



Für mich gekocht. Für mich gebracht. Von **apetito**

Ernährungs-Katalog

Mit Angaben zu Nährwerten, Diäten und Kostformen



Bei Fragen zur Ernährung rufen Sie uns an:

Tel. 0 18 02 - 22 79 79*

*0,06€ pro Anruf aus dem dt. Festnetz, dt. Mobilfunk max. 0,42€ pro Min.



Bewusst ernähren mit der Landhausküche

Eine gesundheitsbewusste Ernährung ist Ihnen wichtig? Oder Sie möchten eine bestimmte Diät einhalten? In diesem Ernährungs-Katalog finden Sie zu jedem unserer Gerichte umfassende Informationen zu Nährwerten und Kostformelungen. Zudem gibt es Tipps rund um eine ausgewogene Ernährung.

Bestellen Sie sich die tiefkühlfrischen Komplettgerichte ganz bequem direkt ins Haus. Probieren Sie unsere gute Küche und erleben Sie, wie lecker und vielfältig es sein kann, sich ganz bewusst zu ernähren.



Damit viel Gutes drinsteckt	4
Das Richtige für viele Kostformen	5
Appetit auf gute Ernährung	6
Vorsuppen	8
Hauptgerichte	
Herzhaftes vom Schwein	9
Köstliches vom Rind	12
Hack- und Wurst-Klassiker	14
Feines von Kalb, Lamm und Wild	17
Zartes vom Geflügel	18
Fischspezialitäten	21
Variationen vom Gemüse	23
Nudelgerichte	24
Deftige Eintöpfe	25
Süße Hauptspeisen	27
Natriumverminderte Menüs	29
PüreeMenüs	31
Genießer-Auswahlpakete	33
So bestellen Sie bequem	56
Unser Liefer-Service	57
Optimal versorgt	58
So bleibt alles frisch	59
So einfach ist die Zubereitung	60

Damit viel Gutes drinsteckt

Frische ist so wertvoll

Das Gute, das die Natur uns bietet, möchten wir bestmöglich erhalten – in jedem unserer Gerichte.

Daher kaufen die Köche der Landhausküche alle Zutaten landfrisch ein und garen alles besonders schonend. Das sorgt für den vollen, frischen Geschmack und den bestmöglichen Erhalt von Vitaminen und Nährstoffen.



Auch wenn Sie die tiefkühlfrischen Gerichte dann in der Mikrowelle oder im Backofen zubereiten, wird das Essen nicht aufgewärmt, sondern zu Ende gegart. So sieht es köstlich aus, schmeckt knackfrisch und ist voller guter Nährstoffe. Damit möchten wir beste Voraussetzungen für gute Ernährung schaffen.



Vertrauen Sie auf unser „Natürlich ohne-Versprechen“

Ein weiteres wichtiges Qualitätsmerkmal unserer Landhausküche ist es, dass wir auf Zusatzstoffe wie z. B. Geschmacksverstärker verzichten – natürlich! Schließlich schmecken natürliche Zutaten, fein abgeschmeckt mit frischen Kräutern und feinen Gewürzen, am besten.

* mit Ausnahme von Nitritpökelsalz



Das Richtige für viele Kostformen

So finden Sie die Gerichte für Ihre Ernährungswünsche

An den farbigen Symbolen erkennen Sie schnell, welche Gerichte für welche Kostform oder Diät geeignet sind. Diese Kostformsymbole finden Sie in diesem Katalog genauso wie auf dem Produkt-Etikett.

Wenn Sie Fragen zu den Diät- bzw. Kostform-eignungen unserer Gerichte oder generell zur Ernährung haben, steht Ihnen die Kundenberatung der Landhausküche gern zur Verfügung.



Tel. 0 18 02 - 22 79 79*
Montag bis Freitag 8.00 bis 18.00 Uhr

* 0,06 € pro Anruf aus dem dt. Festnetz, dt. Mobilfunk max. 0,42 € pro Min.



Vollkost

ist ideal für alle, die keine besondere Ernährung oder Diät benötigen.



Gerichte mit Informationen für Diabetiker

enthalten BE- und Kohlenhydratinformationen, höchstens 35 g Fett und sind ohne Zusatz von Haushaltszucker und zuckerreichen Lebensmitteln gekocht.



Leichte Vollkost

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



Gerichte mit weniger als 100 mg Cholesterin,

die zudem maximal 35 g Fett enthalten.



Gerichte mit weniger als 500 kcal für die gewichtskontrollierende Ernährung.



Vegetarische Gerichte

enthalten kein Fleisch, Fisch und Geflügel, können aber Ei und Milchprodukte enthalten.

Gerichte für besondere Kostformen

wie natriumvermindert, püriert oder hochkalorisch finden Sie ab Seite 29.

Auch auf dem Produkt-Etikett sind die Kostformen mit farbigen Symbolen gekennzeichnet:



Angaben pro Menü:	
3,3 BE	●
98 mg Chol.	●
458 kcal	●
	●

Nährwertangaben pro 100 g:	
Brennwert	333 kJ/111 kcal
Eiweiß	5 g
Kohlenhydrate	11 g
davon Zucker	5 g

Gesamteinwaage **500g e**

Appetit auf gute Ernährung



Ausgewogen soll es sein

Wer sich gut ernährt, tut damit viel für sein Wohlbefinden. Eine Ernährung gilt als ausgewogen, wenn der Bedarf an Energie und lebensnotwendigen Nährstoffen gedeckt ist. Dazu gehören Kohlenhydrate, Eiweiß, Fett, Ballaststoffe und die sogenannten essenziellen Nährstoffe wie Vitamine und Mineralstoffe. Diese wichtigen Nährstoffe kommen in den einzelnen Lebensmitteln und Speisen in verschiedenen Mengen vor.

Also können Sie viel für Ihre ausgewogene Ernährung tun, wenn Sie für viel Abwechslung sorgen – sodass jeden Tag etwas anderes auf dem Speiseplan steht.

Abwechslung ist ein Genuss

Einer der Grundgedanken der Landhausküche ist:

Eine ausgewogene Ernährung sollte immer ein Genuss sein. Deshalb ist unsere Speisekarte auch extralang und extravielfältig.

Damit jeder viele Gerichte findet, die er gern mag, und immer etwas anderes auf den Tisch kommt.

z. B. finden Sie bei uns eine reiche Auswahl an Kartoffeln, Reis oder Nudeln.

Diese wertvollen Lebensmittel liefern in erster Linie Energie in Form von Kohlenhydraten, die Sie täglich brauchen.

z. B. bieten wir viele unterschiedliche Gemüse und Gemüsemischungen als Beilage an. Oder greifen Sie zu unseren leckeren vegetarischen Gerichten aus der Gemüseküche.

Gemüse ist wie Salat und Obst reich an wertvollen Vitaminen, Mineral- und Ballaststoffen.

z. B. können Sie unterschiedliche Fleisch- und Fischgerichte genießen.

Fleisch, Fisch und Eier liefern dem Organismus leicht verdauliches Eiweiß. Seefisch enthält darüber hinaus viel Jod.





Die Mischung macht's

z. B. kochen wir für Sie auch verschiedene Eintöpfe und herzhafte Suppen.

Hülsenfrüchte liefern wichtige Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe und sättigen hervorragend.

z. B. können Sie ebenfalls zu köstlichen Süßspeisen greifen.

Unsere leckeren Puddings und Cremes sind mit bester Milch zubereitet und sorgen so für die Versorgung mit wichtigem Calcium.

Als warme Hauptmahlzeiten können die vielfältigen Gerichte der Landhausküche einen wichtigen Beitrag für eine ausgewogene Ernährung leisten. Natürlich kommt es aber auch auf die übrigen Mahlzeiten an. Essen Sie zum Frühstück, zum Abendessen und zwischendurch genügend Obst, Gemüse (z. B. als Salat oder Rohkost) und Milchprodukte und trinken Sie ausreichend: mindestens 1,5 bis 2 l pro Tag.

**Denn ausgewogen bedeutet:
die richtige Kombination aus Lebensmitteln
und Speisen pro Tag und Woche.**

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



Delikate Suppen

Art.-Nr.	Bezeichnung	GE FE in g	Nährwerte pro Gericht in g						Chol. in mg	Preis/ Gericht Preis/kg	Kostform und Inhaltsstoffe	Seite im Katalog
			Energiegehalt		Eiweiß	Kohlen- hydrate	Fett	BE				
			kJ	kcal								
13 701	Fruchtige Tomatencremesuppe	200 -	674	162	3	15	10	1,3	22	1,49 € 7,45 €	○ ● ● 🌿	10
13 702	Feinschmecker Spargelcremesuppe	200 -	731	176	3	10	14	0,9	30	1,49 € 7,45 €	○ ● ● 🌿	10
13 703	Blumenkohl- Brokkolicremesuppe	200 -	456	110	4	8	7	0,6	18	1,49 € 7,45 €	○ ● ● 🌿	11
13 705	Schwäbische Flädlesuppe	200 -	333	81	2	4	6	0,3	11	1,49 € 7,45 €	○ ● ● 🌿	11
13 706	Klassische Ochsenchwanzsuppe	200 -	373	90	2	11	4	0,9	< 1	1,49 € 7,45 €	○ ● ● 🌿	11
13 707	Klare Festtagssuppe	200 -	358	87	5	3	6	0,2	37	1,49 € 7,45 €	○ ● ●	11
13 708	Feine Frühlingssuppe mit Nudeln	200 -	285	69	2	3	5	0,3	56	1,49 € 7,45 €	○ ● ● 🌿 🍝	11
13 712	Kartoffelcremesuppe mit Petersilie	200 Speck	454	110	3	12	5	1,0	11	1,49 € 7,45 €	○ ● ● 🐷 🌿	11

vegetarische Zubereitung
 enthält Schweinefleisch
 enthält Alkohol
 mit Nitritpökelsalz
 mit Antioxidationsmittel
 mit Farbstoff
 mit Süßungsmittel
 mit Zuckerart und Süßungsmittel
 frei von Gluten
 frei von Milchzucker
GE Gesamtenergie
FE Einwaage Fertigfleisch/Hack/Wurst/Fertigfisch inkl. Panade und/oder Füllung

Delikate Suppen

Art.-Nr.	Bezeichnung	GE FE in g	Nährwerte pro Gericht in g					BE	Chol. in mg	Preis/ Gericht Preis/kg	Kostform und Inhaltsstoffe	Seite im Katalog
			Energiegehalt		Eiweiß	Kohlen- hydrate	Fett					
			kJ	kcal								
13 716	Erbsencremesuppe	200 -	509	123	5	12	6	1,0	10	1,49 € 7,45 €	○ ● ● 🌿	11
13 718	Brokkolicremesuppe	200 -	542	130	3	8	9	0,7	13	1,49 € 7,45 €	○ ● ● 🌿	11
13 724	Möhrencremesuppe (mit Süßungsmitteln)	200 -	319	77	2	6	5	0,5	8	1,49 € 7,45 €	○ ● ● 🌿 ☹️ 🌾	11
13 729	Rinderkraftbrühe mit Eierstich	200 5	229	56	4	2	3	0,1	28	1,49 € 7,45 €	○ ● ● 🌿	11

Herzhaftes vom Schwein

13 065	Gegrilltes Haxenfleisch mit Kümmelsoße dazu Bayrisch Kraut und deftige Speckklöße	515 100	2414	576	37	49	24	4,1	167	5,99 € 11,63 €	○ 🐷 Ⓝ	14
13 102	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	515 80	2023	484	22	36	25	3,0	61	5,98 € 11,61 €	○ ● ● 🐷 Ⓝ 🌾	13
13 104	Klassischer Schweinebraten in Bratensaft mit grünen Bohnen „naturell“ und Kartoffelklöße	430 60	1545	371	22	47	10	3,9	53	5,68 € 13,21 €	○ ● ● ● 🐷	17

○ Vollkost ● Leichte Vollkost ● Menüs mit BE-Informationen für Diabetiker ● Menüs unter 100 mg Cholesterin ● Menüs unter 500 kcal

Herzhaftes vom Schwein

Art.-Nr.	Bezeichnung	GE FE in g	Nährwerte pro Gericht in g					BE	Chol. in mg	Preis/ Gericht Preis/kg	Kostform und Inhaltsstoffe	Seite im Katalog
			Energiegehalt		Eiweiß	Kohlen- hydrate	Fett					
			kJ	kcal								
13 107	Paniertes Schweineschnitzel mit Rosenkohl „naturell“ und Stampfkartoffeln	440 80	2198	526	23	46	24	3,9	30	6,15 € 13,98 €	○ ● ● 🐷	13
13 112	Schweineschnitzel „Cordon bleu“ mit buntem Gemüse „naturell“ und Kartoffeln mit einer feinen Kräutersoße	440 150	2182	523	34	50	20	4,2	66	6,89 € 15,66 €	○ ● 🐷 (N) (A)	14
13 116	Zarte Schweinelendchen in Champignonsoße mit Feinschmeckergemüse und Röstis	430 100	2078	496	34	36	22	3,0	76	6,97 € 16,21 €	○ ● ● ● 🐷 ⚡	12
13 124	Rahmgeschnetztes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln	460 60	1467	350	21	32	13	2,7	42	6,15 € 13,37 €	○ ● ● ● ● 🐷	14
13 127	Filettöpfchen (Schweinemedaille und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle	490 90	1971	469	32	45	15	3,7	101	7,24 € 14,78 €	○ ● ● 🐷 ⚡	14
13 135	Medaillons vom Schwein in einer rosa Pfeffersoße, dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle	480 90	1975	471	36	39	17	3,2	129	6,95 € 14,48 €	○ ● ● 🐷 ⚡	17
13 137	Schweineragout „italienischer Art“ in leichter Tomaten-Sauerrahmsoße, dazu Gartengemüse und Spätzle	470 80	1870	446	30	38	18	3,1	89	6,49 € 13,81 €	○ ● ● ● ● 🐷	15
13 142	Saftiger Hubertusbraten vom Schwein in einer Champignon-Rahmsoße mit Spätzle	450 100	2853	682	37	49	37	4,1	171	5,98 € 13,29 €	○ 🐷	15

vegetarische Zubereitung
 enthält Schweinefleisch
 enthält Alkohol
 (N) mit Natriumpökelsalz
 (A) mit Antioxidationsmittel
 (E) mit Farbstoff
 (S) mit Süßungsmittel
 (Z) mit Zuckerart und Süßungsmittel
 frei von Gluten
 frei von Milchzucker
GE Gesamtenergiegehalt
FE Einwaage Fertigfleisch/Hack/Wurst/Fertigfleisch inkl. Panade und/oder Füllung

