



**LANDHAUS
KÜCHE**

von **apetito**

*Unsere Auswahl
für Genießer*

- Mit vielen Kostformen & Diäten.
- Tiefkühlfrisch ins Haus geliefert.

Tel. 0 59 71 - 80 20 80 20

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

Willkommen in der Landhausküche



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

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

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



Durch einen Klick auf den Eintrag im Inhaltsverzeichnis gelangen Sie direkt zu den entsprechenden Seiten.



Unsere Köche geben ihr Bestes	4 – 5
Wie wir kochen	6 – 7
Das Richtige für viele Kostformen	8
Unser Service	9
Vorsuppen	10 – 11
Hauptgerichte	
Herzhaftes vom Schwein	12 – 18
Köstliches vom Rind	19 – 23
Hack- und Wurst-Klassiker	24 – 30
Feines von Kalb, Lamm und Wild	31 – 32
Zartes vom Geflügel	33 – 39
Fischspezialitäten	40 – 44
Vegetarische Küche	45 – 49
Nudelgerichte	50 – 52
Deftige Eintöpfe	53 – 56
Süße Hauptspeisen	57 – 60
Desserts	61 – 62
Zum Kaffee	63 – 64
Auswahlpakete	65 – 85
winVitalis	86 – 87
So bestellen Sie bequem	88
Unser Liefer-Service	89
So ernähren Sie sich ausgewogen	90
So bleibt alles frisch	91
So einfach ist die Zubereitung	92 – 96





Unsere Köche geben ihr Bestes

Genießen Sie es, ganz unabhängig zu sein

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

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

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



Eine wunderbare Auswahl an köstlichen Rezepten erwartet Sie

Unsere Küche bietet klassische Lieblingsgerichte in einer großen Auswahl: von der Rinderroulade nach „Hausfrauen Art“ bis zum Kap-Seehecht in feiner Honig-Senf-Soße, vom leckeren Eintopf bis zur zarten Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße. Alles wird schonend zubereitet und raffiniert gewürzt. Unsere Küche ist eine köstliche Mischung aus Traditionellem und Modernem, reich an Geschmack und nicht so schwer. Ideal für alle, die ein gutes Essen zu schätzen wissen. Und da es bei einer ausgewogenen Ernährung auf den richtigen Mix aus Lebensmitteln ankommt, haben wir für Sie unsere Wohlfühl-Auswahlpakete. Da gibt es zu unseren leckeren Gerichten zusätzlich Salate und Desserts – für ein Plus an wichtigen Nährstoffen.

Kennen Sie schon unser Frischegeheimnis?

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

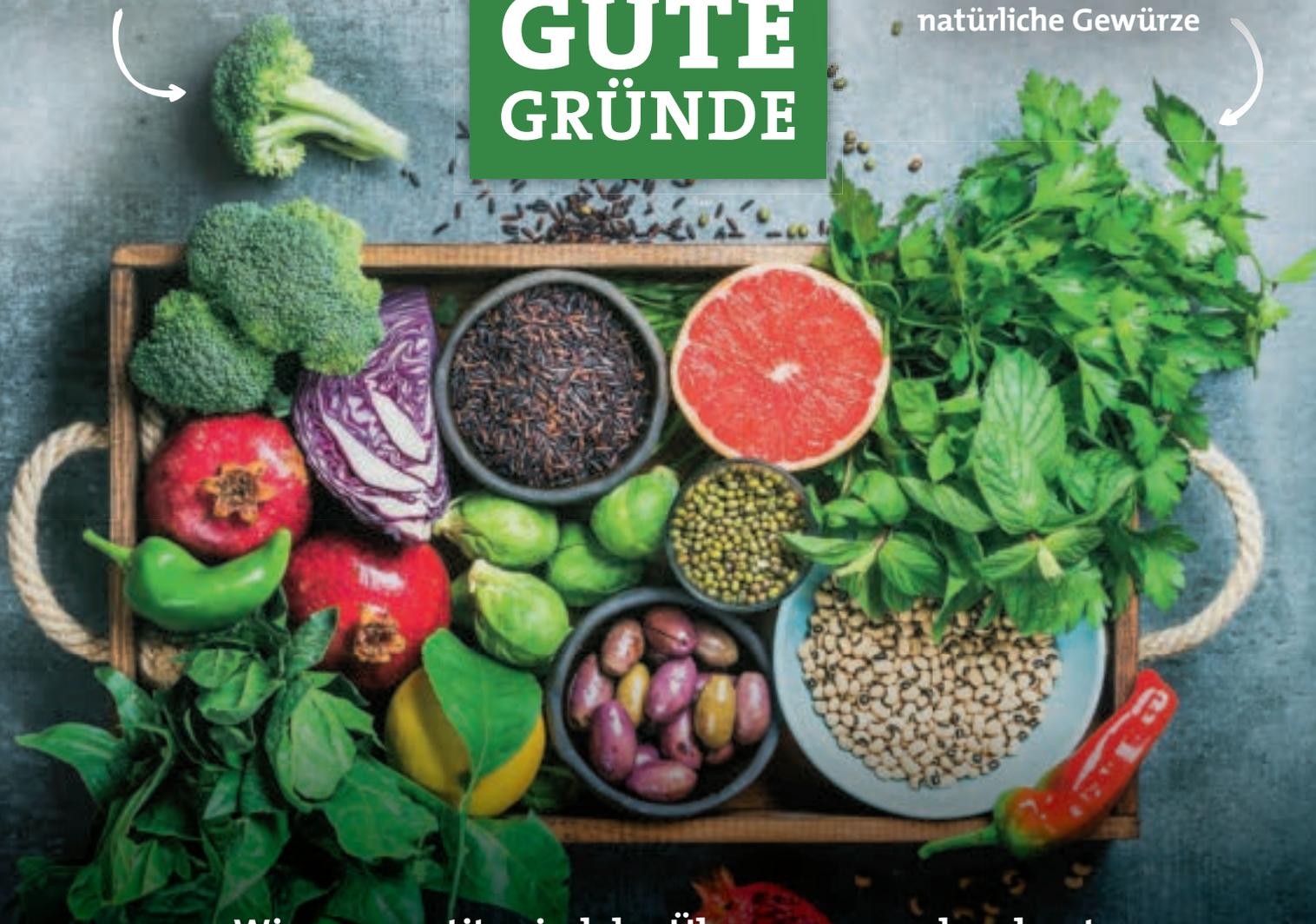
Für alle, die es noch einfacher mögen, haben wir das Servtherm plus und eine vorprogrammierte Mikrowelle – die **MikroTop**. Mit Gelinggarantie! (siehe Seite 94/95)



Erntefrisches Obst
und Gemüse

GUTE GRÜNDE

Erntefrische Kräuter und
natürliche Gewürze



Wir von apetito sind der Überzeugung, dass heute vieles dazu beiträgt, unser Essen wertvoll zu machen: Viele gute Gründe rund um gute Ernährung, Genuss und Verantwortung.

Wie wir kochen

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

Unsere Gerichte werden von unseren Köchen in Rheine aus hochwertigen Zutaten zubereitet. Bei den verwendeten Rezepturen handelt es sich um beliebte, teilweise auch regionaltypische Spezialitäten. Trotz sorgfältigster Qualitätsprüfung können in sehr seltenen Fällen Kerne (Speisen mit Steinobst), Gräten (Speisen mit Fisch) oder Knochen (Fleischgerichte) in den Menükomponenten enthalten sein.

Wie wir Genuss für jeden schaffen

Extrawünsche sind willkommen: von laktose- oder glutenfrei über kalorien- oder salzreduziert bis püriert. Denn jeder soll und kann bei apetito seine ganz persönliche Ernährung bekommen. Unsere Ernährungsberaterinnen helfen ganz individuell bei der Auswahl der geeigneten Menüs.



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

Thomas Mindrup, Koch bei apetito



Keine künstlichen Zutaten:



Keine Geschmacksverstärker, Würzen und Hefeextrakte



Keine Farbstoffe



Keine künstlich/synthetisch hergestellten Aromen



Keine Phosphate in Fleisch und Wurst, keine Schmelzsalze



Davon gibt es bei uns immer mehr:

Rund die Hälfte unserer Zutaten kommt aus deutschen Regionen.

Wir sind Förderer:



Wie wir einkaufen
Wie wir kochen
Wie wir Frische schützen
Wie wir Qualität sichern
Wie wir Abfall vermeiden
Wie wir Genuss für jeden schaffen

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

Das Richtige für viele Kostformen

So finden Sie die Gerichte für Ihre Ernährungswünsche

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

Leichte Vollkost

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

Gerichte mit Informationen für Diabetiker

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

Vegetarische Gerichte

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

ohne Gluten laut Rezeptur ohne Laktose laut Rezeptur

Zeichenerklärungen

 mit Zutaten vom Schwein

 mit Alkohol

 mit Antioxidationsmittel

 mit Nitritpökelsalz

 mit Süßungsmittel(n)

 mit Zuckerart und Süßungsmittel

 Farbstoff

 konserviert

 nicht mikrowellengeeignet

GE: Gesamteinwaage

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

1) Gewichtsverlust durch Erhitzen

Ei = Eier, E = Erdnüsse, Fi = Fisch,

G = Gluten, G1 = Weizen, G2 = Roggen,

G3 = Gerste, G4 = Hafer, K = Krebstiere,

La = Laktose, M = Milch, Me = Milcheiweiß,

S = Sellerie, Sb = Soja, Sf = Schalenfrüchte,

Sf1 = Mandeln, Sf2 = Haselnüsse, Sn = Senf

Sd = Schwefeldioxid und Sulfite

(> 10 mg/kg oder 10 mg/l)

Alle Nährwerte gelten pro Gericht.



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

Zu einer guten
Küche gehört ein
guter Service

Wir liefern
persönlich
ins Haus.



Zuverlässig geliefert
und bestens beraten

So kommt die gute Küche vom Land
auf Ihren Tisch:

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

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



Rufen Sie unsere Kundenberatung an:

Tel. 0 59 71 - 80 20 80 20

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

Vorsuppen



€ 1,89

Feine Frühlingsuppe mit Nudeln 13708

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



47206

€ 19,49

Vorsuppen-Auswahl

mit den zwölf Vorsuppen von dieser und der nächsten Seite.

