummer der Gerichte, Suppen oder Kuchen ein.

Wenn Sie ein fertig zusammengestelltes Auswahlpaket wünschen, tragen Sie hier die Artikel-Nummer ein.

Auch nützliche Geräte können Sie über dieses Formular bestellen.

- 3 Unser Kurier nimmt Ihre Bestellung gern entgegen. Von ihm erhalten Sie auch weitere Bestellblätter. Selbstverständlich nehmen wir Ihre Bestellung auch am Telefon entgegen und helfen Ihnen gerne. Über Ihre Bestellung hinaus gehen Sie keinerlei Vertragsbindung ein und müssen auch keine Kündigungsfrist einhalten. Sie können uns von Montag bis Freitag von 8:00 bis 18:00 Uhr telefonisch erreichen! Alternativ können Sie uns Ihr ausgefülltes Bestellblatt per Post oder Fax schicken.



Schnell und zuverlässig: Unser Lieferservice

- Unsere Kuriere sind für Sie unterwegs – ganz gleich, ob Sie regelmäßig oder nur gelegentlich bestellen.
- Die bereits für Sie zusammengestellten Auswahlpakete liefern wir 365 Tage im Jahr.
- Bei Bestellung bis 18 Uhr liefern wir in der Regel bereits am Folgetag.
- Wenn Sie Ihre Gerichte, Suppen, Desserts oder Kuchen individuell aus dem Katalog auswählen, kommen wir innerhalb von wenigen Tagen zu Ihnen (Lieferung ebenfalls 7 Tage die Woche).

- Ihren Wunschtermin für die Anlieferung können Sie gerne telefonisch mit unserer Kundenberatung besprechen.

Einfach und sicher bezahlen

Zahlen Sie einfach monatlich per Bankeinzug. Bequemer geht's nicht.

Haben Sie Fragen oder möchten Sie eine Bestellung aufgeben? Dann rufen Sie uns einfach an unter:

Tel. 0 59 71–80 20 80 20

Sie können uns Ihre Bestellung auch per Fax senden:

Fax 0 59 71–80 20 80 99



So ernähren Sie sich ausgewogen

Genießen Sie die vielfältige Auswahl, die Ihnen die Landhausküche bietet, und achten Sie hierbei auf Abwechslung in Ihrem wöchentlichen Speiseplan. Denn nur eine ausgewogene Mischung verschiedener Lebensmittel und Gerichte liefert dem Körper alle wichtigen Nährstoffe.

- Gestalten Sie Ihr Mittagessen abwechslungsreich
- Täglich: Kartoffeln, Reis oder Nudeln
- Regelmäßig und reichlich: Gemüse
- Pro Woche: 2 – 3 x Fleisch, 2 – 4 x Vegetarisches und mind. 1 x Fisch
- Mehrmals pro Woche: Salat, Obst und Milchprodukte
- Trinken Sie viel: Wasser, Saftschorlen, Früchte- oder Kräutertees

Bewegung im Alltag nicht vergessen, möglichst auch an der frischen Luft.



So bleibt alles frisch

Tiefkühlfrisch,
weil's frischer ist

Wir bereiten unsere Gerichte frisch aus hochwertigen Zutaten zu und garen sie vitamin-schonend vor. Dann werden die Speisen bei -40°C in einen „Tiefkühlschlaf“ versetzt und bei mind. -18°C gelagert. So bleiben die wertvollen Vitamine und Nährwerte optimal erhalten.



Wichtige Hinweise zur Lagerung der Gerichte

- Bitte lagern Sie die Gerichte sofort nach Anlieferung im Gefrierschrank, im 3-Sterne-Fach Ihres Kühlschranks oder einer Tiefkühl-Box (bestellbar bei unserer Kundenberatung).
- Bei -18°C behalten die Gerichte ihren guten Geschmack und bestes Aussehen. (Bitte beachten Sie das Mindesthaltbarkeitsdatum!)



So einfach ist die Zubereitung

Zubereitung im Haushaltsbackofen



Backofen auf 150 °C vorheizen. Die tiefgekühlte, verschlossene Servier- oder Suppen-Schale auf den Rost (mittlere Schiene) stellen.