Herzhaftes vom Schwein

Art.-Nr.	Bezeichnung	GE FE in g	Nährwerte pro Gericht in g					BE	Chol. in mg	Preis/ Gericht Preis/kg	Kostform und Inhaltsstoffe	Seite im Katalog
			Energiegehalt		Eiweiß	Kohlen- hydrate	Fett					
			kJ	kcal								
13 151	Zartes Schweinegulasch „Bürgerliche Art“ mit Schwarzwurzelgemüse und Gabelspaghetti	500 80	1721	409	30	44	10	3,7	70	5,99 € 11,98 €	○ ● ● ● ● ● 🐷	15
13 155	Saftiges Schweinerückensteak in leichter Champignonsoße, dazu Stampfkartoffeln	500 120	2946	707	40	34	43	2,9	98	7,19 € 14,38 €	○ ● ● ● ● ● 🐷 ⚠️ Ⓝ	15
13 157	Zartes Schweinegulasch in feiner Sauerrahmsoße, dazu grünes Gemüse „naturell“ und Bandnudeln	460 80	1923	458	32	40	18	3,3	93	6,28 € 13,65 €	○ ● ● ● ● ● 🐷	15
13 158	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln	480 80	1539	370	27	34	13	2,8	77	5,99 € 12,48 €	○ ● ● ● ● ● 🐷	16
13 167	Schweinegeschnetzeltes in feiner Rahmsoße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Hausmacher-Eiernudeln	470 80	2148	514	27	40	25	3,3	92	6,07 € 12,91 €	○ ● ● ● ● ● 🐷 ⚠️ Ⓝ	16
13 171	Deftige Kasselercarbonade und eine Rauchwurst auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	570 90	2749	659	25	49	37	4,1	80	6,31 € 11,07 €	○ ● ● ● ● ● 🐷 Ⓝ Ⓜ	16
13 175	Schweinegulasch „Jäger Art“ mit Erbsengemüse und Spätzle	475 60	1823	435	28	39	16	3,2	77	5,97 € 12,57 €	○ ● ● ● ● ● 🐷	16
13 365	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurst vom Schwein, dazu Spätzle	540 80	3227	771	35	71	35	5,9	131	5,69 € 10,54 €	○ ● ● ● ● ● 🐷 Ⓝ Ⓜ 🌿	16

○ Vollkost ● Leichte Vollkost ● Menüs mit BE-Informationen für Diabetiker ● Menüs unter 100 mg Cholesterin ● Menüs unter 500 kcal

Herzhaftes vom Schwein

Art.-Nr.	Bezeichnung	GE FE in g	Nährwerte pro Gericht in g					Chol. in mg	Preis/ Gericht Preis/kg	Kostform und Inhaltsstoffe	Seite im Katalog	
			Energiegehalt		Eiweiß	Kohlen- hydrate	Fett					BE
			kJ	kcal								
13 546	Reibekuchen „Hausfrauen Art“ mit Speck und Zwiebeln	320 20	2595	622	11	59	35	4,9	74	5,59 € 17,47 €	○ 🐷Ⓝ🍷	13
13 755	Feinschmeckertopf (Schweinemedaillons und Hähnchenbrustfilets) in Rahmsoße mit Madeira, dazu Bandnudeln	445 100	2015	479	37	44	16	3,7	100	7,17 € 16,11 €	○ ● ● ● 🐷🍷	17
13 775	Feinschmeckertopf „Italia“ (Schweineschnitzel und Hähncheninnenfilets) in feiner Tomatensoße mit Mini-Nudeln und Gartengemüse	485 90	1905	453	35	42	14	3,5	80	6,92 € 14,27 €	○ ● ● ● ● 🐷	13

Köstliches vom Rind

13 221	Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in herzhafter Bratensoße mit Rotkohl und Salzkartoffeln	520 100	1926	459	31	40	17	3,3	77	6,39 € 12,29 €	○ ● ● ● ● 🐷Ⓝ	20
13 240	Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit grünen Bohnen und Speckklößen	495 100	2489	594	40	44	27	3,6	135	6,78 € 13,70 €	○ ● 🐷Ⓝ	19
13 248	Pfifferlingstopf vom Rind dazu Pariser Karotten und Knöpflespätzle	520 100	2321	554	39	44	22	3,7	134	7,47 € 14,37 €	○ 🐷🍷Ⓝ	19
13 250	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße, dazu Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln sowie Stampfkartoffeln	545 100	2336	559	35	38	26	3,2	83	6,61 € 12,13 €	○ ● 🐷Ⓝ	19

vegetarische Zubereitung enthält Schweinefleisch enthält Alkohol mit Nitritpökelsalz mit Antioxidationsmittel mit Farbstoff mit Süßungsmittel mit Zuckerart und Süßungsmittel
 frei von Gluten frei von Milchzucker **GE** Gesamtenergie **FE** Einwaage Fertigfleisch/Hack/Wurst/Fertigfisch inkl. Panade und/oder Füllung

Köstliches vom Rind

Art.-Nr.	Bezeichnung	GE FE in g	Nährwerte pro Gericht in g					BE	Chol. in mg	Preis/ Gericht Preis/kg	Kostform und Inhaltsstoffe	Seite im Katalog
			Energiegehalt		Eiweiß	Kohlen- hydrate	Fett					
			kJ	kcal								
13 253	Rahmgulasch vom Rind mit Fingermöhren und Spätzle	455 80	2157	514	35	48	18	4,0	136	6,59 € 14,48 €	○ ● ●	20
13 255	Fränkischer Sauerbraten vom Rind in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle	525 100	2330	555	36	54	20	4,5	120	6,87 € 13,09 €	○ ●	18
13 267	Gemischte Bratenplatte vom Rind und Schwein mit Mischgemüse in Kräutersoße und Spätzle	520 90	2015	480	32	42	19	3,5	118	6,66 € 12,81 €	○ ● ● 🐷	19
13 268	Klassischer Tafelspitz vom Rind in feiner Schnittlauch-Sahne-Soße mit Salzkartoffeln	460 100	1954	466	35	36	19	3,0	110	6,55 € 14,24 €	○ ● ● ●	21
13 269	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind dazu Rosenkohl und Spätzle	510 100	2515	600	42	46	24	3,8	141	6,97 € 13,67 €	○ 🐷 ⚠️ 🚫 🍷	21
13 271	Saftiger Rinderbraten in Rotweinsauce mit Buntschnittmöhren und Stampfkartoffeln	530 80	2107	504	29	35	24	2,9	84	6,38 € 12,04 €	○ ● ● ● 🍷	21
13 272	Rheinischer Sauerbraten in dunkler Soße mit Rosinen verfeinert, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße	530 100	2297	546	33	60	18	5,0	81	6,99 € 13,19 €	○ ● ● ●	21
13 273	Schlemmergeschnetztes vom Rind in Paprika-Rahmsauce mit Gartengemüse und Bandnudeln	460 80	1646	392	31	33	14	2,8	86	6,54 € 14,22 €	○ ● ● ● ●	22

○ Vollkost ● Leichte Vollkost ● Menüs mit BE-Informationen für Diabetiker ● Menüs unter 100 mg Cholesterin ● Menüs unter 500 kcal

Köstliches vom Rind

Art.-Nr.	Bezeichnung	GE FE in g	Nährwerte pro Gericht in g					Chol. in mg	Preis/ Gericht Preis/kg	Kostform und Inhaltsstoffe	Seite im Katalog	
			Energiegehalt		Eiweiß	Kohlen- hydrate	Fett					BE
			kJ	kcal								
13 274	Zartes Rindergulasch in Champignonrahmsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Hörchennudeln	500 80	2116	504	32	51	17	4,3	73	6,27 € 12,54 €	○ ● ● ●	22
13 275	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln	460 70	1989	474	29	47	17	3,9	50	6,17 € 13,41 €	○ ● ● ● ☞	22
13 277	Rindergeschnetzeltes in Rahmsoße mit Buntschnittmöhren und Spätzle	475 70	2073	496	27	35	26	3,0	112	5,67 € 11,94 €	○ ● ● ●	22
13 297	Zartes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit „Hausmacher-Spätzle“	480 80	1989	473	32	47	16	3,9	111	6,19 € 12,90 €	○ ● ● ●	20
13 620	Herzhaftes Kartoffelgulasch mit zartem Rindfleisch	540 50	1155	274	20	37	2	3,1	37	5,72 € 10,59 €	○ ● ● ● ☞	21

Hack- und Wurst-Klassiker

13 001	Fleischklößchen vom Rind und Schwein in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln	445 75	1868	447	19	40	21	3,4	68	5,24 € 11,78 €	○ ● ● ● ☞	27
13 004	Hausgemachter Hackbraten vom Rind und Schwein in Kräuter-Rahmsoße mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln	500 100	2062	494	19	42	26	3,5	54	5,69 € 11,38 €	○ ● ● ● ● ☞	23

vegetarische Zubereitung
 enthält Schweinefleisch
 enthält Alkohol
 mit Nitritpökelsalz
 mit Antioxidationsmittel
 mit Farbstoff
 mit Süßungsmittel
 mit Zuckerart und Süßungsmittel
 frei von Gluten
 frei von Milchzucker
GE Gesamtenergiegehalt
FE Einwaage Fertigfleisch/Hack/Wurst/Fertigfisch inkl. Panade und/oder Füllung

Hack- und Wurst-Klassiker

Art.-Nr.	Bezeichnung	GE FE in g	Nährwerte pro Gericht in g					BE	Chol. in mg	Preis/ Gericht Preis/kg	Kostform und Inhaltsstoffe	Seite im Katalog
			Energiegehalt		Eiweiß	Kohlen- hydrate	Fett					
			kJ	kcal								
13 005	Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein in pikanter Kapernsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln	500 100	2172	520	20	46	27	3,8	88	5,55 € 11,10 €	○ ● ● 	24
13 009	Herzhafte Mini-Frikadellen vom Schwein in Zwiebelsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Kartoffelpüree	540 70	2318	555	18	54	27	4,5	63	5,55 € 10,28 €	○ ● 	24
13 021	Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	530 80	2837	682	17	43	46	3,6	75	5,69 € 10,74 €	○ 	24
13 023	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln	455 80	1959	468	24	45	19	3,8	73	5,57 € 12,24 €	○ ● ● ● ●	24
13 030	Zwei Frikadellen vom Schwein in kräftiger Bratensoße mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln	490 100	2114	507	20	37	29	3,1	71	5,65 € 11,53 €	○ ● 	24
13 034	Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Rotkohl und Spätzle	555 125	2768	664	30	57	35	4,7	124	5,69 € 10,25 €	○ 	25
13 036	Deftiger Hackbraten vom Schwein in herzhafter Soße, dazu Schwarzwurzelgemüse und Spiralnudeln	505 100	2212	529	23	50	24	4,2	67	5,82 € 11,52 €	○ ● ● 	25
13 044	Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße mit Porreegemüse und Petersilienkartoffeln	530 100	2013	482	19	38	26	3,1	70	5,91 € 11,15 €	○ ● ● ●	25

○ Vollkost ● Leichte Vollkost ● Menüs mit BE-Informationen für Diabetiker ● Menüs unter 100 mg Cholesterin ● Menüs unter 500 kcal

Hack- und Wurst-Klassiker

Art.-Nr.	Bezeichnung	GE FE in g	Nährwerte pro Gericht in g					BE	Chol. in mg	Preis/ Gericht Preis/kg	Kostform und Inhaltsstoffe	Seite im Katalog
			Energiegehalt		Eiweiß	Kohlen- hydrate	Fett					
			kJ	kcal								
13 068	Zwei hausgemachte Frikadellen vom Schwein auf Wirsinggemüse mit Stampfkartoffeln	475 100	2692	647	22	37	43	3,1	76	5,69 € 11,98 €	○ 🐷	23
13 069	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	500 90	2436	584	20	36	39	3,0	60	5,74 € 11,48 €	○ 🐷	25
13 074	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln	530 80	2459	590	19	41	38	3,4	134	5,29 € 9,98 €	○ 🐷	25
13 078	Gebratene Mettbällchen vom Schwein in Soße mit grünen Bohnen in Specksoße und Stampfkartoffeln	570 80	2396	575	18	41	37	3,4	79	5,67 € 9,95 €	○ 🐷	27
13 083	Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln	500 80	2164	517	24	50	22	4,2	78	5,82 € 11,64 €	○ ● ●	26
13 085	Bayrischer Leberkäs vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln	575 80	2734	657	17	39	46	3,3	71	5,65 € 9,83 €	○ 🐷 (N) (A)	26
13 086	Zwei saftige Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße, dazu Stampfkartoffeln mit Petersilie verfeinert	530 150	2191	525	18	38	31	3,2	53	6,18 € 11,66 €	○ ● 🐷	26
13 088	Currywurst vom Schwein mit Kartoffelspalten	430 100	3078	737	19	70	40	5,8	60	4,99 € 11,60 €	○ 🐷 (A) 🌾 🍷	26

vegetarische Zubereitung
 enthält Schweinefleisch
 enthält Alkohol
 (N) mit Natriumpökelsalz
 (A) mit Antioxidationsmittel
 (E) mit Farbstoff
 (S) mit Süßungsmittel
 (ZS) mit Zuckerart und Süßungsmittel
 frei von Gluten
 frei von Milchzucker
GE Gesamtenergiegehalt
FE Einwaage Fertigfleisch/Hack/Wurst/Fertigfisch inkl. Panade und/oder Füllung