Fruchtige Tomatencremesuppe 13701

€ 1,89



GE 200 g
641 kJ/154 kcal 9,6 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 4,3 g
14,0 g KH, davon Zucker 8,0 g 2,2 g Eiweiß 2,1 g Salz
G, G1, M, Me, La, S



Rote Linsensuppe mit Schnittlauch

13702

€ 1,89



GE 200 g
571 kJ/136 kcal 5,1 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 3,4 g
14,0 g KH, davon Zucker 4,0 g 6,1 g Eiweiß 1,4 g Salz
M, Me, La



Schwäbische Flädlesuppe

13705

€ 1,89



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



Klassische Ochschwanzsuppe

13706

€ 1,89



GE 200 g
445 kJ/107 kcal 6,4 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 1,4 g
8,2 g KH, davon Zucker 1,2 g 3,6 g Eiweiß 2,4 g Salz
G, G1, Ei, S, Sn



Klare Festtagsuppe

13707

€ 1,89



GE 200 g
445 kJ/107 kcal 9,3 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 2,7 g
2,6 g KH, davon Zucker 0,7 g 3,0 g Eiweiß 2,2 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S

Kürbis-Karottensuppe

13710

€ 1,89



GE 200 g
471 kJ/113 kcal 6,9 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 4,3 g
10,0 g KH, davon Zucker 6,2 g 1,3 g Eiweiß 1,8 g Salz
Sn



Champignoncremesuppe

13711

€ 1,89



GE 200 g
528 kJ/126 kcal 7,2 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 3,9 g
9,8 g KH, davon Zucker 4,1 g 4,6 g Eiweiß 1,8 g Salz
G, G1, M, Me, La, S



Kartoffelcremesuppe mit Petersilie

13712

€ 1,89



GE 200 g
493 kJ/118 kcal 5,1 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 2,7 g
13,0 g KH, davon Zucker 4,2 g 3,3 g Eiweiß 1,7 g Salz
M, Me, La, S



Erbsencremesuppe

13716

€ 1,89



GE 200 g
543 kJ/130 kcal 6,0 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 2,8 g
12,0 g KH, davon Zucker 4,4 g 5,0 g Eiweiß 2,4 g Salz
G, G1, M, Me, La, S



Brokkolicremesuppe

13718

€ 1,89



GE 200 g
555 kJ/133 kcal 9,2 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 4,3 g
8,8 g KH, davon Zucker 3,2 g 3,0 g Eiweiß 1,6 g Salz
G, G1, M, Me, La, S



Rinderkraftbrühe mit Eierstich

13729

€ 1,89



GE 200 g FE 5 g
196 kJ/47 kcal 2,9 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 0,5 g
1,7 g KH, davon Zucker <0,5 g 3,4 g Eiweiß 2,3 g Salz
Ei, M, Me, La, S



Herzhaftes vom Schwein



13 150



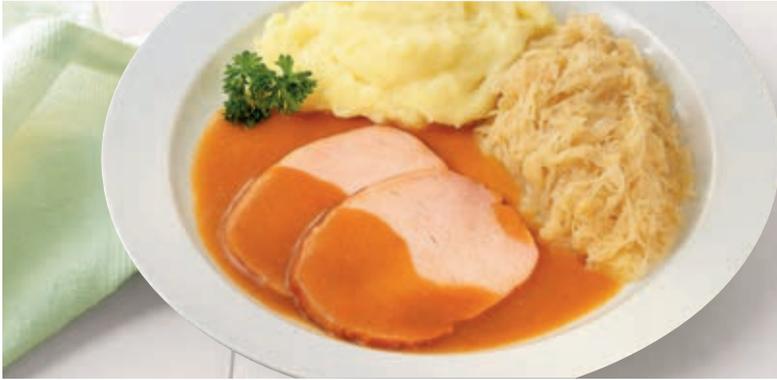
€ 8,19

Geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel



in Soße, dazu Erbsengemüse und Spätzle

GE 495 g FE 80 g
1.869 kJ/444 kcal 9,9 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 2,0 g
51 g KH, davon Zucker 6,4 g 33 g Eiweiß 4,9 g Salz
G, G1, Ei, S



13 102



€ 7,19

Kasserbraten in Bratensauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree



GE 515 g FE 80 g
1.898 kJ/454 kcal 24 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 8,6 g
34 g KH, davon Zucker 6,1 g 22 g Eiweiß 6,0 g Salz
M, Me, La, S



13 106



€ 7,19

Mini-Steaklets „Genfer Art“ vom Schwein



in einer Schlemmersoße mit Paprika und
Spinat, dazu Erbsen „naturell“ und Spätzle

GE 465 g FE 70 g
2.263 kJ/539 kcal 19 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 6,5 g
51 g KH, davon Zucker 10 g 37 g Eiweiß 4,3 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S



13 117



€ 6,99

Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein



mit Rosenkohl und Speckklößen

GE 445 g FE 80 g
2.277 kJ/544 kcal 25 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 9,0 g
41 g KH, davon Zucker 5,8 g 35 g Eiweiß 4,1 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn



13 124



€ 7,19

Rahmgeschnetzeltes vom Schwein



mit Gartengemüse und
Petersilienkartoffeln

GE 460 g FE 60 g
1.513 kJ/361 kcal 15 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 4,6 g
32 g KH, davon Zucker 4,3 g 19 g Eiweiß 5,1 g Salz
G, G1, M, Me, La, S



13 153



€ 7,19

Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“



goldgelb gebacken in Champignonsoße, dazu
Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln

GE 460 g FE 80 g
1.952 kJ/466 kcal 17 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 3,7 g
47 g KH, davon Zucker 10 g 23 g Eiweiß 5,0 g Salz
G, G1, M, Me, La, S



13 127

€ 8,19

Filettöpfchen

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



GE 490 g FE 90 g
1.921 kJ/458 kcal 15 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 5,1 g
41 g KH, davon Zucker 8,3 g 32 g Eiweiß 5,8 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S



13 138

€ 6,99

Gyros vom Schwein

auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüseris



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



13 131

€ 6,99

Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße

dazu Spiralnudeln



GE 410 g FE 80 g
2.444 kJ/583 kcal 26 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 5,2 g
59 g KH, davon Zucker 8,0 g 25 g Eiweiß 3,6 g Salz
G, G1, Sn



13 139

€ 6,99

Gebratenes Schweinenackensteak

auf würzigem Schmorkohl,
dazu Petersilienkartoffeln



GE 470 g FE 80 g
2.012 kJ/482 kcal 26 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 9,9 g
37 g KH, davon Zucker 7,7 g 21 g Eiweiß 4,1 g Salz



13 144

€ 6,99

Deftiges Eisbeinfl Fleisch
auf herzhaftem Sauerkraut,
dazu Kartoffelpüree



GE 500 g FE 100 g
2.359 kJ/564 kcal 28 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 9,2 g
40 g KH, davon Zucker 7,2 g 33 g Eiweiß 5,6 g Salz
M, Me, La



13 145

€ 7,19

Schweinegulasch „Jäger Art“
dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle



GE 490 g FE 80 g
1.946 kJ/463 kcal 14 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 2,5 g
46 g KH, davon Zucker 8,0 g 33 g Eiweiß 4,6 g Salz
G, G1, Ei



13 148

€ 6,79

Hausgemachter Schweinebraten
in einer Malz-Kümmelsoße
mit bayrischem Weißkohl-Gemüse
und Speckklößen



GE 470 g FE 60 g
1.854 kJ/442 kcal 17 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 6,8 g
48 g KH, davon Zucker 11 g 22 g Eiweiß 6,4 g Salz
G, G1, G3, Ei, M, Me, La, S, Sn



13 154

€ 7,19

Gefüllter Schweinebraten in
Soße
dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle



GE 460 g FE 80 g
1.884 kJ/448 kcal 14 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 4,7 g
50 g KH, davon Zucker 13 g 28 g Eiweiß 4,5 g Salz
G, G1, Ei, Sn



13 182

€ 7,49

**Schweineschnitzel
„Cordon bleu“**

mit buntem Mischgemüse „naturell“
und Kartoffelwürfeln in Käsesoße

GE 510 g FE 150 g
2.960 kJ/707 kcal 33 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 9,5 g
63 g KH, davon Zucker 7,3 g 33 g Eiweiß 6,1 g Salz
G, G1, M, Me, La, S



13 159

€ 8,19

**Medaillons vom Schwein in einer
rosa Pfeffersoße**

dazu Brokkoli-Möhrengemüse
und Knöpflespätzle

GE 480 g FE 100 g
1.938 kJ/461 kcal 16 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 6,8 g
40 g KH, davon Zucker 4,1 g 35 g Eiweiß 4,7 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S



13 164

€ 6,99

**Schweinegulasch
„Hausfrauen Art“**

mit feinem Blumenkohl und Salzkartoffeln

GE 480 g FE 60 g
1.295 kJ/308 kcal 8,3 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 3,0 g
34 g KH, davon Zucker 3,3 g 20 g Eiweiß 5,1 g Salz
G, G1, M, Me, La, S



13 167

€ 7,19

Schweinegeschnetzeltes

in feiner Rahmsoße mit
Kohlrabi-Möhrengemüse und Spiralnudeln

GE 470 g FE 80 g
2.057 kJ/491 kcal 22 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 6,4 g
40 g KH, davon Zucker 5,4 g 27 g Eiweiß 5,0 g Salz
G, G1, M, Me, La, S





13 172



€ 6,99

Gegrilltes Haxenfleisch in Kümmelsoße



dazu Schmorkohl und deftige Speckklöße

GE 525 g FE 100 g
2.246 kJ/536 kcal 22 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 11 g
45 g KH, davon Zucker 8,4 g 36 g Eiweiß 6,5 g Salz
G, G1, G3, Ei, M, Me, La, S



13 176



€ 8,19

Zarte Schweinemedallions in feiner Rahmsoße



mit Apfelrotkohl und Spätzle

GE 530 g FE 100 g
2.168 kJ/515 kcal 15 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 5,2 g
58 g KH, davon Zucker 17 g 34 g Eiweiß 4,9 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S



13 189



€ 6,99

Schweineschnitzel in Rahmsoße

dazu Erbsen und Fingermöhren
und Spätzle

GE 450 g FE 80 g
2.264 kJ/540 kcal 22 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 5,4 g
56 g KH, davon Zucker 8,0 g 26 g Eiweiß 4,1 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S



13 158



€ 7,19

Schweinebraten „Altdeutsche Art“

mit Blumenkohl in Soße
und Petersilienkartoffeln

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



13 190



€ 8,19

**Zarte Schweinemedallions
in Champignonsoße**
mit Feinschmeckergemüse
und Petersilienkartoffeln



GE 460 g FE 100 g
1.479 kJ/352 kcal 11 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 4,2 g
28 g KH, davon Zucker 7,0 g 29 g Eiweiß 4,3 g Salz
G, G1, M, Me, La, S



13 191



€ 6,99

Paniertes Schweineschnitzel
mit Pariser Karotten, dazu Kartoffelwürfel
in Kräuter-Rahmsoße



GE 460 g FE 80 g
1.975 kJ/471 kcal 18 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 4,1 g
54 g KH, davon Zucker 10 g 19 g Eiweiß 5,2 g Salz
G, G1, M, Me, La, S



13 197

€ 6,99

**Grünkohl mit Kasseler
und Räucherendchen**
dazu Salzkartoffeln



GE 540 g FE 90 g
2.662 kJ/639 kcal 40 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 20 g
39 g KH, davon Zucker 3,3 g 25 g Eiweiß 6,1 g Salz



13 546



€ 6,49

Reibekuchen „Hausfrauen Art“
mit Speck und Zwiebeln



GE 320 g FE 15 g
2.305 kJ/551 kcal 28 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 3,5 g
60 g KH, davon Zucker 5,8 g 10 g Eiweiß 3,7 g Salz
G, G1, Ei

Köstliches vom Rind



13 221



€ 7,99

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



GE 535 g FE 100 g
1,713 kJ/407 kcal 9,5 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 2,0 g
47 g KH, davon Zucker 17 g 29 g Eiweiß 5,5 g Salz
G, G1, S, Sn



13 200



€ 7,49

Saftiger Rinderschmorbraten in kräftiger Soße



dazu Dillmöhren und Kartoffel-Senf-Stampf

GE 460 g FE 80 g
1.455 kJ/347 kcal 13 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 6,9 g
26 g KH, davon Zucker 7,4 g 27 g Eiweiß 4,4 g Salz
M, Me, La, Sn



13 211



€ 7,99

„Westfälisches Zwiebelfleisch“ Zartes Rindfleisch



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

GE 460 g FE 80 g
1.664 kJ/396 kcal 13 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 3,8 g
38 g KH, davon Zucker 9,0 g 28 g Eiweiß 4,0 g Salz
G, G1, M, Me, La, S, Sn



