

Mikrowellen-Menüs

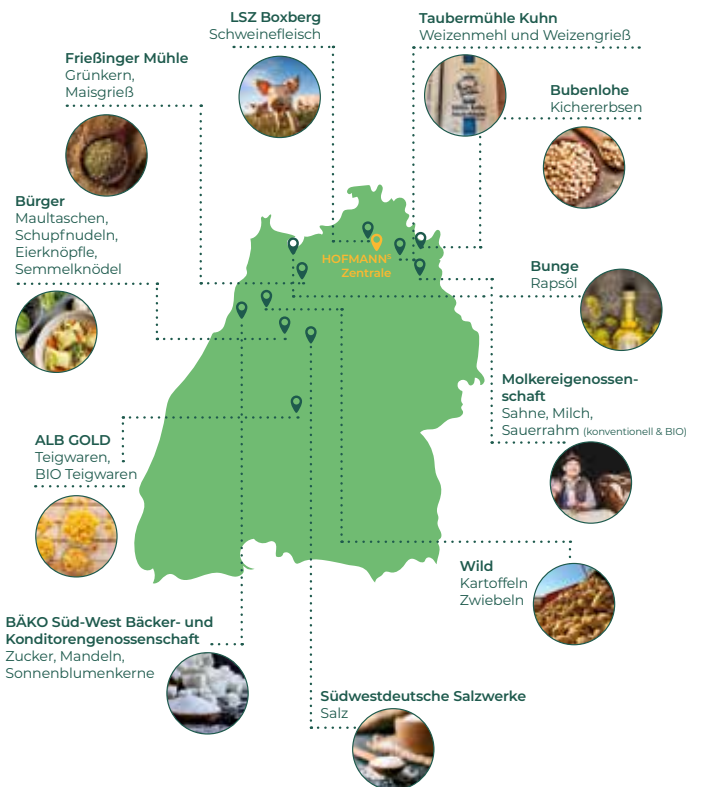
Wählen Sie à la carte

Gültig ab 1. April 2025



Aus der Region schmeckt es eben am besten!

Beim Kochen unserer Premium-Menüs legen wir viel Wert auf die Regionalität unserer Zutaten. Daher beziehen wir einen Großteil unserer Rohwaren von Lieferanten aus der Umgebung. Dank langjähriger und vertrauensvoller Kooperationen mit Betrieben und Erzeugerorganisationen rund um Boxberg garantieren wir beste Qualität.



Regionalität



64% unserer Rohwaren beziehen wir von unmittelbaren Lieferanten aus Baden-Württemberg und den umliegenden Bundesländern Bayern, Hessen oder Rheinland-Pfalz.



Für beste Qualität setzen wir auf langjährige und vertrauensvolle Kooperationen mit Betrieben und Erzeugerorganisationen rund um Boxberg.



In unserer hauseigenen Metzgerei stellen wir unsere eigenen Fleisch- und Wurstwaren her. Den Großteil unseres Schweinefleisches beziehen wir zudem von der Landesanstalt für Schweinezucht (LSZ) in Boxberg.



Unser Qualitäts- versprechen



Manufaktur



Als Manufaktur liegt unser Fokus auf traditioneller und handwerklicher Produktionsweise.



Unsere Produkte werden von erfahrenen Metzger:innen und Köch:innen in echter Handarbeit und in Premiumqualität hergestellt.



Wir kochen nach unserem Reinheitsgebot und mit erlesenen Gewürzen aus unserer eigenen Gewürzküche.



Nachhaltigkeit



Um unsere Emissionen zu reduzieren und einen positiven Beitrag zum Klimaschutz zu leisten, nutzen wir seit April 2023 Ökostrom.



Wir verarbeiten fast alle unserer eingesetzten Rohwaren. Unser Food Waste liegt unter 4 %.



Reinheitsgebot

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

- keine Geschmacksverstärker
- keine Konservierungsstoffe*
- keine künstlichen Farbstoffe
- keine künstlichen und naturidentischen Aromastoffe
- keine aufgeschlossenen Pflanzeneiweiße
- kein Hefeextrakt
- keine Phosphate**
- ganzheitliche Palmölstrategie
- alle Rohwaren sind garantiert GVO-frei***

* mit Ausnahme von Nitritpökelsalz

** bei unseren hauseigenen Fleisch- und Wurstwaren

*** entsprechend der EU-Verordnung (EG) Nr. 1829 / 2003 und 1830 / 2003



Mikrowellen-Zubereitung

Sowohl im Menü- als auch auf dem Porzellanteller*

Im Menüteller

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

Im Porzellanteller

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

* Bitte beachten:

Unsere Zubereitungszeiten beziehen sich auf eine Mikrowellenleistung von 800 Watt sowie die Zubereitung im Menüteller. Sie sind bei den einzelnen Menübeschreibungen angegeben.

Bei der Zubereitung der Menüs auf einem Porzellanteller verlängern sich die angegebenen Zubereitungszeiten um 2 Minuten.

Mikrowellen-Zubereitung

Im Menüteller



Im Porzellanteller



Guten
Appetit!