Hack- und Wurst-Klassiker

Art.-Nr.	Bezeichnung	GE FE in g	Nährwerte pro Gericht in g					BE	Chol. in mg	Preis/ Gericht Preis/kg	Kostform und Inhaltsstoffe	Seite im Katalog
			Energiegehalt		Eiweiß	Kohlen- hydrate	Fett					
			kJ	kcal								
13 094	Gebratene Mettbällchen vom Schwein in fruchtiger Tomatensoße, dazu Spiralnudeln	460 60	2245	534	23	66	18	5,5	81	5,16 € 11,22 €	○ ● ● ● ● 🐷🔪	27
13 098	Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln	520 80	1665	399	15	30	22	2,5	34	5,82 € 11,19 €	○ ● ● ● ● 🐷	27
13 123	Schweinehacksteak in Bratensoße dazu Blumenkohl-Brokkoli-Gemüse und Mini-Nudeln	480 80	1870	446	21	45	18	3,7	91	5,84 € 12,17 €	○ ● ● ● ● 🐷	27
13 378	„Himmel und Erde“ Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, dazu Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle und Mettbällchen vom Schwein	500 115	2838	680	28	48	41	4,0	88	5,29 € 10,58 €	○ ● ● ● ● 🐷Ⓜ	26

Feines von Kalb, Lamm und Wild

13 300	Zartes Kalbsfrikassee mit Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln	490 90	2651	352	27	32	11	2,6	66	6,92 € 14,12 €	○ ● ● ● ●	29
13 310	Feiner Lammkeulenbraten „Provence“ in Kräutersoße, dazu grüne Bohnen „naturell“ und Rosmarinkartoffeln	480 100	1839	439	33	32	18	2,7	113	7,54 € 15,71 €	○ ● ● ● ●	28
13 317	Zarter Kalbsbraten in Madeira-Rahmsoße mit grünen Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln	470 100	1869	445	34	36	16	3,0	100	7,58 € 16,13 €	○ ● ● ● ● 🍷	29

○ Vollkost ● Leichte Vollkost ● Menüs mit BE-Informationen für Diabetiker ● Menüs unter 100 mg Cholesterin ● Menüs unter 500 kcal

Feines von Kalb, Lamm und Wild

Art.-Nr.	Bezeichnung	GE FE in g	Nährwerte pro Gericht in g					BE	Chol. in mg	Preis/ Gericht Preis/kg	Kostform und Inhaltsstoffe	Seite im Katalog
			Energiegehalt		Eiweiß	Kohlen- hydrate	Fett					
			kJ	kcal								
13 328	Kalbshacksteak in Rahmsoße mit Erbsen und Gabelspaghetti	490 80	2198	526	24	45	24	3,8	72	5,98 € 12,20 €	○ ● ● ☒	29
13 334	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Brokkoli und Kräuterspätzle	495 80	2046	487	37	43	16	3,6	103	7,38 € 14,91 €	○ ● ● ☒	29

Zartes vom Geflügel

13 302	Geschnittene Entenbrust in dunkler Soße, dazu Fingermöhren mit Brokkoli-Garnitur und Kartoffelklöße mit Bröseln	485 100	2033	485	29	47	19	3,9	145	7,19 € 14,82 €	○	34
13 349	Geschnittene Gänsebrust in herzhafter Apfel-Preiselbeersöße mit Rotkohl und Speckklöße	550 100	2945	704	28	65	34	5,4	129	7,99 € 14,53 €	○ ● ● ☒	31
13 445	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln	555 80	2040	486	29	49	17	4,1	350	6,42 € 11,57 €	○ ● ● ☒	34
13 743	Zarte Hähnchenbrust in heller Feinschmeckersöße mit Brokkoli „naturell“ und Langkornreis	460 80	1536	365	30	39	8	3,2	68	6,09 € 13,24 €	○ ● ● ● ●	31
13 745	Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis	460 80	2094	499	32	47	20	3,9	94	5,69 € 12,37 €	○ ● ● ● ●	32

vegetarische Zubereitung
 enthält Schweinefleisch
 enthält Alkohol
 mit Nitritpökelsalz
 mit Antioxidationsmittel
 mit Farbstoff
 mit Süßungsmittel
 mit Zuckerart und Süßungsmittel
 frei von Gluten
 frei von Milchzucker
GE Gesamtenergiegehalt
FE Einwaage Fertigfleisch/Hack/Wurst/Fertigfisch inkl. Panade und/oder Füllung

Zartes vom Geflügel

Art.-Nr.	Bezeichnung	GE FE in g	Nährwerte pro Gericht in g					BE	Chol. in mg	Preis/ Gericht Preis/kg	Kostform und Inhaltsstoffe	Seite im Katalog
			Energiegehalt		Eiweiß	Kohlen- hydrate	Fett					
			kJ	kcal								
13 748	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“	510 80	2185	521	32	49	21	4,1	123	5,99 € 11,75 €	○ ● ●	32
13 750	Gebratene Geflügelfleischbällchen in feiner Soße mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln	490 80	1778	425	18	39	20	3,3	61	5,69 € 11,61 €	○ ● ● ● ●	31
13 753	Putenbrust „Natur“ in Rahmsoße aus Putenbrust-Formfleisch mit Buntschnittmöhren „naturell“ und Spätzle	450 80	1803	430	27	38	17	3,1	87	6,44 € 14,31 €	○ ● ● ● ●	32
13 765	Putengeschnetzeltes in feiner Basilikum-Sahnesoße mit Marktgemüse und Hausmacher-Spätzle	490 80	2168	518	32	40	24	3,3	101	6,38 € 13,02 €	○ ● ●	32
13 767	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln	510 80	1850	444	17	36	25	3,0	37	5,68 € 11,14 €	○ ● ● ● ●	33
13 768	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	515 100	2166	519	22	38	28	3,2	58	5,67 € 11,01 €	○ ● ● ●	33
13 769	Klassisches Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons, dazu Erbsen und Möhren und Langkornreis	510 80	2572	615	35	48	29	4,0	111	6,12 € 12,00 €	○ ● ⌵	34
13 770	Hähnchen „Cordon bleu“ aus Hähnchenbrust-Formfleisch, mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree	480 110	2369	566	28	49	26	4,1	53	6,24 € 13,00 €	○ ● ● Ⓝ	33

○ Vollkost ● Leichte Vollkost ● Menüs mit BE-Informationen für Diabetiker ● Menüs unter 100 mg Cholesterin ● Menüs unter 500 kcal

Zartes vom Geflügel

Art.-Nr.	Bezeichnung	GE FE in g	Nährwerte pro Gericht in g					BE	Chol. in mg	Preis/ Gericht Preis/kg	Kostform und Inhaltsstoffe	Seite im Katalog
			Energiegehalt		Eiweiß	Kohlen- hydrate	Fett					
			kJ	kcal								
13 773	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße dazu Romanesco und eine Reis-Wildreiskombination	495 100	1916	456	35	42	15	3,5	81	6,97 € 14,08 €	○ ● ● ● ●	33
13 774	Hähnchenfilet „Gärtnerin Art“ mit Reis	450 80	1693	402	27	48	11	4,0	62	5,99 € 13,31 €	○ ● ● ● ●	31
13 779	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in einer feinen Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln	480 150	2310	552	38	34	28	2,8	200	6,39 € 13,31 €	○ ● ●	30
13 785	Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln	500 80	1494	355	27	36	8	3,0	64	5,89 € 11,78 €	○ ● ● ● ●	35
13 787	Poulardenfilet in feiner Sauerrahm-Soße dazu Salzkartoffeln	440 100	1720	409	31	34	15	2,9	86	5,97 € 13,57 €	○ ● ● ● ●	33
13 791	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinssoße, dazu Salzkartoffeln	500 140	2360	564	32	39	27	3,3	179	6,39 € 12,78 €	○ ☒	35
13 794	Ente „asiatisch“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis	515 100	2239	529	34	86	5	7,1	133	6,97 € 13,53 €	○ ☒	34
13 798	Hähnchenbrust in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße dazu Gemüse-Reis	455 80	1557	369	26	48	7	4,0	52	5,98 € 13,14 €	○ ● ● ● ● ☒	35

vegetarische Zubereitung
 enthält Schweinefleisch
 enthält Alkohol
 mit Nitritpökelsalz
 mit Antioxidationsmittel
 mit Farbstoff
 mit Süßungsmittel
 mit Zuckerart und Süßungsmittel
 frei von Gluten
 frei von Milchzucker
GE Gesamtenergiegehalt
FE Einwaage Fertigfleisch/Hack/Wurst/Fertigfisch inkl. Panade und/oder Füllung

Fischspezialitäten

Art.-Nr.	Bezeichnung	GE FE in g	Nährwerte pro Gericht in g					BE	Chol. in mg	Preis/ Gericht Preis/kg	Kostform und Inhaltsstoffe	Seite im Katalog
			Energiegehalt		Eiweiß	Kohlen- hydrate	Fett					
			kJ	kcal								
13 403	Auswahl von Edelfischen in einer Zitronen-Buttersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln	460 110 ¹⁾	1510	360	24	28	15	2,3	72	7,24 € 15,74 €	○ ● ● ● ●	39
13 410	Alaska-Seelachsfiletstücke im Backteig mit warmem Kartoffelsalat und einem würzigen Dip	390 150 ¹⁾	2445	584	29	54	26	4,5	90	6,27 € 16,08 €	○ ● ● ● ● ☞ Ⓝ	39
13 411	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln	520 80 ¹⁾	2186	524	25	35	29	3,0	74	6,72 € 12,92 €	○ ● ● ● ●	36
13 413	Gedünstetes Lachsfilet mit Garnelen in WeißweinsöÙe, mit Buttergemüse und Petersilienkartoffeln	480 110 ¹⁾	1885	449	32	37	16	3,1	104	7,15 € 14,90 €	○ ● ● ● ● ☞	37
13 429	Gebackene Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	500 120 ¹⁾	2532	606	23	53	32	4,4	67	5,49 € 10,98 €	○ ● ● ● ●	37
13 431	Schlemmerfilet „Florentin“ vom Alaska-Seelachs (aus Filetblöcken portioniert) mit einer Spinat-Käse-Auflage, dazu Sommergemüse und Rahmkartoffeln	500 180 ¹⁾	2063	492	28	43	20	3,6	81	6,47 € 12,94 €	○ ● ● ● ● ● Ⓢ	37
13 455	Lachsfilet in feiner ButtersöÙe mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskombination	470 125 ¹⁾	2469	591	35	38	31	3,2	98	7,58 € 16,13 €	○ ● ● ● ● ☞	37
13 465	Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln	550 100 ¹⁾	1813	432	26	42	15	3,5	89	6,14 € 11,16 €	○ ● ● ● ● ●	37

○ Vollkost ● Leichte Vollkost ● Menüs mit BE-Informationen für Diabetiker ● Menüs unter 100 mg Cholesterin ● Menüs unter 500 kcal 1) Gewichtsverlust durch Erhitzen

Fischspezialitäten

Art.-Nr.	Bezeichnung	GE FE in g	Nährwerte pro Gericht in g					BE	Chol. in mg	Preis/ Gericht Preis/kg	Kostform und Inhaltsstoffe	Seite im Katalog
			Energiegehalt		Eiweiß	Kohlen- hydrate	Fett					
			kJ	kcal								
13 466	Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Fingermöhren und Stampfkartoffeln	450 100 ¹⁾	1906	456	18	44	20	3,7	50	6,44 € 14,31 €	○ ● ● ● ●	38
13 467	Alaska-Seelachs in feiner Senfsoße mit Erbsen und geschnittenen Kräuter-Kartoffeln	480 80 ¹⁾	1861	445	24	39	18	3,3	62	6,18 € 12,88 €	○ ● ● ● ●	38
13 468	Schellfischfilet in feiner Zitronensoße, dazu Blattspinat und Salzkartoffeln	490 100 ¹⁾	1526	367	26	32	14	2,6	77	6,51 € 13,29 €	○ ● ● ● ●	38
13 469	Kabeljaufilet in feiner Sauerrahmsoße dazu Gartengemüse und Salzkartoffeln	460 80 ¹⁾	1438	343	21	31	13	2,6	48	6,72 € 14,61 €	○ ● ● ● ●	38
13 475	Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dillcremesoße mit Blattspinat und Salzkartoffeln	460 80 ¹⁾	1373	327	22	29	11	2,4	61	6,27 € 13,63 €	○ ● ● ● ●	38
13 478	Buntbarschfilet mit Garnelen in Dill-Sahnesoße und Salzkartoffeln	440 94 ¹⁾	1567	374	25	27	17	2,2	92	6,87 € 15,61 €	○ ● ● ● ●	39
13 479	Gedünsteter Alaska-Seelachs in fruchtiger Tomatensoße mit Erbsen und Kartoffelpüree	480 80 ¹⁾	1783	425	24	43	15	3,6	60	6,13 € 12,77 €	○ ● ● ● ●	39
13 489	Fischpfanne Admiral (vom Alaska-Seelachs) in leichter Sauerrahm-Soße mit Gemüse, dazu Salzkartoffeln	490 80 ¹⁾	1765	420	21	48	14	4,0	77	6,17 € 12,59 €	○ ● ● ● ●	39

vegetarische Zubereitung
 enthält Schweinefleisch
 enthält Alkohol
 mit Nitritpökelsalz
 mit Antioxidationsmittel
 mit Farbstoff
 mit Süßungsmittel
 mit Zuckerart und Süßungsmittel
 frei von Gluten
 frei von Milchzucker
 GE Gesamtenergiegehalt **FE** Einwaage Fertigfleisch/Hack/Wurst/Fertigfisch inkl. Panade und/oder Füllung