Zubereitungszeit

Servier-Schale:



Ober- und Unterhitze

150 °C, 55 – 60 Min.



Umluft

150 °C, 45 – 50 Min.

Suppen-Schale:



Ober- und Unterhitze

150 °C, 30 – 35 Min.



Umluft

150 °C, 20 – 25 Min.

So einfach öffnen Sie die Servier-Schale für den Verzehr:

Lösen Sie zwei Eckzipfel vom unteren Schalenrand und ziehen Sie sie nach oben über die Ecken. Ziehen Sie danach die Folie diagonal zur Schale flach ab.



Zubereitung unserer Zusatzsortimente

• Desserts:

Über Nacht im Kühlschrank oder ca. 4 – 5 Stunden bei Zimmertemperatur auftauen lassen und direkt verzehren.

• Cremeschnitten und Blechkuchen:

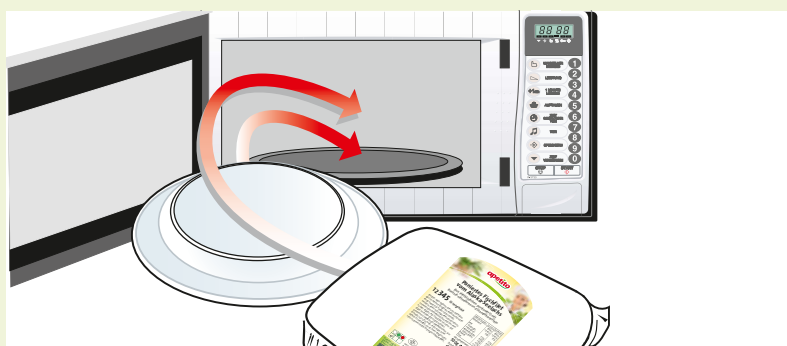
Cremeschnitten und Kuchen aus der Verpackung nehmen und auf eine feste Unterlage stellen. Die Auftauzeit beträgt bei Zimmertemperatur ca. 2 – 3 Stunden, danach direkt verzehren. Für eine optimale Zubereitung beachten Sie bitte die Hinweise auf dem Produkt.

Zubereitung in der Standard-Mikrowelle (800 W)

- 1 Öffnen Sie zunächst die Deckelfolie ein Stück an allen vier Ecken. Ziehen Sie dabei die Folie nach oben und dann wieder zurück bis leicht unter den Rand. Bei den Vorsuppen stechen Sie bitte nur die Folie mit einer Gabel ein.



- 2 Stellen Sie einen umgedrehten Suppenteller zur besseren Wärmeverteilung auf den Drehteller Ihrer Mikrowelle. Stellen Sie dann die Servier- bzw. Suppen-Schale direkt auf den Teller und schalten Sie das Gerät ein.



3 Zubereitungszeit

Gerichte: 10 – 15 Minuten

Pfannkuchen, Süßspeisen: 5 – 8 Minuten

Vorsuppen: 5 – 6 Minuten

Fischgerichte: ca. 15 Minuten, ausgenommen panierte Fischgerichte: ca. 13 Minuten

Bei einer Mikrowelle mit einer anderen Geräteleistung als 800 Watt verkürzen bzw. verlängern sich die angegebenen Zubereitungszeiten entsprechend.

- 4 Nach dem Erhitzen das Gericht oder die Suppe noch 1 – 2 Minuten in der Mikrowelle stehen lassen, damit sich die Temperatur gleichmäßig verteilt.

TIPP: Damit Sie schnell und einfach immer die beste Qualität erzielen, empfehlen wir Ihnen die Verwendung der speziell für die Landhausküche entwickelten MikroTop. (siehe Seite 95 – 96).

Die **MikroTop** mit Geling-Garantie!

Fragen Sie uns nach der Mikrowelle mit „Geling-Garantie“!

Für fast alle unsere Gerichte ist die optimale Zubereitung in der **MikroTop** einprogrammiert. Auf Tastendruck wird jedes Gericht genau richtig zubereitet. Nährstoffe und Vitamine bleiben bestens erhalten.