Perfekter Service

So einfach geht es!

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

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

So einfach bestellen Sie die Menüs:

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

So kommen die Menüs zu Ihnen:

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

So lagern Sie die Menüs:

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

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

Bitte achten Sie auf einen sorgfältigen Umgang mit unseren Produkten. Die einzelnen Menüschalen sind nicht hermetisch verschlossen. Nach der Zubereitung ist es möglich, dass heiße Flüssigkeit oder Dampf über den Rand oder die Dampföffnungen des Deckels austreten kann. Wir empfehlen bei der Entnahme aus dem Ofen daher das Tragen entsprechender Schutzkleidung wie langarmige Kittel-Schürze und Handschuhe.

Inhaltsverzeichnis

Seite

Klassiker & Co. – Vollkost	ab 9
Rind	10
Schwein	11
Hackfleisch- und Wurstgerichte	12
Geflügel	13
Fisch	14
Nudel-Spezialitäten	15
Eintöpfe	16
Süßspeisen	17
Vegetarische Menüs	17
Wohlfühl-Menüs – Kostform-Varianten	ab 19
Rind und Kalb	20
Schwein	20
Hackfleisch- und Wurstgerichte	21
Geflügel	21
Fisch	23
Nudel-Spezialitäten	24
Eintöpfe	24
Süßspeise	25
Vegetarische Menüs	25
Wochen-Kartons	ab 26
Vollkost – Klassiker & Co.	26
Kostform-Varianten – Angepasste Vollkost mit BE-Angabe	27

Unsere Kostformen

Kennzeichnungen

Vollkost

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

Kostform-Varianten

Hier finden Sie genau das Richtige für besondere Ernährungsanforderungen.

Angepasste Vollkost **AK**

Sie ersetzt die frühere »Leichte Vollkost« (LK). Gerichte dieser Kostform werden aus besonders verträglichen Zutaten auf schonende Weise zubereitet und mild gewürzt. Damit eignen sie sich auch für Menschen mit unspezifischen Unverträglichkeiten oder Magen-Darm-Erkrankungen. Individuelle Verträglichkeiten sind stets zu beachten.

BE: Angabe der Broteinheiten pro Portion

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

Vegetarische Menüs

Diese Menüs enthalten keinerlei Fleisch- und Fischprodukte und sind daher für eine Ovo-Lacto-vegetarische Ernährung geeignet.

Vegane Menüs

Diese Menüs enthalten keinerlei tierische Produkte.

Nährwerte

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

Preisklassen

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

Kennzeichnungen/Allergene

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

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

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

Zusatzstoffe

Die in unseren Produkten enthaltenen Zusatzstoffe sind wie folgt gekennzeichnet:

3 mit Antioxidationsmittel

5 geschwefelt

7 mit Nitritpökelsalz

Allgemeine Hinweise

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

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

Abweichungen in Folge von Druckfehlern oder kurzfristigen Änderungen bleiben vorbehalten.

Klassiker & Co.

Vollkost

Fränkische Bratwurstchen

Best.-Nr. 2776,
Seite 13



BEST.-NR. 2140

PREISKLASSE: E

Stroganoff-Topf

Rindergeschnetzeltes in feiner Sahnesoße mit Champignons und Gurkenstreifen, dazu Kräuter-Spätzle
 Fleisch-Einwaage: 60 g, Gesamt-Einwaage: 400 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 530 kJ (126 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 2 g;
 KH 14 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 8 g; Salz 0,91 g
 Allergenhinweis: A1, C, G, L
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.



BEST.-NR. 2142

PREISKLASSE: F

Zarter Sauerbraten

in fein abgeschmeckter Soße, dazu Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße
 Fleisch-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 440 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 462 kJ (110 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 1 g;
 KH 11 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 7 g; Salz 1,15 g
 Allergenhinweis: C, L
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.



BEST.-NR. 2782

PREISKLASSE: G

HOFMANN^s Rinderrouladen³⁷

mit Speck- und Zwiebelfüllung, in feiner Soße, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln
 Rouladen-Einwaage: 120 g, Gesamt-Einwaage: 480 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 536 kJ (128 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g;
 KH 9 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 9 g; Salz 1,18 g
 Allergenhinweis: M
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 12 Min.



BEST.-NR. 2783

PREISKLASSE: E

Gekochtes Rindfleisch³⁵

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

NEU



BEST.-NR. 2378

PREISKLASSE: D

Gulaschpfanne

vom Rind, mit buntem Paprika, Zwiebeln und Champignons, Schlingli-Nudeln
 Fleisch-Einwaage: 55 g, Gesamt-Einwaage: 400 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 447 kJ (106 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS 1 g;
 KH 13 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 8 g; Salz 1,24 g
 Allergenhinweis: A1, L
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.