Art.-Nr.	Bezeichnung	GE FE in g	Nährwerte pro Gericht in g					BE	Chol. in mg	Preis/ Gericht Preis/kg	Kostform und Inhaltsstoffe	Seite im Katalog
			Energiegehalt		Eiweiß	Kohlen- hydrate	Fett					
			kJ	kcal								
13 778	Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln	365 130 ¹⁾	2197	527	20	43	30	3,6	146	6,66 € 18,25 €	○ ● 🐷 N E	36

Variationen vom Gemüse

13 342	Herzhafter Kartoffel-Gemüse-Auflauf	540 -	2352	561	22	60	23	5,0	37	5,29 € 9,80 €	○ ● 🌿	42
13 385	Vegetarische Maultaschen mit goldgelbem Rührei, dazu Gemüsestreifen und Blattspinat	440 -	1860	444	30	39	17	3,2	307	5,69 € 12,93 €	○ ● ● 🌿	41
13 554	Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln	450 -	2225	533	23	36	31	3,0	411	5,42 € 12,04 €	○ ● ● 🌿	41
13 556	Buntes Gemüseragout in feiner Kerbelsoße dazu Langkornreis	490 -	1637	389	10	58	11	4,8	36	4,99 € 10,18 €	○ ● ● ● ● 🌿	41
13 565	Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln	465 -	2029	486	21	37	26	3,1	284	4,99 € 10,73 €	○ ● ● ● 🌿 🍷	41
13 574	Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln	470 -	1510	362	9	35	18	2,9	14	4,98 € 10,60 €	○ ● ● ● ● 🌿	41

Variationen vom Gemüse

Art.-Nr.	Bezeichnung	GE FE in g	Nährwerte pro Gericht in g					BE	Chol. in mg	Preis/ Gericht Preis/kg	Kostform und Inhaltsstoffe	Seite im Katalog
			Energiegehalt		Eiweiß	Kohlen- hydrate	Fett					
13 582	Waldpilze in einer cremigen Soße mit Spätzle	410 -	1445	345	12	39	14	3,3	51	5,42 € 13,22 €	○ ● ● ● ●	42
13 593	Gemüseschnitte auf buntem Gemüse mit Soße à la Hollandaise und Petersilienkartoffeln	400 -	2359	565	9	55	31	4,6	48	5,57 € 13,93 €	○ ●	42
13 594	Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree	500 -	2108	506	10	46	28	3,8	40	5,29 € 10,58 €	○ ●	42
13 599	Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln	500 -	1522	363	9	45	14	3,8	38	5,45 € 10,90 €	○ ● ● ● ●	40

Nudelgerichte

13 321	Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße	480 -	2058	490	14	66	18	5,5	94	4,97 € 10,35 €	○ ● ● ● ●	44
13 322	Nudelplatte „Tri Italia“ aus 3 Nudelsorten mit verschiedenen Soßen	550 -	2689	645	21	84	24	7,0	98	5,45 € 9,91 €	○ ● ●	44
13 373	Große Ravioli in Tomatensoße mit Gemüse	500 -	2238	532	26	66	17	5,5	55	5,29 € 10,58 €	○ ● ●	43

vegetarische Zubereitung
 enthält Schweinefleisch
 enthält Alkohol
 mit Nitritpökelsalz
 mit Antioxidationsmittel
 mit Farbstoff
 mit Süßungsmittel
 mit Zuckerart und Süßungsmittel
 frei von Gluten
 frei von Milchzucker
 GE Gesamteinwaage
 FE Einwaage Fertigfleisch/Hack/Wurst/Fertigfisch inkl. Panade und/oder Füllung

Nudelgerichte

Art.-Nr.	Bezeichnung	GE FE in g	Nährwerte pro Gericht in g					BE	Chol. in mg	Preis/ Gericht Preis/kg	Kostform und Inhaltsstoffe	Seite im Katalog
			Energiegehalt		Eiweiß	Kohlen- hydrate	Fett					
			kJ	kcal								
13 547	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie-Garnitur	440 -	2263	541	23	51	26	4,3	65	4,99 € 11,34 €	○ ● ● ● 🌿	44
13 549	Südländische Gemüse-Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika und Auberginen	450 -	1794	428	13	54	16	4,5	36	5,28 € 11,73 €	○ ● ● ● ● 🌿🍷	45
13 551	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken	470 20	2461	587	26	65	23	5,4	49	5,21 € 11,09 €	○ ● ● 🐷 (N) (F)	45
13 552	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese	500 -	2139	507	26	72	11	6,0	6	4,97 € 9,94 €	○ ● ● ● 🌿🍷	45
13 558	Herzhafte Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur	495 -	3461	826	32	85	38	7,1	155	5,41 € 10,93 €	○ ● ● 🌿	44
13 584	Spaghetti „Bolognese“ mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein	470 50	2225	529	26	64	18	5,3	68	5,19 € 11,04 €	○ ● ● ● 🐷🍷	45

Deftige Eintöpfe

13 603	Vegetarischer Möhre Eintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	500 -	1250	299	5	36	13	3,0	2	4,95 € 9,90 €	○ ● ● ● ● ● 🌿🍷🍷	47
--------	---------------------------------------------------------	----------	------	-----	---	----	----	-----	---	------------------	--------------------	----

○ Vollkost ● Leichte Vollkost ● Menüs mit BE-Informationen für Diabetiker ● Menüs unter 100 mg Cholesterin ● Menüs unter 500 kcal

Deftige Eintöpfe

Art.-Nr.	Bezeichnung	GE FE in g	Nährwerte pro Gericht in g					Chol. in mg	Preis/ Gericht Preis/kg	Kostform und Inhaltsstoffe	Seite im Katalog	
			Energiegehalt		Eiweiß	Kohlen- hydrate	Fett					BE
			kJ	kcal								
13 606	Erbensuppe mit deftiger Bauernwurst vom Schwein	600 80	2771	664	30	49	32	4,1	60	5,29 € 8,82 €	○ ● 🐷 (N) (A) 🌾	47
13 609	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit Wurzelgemüse und geschnittener Mettwurst vom Schwein	600 80	2397	574	19	45	33	3,8	62	5,38 € 8,97 €	○ ● 🐷 (N) 🌾	47
13 610	Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein	540 80	1788	430	17	34	24	2,9	65	5,35 € 9,91 €	○ ● ● ● 🐷 🌾	48
13 612	Gemüse Eintopf nach „Gärtnerin Art“ mit Fleischklößchen vom Rind und Schwein	540 75	1845	443	16	29	27	2,4	54	5,33 € 9,87 €	○ ● ● ● ● 🐷 🌾	46
13 614	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein	580 100	3464	830	27	28	68	2,3	92	5,69 € 9,81 €	○ 🐷 (N) 🌾	48
13 616	Deftiger Birnen-Bohnen-Speck-Eintopf	540 20	1618	388	9	36	22	3,0	22	5,27 € 9,76 €	○ ● ● ● 🐷 (N) 🌾 🍷	48
13 617	Fruchtiger Reis-Tomaten-Eintopf mit Fleischbällchen vom Rind und Schwein	540 80	2660	638	30	54	33	4,5	63	5,33 € 9,87 €	○ ● ● ● ● 🐷 🌾	48
13 618	Herzhafter Nudleintopf mit geschnittenem Rindfleisch und Brokkoli	540 40	1587	380	20	29	19	2,4	50	5,68 € 10,52 €	○ ● ● ● ● 🌾	47

vegetarische Zubereitung
 enthält Schweinefleisch
 enthält Alkohol
 (N) mit Natriumpökelsalz
 (A) mit Antioxidationsmittel
 (E) mit Farbstoff
 (S) mit Süßungsmittel
 (ZS) mit Zuckerart und Süßungsmittel
 frei von Gluten
 frei von Milchzucker
GE Gesamtenergiegehalt
FE Einwaage Fertigfleisch/Hack/Wurst/Fertigfisch inkl. Panade und/oder Füllung

Deftige Eintöpfe

Art.-Nr.	Bezeichnung	GE FE in g	Nährwerte pro Gericht in g					BE	Chol. in mg	Preis/ Gericht Preis/kg	Kostform und Inhaltsstoffe	Seite im Katalog
			Energiegehalt		Eiweiß	Kohlen- hydrate	Fett					
			kJ	kcal								
13 641	Herzhafter Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftigem Bauernwurst vom Schwein	540 80	2699	646	32	51	31	4,2	63	5,29 € 9,80 €	○ ● ● ● ☞ Ⓝ Ⓜ Ⓢ	49
13 644	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	540 40	1471	351	16	36	14	3,0	31	5,38 € 9,96 €	○ ● ● ● ● ● ☞ Ⓢ	49
13 653	Reis-Gemüse-Eintopf mit Huhnfleisch einlage	540 60	1525	362	25	45	8	3,7	56	5,34 € 9,89 €	○ ● ● ● ● ● ☞ Ⓢ	49
13 682	Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch	540 40	1781	427	15	35	23	2,9	34	5,38 € 9,96 €	○ ● ● ● ● ● ☞ Ⓢ	49

Süße Hauptspeisen

13 501	Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Süßungsmitteln)	445 -	1552	369	11	54	11	4,5	27	4,97 € 11,17 €	○ ● ● ● ● ● ☞ Ⓢ Ⓢ	52
13 510	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung (mit Süßungsmitteln)	340 -	1819	432	21	59	11	4,9	374	4,99 € 14,68 €	○ ● ● ● ● ● ☞ Ⓢ	51
13 512	Apfelstrudel mit Vanillesoße	420 -	3385	810	11	93	43	7,7	33	5,69 € 13,55 €	○ ☞ Ⓢ	51

○ Vollkost ● Leichte Vollkost ● Menüs mit BE-Informationen für Diabetiker ● Menüs unter 100 mg Cholesterin ● Menüs unter 500 kcal

Süße Hauptpeisen

Art.-Nr.	Bezeichnung	GE FE in g	Nährwerte pro Gericht in g					Chol. in mg	Preis/ Gericht Preis/kg	Kostform und Inhaltsstoffe	Seite im Katalog	
			Energiegehalt		Eiweiß	Kohlen- hydrate	Fett					BE
			kJ	kcal								
13 513	Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)	450 -	1658	398	11	38	22	3,2	30	4,97 € 11,04 €	○ ● ● ● ● ☞ Ⓢ	51
13 522	Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott	410 -	2471	586	15	99	13	8,3	118	5,29 € 12,90 €	○ ☞ ☒	50
13 533	Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)	450 -	1654	397	10	38	22	3,2	30	4,99 € 11,09 €	○ ● ● ● ● ☞ Ⓢ	51
13 537	Milchreis mit fruchtiger Sauerkirschsoße (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)	420 -	1429	339	8	55	8	4,6	15	4,97 € 11,83 €	○ ● ● ● ● ☞ 🌾 Ⓢ	52
13 538	Zwei Pfannkuchen mit Aprikosen-Mango-Füllung (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)	340 -	1780	423	19	60	10	5,0	282	5,29 € 15,56 €	○ ● ● ● ● ☞ Ⓢ	53
13 539	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker	500 -	2546	606	13	85	23	7,1	24	4,97 € 9,94 €	○ ● ● ● ● ☞ 🌾	52
13 541	Eierpfannkuchen mit Apfelmusfüllung (mit Süßungsmitteln)	340 -	1748	415	20	57	10	4,7	238	4,99 € 14,68 €	○ ● ● ● ● ☞ Ⓢ	52
13 542	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln)	340 -	2081	495	24	60	17	5,0	313	4,99 € 14,68 €	○ ● ● ● ● ☞ Ⓢ	52

vegetarische Zubereitung
 enthält Schweinefleisch
 enthält Alkohol
 mit Natriumpökelsalz
 mit Antioxidationsmittel
 mit Farbstoff
 mit Süßungsmittel
 mit Zuckerart und Süßungsmittel
 frei von Gluten
 frei von Milchzucker
GE Gesamtenergiegehalt
FE Einwaage Fertigfleisch/Hack/Wurst/Fertigfisch inkl. Panade und/oder Füllung

Süße Hauptspeisen

Art.-Nr.	Bezeichnung	GE FE in g	Nährwerte pro Gericht in g					BE	Chol. in mg	Preis/ Gericht Preis/kg	Kostform und Inhaltsstoffe	Seite im Katalog
			Energiegehalt		Eiweiß	Kohlen- hydrate	Fett					
			kJ	kcal								
13 585	Cremiger Milchreis mit fruchtigem Ananas-Pfirsich-Apfel-Kompott	550 -	2204	521	12	100	7	8,3	21	4,97 € 9,04 €	○ ● ● ● ● 🌿 🌾	53
13 590	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln)	420 -	1728	411	13	52	15	4,4	54	5,29 € 12,60 €	○ ● ● ● ● ● 🌿 Ⓢ Ⓟ	53
13 598	Aprikosen-Michel mit Vanillesoße	565 -	3460	823	21	120	27	10,0	155	5,32 € 9,42 €	○ ● ● 🌿 Ⓢ	53

Natriumverminderte Menüs

13 804	Alaska-Seelachsstreifen in Schlemmersoße, dazu buntes Gemüse „naturell“ und Kartoffeln	490 80 ¹⁾	1217	293	18	33	9	2,7	59	6,89 € 14,06 €	○ ● ● ● ● ●	
13 808	Rinderbraten in Soße mit grünen Bohnen und Kartoffeln	440 60	1381	332	26	32	10	2,7	91	6,89 € 15,66 €	○ ● ● ● ● ● 🌿	
13 810	Kräuterfrikadelle vom Rind und Schwein in Rahmsauce mit Rosenkohl und Kartoffeln	480 100	1993	477	20	44	22	3,7	81	6,39 € 13,31 €	○ ● ● ● ● ● 🐷	
13 811	Hähnchenbrust in Senfsoße mit buntem Gemüse und Hörnchennudeln	440 70	1452	346	25	34	10	2,9	140	6,39 € 14,52 €	○ ● ● ● ● ●	