- Jedes mikrowellengeeignete Gericht ist getestet und gelingt garantiert! In durchschnittlich 15 Minuten ist alles fertig.
- Durch die schonende Zubereitung ist jedes Gericht ein Genuss!
- Auch Suppen können Sie im Handumdrehen genießen.
- Das Besondere: Die **MikroTop** hat eine Keramik-Bodenplatte ohne Drehteller und ist somit leicht zu reinigen.
- Natürlich können Sie die **MikroTop** auch wie eine haushaltsübliche Mikrowelle nutzen.



MikroTop

Maße: 460 x 270 x 400 mm (B x H x T)

Inhalt: 20 l Garinnenraum

Gewicht: ca. 12,65 kg

Preis: siehe Preisblatt

Bei Interesse können Sie die **MikroTop** jederzeit bei unserer Kundenberatung oder unseren Kurieren bestellen.

Mit der **MikroTop** haben Sie die Sicherheit, dass Sie ohne großen Aufwand Ihr Gericht immer in hervorragender Qualität genießen.



Zubereitung in der MikroTop



- 1 Öffnen Sie die tiefgekühlte, unaufgetaute Servierschale ein Stück an den Ecken.



- 2 Ziehen Sie dabei die Folie nach oben und dann wieder zurück bis leicht unter den Rand.



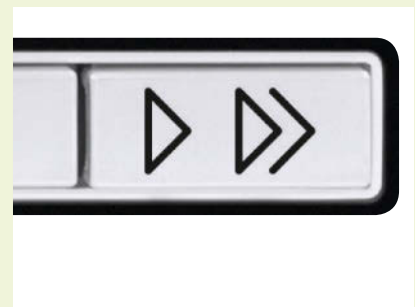
- 3 Entnehmen Sie dem Etikett auf der Servierschale das **MikroTop**-Zubereitungsprogramm.



- 4 Öffnen Sie die Tür zum Aktivieren der Tasten. Zur Eingabe des Zubereitungsprogramms drücken Sie die apetito-Taste so oft, bis die gewünschte Programmnummer erscheint
(Programmnummer 3 entspricht 3 x drücken)



- 5 Geben Sie die Servierschale in die **MikroTop** und schließen Sie die Tür.
Nur bei Vorsuppen: Stechen Sie die Folie der Schale mit einer Gabel ein, damit der entstehende Dampf besser entweichen kann.



- 6 Um das Zubereitungsprogramm zu starten, drücken Sie die Taste „Start/Schnellstart“.

- 7 Wenn das Menü fertig ist, ertönt ein Signalton, und das Gerät schaltet sich automatisch ab. Lassen Sie das Menü noch einen Moment im Gerät stehen. Dann können Sie es entnehmen. Zum Öffnen der heißen Servierschale zwei Eckzipfel vom unteren Schalenrand lösen, nach oben über die Ecken ziehen und die Folie diagonal zur Schale flach abziehen. Danach alles mit einer Gabel leicht aufllockern bzw. umrühren und genießen.



Alle in diesem Katalog enthaltenen Angaben (Stand: Januar 2023) wurden nach bestem Wissen und mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt. apetito ist bestrebt, alle Daten und Informationen vollständig und aktuell zur Verfügung zu stellen. Trotzdem übernimmt apetito keine Haftung für mangelnde Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Daten und Inhalte in diesem Katalog. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Freuen Sie sich auf die tiefkühlfrischen Gerichte der Landhausküche!

Ihre Vorteile:

- ✓ Immer ein Vorrat an leckeren Gerichten im Haus
- ✓ Spontan entscheiden, worauf Sie Appetit haben und wann Sie essen möchten
- ✓ Auch ideal, wenn Gäste kommen
- ✓ Hohe Sicherheit bei Diäten und Kostformen
- ✓ Kein Aufwand fürs Einkaufen und Kochen
- ✓ Bequem bestellen und ins Haus liefern lassen
- ✓ Einfache Zubereitung im Ofen oder in der Mikrowelle

Haben Sie Fragen?

Rufen Sie die Kundenberatung der Landhausküche an:

Tel. 0 59 71 - 80 20 80 20