BEST.-NR. 2003

PREISKLASSE: E

Herzhaftes Lauch-Rahmschnitzel

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



BEST.-NR. 2617

PREISKLASSE: F

Schnitzel »Altbayerische Art«

Schweineschnitzel mit Meerrettich-Senf-Panade, garniert mit Röstzwiebeln und Käse, dazu Serviettenknödel in Pilz-Sahnesöße
 Fleisch-Einwaage mit Panade: 80 g, Gesamt-Einwaage: 380 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 723 kJ (173 kcal); Fett 9 g, davon ges. FS 3 g;
 KH 13 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 9 g; Salz 1,34 g
 Allergenhinweis: A1, C, G, L, M
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.



BEST.-NR. 2726

PREISKLASSE: D

Geschnetzeltes »Jäger Art«

vom Schwein, in Champignonsoße, mit Fingermöhrchen und Schlingli-Nudeln
 Fleisch-Einwaage: 70 g, Gesamt-Einwaage: 420 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 539 kJ (129 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS 2 g;
 KH 9 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 7 g; Salz 0,80 g
 Allergenhinweis: A1, L
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.



BEST.-NR. 2786

PREISKLASSE: C

Sahnegeschnetzeltes

vom Schwein, mit Champignons, dazu Bauernspätzle
 Fleisch-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 420 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 547 kJ (130 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 2 g;
 KH 14 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 9 g; Salz 0,69 g
 Allergenhinweis: A1, C, G, L
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.



BEST.-NR. 2787

PREISKLASSE: E

Schweinebraten »Bayrische Art«

in Bratensoße, mit Apfelrotkohl und hausgemachten, gekochten Kartoffelklößen
 Fleisch-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 410 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 556 kJ (133 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS 2 g;
 KH 10 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 7 g; Salz 1,17 g
 Allergenhinweis: C, L
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

NEU



BEST.-NR. 2859

PREISKLASSE: G

Filettöpfchen

Schweinelende und Hähnchentaler in feiner Rahmbratensoße, mit grünen Bohnen und Knöpfle-Spätzle

Fleisch-Einwaage: 100 g, Gesamt-Einwaage: 400 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

KH 10 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 9 g; Salz 1,13 g

Allergenhinweis: A1, A5, C, G, L

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.



BEST.-NR. 2862

PREISKLASSE: D

Kasseler Nacken³⁷

in Bratensoße, mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

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

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 346 kJ (83 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 2 g;

KH 5 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 4 g; Salz 1,15 g

Allergenhinweis: G, L

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.



BEST.-NR. 2155

PREISKLASSE: C

Fleischkäse⁷

in Bratensoße, mit Broccoli und Stampfkartoffeln

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

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

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

Allergenhinweis: G, L

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.



BEST.-NR. 2667

PREISKLASSE: A

Frikadelle »Puszta Style«³⁷

hausgemacht, aus Hackfleisch und Reis, in Tomatensoße

mit Paprikawürfeln, dazu Tomaten-Reis

Frikadellen-Einwaage: 90 g, Gesamt-Einwaage: 400 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

KH 12 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 6 g; Salz 1,17 g

Allergenhinweis: C, L

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.



BEST.-NR. 2736

PREISKLASSE: C

Kalbshacksteak

hausgemacht, in Rahmsoße, mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln

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

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

KH 8 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 6 g; Salz 1,14 g

Allergenhinweis: A1, C, G, L

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.



**BEST.-NR. 2768****PREISKLASSE: C****Hacksteak**³⁷

aus Rind- und Schweinefleisch, in feiner Bratensoße, mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln
 Hacksteak-Einwaage: 90 g, Gesamt-Einwaage: 430 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 451 kJ (108 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g;
 KH 8 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 5 g; Salz 1,07 g
 Allergenhinweis: A1, C, L
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

**BEST.-NR. 2776****PREISKLASSE: D****Fränkische Bratwürstchen**³⁷

in Soße, mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
 Wurst-Einwaage: 100 g, Gesamt-Einwaage: 480 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 491 kJ (118 kcal); Fett 8 g, davon ges. FS 3 g;
 KH 6 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 5 g; Salz 1,38 g
 Allergenhinweis: G, L
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

**BEST.-NR. 2031****PREISKLASSE: E****Hähnchenbrust »Crema di Balsamico«**

in feiner Soße, mit Balsamico-Essig abgeschmeckt, dazu Grillgemüse und Bandnudeln
 Fleisch-Einwaage: 100 g, Gesamt-Einwaage: 420 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 388 kJ (92 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS <1 g;
 KH 10 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 8 g; Salz 0,94 g
 Allergenhinweis: A1, C, L, M
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

**BEST.-NR. 2525****PREISKLASSE: D****Hähnchenschnitzel
»Cordon bleu Puszta Style«**⁷

paniert, flüssig gewürzt, gefüllt mit Putenformfleischschinken aus Fleischstücken zusammengefügt und Käse, dazu Paprika-rahmsoße und gebackene Kartoffeln
 Fleisch-Einwaage mit Panade und Füllung: 100 g,
 Gesamt-Einwaage: 390 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 516 kJ (123 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 2 g;
 KH 13 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 6 g; Salz 0,86 g
 Allergenhinweis: A1, G, L
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