○ Vollkost ● Leichte Vollkost ● Menüs mit BE-Informationen für Diabetiker ● Menüs unter 100 mg Cholesterin ● Menüs unter 500 kcal 1) Gewichtsverlust durch Erhitzen

Natriumverminderte Menüs

Art.-Nr.	Bezeichnung	GE FE in g	Nährwerte pro Gericht in g					BE	Chol. in mg	Preis/ Gericht Preis/kg	Kostform und Inhaltsstoffe	Seite im Katalog
			Energiegehalt		Eiweiß	Kohlen- hydrate	Fett					
			kJ	kcal								
13 812	Rahmgulasch vom Rind mit Apfelrotkohl und Spätzle	450 60	1884	450	28	38	19	3,2	118	6,89 € 15,31 €		
13 814	Hühnerfrikassee mit Möhren „naturell“ und Reis	440 60	1484	346	26	47	6	3,9	58	6,89 € 15,66 €		
13 816	Schweinebraten in Soße mit Blumenkohlgemüse und Stampfkartoffeln	500 60	1683	402	26	33	17	2,7	58	6,89 € 13,78 €		
13 817	Alaska-Seelachsschnitte in Senfsoße mit Erbsen und Stampfkartoffeln	580 120 ¹⁾	1982	473	29	39	19	3,3	58	6,89 € 11,88 €		
13 831	Schweinegulasch mit Möhren „naturell“ und Kartoffeln	450 60	1380	328	24	34	8	2,9	65	6,89 € 15,31 €		
13 834	Kräuterfrikadelle vom Rind und Schwein in Champignonsoße mit Spinat und Petersilienkartoffeln	510 100	2048	490	22	41	24	3,5	69	6,39 € 12,53 €		
13 840	Geschnittenes Kalbfleisch in Sahnesoße mit Kohlrabi und Stampfkartoffeln	530 60	1914	460	22	35	22	2,7	73	6,89 € 13,00 €		
13 842	Schweinebraten in Champignonsoße mit Rote Bete und Salzkartoffeln	480 60	1560	371	23	42	10	3,5	55	6,89 € 14,35 €		

vegetarische Zubereitung enthält Schweinefleisch enthält Alkohol mit Nitritpökelsalz mit Antioxidationsmittel mit Farbstoff mit Süßungsmittel mit Zuckerart und Süßungsmittel
 frei von Gluten frei von Milchzucker **GE** Gesamtinwaage **FE** Einwaage Fertigfleisch/Hack/Wurst/Fertigfisch inkl. Panade und/oder Füllung

Natriumverminderte Menüs

Art.-Nr.	Bezeichnung	GE FE in g	Nährwerte pro Gericht in g					BE	Chol. in mg	Preis/ Gericht Preis/kg	Kostform und Inhaltsstoffe	Seite im Katalog
			Energiegehalt		Eiweiß	Kohlen- hydrate	Fett					
			kJ	kcal								
13 843	Rinderbraten in Bratensoße mit Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln	470 60	1261	303	26	32	9	2,7	53	6,89 € 14,66 €	○ ● ● ● ●	
13 846	Hähnchenhappen aus Hähnchenbrust-Formfleisch in Schnittlauch-Senfsoße mit Erbsen-Paprika-Gemüse und Kartoffelspalten	435 60	1964	469	28	43	17	3,6	40	6,39 € 14,69 €	○ ● ●	

PüreeMenüs

13 850	Feines Geflügel-Gemüseragout mit Möhren-Steckrübengemüse und Kartoffelpüree	455 66	1768	422	19	42	18	3,5	50	6,69 € 14,70 €	○ ● ● ● ● ☞	
13 874	Lachs in feiner Sahnesoße mit Brokkoli und Kartoffelpüree	455 71	2216	529	23	52	24	4,4	69	6,69 € 14,70 €	○ ● ● ● ●	
13 883	Zarter Geflügelbraten in Soße mit Brokkoli und Kartoffelpüree	455 58	1818	433	20	48	17	4,0	51	6,69 € 14,70 €	○ ● ● ● ● ☞	
13 887	Herzhafte Käsemakkaroni mit Erbsen und Möhren	445 -	2046	489	18	46	24	3,8	41	6,69 € 15,03 €	○ ● ● ● ● Ⓢ	
13 890	Alaska-Seelachs in feiner Senfsoße, dazu Möhregemüse und Kartoffelpüree	455 80	1887	450	19	49	18	4,1	54	6,69 € 14,70 €	○ ● ● ● ●	

○ Vollkost ● Leichte Vollkost ● Menüs mit BE-Informationen für Diabetiker ● Menüs unter 100 mg Cholesterin ● Menüs unter 500 kcal 1) Gewichtsverlust durch Erhitzen

PüreeMenüs

Art.-Nr.	Bezeichnung	GE FE in g	Nährwerte pro Gericht in g					BE	Chol. in mg	Preis/ Gericht Preis/kg	Kostform und Inhaltsstoffe	Seite im Katalog
			Energiegehalt		Eiweiß	Kohlen- hydrate	Fett					
			kJ	kcal								
13 891	Herzhaftes Lamm-Gemüse-Ragout mit Möhren-Steckrübengemüse und Kartoffelpüree	455 66	2005	478	21	52	19	4,3	54	6,69 € 14,70 €	○ ● ● ●	
13 892	Rinderbraten in klassischer Soße, dazu Erbsen und Kartoffelpüree	455 77	2162	517	22	45	26	3,8	57	6,69 € 14,70 €	○ ● ● ●	
13 893	Goldgelbes Omelette in Käsesoße mit Erbsen und Kartoffelpüree	455 -	2306	551	19	53	28	4,4	270	6,69 € 14,70 €	○ ● ● Ⓡ Ⓢ	
13 894	Herzhaftes Rindergulasch mit Möhrengemüse und Kartoffelpüree	455 77	2191	524	21	50	25	4,2	51	6,69 € 14,70 €	○ ● ● ●	
13 895	Herzhaftes Rindergulasch mit Pastinakengemüse und Kartoffelpüree	455 77	2306	551	21	51	27	4,3	51	6,69 € 14,70 €	○ ● ● ●	
13 896	Zartes Hähnchen in Sahnesoße mit Möhrengemüse und Kartoffelpüree	455 57	2561	613	21	56	32	4,7	75	6,69 € 14,70 €	○ ● ● ●	
13 897	Bunte Gemüseplatte in Käsesoße aus Brokkoli, Blumenkohl und Möhren, dazu Kartoffelpüree	455 -	2011	480	14	54	21	4,5	37	6,69 € 14,70 €	○ ● ● ● Ⓡ Ⓢ	
13 898	Zartes Schweinegulasch mit Äpfeln, dazu Pastinakengemüse und Kartoffelpüree	455 82	2364	565	20	51	30	4,2	57	6,69 € 14,70 €	○ ● ● ● 🐷	

vegetarische Zubereitung
 enthält Schweinefleisch
 enthält Alkohol
 mit Natriumpökelsalz
 mit Antioxidationsmittel
 mit Farbstoff
 mit Süßungsmittel
 mit Zuckerart und Süßungsmittel
 frei von Gluten
 frei von Milchzucker
GE Gesamtenergiegehalt
FE Einwaage Fertigfleisch/Hack/Wurst/Fertigfisch inkl. Panade und/oder Füllung

Art.-Nr.	Bezeichnung	GE FE in g	Nährwerte pro Gericht in g					BE	Chol. in mg	Preis/ Gericht Preis/kg	Kostform und Inhaltsstoffe	Seite im Katalog
			Energiegehalt		Eiweiß	Kohlen- hydrate	Fett					
			kJ	kcal								
13 899	Deftiger Schweinebraten in klassischer Soße mit Erbsen und Kartoffelpüree	455 73	2370	567	20	53	29	4,4	56	6,69 € 14,70 €	○ ● ● ● 🐷	

Genießer-Auswahlpakete



Rahmgeschnetzeltes
vom Schwein mit Gartengemüse
und Petersilienkartoffeln

Leichte Vollkost/
Diabetiker

47246

€ 35,99





Leichte Vollkost/
Diabetiker

47247

€ 36,49






BE Art.-Nr.


**Goldgelb gebackener
Eierpfannkuchen**  5,0 **13542**
mit Apfel-Quark-Füllung 
(mit Süßungsmitteln)

**Feines Hühnerfrikassee
„Frühlings Art“** 3,9 **13745**
mit Langkornreis

Zwei Meisterfrikadellen 3,1 **13019**
vom Rind in Soße mit Blattspinat
und Kartoffelpüree



**Vegetarischer Möhren-
eintopf**  3,0 **13603**
mit feinen Kartoffelwürfeln 


Bunter Fischtopf 3,5 **13465**
vom Alaska-Seelachs mit Gemüse-
einlage und Salzkartoffeln

Rahmgeschnetzeltes  2,7 **13124**
vom Schwein mit Gartengemüse
und Petersilienkartoffeln

Rheinischer Sauerbraten 4,9 **13260**
vom Rind in Rosinensoße, dazu
Rotkohl und Kartoffelklöße

BE Art.-Nr.


Rührei  3,1 **13565**
mit cremigem Spinat und 
Salzkartoffeln

**Schweinegulasch
„Jäger Art“**  3,2 **13175**
mit Erbsengemüse und Spätzle

Panierter Alaska-Seelachs 3,8 **13490**
mit feiner Kräutersoße und
Frühlingspüree

Wirtshausbraten 3,9 **13264**
vom Rind in Pilzsoße mit buntem
Gemüse und Spiralnudeln

Pichelsteiner Eintopf 3,0 **13644**
mit Rindfleisch

Klassischer Schweinebraten 3,9 **13104**
in Bratensaft mit grünen Bohnen,
„naturell“ und Kartoffelklößen 

**Gegrillte Hähnchenkeule
„Königin Art“** 2,8 **13779**
in einer feinen Soße mit Gemüse
„Leipziger Allerlei“ und
Salzkartoffeln

Leichte Vollkost/
Diabetiker

47248

€ 35,49





Leichte Vollkost/
Diabetiker

47249

€ 35,99






BE Art.-Nr.


Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“  2,4 **13612**
mit Fleischklößchen vom Rind
und Schwein 


**Gebratene Geflügel-
fleischbällchen** 3,3 **13750**
in feiner Soße mit Kohlrabigemüse
und Salzkartoffeln

Deutsches Beefsteak 3,8 **13023**
mit Erbsen und Möhren,
dazu Spiralnudeln

Milchreis  4,5 **13501**
mit fruchtigen Mandarinen 
(mit Süßungsmitteln) 


Gebackene Filetstücke 3,7 **13466**
vom Alaska-Seelachs mit Finger-
möhren und Stampfkartoffeln

**Buntes Spargelgemüse-
Ragout**  3,8 **13599**
in feiner Soße,
dazu Salzkartoffeln


Zarte Schweinelendchen  4,1 **13121**
in feiner Rahmsoße mit Rotkohl
und Spätzle


BE Art.-Nr.


Tafelspitz 3,2 **13225**
aus zartem Rindfleisch in Schnitt-
lauch-Rahmsoße mit Erbsen und
Möhren, dazu Salzkartoffeln


Goldgelbes Omelette  3,0 **13554**
in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger
Allerlei“ und Stampfkartoffeln

Geflügelfrikadellen 3,2 **13768**
in Soße mit Wirsinggemüse und
Salzkartoffeln

Zarte Schweinelendchen  4,1 **13121**
in feiner Rahmsoße mit Rotkohl
und Spätzle

Cremige Erbsensuppe  3,8 **13683**
mit bunter Gemüseeinlage

Klassischer Schweinebraten 3,9 **13104**
in Bratensaft mit grünen Bohnen,
„naturell“ und Kartoffelklößen 

Klopse „Königsberger Art“ 3,7 **13027**
aus Rind- und Schweinefleisch 
mit feiner Kapernsoße
und Salzkartoffeln

Vegetarisch

47276

€ 34,49




Vegetarisch/
Diabetiker

47277

€ 33,99





Art.-Nr.

Spaghetti „Napoli“  **13321**
mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße



**Herzhafter
Kartoffel-Gemüse-Auflauf**  **13342**

Cremiger Milchreis  **13585**
mit fruchtigem Ananas-Pfirsich-
Apfel-Kompott 

Goldgelbes Omelette  **13554**
in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger
Allerlei“ und Stampfkartoffeln


Buntes Gemüseragout  **13556**
in feiner Kerbelsoße,
dazu Langkornreis



Herzhafte Käsespätzle  **13558**
mit Röstzwiebelgarnitur



Gemüseschnitte  **13593**
auf buntem Gemüse mit Soße à la
Hollandaise und Petersilienkartoffeln 




BE Art.-Nr.


**Vegetarische
Maultaschen**  3,2 **13385**
mit goldgelbem
Rührei, dazu Gemüsestreifen
und Blattspinat

Rührei  3,1 **13565**
mit cremigem Spinat und
Salzkartoffeln 

**Goldgelb gebackener
Eierpfannkuchen**  4,9 **13510**
mit Kirschfüllung (mit Süßungsmitteln) 

**Südländische
Gemüse-Nudelpfanne**  4,5 **13549**
mit Tomaten, Paprika und
Auberginen 

**Buntes Spargelgemüse-
Ragout**  3,8 **13599**
in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln

**Vegetarischer
Möhreneintopf**  3,0 **13603**
mit feinen Kartoffelwürfeln 

Bunte Gemüseplatte  2,9 **13574**
mit grünen Bohnen, Fingermöhren,
Blumenkohl und Stampfkartoffeln

Vegetarisch/
Leichte Vollkost

47**278**

€ 34,29



Für den kleinen Appetit


47**376**


€ 29,99






Art.-Nr.