13 248



€ 8,49

Pfifferlingstopf vom Rind



in Burgundersoße, dazu Pariser Karotten
und Knöpflespätzle

GE 520 g FE 100 g
2.245 kJ/534 kcal 17 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 4,6 g
49 g KH, davon Zucker 8,3 g 39 g Eiweiß 5,0 g Salz
G, G1, Ei, S, Sn



13 297



€ 7,49

Zartes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“

mit „Hausmacher-Spätzle“

GE 480 g FE 80 g
2.122 kJ/504 kcal 16 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 6,4 g
55 g KH, davon Zucker 5,1 g 34 g Eiweiß 3,9 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn



13 202



€ 7,79

Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße

mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln

GE 490 g FE 100 g
1.809 kJ/430 kcal 13 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 3,1 g
40 g KH, davon Zucker 11 g 35 g Eiweiß 4,7 g Salz
G, G1, M, Me, La, S, Sn



13 210



€ 7,99

Rindfleisch in Meerrettichsoße

mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln

GE 490 g FE 100 g
1.774 kJ/422 kcal 13 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 5,3 g
41 g KH, davon Zucker 14 g 31 g Eiweiß 4,7 g Salz
G, G1, M, Me, La



13 203



€ 7,99

Rinderroulade in kräftiger Bratensoße

mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle

GE 535 g FE 100 g
2.162 kJ/515 kcal 19 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 6,3 g
48 g KH, davon Zucker 5,7 g 35 g Eiweiß 5,3 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn



13 225



€ 7,49

Tafelspitz aus zartem Rindfleisch

in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln

GE 470 g FE 60 g
1.686 kJ/402 kcal 16 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 6,7 g
36 g KH, davon Zucker 7,6 g 22 g Eiweiß 4,6 g Salz
G, G1, M, Me, La, S



13 226

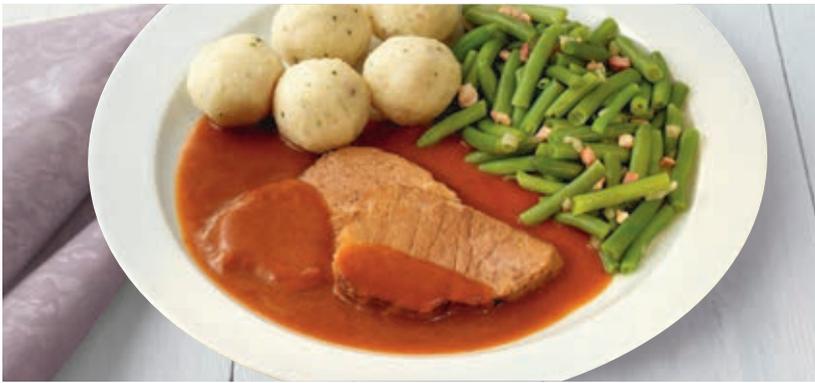


€ 7,79

Rindergulasch

mit buntem Möhengemüse und Salzkartoffeln

GE 480 g FE 80 g
1.459 kJ/347 kcal 9,6 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 3,5 g
35 g KH, davon Zucker 8,7 g 26 g Eiweiß 4,1 g Salz



13 240



€ 7,99

Rinderschmorbraten in kräftiger Soße

mit grünen Bohnen und Speckklößen



GE 465 g FE 100 g
2.159 kJ/515 kcal 20 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 8,0 g
42 g KH, davon Zucker 4,4 g 37 g Eiweiß 5,2 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn



13 249



€ 7,49

Rindersaftgulasch

in herzhafter Soße, dazu Spätzle



GE 480 g FE 80 g
1.870 kJ/443 kcal 9,3 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 1,9 g
54 g KH, davon Zucker 3,7 g 34 g Eiweiß 4,8 g Salz
G, G1, Ei



13 255



€ 7,99

Sauerbraten „Fränkischer Art“

in herzhafter Soße, dazu Rotkohl
und Knöpflespätzle

GE 525 g FE 100 g
2.081 kJ/494 kcal 13 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 4,0 g
58 g KH, davon Zucker 21 g 33 g Eiweiß 5,0 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S



13 263



€ 7,49

Zartes Gulasch vom Rind

in Champignonsoße, dazu Gemüse
„Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße



GE 450 g FE 60 g
1.550 kJ/368 kcal 9,5 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 1,6 g
44 g KH, davon Zucker 5,8 g 22 g Eiweiß 4,1 g Salz
Ei, M, Me, La, S



13 273



€ 7,79

Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln

GE 460 g FE 80 g
1.573 kJ/375 kcal 13 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 4,4 g
33 g KH, davon Zucker 4,0 g 28 g Eiweiß 4,6 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S



13 260



€ 7,99

Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße

GE 490 g FE 60 g
1.730 kJ/410 kcal 8,1 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 1,9 g
61 g KH, davon Zucker 23 g 19 g Eiweiß 5,3 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S



13 282



€ 7,79

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

GE 480 g FE 100 g
2.450 kJ/585 kcal 27 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 5,3 g
54 g KH, davon Zucker 17 g 27 g Eiweiß 5,2 g Salz
G, G1, M, Me, La, S



13 284



€ 7,79

Rindergeschnetzeltes in einer Pfefferrahmsoße dazu Spitzkohl und Spätzle

GE 480 g FE 70 g
1.930 kJ/459 kcal 15 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 6,8 g
49 g KH, davon Zucker 8,7 g 28 g Eiweiß 4,2 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S



Hack- und Wurst-Klassiker



13001

€ 6,19

Fleischklößchen

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



GE 445 g FE 75 g
1.946 kJ/466 kcal 24 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 6,8 g
40 g KH, davon Zucker 4,9 g 18 g Eiweiß 4,2 g Salz
G, G1, Ei



13039

€ 6,19

Schweinehacksteak in Rahmsoße mit buntem Pfeffer

dazu Gartengemüse und Spätzle



GE 455 g FE 80 g
2.026 kJ/484 kcal 22 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 9,5 g
45 g KH, davon Zucker 5,9 g 22 g Eiweiß 3,8 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn



13088

€ 6,19

Currywurst vom Schwein mit Kartoffelspalten



GE 430 g FE 100 g
2.636 kJ/630 kcal 31 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 13 g
61 g KH, davon Zucker 18 g 21 g Eiweiß 5,5 g Salz
Sn



13003

€ 6,19

Frikadelle „Gutsherren Art“ vom Rind und Schwein



in cremiger Weißweinsauce mit Champignons,
dazu Erbsen und Hörnchennudeln

GE 480 g FE 80 g
2.284 kJ/546 kcal 24 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 8,4 g
51 g KH, davon Zucker 11 g 24 g Eiweiß 3,9 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S



13012

€ 5,79

Käsehacksteak vom Rind und Schwein



in kräftiger Bratensoße, dazu Erbsen mit
Möhren und Hörnchennudeln

GE 470 g FE 120 g
2.244 kJ/537 kcal 27 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 10 g
44 g KH, davon Zucker 6,1 g 26 g Eiweiß 5,0 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, Sn



13016

€ 6,49

Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein



in Tomatensoße mit Langkornreis

GE 540 g FE 80 g
2.106 kJ/501 kcal 16 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 6,0 g
67 g KH, davon Zucker 10 g 19 g Eiweiß 6,3 g Salz
G, G1, Ei, S



13044

€ 6,49

Zwei Rinderfrikadellen in herzhafter Bratensoße

mit Porreegemüse und
Petersilienkartoffeln

GE 530 g FE 100 g
2.171 kJ/521 kcal 31 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 13 g
36 g KH, davon Zucker 5,9 g 19 g Eiweiß 5,7 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La



13060

€ 6,49

Hausgemachte Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße



dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln

GE 390 g FE 70 g
 1.390 kJ/333 kcal 18 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 7,4 g
 29 g KH, davon Zucker 5,2 g 9,9 g Eiweiß 4,3 g Salz
 G, G1, S, Sn



13021

€ 6,49

Rostbratwürstchen „Fränkische Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree



GE 530 g FE 80 g
 2.699 kJ/649 kcal 43 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 16 g
 42 g KH, davon Zucker 8,3 g 16 g Eiweiß 5,8 g Salz
 M, Me, La



13018

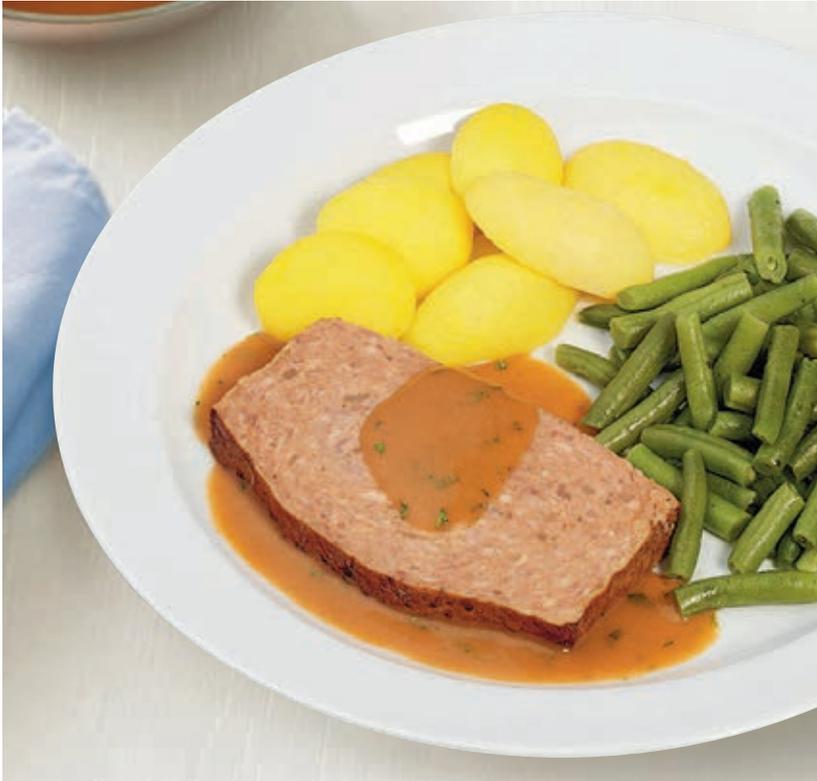
€ 6,19

Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein



in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln

GE 510 g FE 80 g
 2.327 kJ/558 kcal 33 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 9,1 g
 41 g KH, davon Zucker 11 g 18 g Eiweiß 6,1 g Salz
 G, G1, Ei, M, Me, La, Sn



13061



€ 6,49

Hackbraten in Kräutersoße

dazu grüne Bohnen „naturell“
und Salzkartoffeln



GE 450 g FE 100 g
1.997 kJ/478 kcal 24 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 10 g
41 g KH, davon Zucker 5,5 g 21 g Eiweiß 3,3 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S



13069

€ 6,49

Feine Bratwurst vom Schwein

in Soße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln



GE 500 g FE 90 g
2.287 kJ/549 kcal 35 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 11 g
35 g KH, davon Zucker 4,8 g 19 g Eiweiß 5,5 g Salz
Ei, M, Me, La, S



13074

€ 6,19

Traditionell zubereitete Leberklöße

auf herzhaftem Sauerkraut
mit Stampfkartoffeln



GE 530 g FE 80 g
2.411 kJ/579 kcal 35 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 12 g
39 g KH, davon Zucker 7,9 g 18 g Eiweiß 5,9 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La



13076

€ 6,79

Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck

dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln



GE 480 g FE 100 g
2.448 kJ/588 kcal 40 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 15 g
34 g KH, davon Zucker 10 g 20 g Eiweiß 5,4 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn



13015



€ 6,19

Panierte Jagdwurstscheibe
in Tomatensoße, dazu Spiralnudeln



GE 440 g FE 80 g
2.178 kJ/519 kcal 21 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 5,0 g
62 g KH, davon Zucker 9,8 g 19 g Eiweiß 4,3 g Salz
G, G1, S, Sn



13080



€ 6,19

Zwei Rinderfrikadellen
in dunkler Bratensoße
mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree

GE 520 g FE 100 g
2.258 kJ/540 kcal 28 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 11 g
50 g KH, davon Zucker 18 g 18 g Eiweiß 5,6 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn



13079



€ 6,49

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



GE 500 g FE 100 g
2.081 kJ/497 kcal 24 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 9,0 g
47 g KH, davon Zucker 16 g 19 g Eiweiß 4,4 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S



13081

€ 6,19

Herzhafte Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein



in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohlgemüse und Stampfkartoffeln

GE 540 g FE 70 g
 2.496 kJ/599 kcal 37 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 11 g
 45 g KH, davon Zucker 12 g 17 g Eiweiß 6,4 g Salz
 G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn



13085

€ 6,19

Klassischer Leberkäse vom Rind und Schwein



mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln



GE 555 g FE 80 g
 2.561 kJ/615 kcal 41 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 14 g
 39 g KH, davon Zucker 10 g 16 g Eiweiß 6,6 g Salz
 M, Me, La, S, Sn



13083

€ 6,49

Deutsches Beefsteak in kräftiger Soße



mit Gärtnerinnen-Gemüse und Salzkartoffeln

GE 500 g FE 80 g
 1.710 kJ/409 kcal 19 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 9,2 g
 37 g KH, davon Zucker 5,5 g 19 g Eiweiß 4,7 g Salz
 G, G1, Ei



13086

€ 6,79

Zwei saftige Kohlrouladen vom Schwein

in Bratensoße, dazu Stampfkartoffeln mit Petersilie verfeinert

GE 530 g FE 150 g
2.214 kJ/531 kcal 32 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 10 g
40 g KH, davon Zucker 6,2 g 18 g Eiweiß 5,0 g Salz
G, G1, M, Me, La, S



13098

€ 6,19

Frikadelle vom Rind und Schwein

in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln

GE 500 g FE 80 g
1.930 kJ/462 kcal 23 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 8,9 g
42 g KH, davon Zucker 8,2 g 17 g Eiweiß 5,0 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S



13365

€ 6,79

Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwurstchen vom Schwein und Spätzle

GE 540 g FE 80 g
3.303 kJ/788 kcal 33 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 12 g
81 g KH, davon Zucker 5,7 g 37 g Eiweiß 5,9 g Salz
G, G1, Ei, S



13378

€ 6,49

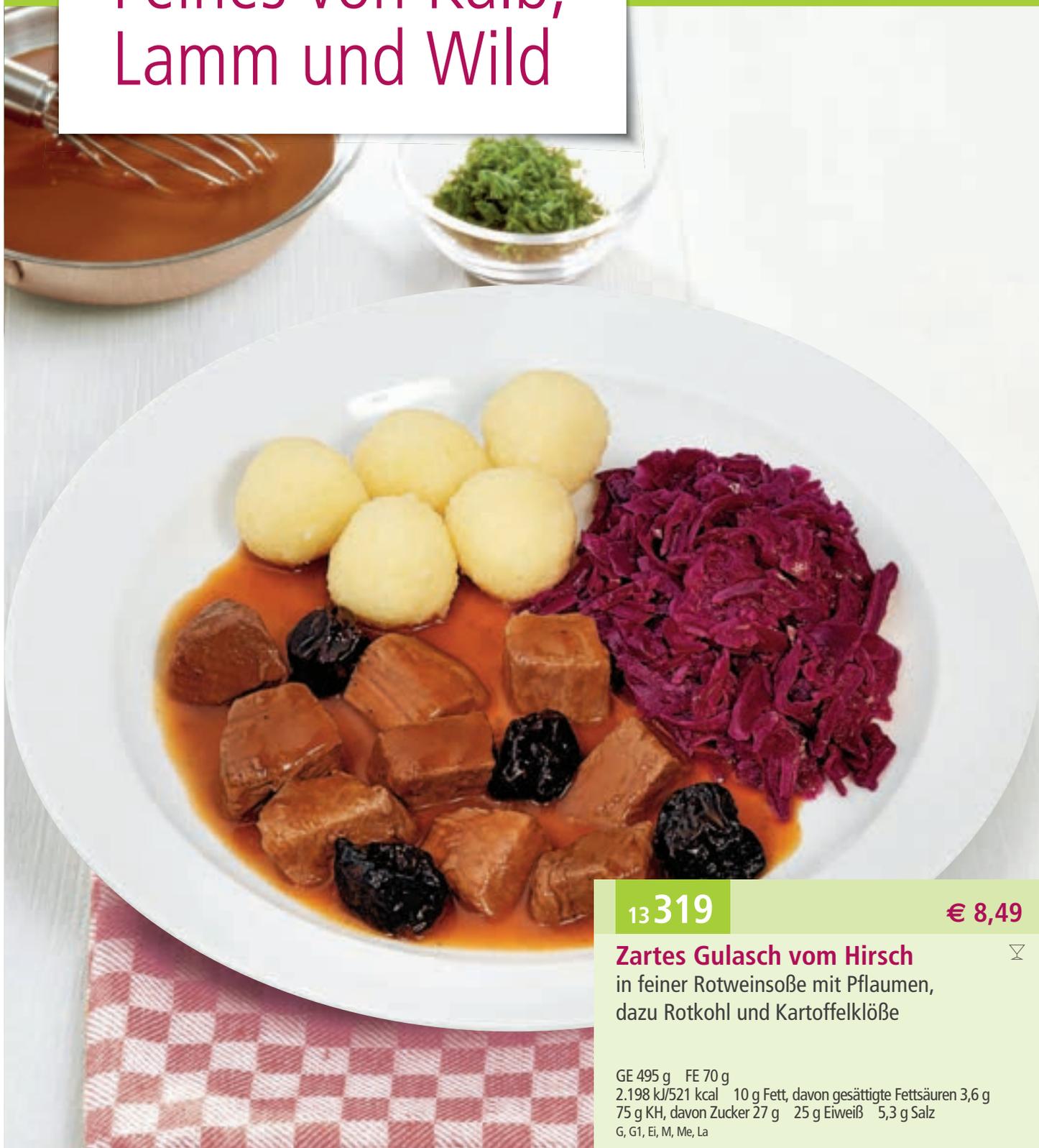
„Himmel und Erde“

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

GE 500 g FE 115 g
2.368 kJ/567 kcal 32 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 12 g
47 g KH, davon Zucker 10 g 20 g Eiweiß 5,5 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S



Feines von Kalb, Lamm und Wild



13319

€ 8,49

Zartes Gulasch vom Hirsch 
in feiner Rotweinsoße mit Pflaumen,
dazu Rotkohl und Kartoffelklöße

GE 495 g FE 70 g
2.198 kJ/521 kcal 10 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 3,6 g
75 g KH, davon Zucker 27 g 25 g Eiweiß 5,3 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La



13318



€ 8,79

**Zarter Lammkeulenbraten
„Provence“ in Kräutersoße**
mit grünen Bohnen und Fingermöhren,
dazu Kartoffel-Pastinakenstampf

GE 520 g FE 100 g
1.855 kJ/442 kcal 17 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 5,6 g
32 g KH, davon Zucker 7,7 g 35 g Eiweiß 5,0 g Salz
G, G1, M, Me, La, S, Sn



13334



€ 8,49

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

GE 495 g FE 80 g
2.080 kJ/496 kcal 19 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 6,0 g
40 g KH, davon Zucker 5,0 g 35 g Eiweiß 5,7 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S



13320



€ 8,19

**Zartes Kalbsgeschnetzeltes
in Pfefferrahmsoße** 
mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln

GE 470 g FE 70 g
1.914 kJ/457 kcal 17 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 6,4 g
41 g KH, davon Zucker 10 g 27 g Eiweiß 4,4 g Salz
G, G1, M, Me, La, S



13347



€ 6,79

**Kalbshacksteak in cremiger
Weißwein-Soße** 
dazu Wirsinggemüse und Spätzle

GE 520 g FE 80 g
2.406 kJ/575 kcal 29 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 14 g
52 g KH, davon Zucker 5,7 g 23 g Eiweiß 5,4 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S

Zartes vom Geflügel



13400



€ 6,79

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



GE 540 g FE 100 g
2.274 kJ/540 kcal 16 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 5,4 g
66 g KH, davon Zucker 17 g 31 g Eiweiß 6,5 g Salz
M, Me, La, S, Sn



13 308



€ 8,49

Geschnittene Entenbrust



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

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



13 745



€ 6,49

Feines Hühnerfricassee „Frühlings Art“

mit Langkornreis

GE 460 g FE 80 g
2.020 kJ/481 kcal 17 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 7,2 g
47 g KH, davon Zucker 3,8 g 35 g Eiweiß 3,7 g Salz
G, G1, M, Me, La, S



13 756



€ 6,19

Hähnchenoberkeule in feiner Soße

mit buntem Gemüse „naturell“
und Gabelspaghetti

GE 410 g FE 70 g
1.717 kJ/410 kcal 18 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 5,3 g
34 g KH, davon Zucker 6,2 g 24 g Eiweiß 3,9 g Salz
G, G1, M, Me, La, S



13 758



€ 6,79

Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße



dazu eine Gemüsemischung
und Salzkartoffeln

GE 470 g FE 80 g
1.579 kJ/376 kcal 14 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 6,3 g
35 g KH, davon Zucker 8,4 g 24 g Eiweiß 4,5 g Salz
M, Me, La, S



13 749



€ 6,19

Paniertes Hähnchen-Krusty

(aus Hähnchenbrust-Formfleisch)
mit bunter Gemüsevielfalt,
dazu Kartoffelwürfel mit Käsesoße

GE 490 g FE 120 g
2.448 kJ/584 kcal 25 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 4,9 g
55 g KH, davon Zucker 8,6 g 29 g Eiweiß 5,9 g Salz
G, G1, G3, M, Me, La, S



13 445



€ 6,99

Gebratene Geflügelleber

in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl
und Salzkartoffeln

GE 555 g FE 80 g
1.836 kJ/436 kcal 11 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 3,2 g
53 g KH, davon Zucker 21 g 27 g Eiweiß 5,4 g Salz
G, G1, Sb, S



13 732



€ 6,79

Bunte Geflügelpanne

mit Paprika und Champignons,
dazu Spätzle

GE 455 g FE 80 g
2.175 kJ/517 kcal 18 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 6,9 g
55 g KH, davon Zucker 6,3 g 32 g Eiweiß 4,1 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S



13 734



€ 6,49

Gebratene Geflügelfleischbällchen

in Soße mit Rüben-Gemüse
und Salzkartoffeln

GE 500 g FE 80 g
1.830 kJ/437 kcal 19 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 6,1 g
45 g KH, davon Zucker 10 g 16 g Eiweiß 5,2 g Salz
G, G1, M, Me, La, S, Sn



13 748



€ 6,79

Putengeschnetzeltes in Rahmsoße

mit Brokkoli und Möhren,
dazu „Hausmacher-Spätzle“

GE 510 g FE 80 g
2.332 kJ/555 kcal 20 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 7,4 g
56 g KH, davon Zucker 7,5 g 35 g Eiweiß 6,2 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn



13 740



€ 6,99

Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße

dazu Fingermöhren und Spätzle

GE 455 g FE 80 g
1.679 kJ/399 kcal 11 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 2,4 g
45 g KH, davon Zucker 6,6 g 28 g Eiweiß 4,2 g Salz
G, G1, Ei, S