**BEST.-NR. 2792****PREISKLASSE: E****Putenkeulenbraten**

in Bratensoße, mit Apfelrotkohl und hausgemachten, gekochten Kartoffelklößen

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

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

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

Allergenhinweis: C, L

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

**BEST.-NR. 2979****PREISKLASSE: D****Hähnchentaler »4-Pfeffer«**

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

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

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 397 kJ (95 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 2 g;

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

Allergenhinweis: G, L

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

**BEST.-NR. 2176****PREISKLASSE: E****Paniertes Schollenfilet**

mit Kräuter-Senfsoße und Salzkartoffeln

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

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

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

Allergenhinweis: A1, C, D, G, M

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

NEU**BEST.-NR. 2460****PREISKLASSE: E****Alaska-Seelachsfilet**

mit Paprikagemüse, dazu Langkorn-Reis und wilder Reis

Fisch-Einwaage: 90 g, Gesamt-Einwaage: 380 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 464 kJ (110 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS <1 g;

KH 14 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 8 g; Salz 0,84 g

Allergenhinweis: D

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 11 Min.

**BEST.-NR. 2843****PREISKLASSE: D****Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert**

mit warmer Remouladensoße und Salzkartoffeln

Fisch-Einwaage mit Panade: 130 g, Gesamt-Einwaage: 410 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

KH 14 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 7 g; Salz 0,95 g

Allergenhinweis: A1, C, D, G, M

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

**BEST.-NR. 2107****PREISKLASSE: A****Penne mit Linsen-Bolognese**

aus roten Linsen, Zucchini, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Karotten und Sellerie, mit Balsamico Essig abgeschmeckt

Gesamt-Einwaage: 400 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

KH 17 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,80 g

Allergenhinweis: A1, L

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

**BEST.-NR. 2451****PREISKLASSE: D****Makkronelli »al forno«**

in fruchtiger Tomaten-Rinderhackfleischsoße, garniert mit Käse

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

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 587 kJ (140 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 3 g;

KH 12 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 9 g; Salz 1,07 g

Allergenhinweis: A1, C, G

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

**BEST.-NR. 2754****PREISKLASSE: A****Nudeltaschen**

mit Gemüsefüllung, in fruchtiger Tomatensoße, mit Broccoli und Zucchini verfeinert, garniert mit Käse

Gesamt-Einwaage: 440 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 433 kJ (103 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g;

KH 14 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 4 g; Salz 1,10 g

Allergenhinweis: A1, C, G, L

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

**BEST.-NR. 2770****PREISKLASSE: B****Käsespätzle »Allgäuer Art«**

mit Röstzwiebeln

Gesamt-Einwaage: 480 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 780 kJ (186 kcal); Fett 8 g, davon ges. FS 5 g;

KH 21 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 7 g; Salz 1,16 g

Allergenhinweis: A1, C, G

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.



BEST.-NR. 2167

PREISKLASSE: C

Kartoffeleintopf »Norddeutsche Art«³⁷

mit Karotten, Zwiebeln und Lauch, dazu 1 Paar Bockwurstchen
 Wurst-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 500 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 383 kJ (92 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g;
 KH 6 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 3 g; Salz 1,15 g
 Allergenhinweis: M
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.



BEST.-NR. 2822

PREISKLASSE: A

Vegetarischer Erbseneintopf

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



BEST.-NR. 2875

PREISKLASSE: B

Linseneintopf³⁷

mit 1 Paar geräucherten, gekochten Westfälischen Mettwürsten
 Wurst-Einwaage: 100 g, Gesamt-Einwaage: 450 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 422 kJ (101 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 2 g;
 KH 6 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 7 g; Salz 1,05 g
 Allergenhinweis: L
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.



BEST.-NR. 2710

PREISKLASSE: A

Kartoffelpuffer

mit Apfelkompott

Gesamt-Einwaage: 310 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

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

Allergenhinweis: A1, C

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.



BEST.-NR. 2711

PREISKLASSE: B

HOFMANN^s Kirschpannkuchen

mit fruchtiger Sauerkirschfüllung, dazu Vanillesoße

Gesamt-Einwaage: 360 g; Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 658 kJ (157 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS 1 g;

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

Allergenhinweis: A1, C, G

Mikrowellen-Zubereitung: Folie entfernen. Auf einen Teller

portionieren, mit Haube abdecken, 60 Min. bei Raumtemperatur

antauen lassen, 5 Min. bei 800 W garen.



BEST.-NR. 2992

PREISKLASSE: B

HOFMANN^s Kaiserschmarrn

hausgemacht, mit Rosinen, mit Zucker und Zimt bestreut,

dazu fruchtiges Zwetschgenkompott

Gesamt-Einwaage: 400 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 680 kJ (161 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g;

KH 28 g, davon Zucker 17 g; Eiweiß 5 g; Salz 0,51 g

Allergenhinweis: A1, C, G

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 7 Min.