Quarktaler auf Vanillesoße  **13590**
dazu Ananas-Mango-Kompott 
(mit Süßungsmitteln) 


Bunte Gemüseplatte  **13574**
mit grünen Bohnen, Fingermöhren,
Blumenkohl und Stampfkartoffeln

Buntes Gemüseragout  **13556**
in feiner Kerbelsoße, dazu Langkornreis

Waldpilze  **13582**
in einer cremigen Soße mit Spätzle




Rührei  **13565**
mit cremigem Spinat
und Salzkartoffeln 


Cremige Erbsensuppe  **13683**
mit bunter Gemüseeinlage






Nudelplatte „Tri Italia“  **13322**
aus 3 Nudelsorten mit
verschiedenen Soßen






Drei Rostbratwürstchen
„Fränkische Art“




vom Schwein auf Sauerkraut
und Salzkartoffeln 



Feines Gemüseragout 
in Sauerrahmsoße mit Salzkartoffeln

Hausgemachte Erbsensuppe  
mit Räucherendchen vom Schwein  


Zartes Huhnfleisch
in feiner Pilzsoße mit Erbsen
und Langkornreis 

Cremiger Grießbrei 
mit Pflaumenkompott 
(mit Zuckerart und Süßungsmitteln)

Wirsingroulade vom Schwein 
in klassischer Bratensoße mit Speck,
dazu Schmorkohl und Petersilien-
kartoffeln 


Zartes Rindergeschnetzeltes
mit Rotkohl und gekochten
Kartoffelklößen

Für den kleinen Appetit
mit Informationen Diabetiker

47377

€ 29,99




Für den kleinen Appetit

47378



€ 29,99





BE



Jägerfrikadelle vom Schwein  2,3
in Champignonsoße mit Möh-
rengemüse und Stampfkartoffeln


Grüner Bohneneintopf  2,6
mit gekochtem Rindfleisch 

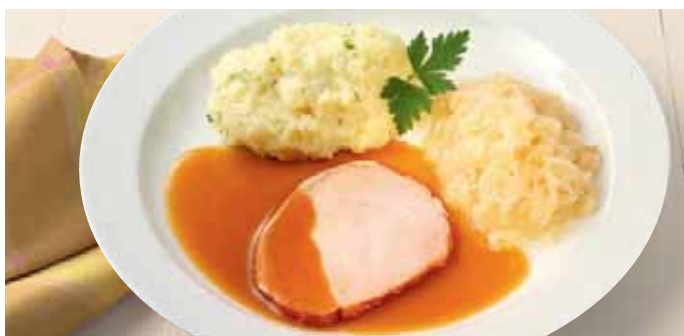
Goldgelbes Rührei  2,2
mit Gemüse „Leipziger Allerlei“,
dazu Frühlingspüree 

Saftiges Kasseler  2,2
in Bratensoße mit Sauerkraut und
Stampfkartoffeln 

**Herzhaftes Rinder-
geschnetztes „Stroganoff“** 2,6
mit Petersilienkartoffeln


Kirschpfannkuchen  3,4
mit Vanillesoße (mit Süßungsmitteln) 



Hähnchenoberkeule  2,8
in feiner Soße mit buntem Gemüse
„naturell“ und Gabelspaghetti





Cremiger Grießbrei  
mit Pflaumenkompott
(mit Zuckerart und Süßungsmitteln)

Alaska-Seelachsschnitte
in Kräutersoße mit Brokkoli-Möh-
rengemüse und Salzkartoffeln

Herzhaftes Schweinegulasch 
mit Gemüse „Leipziger Allerlei“
und Spätzle

Deftiger Möhreeneintopf  
mit Fleischbällchen vom Rind
und Schwein

Huhnfleisch  
in fruchtiger Tomatensoße mit
Gemüsereis

Saftiges Kasseler  
in Bratensoße mit Sauerkraut und
Stampfkartoffeln

Gekochtes Rindfleisch
in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-
Gemüse und Salzkartoffeln

Für den kleinen Appetit

47379

€ 29,99



Sauerbraten vom Rind

in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle



Milchreis

mit süßen Äpfeln und cremiger Vanillesoße



Rührei

mit cremigem Spinat und Kartoffelpüree



Huhnfleisch „Gärtnerin Art“

in Rahmsauce mit bunten Gemüse-Nudeln

Schweinebraten in Rahmsauce

mit Champignons, dazu Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln



Seelachsstreifen

in pikanter Gemüsesauce mit Risi-Bisi

Feine Bratwurst vom Schwein

in dunkler Soße mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Stampfkartoffeln



Für den kleinen Appetit

47380

€ 29,99



Saftiger Schweinebraten

in Bratensoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln



Milchreis

mit süßen Äpfeln und cremiger Vanillesoße



Goldgelbes Rührei

mit Gemüse „Leipziger Allerlei“, dazu Frühlingspüree



Huhnfleisch „Gärtnerin Art“

in Rahmsauce mit bunten Gemüse-Nudeln

Grüner Bohneneintopf

mit gekochtem Rindfleisch



Panierte Fischstäbchen

mit Erbsen und Möhren in Schlemmersauce, dazu Kartoffelpüree

Zarter Rinderbraten

in kräftiger Bratensoße mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln

Genießer-Auswahl mit
< 100 mg Cholesterin

47403

€ 35,99



Cholesterin in mg Art.-Nr.


Schweinegulasch „Jäger Art“  77 **13175**

mit Erbsengemüse und Spätzle

Gebackene Fischstäbchen 67 **13429**

mit Rahmspinat und Kartoffelpüree

Hähnchenbrust  52 **13798**

in fruchtiger Tomaten-
Balsamico-Soße, dazu Gemüse-Reis 


Spaghetti „Napoli“  94 **13321**

mit fruchtiger Tomaten-
Basilikumsoße

Alaska-Seelachshappen 68 **13488**

mit buntem Gemüse, dazu
Salzkartoffeln in Kräutersoße

Pichelsteiner Eintopf  31 **13644**

mit Rindfleisch 

Deutsches Beefsteak 71 **13087**

in kräftiger Soße mit Porree-
gemüse und Salzkartoffeln



Genießer-Auswahl mit
< 500 kcal

47404

€ 33,99





Genießer-Auswahl mit
< 500 kcal/ Leichte Vollkost


47405


€ 33,79




kcal Art.-Nr.



Eierpfannkuchen  415 **13541**
mit Apfelmusfüllung 
(mit Süßungsmitteln)

**Saftiges Schweinehack-
steak**  470 **13126**
in Soße mit grünem
Pfeffer, dazu Blumenkohl
und Kartoffelklöße

Buntes Gemüseragout  389 **13556**
in feiner Kerbelsoße,
dazu Langkornreis

Bunte Geflügelpfanne 439 **13559**
mit Paprika und Champignons,
Brokkoli und Spätzle


Schlemmerfilet „Florentin“ 492 **13431**
vom Alaska-Seelachs* mit einer 
Spinat-Käse-Auflage, dazu Sommer-
gemüse und Rahmkartoffeln

**Gemüse Eintopf nach
„Gärtnerin Art“**  443 **13612**

mit Fleischklößchen vom Rind
und Schwein

**Rinderroulade
„Hausfrauen Art“**  459 **13221**




in herzhafter Bratensoße mit
Rotkohl und Salzkartoffeln


kcal Art.-Nr.

Bunte Gemüseplatte  362 **13574**
mit grünen Bohnen, Fingermöhren,
Blumenkohl und Stampfkartoffeln

Deutsches Beefsteak 468 **13023**
mit Erbsen und Möhren,
dazu Spiralnudeln

Zarte Hähnchenfilets 315 **13458**
in herzhafter Pilzsoße mit
Schwarzwurzelgemüse und
Petersilienkartoffeln

Quarktaler auf Vanillesoße  411 **13590**
mit Ananas-Mango-Kompott 
(mit Süßungsmitteln) 

**Schweinegulasch
„Jäger Art“**  435 **13175**
mit Erbsengemüse und Spätzle

Reis-Gemüse-Eintopf  362 **13653**
mit Huhnfleischeinlage 

**Schweinebraten
„Altdeutsche Art“**  370 **13158**
mit Blumenkohl in Soße
und Petersilienkartoffeln

Genießer-Auswahl mit
< 500 kcal/ Diabetiker

47406

€ 33,99



Genießer-Auswahl
Laktose- und glutenfrei

47288

€ 34,49



	BE	kcal	Art.-Nr.
Buntes Spargel-gemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln 	3,8	363	13599
Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln)  	5,0	495	13542
Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüse-einlage, dazu Langkornreis	3,6	391	13780
Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln 	3,3	343	13164
Alaska-Seelachshappen mit buntem Gemüse, dazu Salzkartoffeln in Kräutersoße	3,8	456	13488
Deftiger Birnen-Bohnen-Speck-Eintopf    	3,0	388	13616
Wirtshausbraten vom Rind in Pilzsoße mit buntem Gemüse und Spiralnudeln	3,9	400	13264

	Art.-Nr.
Vegetarischer Möhren-eintopf mit feinen Kartoffelwürfeln  	13603
Grünkohl mit Kasseler und Räucher-endchen, dazu Salzkartoffeln   	13197
Rindergulaschtopf „Ungarische Art“ vom Rind mit buntem Gemüse und Reis  	13265
Currywurst vom Schwein mit Kartoffelspalten  	13088
Hähnchenbrust in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüse-Reis  	13798
Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch  	13644
Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch  	13682



Natürlich lecker genießen
bei besonderen
Ernährungsanforderungen

Die winVitalis Gerichte sind genau das Richtige für besondere Ernährungsbedürfnisse. Sie sind auf der Basis natürlicher Zutaten zubereitet, schmecken frisch und lecker und tragen zum Wohlbefinden bei.

PüreeMenüs

Extrafein und sehr appetitlich
angerichtet

Wenn das Kauen oder Schlucken schwerfällt, sind die winVitalis PüreeMenüs eine schöne Alternative. Sie schmecken und duften ganz natürlich. Und das Besondere ist: Durch die spezielle Formgebung sehen sie auch sehr natürlich aus. Die PüreeMenüs sind feinstpüriert, mit Vitaminen und Calcium angereichert und haben eine erhöhte Energiedichte aufgrund einer höheren Kohlenhydratkonzentration.



Natriumverminderte Menüs

Lecker gewürzt mit Kräutern statt Salz

Gerade bei z. B. Bluthochdruck oder Nierenerkrankungen wird eine kochsalzbewußte Ernährung empfohlen. Die winVitalis natriumverminderten Menüs sind in diesem Fall eine optimale Lösung.

Die Würzung mit Kräutern sorgt dafür, dass auch beim Geschmack keine Wünsche offenbleiben. Alle Menüs enthalten pro 100 g maximal 250 g Natrium.

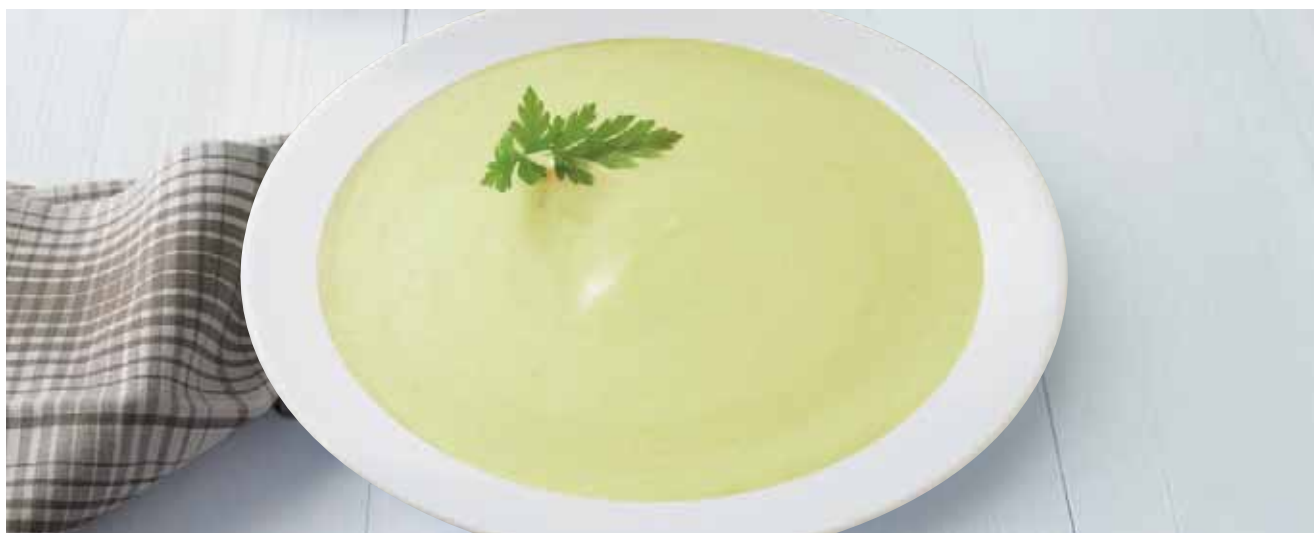


Hochkalorische Suppen

Fein und mit extra viel Energie

Keinen Appetit? Kau- und Schluckbeschwerden? Dadurch können dem Körper wichtige Nährstoffe fehlen. Die hochkalorischen winVitalis Suppen der Landhausküche sind besonders gut geeignet, um einer Gewichtsabnahme vorzubeugen, und tragen

dazu bei, dass wieder an Gewicht zugenommen wird. Die Suppen haben mindestens 200 kcal pro Portion und sind mit lebensnotwendigen Nährstoffen wie Vitaminen und Mineralstoffen angereichert.




winVitalis
Natriumverminderte Menüs

47**191**
€ 41,29



Natrium in mg Art.-Nr.

Alaska-Seelachsstreifen 644 **13804**
in Schlemmersoße, dazu buntes Gemüse „naturell“ und Kartoffeln


Kräuterfrikadelle  474 **13810**
vom Rind und Schwein in Rahmsoße mit Rosenkohl und Kartoffeln

Hühnerfrikassee 332 **13814**
mit Möhren „naturell“ und Reis

Rinderbraten 535 **13843**
in Bratensoße mit Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln

Rahmgulasch 356 **13812**
vom Rind mit Apfelrotkohl und Spätzle

Hähnchenhappen 716 **13846**
in Schnittlauch-Senfsoße mit Erbsen-Paprika-Gemüse und Kartoffelspalten

Schweinebraten  828 **13816**
in Soße mit Blumenkohlgemüse und Stampfkartoffeln



winVitalis
Natriumverminderte Menüs

47**192**
€ 41,29





Natrium in mg Art.-Nr.