13 747



€ 6,19

Goldgelb panierte Hähnchen- Happen

(aus Hähnchenbrust-Formfleisch), dazu Erbsen und
Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree

GE 450 g FE 100 g
2.495 kJ/597 kcal 31 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 13 g
53 g KH, davon Zucker 11 g 22 g Eiweiß 4,3 g Salz
G, G1, M, Me, La, S



13 791



€ 7,19

Zwei Hähnchenoberkeulen

in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln

GE 500 g FE 140 g
2.556 kJ/611 kcal 28 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 9,2 g
42 g KH, davon Zucker 9,0 g 37 g Eiweiß 5,1 g Salz





13 751



€ 7,19

Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße

mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln

GE 450 g FE 90 g
 1.679 kJ/401 kcal 16 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 8,0 g
 34 g KH, davon Zucker 9,5 g 24 g Eiweiß 4,2 g Salz
 G, G1, M, Me, La, S, Sn



13 759



€ 6,49

Zarte Hähnchenbrust

auf buntem Paprikagemüse und würzigen
 Kräuterkartoffeln

GE 440 g FE 80 g
 1.844 kJ/438 kcal 13 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 2,0 g
 51 g KH, davon Zucker 8,9 g 26 g Eiweiß 4,5 g Salz



13 761



€ 6,79

Putenschnitzel

mit Erbsen und Möhren,
 dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße

GE 460 g FE 80 g
 2.205 kJ/526 kcal 22 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 4,6 g
 54 g KH, davon Zucker 10 g 21 g Eiweiß 4,9 g Salz
 G, G1, M, Me, La, S



13 767



€ 6,49

**Geflügelbratwurst
 in herzhafter Soße**

mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse
 und Salzkartoffeln

GE 510 g FE 80 g
 1.857 kJ/445 kcal 27 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 7,7 g
 33 g KH, davon Zucker 4,2 g 15 g Eiweiß 5,3 g Salz
 M, Me, La, S, Sn





13 768



€ 6,49

Geflügelfrikadellen in Soße
mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln

GE 515 g FE 100 g
1.888 kJ/452 kcal 24 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 6,9 g
36 g KH, davon Zucker 4,2 g 19 g Eiweiß 5,2 g Salz
G, G1, M, Me, La, S, Sn



13 770



€ 6,79

Hähnchen „Cordon bleu“
aus Hähnchenbrust-Formfleisch,
mit naturellen Erbsen und Möhren,
dazu Frühlingspüree



GE 480 g FE 110 g
2.446 kJ/584 kcal 26 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 5,9 g
55 g KH, davon Zucker 9,1 g 26 g Eiweiß 4,0 g Salz
G, G1, M, Me, La



13 782

€ 8,49

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



GE 515 g FE 100 g
2.272 kJ/537 kcal 5,7 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 2,1 g
85 g KH, davon Zucker 30 g 34 g Eiweiß 6,1 g Salz
Sb



13 779



€ 6,99

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

GE 480 g FE 140 g
2.218 kJ/530 kcal 27 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 9,3 g
33 g KH, davon Zucker 6,2 g 36 g Eiweiß 4,3 g Salz
G, G1, M, Me, La, S



13 **786** ●

€ 7,19

Zwei gegrillte Hähnchenoberkeulen

in Champignon-Paprikasoße, dazu Erbsen und Gabelspaghetti

GE 500 g FE 140 g
2.485 kJ/593 kcal 26 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 8,6 g
43 g KH, davon Zucker 11 g 42 g Eiweiß 5,0 g Salz
G, G1, M, Me, La, S



13 **780** ●●

€ 6,19

Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“

in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis

GE 425 g FE 80 g
1.655 kJ/393 kcal 12 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 5,0 g
43 g KH, davon Zucker 3,0 g 28 g Eiweiß 4,0 g Salz
G, G1, M, Me, La, S



13 **458** ●●

€ 6,79

Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße

mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln

GE 440 g FE 60 g
1.317 kJ/314 kcal 9,8 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 2,2 g
32 g KH, davon Zucker 3,9 g 19 g Eiweiß 4,5 g Salz
G, G1, M, Me, La, S



13 **798** ●●

€ 6,49

Hähnchenbrust

in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüsereis

GE 455 g FE 80 g
1.629 kJ/386 kcal 8,1 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 1,3 g
49 g KH, davon Zucker 6,5 g 27 g Eiweiß 4,6 g Salz

Fisch- spezialitäten



13416



€ 7,49

Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße



mit Frühlingsgemüse,
dazu Kartoffel-Senf-Stampf

GE 480 g FE 80 g¹⁾

1.570 kJ/375 kcal 16 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 11 g
33 g KH, davon Zucker 11 g 20 g Eiweiß 3,7 g Salz

Fi, M, Me, La, Sn



13429



€ 6,49

Gebackene Fischstäbchen
mit Rahmspinat und Kartoffelpüree

GE 460 g FE 120 g¹⁾
2.432 kJ/582 kcal 29 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 5,0 g
55 g KH, davon Zucker 6,7 g 21 g Eiweiß 4,4 g Salz
G, G1, Fi, M, Me, La



13427



€ 8,19

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



GE 410 g FE 138 g¹⁾
2.419 kJ/578 kcal 28 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 8,2 g
58 g KH, davon Zucker 3,7 g 22 g Eiweiß 2,9 g Salz
G, G1, K, Fi, M, Me, La



13406



€ 7,19

**Seelachsfilet in einer
mediterranen Tomatensoße
mit Grill-Gemüse**
dazu Kartoffelwürfel



GE 520 g FE 120 g¹⁾ inkl. 10 % Glasur
1.640 kJ/389 kcal 8,9 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 0,9 g
48 g KH, davon Zucker 8,8 g 25 g Eiweiß 5,1 g Salz
Fi



13411



€ 8,49

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

GE 520 g FE 80 g¹⁾ inkl. 5% Glasur
2.124 kJ/508 kcal 26 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 9,3 g
37 g KH, davon Zucker 9,0 g 25 g Eiweiß 4,4 g Salz
G, G1, Fi, M, Me, La, S



13407



€ 7,19

Seelachsfilet in Kräutermarinade
dazu rustikales Frühlingsgemüse
und Salzkartoffeln



GE 520 g FE 150 g¹⁾
1.732 kJ/413 kcal 15 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 1,6 g
38 g KH, davon Zucker 11 g 25 g Eiweiß 4,7 g Salz
Fi



13412



€ 7,19

**Alaska-Seelachs in roter
Paprika-Rahmsoße**
mit Reis-Wildreis-Kombination
mit Gemüse



GE 490 g FE 90 g¹⁾
2.254 kJ/536 kcal 18 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 7,5 g
68 g KH, davon Zucker 4,7 g 23 g Eiweiß 4,9 g Salz
Fi, M, Me, La



13419



€ 7,19

Alaska-Seelachsschnitte
in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen
und Fingermöhren und Salzkartoffeln



GE 450 g FE 120 g¹⁾
1.355 kJ/322 kcal 8,2 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 3,5 g
32 g KH, davon Zucker 8,8 g 26 g Eiweiß 3,6 g Salz
Fi, M, Me, La, S, Sn



13415



€ 6,79

Gebratene Fischfrikadelle

dazu Rahmspinat und Frühlingspüree

GE 480 g FE 75 g¹⁾
 2.278 kJ/545 kcal 29 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 4,4 g
 49 g KH, davon Zucker 7,3 g 16 g Eiweiß 4,4 g Salz
 G, G1, Fi, M, Me, La



13418



€ 7,49

Kap-Seehecht in SauerrahmsöÙe

dazu eine bunte Gemüsemischung
 und Salzkartoffeln

GE 480 g FE 80 g¹⁾
 1.543 kJ/367 kcal 12 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 6,9 g
 41 g KH, davon Zucker 8,5 g 20 g Eiweiß 3,6 g Salz
 G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn



13424



€ 7,49

Schlemmerfilet „Florentin“

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

GE 520 g FE 180 g¹⁾
 2.305 kJ/552 kcal 30 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 12 g
 37 g KH, davon Zucker 6,3 g 28 g Eiweiß 4,5 g Salz
 G, G1, Fi, M, Me, La, S



13425



€ 7,19

Panierter Alaska Seelachs

mit Erbsen und Möhren in ButtersöÙe,
 dazu Frühlingspüree

GE 465 g FE 175 g¹⁾
 2.664 kJ/637 kcal 33 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 12 g
 52 g KH, davon Zucker 9,6 g 28 g Eiweiß 3,6 g Salz
 G, G1, Fi, M, Me, La, S



13433



€ 6,79

Alaska-Seelachs in Senf-ButtersöÙe

dazu Möhren und Risi-Bisi

GE 500 g FE 80 g¹⁾
 1.911 kJ/455 kcal 16 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 8,3 g
 54 g KH, davon Zucker 11 g 21 g Eiweiß 4,9 g Salz
 G, G1, Fi, M, Me, La, Sn



13436



€ 7,79

**Filetstücke vom Schellfisch
in Senf-Kräutersoße**

dazu Möhren und Salzkartoffeln

GE 500 g FE 100 g¹⁾ inkl. 10% Glasur
1.540 kJ/366 kcal 10 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 2,3 g
41 g KH, davon Zucker 12 g 23 g Eiweiß 4,4 g Salz
Fi, M, Me, La, S, Sn



13465



€ 6,79

**Bunter Fischtopf vom
Alaska-Seelachs**

mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln

GE 550 g FE 100 g¹⁾
1.690 kJ/402 kcal 12 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 5,1 g
46 g KH, davon Zucker 7,0 g 24 g Eiweiß 5,0 g Salz
G, G1, Fi, M, Me, La, S



13474



€ 6,79

**Gedünsteter Alaska-Seelachs
in feiner Dill-Rahmsoße**

mit Rahmspinat und Salzkartoffeln

GE 470 g FE 80 g¹⁾
1.576 kJ/376 kcal 16 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 4,8 g
34 g KH, davon Zucker 6,0 g 20 g Eiweiß 4,0 g Salz
Fi, M, Me, La, S, Sn



13494



€ 7,79

**Geschnittene Filets vom
Buntbarsch in Senf-Honig-Soße**

dazu eine bunte Gemüsemischung
und Salzkartoffeln

GE 460 g FE 100 g¹⁾ inkl. 10% Glasur
1.680 kJ/401 kcal 17 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 8,8 g
34 g KH, davon Zucker 8,5 g 23 g Eiweiß 4,1 g Salz
Fi, M, Me, La, Sn

Vegetarische Küche



13 **387**



€ 6,19

Saftige Gemüsefrikadelle
mit Möhren in Soße,
dazu Petersilienkartoffeln



GE 450 g
1.785 kJ/426 kcal 17 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 7,6 g
52 g KH, davon Zucker 15 g 9,6 g Eiweiß 4,9 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La



13553



€ 6,19

Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße



mit Erbsen und Möhren,
dazu Kartoffelwürfel

GE 390 g
1.783 kJ/426 kcal 20 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 7,1 g
36 g KH, davon Zucker 9,3 g 21 g Eiweiß 4,3 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn



13543



€ 6,19

Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung



dazu Erbsen „naturell“ und kleine
Kartoffeln mit Schale

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



13548



€ 6,49

Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis



GE 525 g
2.080 kJ/495 kcal 16 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 12 g
75 g KH, davon Zucker 17 g 9,7 g Eiweiß 5,3 g Salz
G, G1, M, Me, La, Sn