NEU



BEST.-NR. 2162

PREISKLASSE: C

Süßkartoffel-Curry

mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen und Lauch-

zwiebeln, abgeschmeckt mit Kokosmilch, dazu Basmati-Reis

Gesamt-Einwaage: 450 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 479 kJ (114 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 3 g;

KH 17 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 2 g; Salz 0,96 g

Allergenhinweis: –

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

NEU



BEST.-NR. 2604

PREISKLASSE: A

Chili sin Carne

mit Kidney-Bohnen, Paprika, Tomaten, Mais und weißen Bohnen, dazu Vollkornreis
 Gesamt-Einwaage: 400 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 359 kJ (85 kcal); Fett 1 g, davon ges. FS <1 g;
 KH 15 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 3 g; Salz 1,36 g
 Allergenhinweis: –
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.



NEU



BEST.-NR. 2629

PREISKLASSE: A

Zucchini-Kichererbsenpfanne

mit fruchtiger Tomatensoße, fein abgeschmeckt mit Kräutern, dazu Ebly-Weizen
 Gesamt-Einwaage: 390 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 342 kJ (81 kcal); Fett 1 g, davon ges. FS <1 g;
 KH 14 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 3 g; Salz 0,95 g
 Allergenhinweis: A1
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.



BEST.-NR. 2705

PREISKLASSE: B

Kartoffeltaschen

gefüllt mit Kräuter-Frischkäse, dazu Grillgemüse und Tomaten-Kräuter-Sugo
 Gesamt-Einwaage: 370 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 451 kJ (108 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 1 g;
 KH 11 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 2 g; Salz 0,95 g
 Allergenhinweis: G
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.



BEST.-NR. 2935

PREISKLASSE: C

Pfannkuchen »Mediterrane Art«

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



NEU



BEST.-NR. 2949

PREISKLASSE: D

Bunter Pastateller

geschnittene Gemüsemaultaschen in fruchtiger Tomatensoße, Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung in feiner Sahneseife und Penne-Nudeln mit würzigem Pesto
 Gesamt-Einwaage: 400 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 709 kJ (169 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS 2 g;
 KH 21 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 5 g; Salz 1,22 g
 Allergenhinweis: A1, C, G, L
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 11 Min.



Wohlfühl- Menüs

Kostform-Varianten

Spaghetti
alla Napoli

Best.-Nr. 2138,
Seite 24



AK



BEST.-NR. 2135

PREISKLASSE: G

Zarter Kalbsbraten

in Bratensoße, dazu Romanescogemüse und Stampfkartoffeln

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

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

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

Allergenhinweis: G, L

BE: 1,9

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

AK



BEST.-NR. 2349

PREISKLASSE: F

Zarter Rinderschmorbraten

in feiner Bratensoße, mit Karotten und Salzkartoffeln

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

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 453 kJ (108 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 1 g;

KH 9 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 8 g; Salz 0,71 g

Allergenhinweis: L

BE: 3,2

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

AK



BEST.-NR. 2350

PREISKLASSE: E

Herzhaftes Rindergulasch

in feiner Soße, mit Broccoli und Salzkartoffeln

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

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

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

Allergenhinweis: –

BE: 2,7

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

AK



BEST.-NR. 2639

PREISKLASSE: G

Feines Senfgeschnetzeltes vom Rind

in feiner Soße, mit buntem Kaisergemüse und Knöpfele-Spätzle

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

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

KH 10 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 9 g; Salz 1,00 g

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

BE: 3,3

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

AK



BEST.-NR. 2735

PREISKLASSE: E

Schweineschnitzel »natur«

in Bratensoße, mit Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln

Fleisch-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 450 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

KH 8 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 6 g; Salz 0,91 g

Allergenhinweis: C, L

BE: 3,0

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

AK



BEST.-NR. 2101

PREISKLASSE: C

Hackbraten

aus Schweinefleisch, in Soße, mit Karotten und Salzkartoffeln
Hackbraten-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 380 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

KH 8 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 5 g; Salz 1,05 g

Allergenhinweis: A1, C, L

BE: 2,5

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.



AK



BEST.-NR. 2153

PREISKLASSE: C

Fleischbällchen

in fruchtiger Tomatensoße, mit Broccoli und Kartoffelpüree
Fleischbällchen-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 420 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 471 kJ (113 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS 3 g;

KH 7 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 5 g; Salz 1,11 g

Allergenhinweis: A1, C, G, L

BE: 2,4

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.



AK



BEST.-NR. 2168

PREISKLASSE: C

Königsberger Klopse

aus Rind- und Schweinefleisch, in feiner Kapernsoße,
dazu Karottengemüse und Langkornreis

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

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

KH 10 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 5 g; Salz 1,02 g

Allergenhinweis: A1, C, G, L

BE: 3,4

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.



AK



BEST.-NR. 2122

PREISKLASSE: D

Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate«

in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert,
dazu Salzkartoffeln

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

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

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

Allergenhinweis: G

BE: 2,7

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.



AK



BEST.-NR. 2524

PREISKLASSE: D

Putencurry

geschnetzeltes Putenfleisch in fruchtiger Currysoße mit Kokos-
milch und Ananas, dazu Zucchini und Basmatireis

Fleisch-Einwaage: 60 g, Gesamt-Einwaage: 380 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 499 kJ (119 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 3 g;

KH 12 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 6 g; Salz 0,94 g

Allergenhinweis: –

BE: 3,8

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.