Hähnchenbrust 667 **13811**
in Senfsoße mit buntem Gemüse und Hörnchennudeln


Kräuterfrikadelle  873 **13834**
vom Rind und Schwein in Champignonsoße mit Spinat und Petersilienkartoffeln 

Geschnittenes Kalbfleisch 795 **13840**
in Sahnesoße mit Kohlrabi und Stampfkartoffeln

Schweinebraten  348 **13842**
in Champignonsoße mit Rote Bete und Salzkartoffeln 

Alaska-Seelachsschnitte 955 **13817**
in Senfsoße mit Erbsen und Stampfkartoffeln

Schweinegulasch  316 **13831**
mit Möhren „naturell“ und Kartoffeln 

Rinderbraten  400 **13808**
in Soße mit grünen Bohnen und Kartoffeln

winVitalis
PüreeMenüs

47**373**
€ 44,49



Art.-Nr.

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Alaska-Seelachs
in feiner Senfsoße, dazu Möh-
rengewürst und Kartoffelpüree | 13890 |
| Herzhaftes Lamm-Gemüse-
Ragout
mit Möhren-Steckrüben-
gewürst und Kartoffelpüree | 13891 |
| Goldgelbes Omelette
in Käsesoße mit Erbsen und
Kartoffelpüree | 13893 |
| Herzhaftes Rindergulasch
mit Pastinakengewürst und
Kartoffelpüree | 13895 |
| Bunte Gemüseplatte
in Käsesoße aus Brokkoli, Blumen-
kohl und Möhren, dazu Kartoffelpüree | 13897 |
| Deftiger Schweinebraten
in klassischer Soße mit Erbsen
und Kartoffelpüree | 13899 |
| Zarter Geflügelbraten
in Soße mit Brokkoli
und Kartoffelpüree | 13883 |

winVitalis
PüreeMenüs

47**374**
€ 44,49



Art.-Nr.

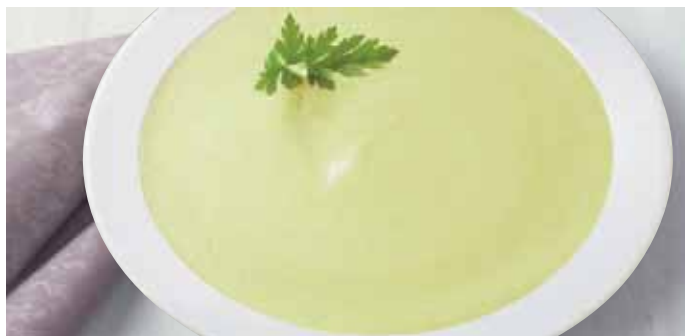
- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Herzhaftes Käsemakkaroni
mit Erbsen und Möhren | 13887 |
| Rinderbraten
in klassischer Soße, dazu Erbsen
und Kartoffelpüree | 13892 |
| Herzhaftes Rindergulasch
mit Möhrewürst und Kartoffelpüree | 13894 |
| Zartes Hähnchen
in Sahnesoße mit Möhrewürst
und Kartoffelpüree | 13896 |
| Zartes Schweinegulasch
mit Äpfeln, dazu Pastinakengewürst
und Kartoffelpüree | 13898 |
| Feines Geflügel-Gemüseragout
mit Möhren-Steckrüben-
gewürst und Kartoffelpüree | 13850 |
| Lachs
in feiner Sahnesoße mit Brokkoli
und Kartoffelpüree | 13874 |



winVitalis
Hochkalorische Suppen

47⁹⁹⁹

€ 28,25



2 x Karottencremesuppe -
winVitalis



2 x Spargelcremesuppe -
winVitalis



2 x Geflügelcremesuppe -
winVitalis



2 x Kalbscremesuppe -
winVitalis



2 x Brokkolicremesuppe -
winVitalis



1 x Erbsencremesuppe -
winVitalis



1 x Pilzcremesuppe -
winVitalis





Heißgeliebte deutsche Küche

47**300**

€ 36,99




Norddeutsch genießen


47**296**



€ 35,99




Art.-Nr.





Schweinegulasch „Hausfrauen Art“  **13164**
mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln

Süßer Apfelmilchreis  **13539**
mit Zimt und Zucker 

Fleischklößchen  **13001**
vom Rind und Schwein in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln 

Putenbraten **13763**
aus Putenbrust-Formfleisch in feiner Sahnesoße, dazu Brokkoli und Petersilienkartoffeln



Schlemmerfilet „Florentin“  **13431**
vom Alaska-Seelachs* mit einer Spinat-Käse-Auflage, dazu Sommergemüse und Rahmkartoffeln



Herzhafter Linseneintopf „Hausfrauen Art“   **13641**
mit  deftiger Bauernwurst vom Schwein 

Fränkischer Sauerbraten **13255**
vom Rind in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Spätzle

Art.-Nr.




Rahmgeschnetzeltes  **13124**
vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln



Rührei  **13565**
mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln 

Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen  **13542**
mit Apfel-Quark-Füllung 
(mit Süßungsmitteln)

Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ **13745**
mit Langkornreis

Alaska-Seelachs **13467**
in feiner Senfsoße mit Erbsen und geschnittenen Kräuter-Kartoffeln

Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“  **13609**
mit Wurzelgemüse und geschnittener Mettwurst vom Schwein  

Rinderroulade  **13250**
in kräftiger Bratensoße, dazu Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln sowie Stampfkartoffeln 

Süddeutsche Spezialitäten

47297

€ 37,69



Art.-Nr.

Schweinebraten „Bayrische Art“

in deftiger Soße mit Sauerkraut
und gekochten Speckklößen



13145

Zwei knusprige Hähnchenoberkeulen

in Champignon-Paprikasoße,
dazu Erbsen und Gabelspaghetti

13786

Grillschnecke

vom Schwein in Bratensoße, dazu
Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln
und Stampfkartoffeln



13084

Gedünstetes Lachsfilet

in Gurken-Rahmsoße, dazu
Rahmspinat und Salzkartoffeln

13411

Apfelstrudel

mit Vanillesoße



13512

Herzhafte Käsespätzle

mit Röstzwiebelgarnitur



13558

Fränkischer Sauerbraten

vom Rind in herzhafter Soße,
dazu Rotkohl und Spätzle

13255

Gourmet- Variationen

47902

€ 43,99



Art.-Nr.

Zarte Schweinelendchen

in Champignonsoße mit Fein-
schmeckergemüse und Röstis



13116

Zwei Hähnchenoberkeulen

in feiner Rotweinsauce,
dazu Salzkartoffeln



13791

Feines Lachsfilet

in Buttersauce mit Brokkoli und
einer Reis/Wildreis-Kombination



13455

Fränkischer Sauerbraten

vom Rind in herzhafter Soße,
dazu Rotkohl und Spätzle

13255

Geschnittene Entenbrust

in dunkler Soße, dazu Fingermöhren
mit Brokkoli-Garnitur und
Kartoffelklöße mit Brösel

13302

Klassischer Tafelspitz

vom Rind in feiner Schnittlauch-
Sahne-Soße mit Salzkartoffeln

13268

Zartes Kalbsfrikassee

mit Kaisergemüse und
Petersilienkartoffeln

13300

Wohlfühl- Auswahl

47306

€ 44,99



Wohlfühl- Auswahl

47307

€ 44,99



Art.-Nr.

Hähnchenfilets in einer cremigen Rahmsoße mit Möhrenstreifen und Spinat, dazu Erbsen „naturell“ und Spätzle **13733**

Milchreis mit fruchtiger Sauerkirschsoße (mit Zuckerart und Süßungsmitteln) **13537**

Rindergulasch „Ungarische Art“ vom Rind mit buntem Gemüse und Reis **13265**

Herzhafter Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein **13641**

Goldgelbes Omelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln **13554**

Südländische Gemüse-Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika und Auberginen **13549**

Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln **13158**

Mehrfuchtsaft Orangen-Passionsfrucht mit Mangomark

Orangensaft

Grüne Bohnensalat

Rote Betesalat

Selleriesalat

Obstsalat

Apfel-Himbeermus

Vanillacreme

(Milchcreme mit Vanillegeschmack)

Schokoladen-Pudding (mit Süßungsmitteln)

Art.-Nr.

Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln **13599**

Herzhaft Mini-Frikadellen vom Schwein in Zwiebelsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Kartoffelpüree **13009**

Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch **13682**

Zartes Schweinegulasch in feiner Sauerrahmsoße, dazu grünes Gemüse „naturell“ und Bandnudeln **13157**

Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln **13411**

Gemüseschnitte auf buntem Gemüse mit Soße à la Hollandaise und Petersilienkartoffeln **13593**

Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, Brokkoli und Spätzle **13559**

Mehrfuchtsaft Orangen-Passionsfrucht mit Mangomark

Orangensaft

Grüne Bohnensalat

Rote Betesalat

Selleriesalat

Obstsalat

Apfelmark

Schokocreme

Caramel-Pudding (mit Süßungsmitteln)

Wohlfühl- Auswahl

47308

€ 44,99






Wohlfühl- Auswahl




47309


€ 44,99




Art.-Nr.

Deftiger Sonntagsbraten  **13117**
vom Schwein mit Rosenkohl und
Kartoffelklößen  

**Kartoffelsuppe „Holsteiner
Art“**  **13609**
mit Wurzelgemüse und
geschnittener Mettwurst vom Schwein  



Spaghetti „Napoli“  **13321**
mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße

Feine Gemüseauswahl mit Soße  **13594**
à la Hollandaise und Frühlingspüree


Schlemmergeschnetzeltes **13273**
vom Rind in Paprika-Rahmsauce mit
Gartengemüse und Bandnudeln


Zarte Hähnchenfilets in herzhafter
Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und
Petersilienkartoffeln **13458**

Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs **13465**
mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln

Mehrfruchtsaft  
Orangen-Passionsfrucht mit Mangomark

Orangensaft  

Grüne Bohnensalat (A)  

Rote Betesalat (A)  

Selleriesalat (A)  

Obstsalat

Rhabarbermus (A)

Vanilla-Pudding (F) (S)

(Milchpudding mit Vanillegeschmack)


(mit Süßungsmitteln)


Schokocreme



Art.-Nr.



Alaska-Seelachs in feiner Senfsoße **13467**
mit Erbsen und geschnittenen Kräuter-
Kartoffeln


**Gegrillte Hähnchenkeule
„Königin Art“** **13779**
in einer feinen Soße mit Gemüse
„Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln



Jägerfrikadelle vom Schwein  **13034**
in Champignonsoße mit Rotkohl und Spätzle

Nudeln in Rahmsauce mit Lauch  **13551**
und herzhaftem Schinken (N) (F)



Rührei  **13565**
mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln 



Vegetarischer Möhreintopf  **13603**
mit feinen Kartoffelwürfeln  

Klassischer Schweinebraten  **13104**
in Bratensaft mit grünen Bohnen
„naturell“ und Kartoffelklöße

Mehrfruchtsaft  
Orangen-Passionsfrucht mit Mangomark

Orangensaft  

Grüne Bohnensalat (A)  

Rote Betesalat (A)  

Selleriesalat (A)  

Apfel-Himbeermus (A)

Gourmet-Pudding (S)

mit Haselnussgeschmack (mit Süßungsmitteln)

Exotic-Creme mit Ananasgeschmack (F)

Vanilla-Pudding (F) (S)

(Milchpudding mit Vanillegeschmack)

(mit Süßungsmitteln)

Wohlfühl-Auswahl

47**310**


€ 44,99



Art.-Nr.

Zwei hausgemachte Frikadellen  **13068**
vom Schwein auf Wirsinggemüse
mit Stampfkartoffeln


**Zwei knusprige Hähnchenober-
keulen** **13786**
in Champignon-Paprikasoße,
dazu Erbsen und Gabelspaghetti



Vegetarische Maultaschen  **13385**
mit goldgelbem Rührei, dazu Gemüse-
streifen und Blattspinat

Rahmgeschnetzeltes  **13124**
vom Schwein mit Gartengemüse
und Petersilienkartoffeln

Alaska-Seelachs **13475**
in feiner Dillcremesoße mit Blattspinat
und Salzkartoffeln

Reis-Gemüse-Eintopf  **13653**
mit Huhnfleischeinlage 

Feine Gemüseauswahl mit Soße  **13594**
à la Hollandaise und Frühlingspüree

Mehrfuchtsaft  
Orangen-Passionsfrucht mit Mangomark

Orangensaft  

Grüne Bohnensalat   

Rote Betesalat   

Selleriesalat   

Erbeercreme

Apfelmark

Schokoladen-Pudding 

(mit Süßungsmitteln)

Caramel-Pudding 

(mit Süßungsmitteln)


Vorsuppen-Auswahl

47**219**

€ 16,99




Art.-Nr.

Tomatencremesuppe  **13701**


Spargelcremesuppe  **13702**

Blumenkohl-Brokkolicremesuppe  **13703**

Schwäbische Flädlesuppe  **13705**


Ochenschwanzsuppe  **13706**




Klare Festtagssuppe **13707**

Frühlingsuppe mit Nudeln   **13708**

Kartoffelcremesuppe   **13712**

Erbsencremesuppe  **13716**

Brokkolicremesuppe  **13718**

Möhrencremesuppe    **13724**
(mit Süßungsmitteln)

Rinderkraftbrühe mit Eierstich  **13729**

Kuchen-Auswahl

47**030**

€ 17,99

12 Stück Nachmittagskuchen

Art.-Nr.