13550



€ 6,19

Mediterrane Paprikagemüse- Pfanne



mit Weichkäse, dazu Rosmarinkartoffeln

GE 490 g
1.524 kJ/363 kcal 14 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 5,0 g
45 g KH, davon Zucker 15 g 11 g Eiweiß 5,7 g Salz
M, Me, La



13 554



€ 6,19

Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße



mit Gemüse „Leipziger Allerlei“
und Stampfkartoffeln

GE 450 g
2.198 kJ/527 kcal 30 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 8,2 g
37 g KH, davon Zucker 10 g 22 g Eiweiß 4,2 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S



13 557



€ 6,49

Reibekuchen mit Apfelsmus



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



13 560



€ 6,19

Herzhafte Rosenkohl- Kartoffelpfanne



mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur

GE 490 g
2.092 kJ/501 kcal 23 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 2,2 g
54 g KH, davon Zucker 13 g 11 g Eiweiß 3,9 g Salz



13565



€ 6,19

Rührei

mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln



GE 465 g
2.221 kJ/531 kcal 28 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 5,3 g
43 g KH, davon Zucker 9,7 g 23 g Eiweiß 4,5 g Salz
Ei, M, Me, La



13570



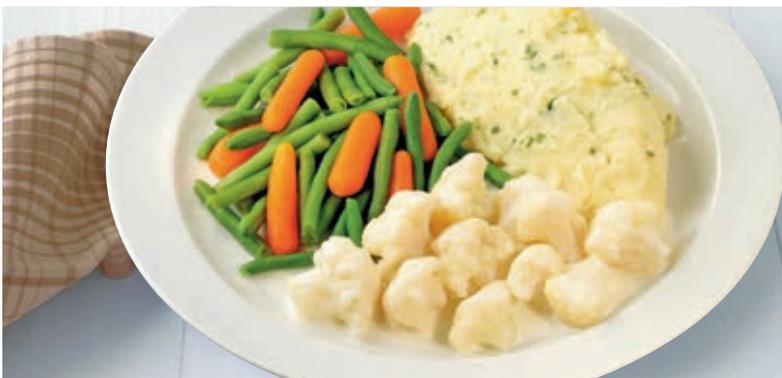
€ 6,19

Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung

dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel



GE 440 g
2.163 kJ/516 kcal 21 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 8,9 g
60 g KH, davon Zucker 6,3 g 17 g Eiweiß 4,1 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La



13574



€ 5,99

Bunte Gemüseplatte

mit grünen Bohnen, Fingermöhren,
Blumenkohl und Stampfkartoffeln



GE 470 g
1.483 kJ/355 kcal 17 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 3,3 g
36 g KH, davon Zucker 7,4 g 8,0 g Eiweiß 4,2 g Salz
M, Me, La, S



13 587

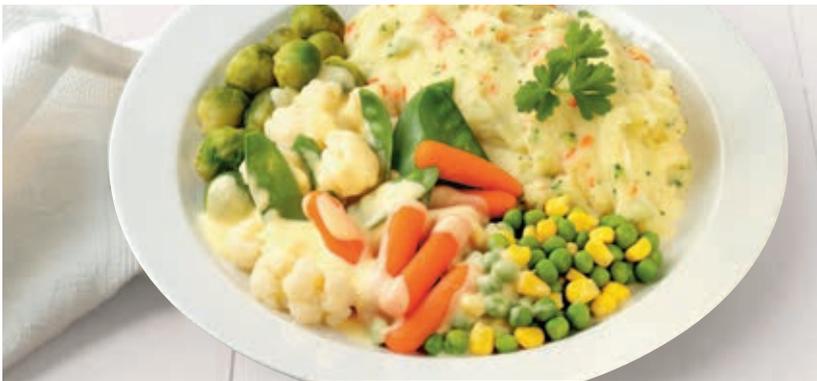


€ 5,79

**Cremiges Champignonragout
mit Spätzle**



GE 460 g
2.258 kJ/537 kcal 18 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 6,1 g
71 g KH, davon Zucker 4,3 g 20 g Eiweiß 3,8 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La, S



13 594



€ 6,19

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



GE 500 g
1.905 kJ/457 kcal 26 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 8,9 g
41 g KH, davon Zucker 12 g 8,8 g Eiweiß 4,1 g Salz
G, G1, M, Me, La



13 599



€ 6,49

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



GE 500 g
1.531 kJ/365 kcal 14 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 9,4 g
46 g KH, davon Zucker 9,9 g 8,4 g Eiweiß 4,9 g Salz
G, G1, M, Me, La, S

Nudelgerichte



13571

€ 6,49

Gefüllte Gemüseravioli
in einer Limetten-Rahmsoße



GE 550 g
2.975 kJ/707 kcal 22 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 11 g
101 g KH, davon Zucker 9,0 g 23 g Eiweiß 4,3 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La



13321



€ 6,19

Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße



GE 480 g
2.117 kJ/503 kcal 14 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 3,7 g
77 g KH, davon Zucker 10 g 15 g Eiweiß 5,2 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La



13386



€ 6,49

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



GE 500 g FE 37 g
2.653 kJ/634 kcal 31 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 8,4 g
66 g KH, davon Zucker 6,1 g 19 g Eiweiß 7,3 g Salz
G, G1, Ei, S



13547



€ 6,19

Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie-Garnitur



GE 440 g
2.176 kJ/519 kcal 23 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 12 g
55 g KH, davon Zucker 6,6 g 20 g Eiweiß 5,3 g Salz
G, G1, M, Me, La



13549



€ 6,19

Südländische Gemüse- Nudelpfanne mit Tomaten und Paprika



GE 450 g
1.743 kJ/415 kcal 13 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 1,5 g
56 g KH, davon Zucker 8,9 g 12 g Eiweiß 5,5 g Salz
G, G1



13551



€ 6,49

Nudeln in Rahmsoße
mit Lauch und herzhaftem Schinken



GE 470 g FE 20 g
2.334 kJ/557 kcal 25 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 11 g
56 g KH, davon Zucker 9,1 g 24 g Eiweiß 4,6 g Salz
G, G1, M, Me, La, S



13552



€ 6,19

Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese



GE 500 g
2.251 kJ/534 kcal 11 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 1,1 g
80 g KH, davon Zucker 13 g 25 g Eiweiß 4,3 g Salz
G, G1, G3, S



13558



€ 6,79

Herzhafte Käsespätzle
mit Röstzwiebelgarnitur



GE 495 g
3.223 kJ/769 kcal 35 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 19 g
81 g KH, davon Zucker 6,4 g 30 g Eiweiß 5,8 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La



13584



€ 6,79

Spaghetti „Bolognese“
mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein



GE 470 g FE 50 g
2.280 kJ/541 kcal 15 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 4,6 g
73 g KH, davon Zucker 8,7 g 26 g Eiweiß 5,2 g Salz
G, G1, Ei, S

Deftige Eintöpfe



13609

€ 6,49

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



GE 600 g FE 80 g
2.372 kJ/569 kcal 35 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 15 g
40 g KH, davon Zucker 4,6 g 19 g Eiweiß 6,1 g Salz
M, Me, La, S



13606



€ 6,49

ErbSENSUPPE

mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein



GE 540 g FE 80 g
2.566 kJ/614 kcal 30 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 10 g
50 g KH, davon Zucker 4,7 g 28 g Eiweiß 5,0 g Salz
S, Sn



13610



€ 6,49

Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf

mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein



GE 540 g FE 80 g
1.779 kJ/426 kcal 23 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 8,6 g
35 g KH, davon Zucker 7,7 g 16 g Eiweiß 5,8 g Salz
G, G1, Ei, S



13628



€ 5,99

Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf

mit Steckrübe



GE 540 g
1.331 kJ/318 kcal 12 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 1,1 g
40 g KH, davon Zucker 14 g 5,5 g Eiweiß 4,7 g Salz



13614

€ 6,99

Grünkohleintopf

mit geschnittener Mettwurst vom Schwein



GE 580 g FE 100 g
3.732 kJ/902 kcal 76 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 33 g
22 g KH, davon Zucker 4,5 g 25 g Eiweiß 7,8 g Salz
S, Sn



13612



€ 6,49

Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“

mit frittierten Mettbällchen vom Schwein



GE 540 g FE 80 g
 1.794 kJ/430 kcal 22 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 5,6 g
 35 g KH, davon Zucker 7,2 g 17 g Eiweiß 5,7 g Salz
 G, G1, Ei, S



13621



€ 6,19

Klassischer Hühnersuppentopf



GE 540 g FE 60 g
 1.460 kJ/348 kcal 13 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 3,7 g
 30 g KH, davon Zucker 5,4 g 24 g Eiweiß 5,1 g Salz
 G, G1, Ei



13629



€ 5,99

Hausgemachter Tomaten-Reis-Eintopf

mit Fleischbällchen vom Rind und Schwein



GE 520 g FE 80 g
 1.865 kJ/445 kcal 18 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 6,7 g
 49 g KH, davon Zucker 17 g 17 g Eiweiß 3,9 g Salz
 G, G1, Ei, S



13641



€ 6,49

Herzhafter Linseneintopf „Hausfrauen Art“

mit deftiger Bauernwurst vom Schwein



GE 540 g FE 80 g
2.839 kJ/679 kcal 34 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 14 g
56 g KH, davon Zucker 5,4 g 31 g Eiweiß 5,9 g Salz
S



13645



€ 6,79

Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch



GE 540 g FE 60 g
1.726 kJ/413 kcal 20 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 2,2 g
32 g KH, davon Zucker 3,9 g 22 g Eiweiß 4,7 g Salz
S



13683



€ 5,99

Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage



GE 540 g
1.811 kJ/434 kcal 22 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 12 g
39 g KH, davon Zucker 11 g 12 g Eiweiß 4,3 g Salz
G, G1, M, Me, La, S

Süße Hauptspeisen



13 **524**



€ 6,79

Zwetschgenknödel

mit Vanillesoße, dazu fruchtiges
Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln
und einer Zuckerart)



GE 430 g
1.941 kJ/463 kcal 19 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 8,9 g
62 g KH, davon Zucker 21 g 7,8 g Eiweiß 0,88 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La



13501



€ 5,99

Cremiger Milchreis

mit fruchtigen Mandarinstücken
(mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)



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



13502



€ 6,19

Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze

dazu Joghurtsoße



GE 380 g
2.103 kJ/501 kcal 19 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 12 g
66 g KH, davon Zucker 31 g 14 g Eiweiß 0,99 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La



13506



€ 6,49

Erdbeer-Rhabarber-Auflauf mit Streuseln

dazu Joghurt-Soße



GE 530 g
2.930 kJ/697 kcal 26 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 14 g
101 g KH, davon Zucker 57 g 10 g Eiweiß 0,80 g Salz
G, G1, M, Me, La



13509

€ 6,49

Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße



GE 470 g
3.504 kJ/838 kcal 44 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 13 g
89 g KH, davon Zucker 54 g 19 g Eiweiß 1,4 g Salz
G, G1, G3, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1



13512

€ 6,79

Apfelstrudel mit Vanillesoße



GE 420 g
3.245 kJ/775 kcal 38 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 18 g
95 g KH, davon Zucker 47 g 11 g Eiweiß 1,2 g Salz
G, G1, M, Me, La



13513

€ 5,99

Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei



mit Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln
und einer Zuckerart)

GE 450 g
1.839 kJ/440 kcal 21 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 7,0 g
50 g KH, davon Zucker 22 g 9,1 g Eiweiß 0,70 g Salz
G, G1, M, Me, La



13515

€ 6,19

Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung



GE 360 g
1.754 kJ/415 kcal 6,4 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 2,1 g
72 g KH, davon Zucker 28 g 14 g Eiweiß 0,90 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La



13516

€ 6,19

Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße



GE 500 g
3.080 kJ/733 kcal 25 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 7,9 g
106 g KH, davon Zucker 57 g 19 g Eiweiß 1,8 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La



13533

€ 5,99

Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott



(mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)

GE 450 g
1.790 kJ/428 kcal 22 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 7,0 g
47 g KH, davon Zucker 22 g 9,1 g Eiweiß 0,71 g Salz
G, G1, M, Me, La



13522

€ 6,49

Hausgemachter Kaiserschmarrn
mit Apfel-Rosinen-Kompott



GE 410 g
2.588 kJ/613 kcal 11 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 2,1 g
110 g KH, davon Zucker 66 g 16 g Eiweiß 1,4 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La



13539

€ 5,99

Süßer Apfelmilchreis
mit Zimt und Zucker



GE 500 g
2.545 kJ/606 kcal 23 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 5,8 g
85 g KH, davon Zucker 43 g 13 g Eiweiß 1,5 g Salz
M, Me, La



13542

€ 6,19

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



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



13590

€ 6,49

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



GE 420 g
1.875 kJ/447 kcal 17 g Fett, davon gesättigte Fettsäuren 7,2 g
57 g KH, davon Zucker 19 g 12 g Eiweiß 1,1 g Salz
G, G1, Ei, M, Me, La

Desserts



Milchcreme mit Waldbeer-Topping auf Kekskrümeln

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



47640

€ 15,99

Dessert-Auswahl

mit den 14 leckeren Desserts von dieser und der nächsten Seite.