AK



BEST.-NR. 2542

PREISKLASSE: B

Hähnchenbrustfilet natur

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

BE: 4,0

AK



BEST.-NR. 2647

PREISKLASSE: B

Schlemmerteller

zarte Hähnchenbrustfiletstücke in feiner Gemüsesoße mit Karottenstreifen, Broccoli und Spargelstücken, dazu Ebly-Weizen
 Fleisch-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 440 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 371 kJ (88 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS 1 g;
 KH 10 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 7 g; Salz 1,08 g
 Allergenhinweis: A1, G
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

BE: 3,7

AK



BEST.-NR. 2665

PREISKLASSE: F

Gegrillte Hähnchenbrust

in Tomaten-Sahnesoße, dazu Hörnchennudeln mit Karottenstreifen, Zucchiniwürfeln und Broccoli-Röschen
 Fleisch-Einwaage: 120 g, Gesamt-Einwaage: 400 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 422 kJ (100 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS 1 g;
 KH 11 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 9 g; Salz 0,87 g
 Allergenhinweis: A1, C, G, L
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

BE: 3,7

AK



BEST.-NR. 2739

PREISKLASSE: B

Hühnerfrikassee

in feiner Soße, dazu Karottengemüse und Langkornreis
 Fleisch-Einwaage: 60 g, Gesamt-Einwaage: 420 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 411 kJ (98 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 1 g;
 KH 9 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 6 g; Salz 0,96 g
 Allergenhinweis: G
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

BE: 3,2

AK



BEST.-NR. 2741

PREISKLASSE: D

Hähnchenbrustfiletstücke »Försterin Art«

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

BE: 3,3

AK



BEST.-NR. 2136

PREISKLASSE: E

Kabeljaufiletschnitte »Florentin«

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

Fisch-Einwaage: 100 g, Gesamt-Einwaage: 390 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 416 kJ (99 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g;

KH 8 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 9 g; Salz 0,69 g

Allergenhinweis: D, G

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 12 Min.

BE: 2,6

AK



BEST.-NR. 2214

PREISKLASSE: E

Wildlachs à la Florentin

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

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

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

KH 12 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 8 g; Salz 0,92 g

Allergenhinweis: A1, D, G

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

BE: 3,8

NEU

AK



BEST.-NR. 2644

PREISKLASSE: D

Alaska-Seelachsfilet

in feiner Dillsoße, mit buntem Gemüserais

Gesamt-Einwaage: 390 g; Fisch-Einwaage: 90 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

KH 11 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 8 g; Salz 0,80 g

Allergenhinweis: D, M

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

BE: 3,6

AK



BEST.-NR. 2720

PREISKLASSE: F

Feines Wildlachsfilet

in Senf-Dillsoße, mit Broccoli und Salzkartoffeln

Fisch-Einwaage: 60 g, Gesamt-Einwaage: 440 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 402 kJ (96 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 1 g;

KH 8 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 6 g; Salz 0,83 g

Allergenhinweis: D, G, M

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

BE: 2,9

NEU

AK



BEST.-NR. 2990

PREISKLASSE: F

Kap-Seehechtfilet

aus Fischstücken zusammengefügt, in feiner Curry-Senf-Soße, mit Karottengemüse und Broccoli, dazu Salzkartoffeln

Fisch-Einwaage: 70 g, Gesamt-Einwaage: 390 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 311 kJ (74 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS 1 g;

KH 7 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 6 g; Salz 0,87 g

Allergenhinweis: D, G, M

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

BE: 2,3

AK



BEST.-NR. 2129

PREISKLASSE: B



Spaghetti »Bolognese«

Gabelspaghetti mit fein abgeschmeckter Rinderhackfleischsoße
 Fleisch-Einwaage: 35 g, Gesamt-Einwaage: 400 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 405 kJ (96 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS 1 g;
 KH 14 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 5 g; Salz 0,94 g
 Allergenhinweis: A1, C, L
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

BE: 4,7

AK



BEST.-NR. 2138

PREISKLASSE: A



Spaghetti alla Napoli

mit fruchtiger Tomatensoße
 Gesamt-Einwaage: 380 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 493 kJ (117 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS <1 g;
 KH 19 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 3 g; Salz 0,88 g
 Allergenhinweis: A1
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

BE: 6,0

AK



BEST.-NR. 2715

PREISKLASSE: A



Rigatoni alla Roma

Rigatoni aus Maismehl und Reismehl in fruchtiger Tomatensoße
 mit Zucchini, getrockneten Tomaten und Karotten
 Gesamt-Einwaage: 420 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 351 kJ (83 kcal); Fett 1 g, davon ges. FS <1 g;
 KH 16 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 2 g; Salz 0,75 g
 Allergenhinweis: L
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

BE: 5,6

NEU

AK



BEST.-NR. 2022

PREISKLASSE: C



Gemüse Eintopf

mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Zucchini,
 Broccoli und Sellerie
 Fleisch-Einwaage: 40 g, Gesamt-Einwaage: 440 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 198 kJ (47 kcal); Fett 1 g, davon ges. FS <1 g;
 KH 5 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 4 g; Salz 1,04 g
 Allergenhinweis: L
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