**4 x Feiner Butterkuchen
mit Mandeln** **13730**

**4 x Saftiger Kirsch-Streuselkuchen
mit Kakao** **13721**

4 x Leckerer Apfel-Streuselkuchen **13722**

Preis pro Stück: € 1,65

Dessert-Auswahl

12 leckere Desserts,
mit Informationen für Diabetiker

47**188**

€ 12,99



BE

Apfelmark		0,9
Erdbeercreme		0,8
Vanilla-Pudding	ⓕ Ⓢ	1,0
(Milchpudding mit Vanillegeschmack) (mit Süßungsmitteln)		
Schokoladen-Pudding	Ⓢ	1,0
(mit Süßungsmitteln)		
Caramel-Pudding	Ⓢ	1,0
(mit Süßungsmitteln)		
Gourmet-Pudding	Ⓢ	1,0
mit Haselnussgeschmack (mit Süßungsmitteln)		
Schokocreme		0,8
Vanillacreme	ⓕ	0,8
(Milchcreme mit Vanillegeschmack)		
Apfel-Himbeermus	Ⓐ	1,3
Exotic-Creme	ⓕ	0,8
mit Ananasgeschmack		
Rhabarbermus	Ⓐ	1,8
Obstsalat		0,7

Sahne- und Obsttorten



46**006**

€ 14,99



3 x Schwarzwälder Kirschtorte

ⓕ

3 x Himbeer-Käse-Sahnetorte

ⓕ

3 x Pfirsich-Torte

ⓕ

3 x Nuss-Sahnetorte

ⓕ

Sahne- und Obsttorten

46**007**

€ 14,99



(mit Zuckerart und Süßungsmittel)

1 Viertel Johannisbeer-Käse-Torte

ⓕ Ⓢ

1 Viertel Pfirsich-Melba-Torte

ⓕ Ⓢ

1 Viertel Nuss-Torte

ⓕ Ⓢ

1 Viertel Stracciatella-Torte

ⓕ Ⓢ



Schnell und zuverlässig: Unser Liefer-Service

- Unsere Kuriere sind für Sie unterwegs – ganz gleich, ob Sie regelmäßig oder nur gelegentlich bestellen.
- Die bereits für Sie zusammengestellten Genießer-Auswahlpakete und unsere saisonalen Angebote liefern wir 365 Tage im Jahr.
- Bei Bestellung bis 18 Uhr liefern wir in der Regel bereits am Folgetag.
- Wenn Sie Ihre Gerichte, Suppen oder Kuchen individuell aus dem Katalog auswählen, kommen wir innerhalb von wenigen Tagen zu Ihnen (Lieferung ebenfalls 7 Tage die Woche in der Zeit von 10 – 13 Uhr).
- 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.
- Sie können auch bei der Anlieferung bar bezahlen.

Rufen Sie uns einfach an. Wir beraten Sie gern.

Tel. 0 18 02 - 22 79 79*

* 0,06 € pro Anruf/Fax aus dem dt. Festnetz, dt. Mobilfunk max. 0,42 € pro Min.

Sie können Ihre Bestellung auch per Fax schicken.

Fax: 0 18 02 - 22 79 78*

Optimal versorgt

Essen und Trinken gehören zu den angenehmsten Seiten des Lebens.

Eine warme Mahlzeit enthält nicht nur zahlreiche Nährstoffe, die wir täglich brauchen, sondern macht uns auch satt und trägt ganz wesentlich zu unserem Wohlbefinden und unserer Lebensqualität bei.

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 wichtige Nährstoffe.

Wir geben Ihnen folgende Empfehlungen für das Mittagessen, damit Sie rund um die Woche gut versorgt sind:

- Wählen Sie täglich Kartoffeln, Reis oder Nudeln aus.
- Wählen Sie regelmäßig Gerichte aus, die reichlich Gemüse enthalten.
- Genießen Sie 2 – 3 x pro Woche ein Fleischgericht, greifen Sie an 2 – 4 Tagen pro Woche zu leckeren vegetarischen Gerichten und mindestens 1 x die Woche zu leckerem Fisch.
- Genießen Sie mehrmals die Woche einen frischen Salat und eine Scheibe Vollkornbrot zum Essen.
- Verwöhnen Sie sich zum Nachtisch häufig mit vitaminreichem Obst oder wählen Sie Joghurt, Quark oder frische Buttermilch.
- Trinken Sie reichlich Mineralwasser, Fruchtsäfte oder Saftschorlen, Früchte- oder Kräutertees.
- Viele dieser Empfehlungen können Sie mit unseren neuen Wohlfühl-Auswahlpaketen umsetzen. Da gibt es zu unseren leckeren Gerichten zusätzlich Salate, Desserts und Säfte dazu – für ein Plus an wichtigen Nährstoffen.

So bleibt alles frisch

Tiefkühlfrisch, weil's frischer ist

Aus frischen, hochwertigen Zutaten werden leckere Gerichte zubereitet und vitaminschonend vorgegart. In der weißen Servier-Schale werden die Speisen frischeversiegelt und bei -40°C in einen sanften „Tiefkühlschlaf“ versetzt. So bleiben die wertvollen Vitamine und Nährwerte optimal erhalten. Zur gewünschten Zeit kochen Sie durch einfaches Erhitzen jedes Gericht im Handumdrehen zu Ende und genießen Ihr Essen – wie frisch gekocht.

Wichtige Hinweise zur Lagerung der Gerichte

Die Landhausküche sorgt für eine lückenlose Tiefkühlkette aller Gerichte bis zur Anlieferung bei Ihnen zu Hause. Bitte lagern Sie die Servier-Schalen sofort nach der Anlieferung in Ihrem Gefrierschrank, im 3-Sterne-Fach Ihres Kühlschranks oder einer Tiefkühl-Box. Eine Lagertemperatur von -18°C garantiert, dass die Gerichte über Monate ihren guten Geschmack und bestes Aussehen behalten. (Bitte beachten Sie dazu auch die angegebene Mindesthaltbarkeitsdauer auf dem Etikett der Servier-Schale und der Suppen-Schale.)

Sollten Sie keine Möglichkeit haben, Ihre Gerichte zu lagern, können Sie unsere [praktische Tiefkühl-Box](#) bestellen. Unsere Kundenberatung berät Sie gerne hierzu. Rufen Sie uns an.



So einfach ist die Zubereitung

Zubereitung in Backofen und Umluftofen

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

Servier-Schale:

Ober- und Unterhitze: 55 – 60 Minuten
bei 150°C erhitzen

Umluft: 45 – 50 Minuten bei 150°C erhitzen



Suppen-Schale:

Ober- und Unterhitze: 30 – 35 Minuten
bei 150°C erhitzen

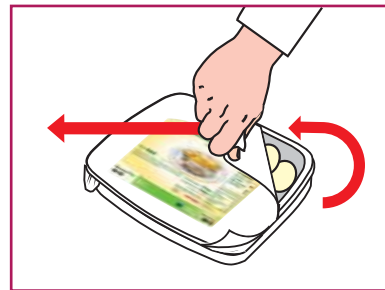
Umluft: 20 – 25 Minuten bei 150°C erhitzen



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.

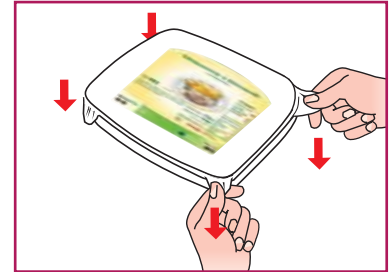
Zubereitung unserer Zusatzsortimente

- **Suppen:** Jede Suppe können Sie wie ein Hauptgericht entweder im Backofen, in einer Standard-Mikrowelle oder in der **MIKROFIX** erhitzen. Die genauen Zubereitungshinweise finden Sie auf den Seiten 60 – 63 unter den jeweiligen Zubereitungsgeräten.
- **Desserts und Salate:** Vor dem Verzehr über Nacht im Kühlschrank oder ca. 4 – 5 Stunden bei Zimmertemperatur auftauen lassen und direkt verzehren.
- **Torten:** Tortenstücke oder ganze Torte aus der Verpackung nehmen und auf eine feste Unterlage stellen. Die Auftauzeit für eine ganze Torte beträgt bei Zimmertemperatur ca. 4 – 5 Stunden. Die Auftauzeit für einzelne Tortenstücke beträgt im Kühlschrank ca. 3 – 4 Stunden und bei Zimmertemperatur ca. 1,5 – 2 Stunden.
- **Nachmittagskuchen:** Vor dem Verzehr über Nacht im Kühlschrank oder ca. 3 Stunden bei Zimmertemperatur auftauen und direkt verzehren.

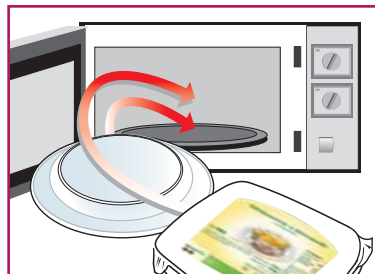
- **Säfte:** Über Nacht im Kühlschrank oder ca. 4 Stunden bei Zimmertemperatur auftauen lassen und genießen. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 2 Tagen aufbrauchen. Nicht wieder einfrieren.

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

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

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

TIPP:

Damit Sie schnell und einfach immer die beste Qualität erzielen, empfehlen wir Ihnen die Verwendung der speziell für die Landhausküche entwickelten **MIKROFIX** (siehe Seite 62 – 63).

Die **MIKROFIX** mit Geling-Garantie!

Alle unsere Gerichte sind mikrowellengeeignet. Für die optimale Zubereitung Ihrer Speisen empfehlen wir Ihnen den Einsatz der **MIKROFIX**.

Dieses spezielle Mikrowellengerät bietet Ihnen eine echte Geling-Garantie! Die Bedienung ist kinderleicht und für jeden verständlich!



Perfektes Gelingen auf Tastendruck:

- Für jedes Gericht ist die optimale Zubereitung im Gerät einprogrammiert.
- Jedes Gericht ist auf Geling-Garantie getestet und in durchschnittlich 15 Minuten fertig.
- Auch Suppen und Desserts sind im Handumdrehen zubereitet.
- Dank **MIKROFIX** werden die Speisen schonend gegart – und schmecken wie frisch gekocht.
- Natürlich können Sie die **MIKROFIX** auch wie eine „normale“ Mikrowelle einsetzen.

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

Die **MIKROFIX** wurde bislang als einziges System mit dem TÜV-GGT-Siegel für vorbildlichen Komfort und vorbildliche Qualität ausgezeichnet. Damit wird Ihnen bescheinigt, dass jedes Detail ausführlich auf Sicherheit und leichte Handhabung getestet wurde.

Technische Daten:

Gewicht: ca. 15,5 kg

Elektroanschluss: 230 V, 10 A

Mikrowelle: 1,35 kW

Inhalt: 26 Liter Garinnenraum

Farbe: weiß

Mikrowellenbetrieb (900 Watt) mit 6 Leistungsstufen

Zubehör: Drehteller, Drehtellerträger

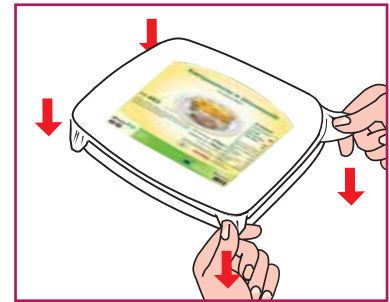
Ausgezeichnet!



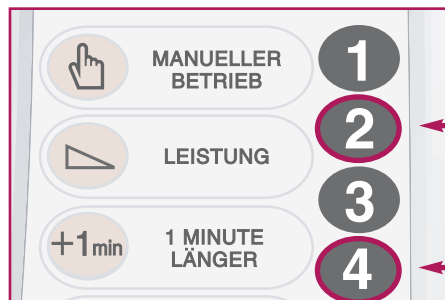
Das einzige Menüsystem mit TÜV-GGT-Siegel

Zubereitung in der MIKROFIX

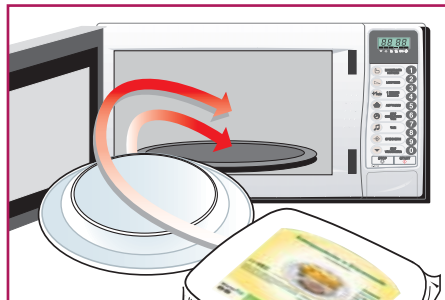
1. Öffnen Sie zunächst die tiefgekühlte Servier-Schale ein Stück an den Ecken. Ziehen Sie dabei die Folie nach oben und dann wieder zurück bis leicht unter den Rand. Bei den Vorsuppen stechen Sie bitte nur die Folie mit einer Gabel ein.



2. Beachten Sie die Reihenfolge der Zahlen links unten auf dem Etikett der Servier-Schale und geben Sie diese über die Tastatur in die MIKROFIX ein.



3. Stellen Sie das Gericht auf einen umgedrehten Suppenteller in die MIKROFIX. Schließen Sie die Tür.



Beispiel-Etikett auf der Servier-Schale (Muster)

4. Drücken Sie dann die Start-Taste. Sobald das Essen fertig ist, ertönt ein Signalton.



TIPP:

Nach Ablauf der eingestellten Garzeit schaltet sich die MIKROFIX automatisch ab. Damit ist volle Sicherheit garantiert. Lassen Sie das Gericht zunächst noch einen Moment im Gerät stehen. Anschließend können Sie es herausnehmen, die Folie abziehen und alles mit der Gabel auflockern bzw. umrühren – guten Appetit!

Haben Sie Fragen?
Rufen Sie die Kundenberatung
der Landhausküche an:

Tel. 0 18 02 - 22 79 79*

*0,06 € pro Anruf aus dem dt. Festnetz, dt. Mobilfunk max. 0,42 € pro Min.

Landhausküche · apetito AG · Bonifatiusstraße 305 · 48432 Rheine

Art.-Nr. 62823

Besuchen Sie uns im Internet:

www.landhaus-kueche.de