Apfelmus



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



Rhabarbermus



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



Rhabarber-Himbeermus



GE 100 g
345 kJ/82 kcal,
<0,5 g Fett (davon
0,1 g gesättigte Fettsäuren),
18,0 g Kohlenhydrate
(davon 18,0 g Zucker),
<0,5 g Eiweiß, 0,01 g Salz



Apfel-Bananenmus



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



Apfel-Himbeermus



GE 100 g
214 kJ/51 kcal,
<0,5 g Fett (davon
0,1 g gesättigte Fettsäuren),
11,0 g Kohlenhydrate
(davon 11,0 g Zucker),
<0,5 g Eiweiß, <0,01 g Salz



Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Kekskrümel-Boden



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



Schokoladenmousse mit Kirschkompott



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



Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks



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



Luftiges Schokoladenmousse mit Soße



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



Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln



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



Cappuccino-Pudding mit Karamellosoße auf Schokobiskuit



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



Panna cotta mit Himbeersoße auf Keksboden



GE 60 g
634 kJ/152 kcal,
8,1 g Fett (davon
4,0 g gesättigte Fettsäuren),
18,0 g Kohlenhydrate
(davon 14,0 g Zucker),
1,3 g Eiweiß, 0,15 g Salz



Fruchtiges Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Erdbeersoße und Biskuit



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



Zum Kaffee



46019

€ 17,49

Cremeschnitten- Vielfalt

3 x Donauwelle
3 x Mohnkuchen-Schnitte
3 x Rhabarber-Stachelbeer-Joghurt-Schnitte
3 x Käsesahne-Pfirsich-Schnitte

(einzeln verpackt)

GE 1080 g

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



46020

€ 17,49

Cremeschnitten- Variation

Ⓐ

3 x Käse-Mandarinen-Schnitte
3 x Mandel-Bienenstich-Schnitte
3 x Erdbeer-Cremeschnitte
3 x Frankfurter Schnitte

(einzeln verpackt)

GE 1080 g

G, G1, Ei, Sb, M, Me, La, Sf, Sf1, Sf2



13723

€ 1,79

Fruchtiger Kirsch-Streuselkuchen mit Schokoglasur



(einzeln verpackt)

GE 155 g
2306 kJ/551 kcal 26,0 g Fett (davon 6,5 g gesättigte Fettsäuren)
72,0 g Kohlenhydrate (davon 16,0 g Zucker) 5,6 g Eiweiß
0,93 g Salz
G, G1, Ei, Sb, M, Me, La



13727

€ 1,79

Saftiger Apfel-Streuselkuchen



(einzeln verpackt)

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



13731

€ 1,79

Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern



(einzeln verpackt)

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

47031

€ 20,49

Kuchen-Sortiment

12 Stück Nachmittagskuchen

4 x Feiner Butterkuchen mit Mandelblättern
4 x Fruchtiger Kirsch-Streuselkuchen mit Schokoglasur
4 x Saftiger Apfel-Streuselkuchen

(einzeln verpackt)

Auswahlpakete

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



**Rinderroulade „Hausfrauen Art“
mit Rotkohl und Salzkartoffeln**

Genießer-Auswahl

47700
€ 42,49



Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße

dazu eine Gemüsemischung und Salzkartoffeln

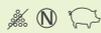
(Art.-Nr. 13758)
M, Me, La, S



Schwäbische Maultaschen (g.g.A.)

in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze

(Art.-Nr. 13386)
G, G1, Ei, S



Rindergulasch

mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13226)



Hausgemachter Schweinebraten in einer Malz-Kümmelsoße

mit bayrischem Weißkohl-Gemüse und Speckklößen

(Art.-Nr. 13148)
G, G1, G3, Ei, M, Me, La, S, Sn



Gegrilltes Haxenfleisch in Kümmelsoße

dazu Schmorkohl und deftige Speckklöße

(Art.-Nr. 13172)
G, G1, G3, Ei, M, Me, La, S



Kalbshacksteak in cremiger Weißwein-Soße

dazu Wirsinggemüse und Spätzle

(Art.-Nr. 13347)
G, G1, Ei, M, Me, La, S



Hausgemachter Kaiserschmarrn

mit Apfel-Rosinen-Kompott

(Art.-Nr. 13522)
G, G1, Ei, M, Me, La



Genießer-Auswahl

47704
€ 42,49



Zwei Rinderfrikadellen

auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben

(Art.-Nr. 13013)
G, G1, Ei, M, Me, La, S

Filettöpfchen

(Schweinemedaillon und Hähnchenfilets) in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle

(Art.-Nr. 13127)
G, G1, Ei, M, Me, La, S



Sauerbraten „Fränkischer Art“

in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle

(Art.-Nr. 13255)
G, G1, Ei, M, Me, La, S

Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße

mit Rahmspinat und Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13474)
Fi, M, Me, La, S, Sn



Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei

mit Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)

(Art.-Nr. 13513)
G, G1, M, Me, La



Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße

mit Langkornreis

(Art.-Nr. 13548)
G, G1, M, Me, La, Sn



Paniertes Hähnchen-Krusty

(aus Hähnchenbrust-Formfleisch) mit bunter Gemüsevielfalt, dazu Kartoffelwürfel mit Käsesoße

(Art.-Nr. 13749)
G, G1, G3, M, Me, La, S

Filettöpfchen in Feinschmeckersoße,
dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle
aus dem Auswahlpaket 47704.



Genießer-Auswahl

47740

€ 42,49



Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck



dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln

(Art.-Nr. 13076)

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

Senfkrustenbraten vom Schwein

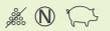


in herzhafter Soße mit Rübengemüse,
dazu Spätzle

(Art.-Nr. 13192)

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

Schwäbische Maultaschen (g.g.A.)



in einer kräftigen Brühe
mit Zwiebelschmelze

(Art.-Nr. 13386)

G, G1, Ei, S

Saftige Gemüsekugeln mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln



(Art.-Nr. 13387)

G, G1, Ei, M, Me, La

Apfelstrudel mit Vanillesoße



(Art.-Nr. 13512)

G, G1, M, Me, La

Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein



(Art.-Nr. 13612)

G, G1, Ei, S

Zarte Hähnchenfilets in Kräuter- Sauerrahmsoße dazu eine Gemüse- mischung und Salzkartoffeln



(Art.-Nr. 13758)

M, Me, La, S

Genießer-Auswahl

47741

€ 42,49



Hackbraten in Kräutersoße

dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13061)

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

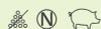


Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße

dazu Spiralnudeln

(Art.-Nr. 13131)

G, G1, Sn



Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße

mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13202)

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

Lachsfilet in feiner Buttersoße

mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskombination

(Art.-Nr. 13455)

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



Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung

dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel

(Art.-Nr. 13570)

G, G1, Ei, M, Me, La



Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree

(Art.-Nr. 13594)

G, G1, M, Me, La



Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle

(Art.-Nr. 13732)

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

Genießer-Auswahl

47717

mit Informationen für Diabetiker

€ 42,49



Grüne-Bohnen-Eintopf

mit geschnittenem Rindfleisch

(Art.-Nr. 13645)

S



Klopse „Königsberger Art“ aus Rind- und Schweinefleisch

dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13079)

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



Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein

mit Rosenkohl und Speckklößen

(Art.-Nr. 13117)

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



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

(Art.-Nr. 13400)

M, Me, La, S, Sn



Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13419)

Fi, M, Me, La, S, Sn



Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)

(Art.-Nr. 13501)

M, Me, La



Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße

(Art.-Nr. 13571)

G, G1, Ei, M, Me, La



Genießer-Auswahl

mit Informationen für Diabetiker

4719

€ 42,49



Mini-Steaklets in Feinschmecker-Soße

dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln

(Art.-Nr. 13183)
G, G1, M, Me, La, S



Zwei Rinderfrikadellen

auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse,
dazu würzige Kartoffelscheiben

(Art.-Nr. 13013)
G, G1, Ei, M, Me, La, S

Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße

mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13320)
G, G1, M, Me, La, S



Schlemmerfilet „Florentin“

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

(Art.-Nr. 13424)
G, G1, Fi, M, Me, La, S

Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett

dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise

(Art.-Nr. 13561)
G, G1, M, Me, La, S



Cremige Erbsensuppe

mit bunter Gemüseeinlage

(Art.-Nr. 13683)
G, G1, M, Me, La, S



Zarte Hähnchenbrust

auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln

(Art.-Nr. 13759)



Lachsfilet in feiner Buttersoße mit Brokkoli und einer Reis-Wildreiskombination aus dem Auswahlpaket 47741.