BE: 1,8

AK



BEST.-NR. 2156

PREISKLASSE: A



Hühnersuppentopf

kräftige Hühnerbouillon mit Hörnchennudeln,
 Karotten, Broccoli und Huhnfleisch
 Fleisch-Einwaage: 40 g, Gesamt-Einwaage: 400 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 215 kJ (51 kcal); Fett 1 g, davon ges. FS <1 g;
 KH 6 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,98 g
 Allergenhinweis: A1, C
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

BE: 2,0

AK



BEST.-NR. 2177

PREISKLASSE: A

Bunter Gemüseeintopf

mit Kartoffelwürfeln, Broccoli, Karotten, Kohlrabi, Blumenkohl und Sellerie

Gesamt-Einwaage: 450 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 127 kJ (30 kcal); Fett <1 g, davon ges. FS <1 g;

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

Allergenhinweis: L

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

BE: 2,3

AK



BEST.-NR. 2753

PREISKLASSE: A

Milchreis

mit Sauerkirschen

Gesamt-Einwaage: 400 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

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

Allergenhinweis: G

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

BE: 6,0

NEU

AK



BEST.-NR. 2019

PREISKLASSE: A

Vegetarische Kartoffel-Pfanne

Kartoffelscheiben in milder Käsesoße mit Broccoli, Zucchini und Karotten, fein abgeschmeckt mit Kräutern

Gesamt-Einwaage: 420 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 232 kJ (55 kcal); Fett 1 g, davon ges. FS 1 g;

KH 9 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 2 g; Salz 1,10 g

Allergenhinweis: G

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min

BE: 3,2

NEU

AK



BEST.-NR. 2112

PREISKLASSE: B

Omelett »Gärtnerin«

gefüllt mit heller Soße, Broccoli und Karotten, Kräuter-Kartoffelpüree

Gesamt-Einwaage: 400 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 508 kJ (122 kcal); Fett 8 g, davon ges. FS 2 g;

KH 8 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,98 g

Allergenhinweis: A1, C, G

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

BE: 2,7

AK



BEST.-NR. 2766

PREISKLASSE: B

Spinat-Kartoffelauflauf

mit Sesam und Käse überbacken

Gesamt-Einwaage: 470 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 314 kJ (75 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 2 g;

KH 8 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 3 g; Salz 1,25 g

Allergenhinweis: G, N

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

BE: 3,2

Wochen- Kartons

Käsespätzle »Allgäuer Art«

Best.-Nr. 2770,
Seite 15



Vollkost
Klassiker & Co.

Nudeltaschen (2754)

mit Gemüsefüllung, in fruchtiger Tomatensoße, mit Broccoli und Zucchini verfeinert, garniert mit Käse

Allergenhinweis: AI, C, G, L



Frikadelle »Puszta Style« (2667) ³⁷

hausgemacht, aus würzigem, gemischtem Hackfleisch und Reis, in fruchtiger Tomatensoße mit Paprikawürfeln, dazu Tomaten-Reis

Allergenhinweis: C, L



Hähnchentaler »4-Pfeffer« (2979)

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

Allergenhinweis: G, L



Süßkartoffel-Curry (2162)

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

Allergenhinweis: -



Paniertes Schollenfilet (2176)

mit Kräuter-Senfsoße und Salzkartoffeln

Allergenhinweis: AI, C, D, G, M



Linseneintopf (2875) ³⁷

mit 1 Paar geräucherten, gekochten Westfälischen Mettwürsten

Allergenhinweis: L



Filettöpfchen (2859)

Schweinelende und Hähnchentaler in feiner Rahmbratensoße, mit grünen Bohnen und Knöpfle-Spätzle

Allergenhinweis: AI, A5, C, G, L



Bestell-Nr. 9174

Vollkost

Klassiker & Co.

Pfannkuchen »Mediterrane Art« (2935)

hausgemachte Pfannkuchen mit gegrillten Zucchiniwürfeln, Lauchzwiebeln und Kräutern gefüllt, in fruchtiger Tomatensoße, garniert mit Gouda

Allergenhinweis: A1, C, G, L



Hähnchenbrust »Crema di Balsamico« (2031)

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

Allergenhinweis: A1, C, L, M



Herzhaftes Lauch-Rahmschnitzel (2003)

Schweineschnitzel natur in deftiger Lauch-Rahmsoße, garniert mit Käse und Röstzwiebeln, dazu Spätzle

Allergenhinweis: A1, C, G, L



Vegetarischer Erbseneintopf (2822)

mit Zwiebeln, Karotten, Lauch und Kartoffeln

Allergenhinweis: -



Alaska-Seelachsfilet (2460)

mit Paprikagemüse, dazu Langkorn-Reis und wilder Reis

Allergenhinweis: D



Käsespätzle »Allgäuer Art« (2770)

mit Röstzwiebeln

Allergenhinweis: A1, C, G



Zarter Sauerbraten (2142)

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

Allergenhinweis: C, L



Kostform-Varianten

Angepasste Vollkost
mit BE-Angabe

Königsberger Klopse (2168)

aus Rind- und Schweinefleisch, in feiner Kapernsoße, dazu Karottengemüse und Langkornreis

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

AK



Spaghetti alla Napoli (2138)

mit fruchtiger Tomatensoße

BE: 6,0 Allergenhinweis: A1

AK



Vegetarische Kartoffel-Pfanne (2019)

Kartoffelscheiben in milder Käsesoße mit Broccoli, Zucchini und Karotten, fein abgeschmeckt mit Kräutern

BE: 3,2 Allergenhinweis: G

AK



Hähnchenbrustfilet

»Spinat & Tomate« (2122)

in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, dazu Salzkartoffeln

BE: 2,7 Allergenhinweis: G

AK



Alaska-Seelachsfilet (2644)

in feiner Dillssoße, mit buntem Gemüsereis

BE: 3,6 Allergenhinweis: D, M

AK



Hühnersuppentopf (2156)

kräftige Hühnerbouillon mit Hörnchennudeln, Karotten, Broccoli und Huhnfleisch

BE: 2,0 Allergenhinweis: A1, C

AK



Feines Senfgeschnetzeltes vom Rind (2639)

in feiner Soße, mit buntem Kaiser- gemüse und Knöpfe-Spätzle

BE: 3,3

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

AK



Kostform-Varianten

Angepasste Vollkost
mit BE-Angabe

Omelett »Gärtnerin« (2112)

gefüllt mit heller Soße, Broccoli und Karotten, Kräuter-Kartoffelpüree

BE: 2,7 Allergenhinweis: A1, C, G

AK



Schlemmerteller (2647)

zarte Hähnchenbrustfiletstücke in feiner Gemüsesoße mit Karottenstreifen, Broccoli und Spargelstücken, dazu Ebly-Weizen

BE: 3,7 Allergenhinweis: A1, G

AK



Spaghetti »Bolognese« (2129)

Gabelspaghetti mit fein abgeschmeckter Rinderhackfleischsoße

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

AK



Putencurry (2524)

geschnetzeltes Putenfleisch in fruchtiger Currysoße mit Kokosmilch und Ananas, dazu Zucchini- gemüse und Basmatireis

BE: 3,8 Allergenhinweis: -

AK



Wildlachs à la Florentin (2214)

Wildlachsfiletstücke in feiner Rahm- spinat-Soße im Spaghettinest, mit Käse garniert

BE: 3,8 Allergenhinweis: A1, D, G

AK



Bunter Gemüseintopf (2177)

mit Kartoffelwürfeln, Broccoli, Karotten, Kohlrabi, Blumenkohl und Sellerie

BE: 2,3 Allergenhinweis: L

AK



Zarter Kalbsbraten (2135)

in Bratensoße, dazu Romanescogemüse und Stampfkartoffeln

BE: 1,9 Allergenhinweis: G, L

AK



Bestell-Nr. 9175

Bestell-Nr. 9176

Bestell-Nr. 9177



Wir wünschen

**Guten
Appetit!**



Piktogramme

-  enthält Rindfleisch
-  enthält Schweinefleisch
-  enthält Geflügel
-  enthält Fisch
-  Vegetarisch
-  Vegan
-  enthält Alkohol
-  würzige Knoblauchnote
-  enthält Laktose
-  enthält Gluten

Allergene

nach der Lebensmittelinformations-
Verordnung

- (A) enthält Gluten
 - A1 enthält Weizen
 - A2 enthält Roggen
 - A3 enthält Gerste
 - A4 enthält Hafer
 - A5 enthält Dinkel
 - A6 enthält Kamut
- B enthält Krebstiere
- C enthält (Hühner-) Ei
- D enthält Fisch
- E enthält Erdnuss
- F enthält Sojabohnen
- G enthält Milch & Milchprodukte
- (H) enthält Schalenfrüchte
 - H1 enthält Mandeln
 - H2 enthält Haselnüsse
 - H3 enthält Walnüsse
 - H4 enthält Kaschunüsse
 - H5 enthält Pecannüsse
 - H6 enthält Paranüsse
 - H7 enthält Pistazien
 - H8 enthält Macadamianüsse
- L enthält Sellerie
- M enthält Senf
- N enthält Sesam
- O enthält Sulfit/Schwefeldioxid
- P enthält Lupine
- R enthält Weichtiere

Um unsere

Kennzeichnungen und Allergene

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

Probieren Sie auch diese

Neuen Menüs

Filettöpfchen

Schweinelende und Hähnchen-
taler in feiner Rahmbratensoße,
mit grünen Bohnen und
Knöpfe-Spätzle

Best.-Nr. 2859

Seite 12

Alaska-Seelachsfilet

in feiner Dillsoße,
mit buntem Gemüsereis

Best.-Nr. 2644

Seite 23

Zucchini-Kichererbsenpfanne

mit fruchtiger Tomatensoße,
fein abgeschmeckt mit Kräutern,
dazu Ebly-Weizen

Best.-Nr. 2629

Seite 18