Süddeutsche Spezialitäten

47609

€ 44,99



Rostbratwürstchen „Fränkische Art“

vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree

(Art.-Nr. 13021)

M, Me, La



Schweinehacksteak in Rahmsoße mit buntem Pfeffer

dazu Gartengemüse und Spätzle

(Art.-Nr. 13039)

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



Gegrilltes Haxenfleisch in Kümmelsoße

dazu Schmorkohl und deftige Speckklöße

(Art.-Nr. 13172)

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



Kräftiger Burgunderbraten vom Rind

dazu Rosenkohl und Spätzle

(Art.-Nr. 13269)

G, G1, Ei, S, Sn

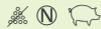


Schwäbische Maultaschen (g.g.A.)

in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze

(Art.-Nr. 13386)

G, G1, Ei, S



Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße

dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln

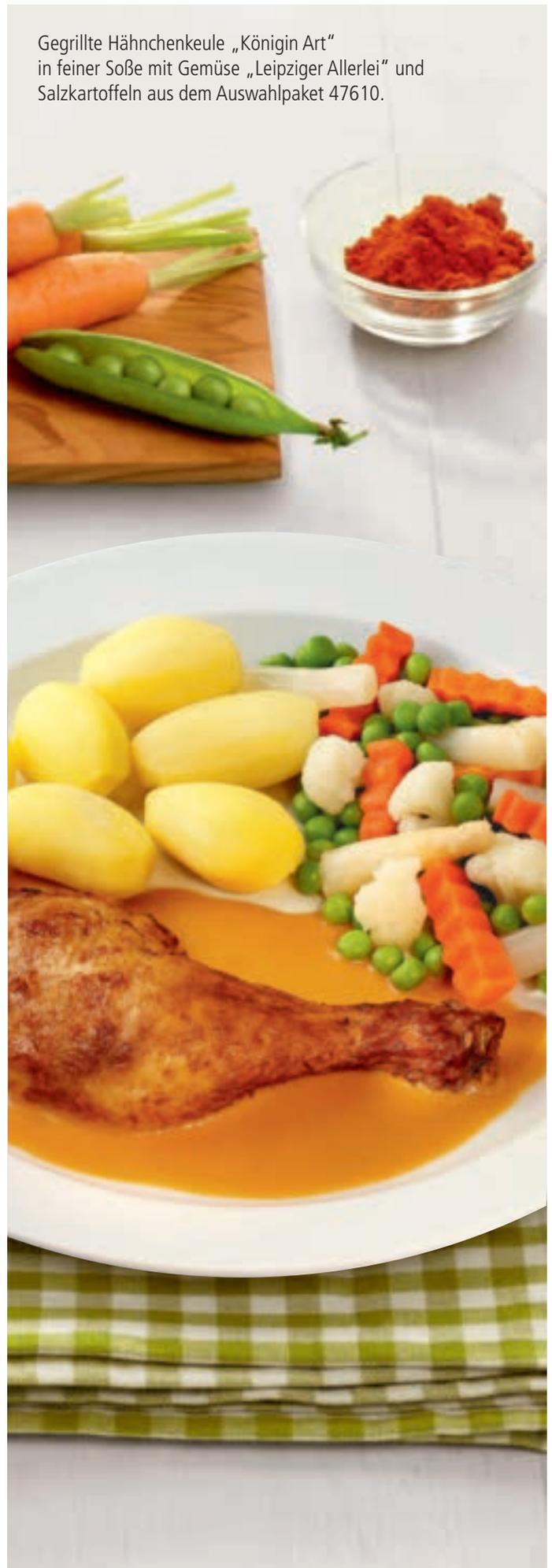
(Art.-Nr. 13411)

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

Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße

(Art.-Nr. 13509)

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



Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in feiner Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln aus dem Auswahlpaket 47610.

Traditionelle Küche

47610
€ 43,49



Zwei saftige Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße, dazu Stampfkartoffeln mit Petersilie verfeinert



(Art.-Nr. 13086)
G, G1, M, Me, La, S

Gebratenes Schweinenackensteak auf würzigem Schmorkohl, dazu Petersilienkartoffeln



(Art.-Nr. 13139)

Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13225)
G, G1, M, Me, La, S

Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13418)
G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn

Apfelstrudel mit Vanillesoße



(Art.-Nr. 13512)
G, G1, M, Me, La

Herzhafte Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur



(Art.-Nr. 13558)
G, G1, Ei, M, Me, La

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

(Art.-Nr. 13779)
G, G1, M, Me, La, S

Leicht & Lecker

Leichte Vollkost

47611
€ 40,99



Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)



(Art.-Nr. 13533)
G, G1, M, Me, La

Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln



(Art.-Nr. 13023)
G, G1, Ei, S, Sn

Geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in Soße, dazu Erbsengemüse und Spätzle



(Art.-Nr. 13150)
G, G1, Ei, S

Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße



(Art.-Nr. 13321)
G, G1, Ei, M, Me, La

Saftige Gemüsfrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln



(Art.-Nr. 13387)
G, G1, Ei, M, Me, La

Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13418)
G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn

Hähnchenbrust in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüseris



(Art.-Nr. 13798)

Norddeutsch genießen

mit Informationen für Diabetiker

47608

€ 42,99



Deftiges Eisbein auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree
(Art.-Nr. 13144)
M, Me, La

„Westfälisches Zwiebelfleisch“
Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln
(Art.-Nr. 13211)
G, G1, M, Me, La, S, Sn

Seelachsfilet in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln
(Art.-Nr. 13407)
Fi

Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)
(Art.-Nr. 13513)
G, G1, M, Me, La

Rührei mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln
(Art.-Nr. 13565)
Ei, M, Me, La

Herzhafter Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein
(Art.-Nr. 13641)
S

Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“ mit Langkornreis
(Art.-Nr. 13745)
G, G1, M, Me, La, S

Gourmet-Auswahl

47697

€ 51,49



Zarte Schweinemedallions in Champignonsoße mit Feinschmecker- gemüse und Petersilienkartoffeln
(Art.-Nr. 13190)
G, G1, M, Me, La, S

Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle
(Art.-Nr. 13203)
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn

Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle
(Art.-Nr. 13255)
G, G1, Ei, M, Me, La, S

Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße
(Art.-Nr. 13308)
G, G1, Ei, M, Me, La, S

Zarter Lammkeulenbraten „Provence“ in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf
(Art.-Nr. 13318)
G, G1, M, Me, La, S, Sn

Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln
(Art.-Nr. 13320)
G, G1, M, Me, La, S

Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf
(Art.-Nr. 13416)
Fi, M, Me, La, Sn

Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamicoße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße aus dem Auswahlpaket 47697.



Leichte Vollkost

47701

€ 42,49



Gedünsteter Alaska-Seelachs in feiner Dill-Rahmsoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln



(Art.-Nr. 13474)
Fi, M, Me, La, S, Sn

Käsehacksteak vom Rind und Schwein in kräftiger Bratensoße, dazu Erbsen mit Möhren und Hörnchennudeln



(Art.-Nr. 13012)
G, G1, Ei, M, Me, La, Sn

Zarte Schweinemedallions in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle



(Art.-Nr. 13176)
G, G1, Ei, M, Me, La, S

Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln



(Art.-Nr. 13226)

Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)



(Art.-Nr. 13513)
G, G1, M, Me, La

Goldgelbes Eieromelette in Käsesoße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln



(Art.-Nr. 13554)
G, G1, Ei, M, Me, La, S

Cremige Erbsensuppe mit bunter Gemüseeinlage



(Art.-Nr. 13683)
G, G1, M, Me, La, S

Leichte Vollkost

4702
€ 42,49



Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch

(Art.-Nr. 13644)
S, Sn



Tafelspitz aus zartem Rindfleisch

in Schnittlauch-Rahmsoße mit Erbsen und Möhren, dazu Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13225)
G, G1, M, Me, La, S

Zwei Rinderfrikadellen in dunkler Bratensoße

mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree

(Art.-Nr. 13080)
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn

Schweinegulasch „Jäger Art“

dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle

(Art.-Nr. 13145)
G, G1, Ei



Spaghetti „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße

(Art.-Nr. 13321)
G, G1, Ei, M, Me, La



Gebratene Fischfrikadelle

dazu Rahmspinat und Frühlingspüree

(Art.-Nr. 13415)
G, G1, Fi, M, Me, La

Cremiger Vollmilch-Grießbrei

mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)

(Art.-Nr. 13533)
G, G1, M, Me, La



Leichte Vollkost

4703
€ 42,49



Zarte Schweinemedallions in feiner Rahmsoße

mit Apfelrotkohl und Spätzle

(Art.-Nr. 13176)
G, G1, Ei, M, Me, La, S



Zarter Lammkeulenbraten „Provence“

in Kräutersoße mit grünen Bohnen und Fingermöhren, dazu Kartoffel-Pastinakenstampf

(Art.-Nr. 13318)
G, G1, M, Me, La, S, Sn

Panierter Alaska Seelachs

mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree

(Art.-Nr. 13425)
G, G1, Fi, M, Me, La, S

Cremiger Milchreis

mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)

(Art.-Nr. 13501)
M, Me, La



Buntes Spargelgemüse-Ragout

in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13599)
G, G1, M, Me, La, S



Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf

mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein

(Art.-Nr. 13610)
G, G1, Ei, S



Feines Hühnerfrikassee „Frühlings Art“

mit Langkornreis

(Art.-Nr. 13745)
G, G1, M, Me, La, S

Leichte Vollkost

mit Informationen für Diabetiker

47705

€ 42,49



Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln

(Art.-Nr. 13023)

G, G1, Ei, S, Sn



Senfkrustenbraten vom Schwein

in herzhafter Soße mit Rübengemüse, dazu Spätzle

(Art.-Nr. 13192)

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



Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße

(Art.-Nr. 13260)

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

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

(Art.-Nr. 13433)

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

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

(Art.-Nr. 13543)

G, G1, Ei, M, Me, La



Festtagsuppe mit Rindfleisch und Griebnockerln

(Art.-Nr. 13693)

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

Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13751)

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

Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung, dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale aus dem Auswahlpaket 47705.



Vegetarisch

47721
€ 40,99



Saftige Gemüsefrikadelle mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln

(Art.-Nr. 13387)

G, G1, Ei, M, Me, La



Herzhafte Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur

(Art.-Nr. 13558)

G, G1, Ei, M, Me, La



Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße

(Art.-Nr. 13516)

G, G1, Ei, M, Me, La



Südländische Gemüse-Nudelpfanne mit Tomaten und Paprika

(Art.-Nr. 13549)

G, G1



Mediterrane Paprikagemüse-Pfanne mit Weichkäse, dazu Rosmarkartoffeln

(Art.-Nr. 13550)

M, Me, La



Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur

(Art.-Nr. 13560)



Gefüllter, vegetarischer Strudel auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel und Soße à la Hollandaise

(Art.-Nr. 13561)

G, G1, M, Me, La, S



Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur aus dem Auswahlpaket 47721.

Vegetarisch

Leichte Vollkost

4722

€ 38,99



Cremige Erbsensuppe mit bunter

Gemüseeinlage

(Art.-Nr. 13683)

G, G1, M, Me, La, S



Hausgemachter Aprikosenmichel

mit Vanillesoße

(Art.-Nr. 13516)

G, G1, Ei, M, Me, La



Herzhafter Pfannkuchen mit

Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“
und kleine Kartoffeln mit Schale

(Art.-Nr. 13543)

G, G1, Ei, M, Me, La



Spiralnudeln in Käsesoße

mit Tomaten-Petersilie-Garnitur

(Art.-Nr. 13547)

G, G1, M, Me, La



Rührei mit cremigem Spinat

und Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13565)

Ei, M, Me, La



Buntes Spargelgemüse-Ragout

in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13599)

G, G1, M, Me, La, S



Vegetarischer Kürbis-Kartoffel- eintopf mit Steckrübe

(Art.-Nr. 13628)



Vegetarisch

mit Informationen für Diabetiker

4720

€ 38,99



Bunte Gemüseplatte mit grünen

Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl
und Stampfkartoffeln

(Art.-Nr. 13574)

M, Me, La, S



Vegetarischer Kürbis-Kartoffel- eintopf mit Steckrübe

(Art.-Nr. 13628)



Buntes Spargelgemüse-Ragout

in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13599)

G, G1, M, Me, La, S



Herzhafter Pfannkuchen mit

Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“
und kleine Kartoffeln mit Schale

(Art.-Nr. 13543)

G, G1, Ei, M, Me, La



Südländische Gemüse-Nudel- pfanne mit Tomaten und Paprika

(Art.-Nr. 13549)

G, G1



Gefüllte Gemüseravioli

in einer Limetten-Rahmsoße

(Art.-Nr. 13571)

G, G1, Ei, M, Me, La



Quarktaler auf Vanillesoße

dazu Ananas-Mango-Kompott
(mit Süßungsmitteln)

(Art.-Nr. 13590)

G, G1, Ei, M, Me, La



Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf aus dem Auswahlpaket 47607.



Glutenfreie Menüs

47607

€ 42,99



Schweinebraten
„Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln

(Art.-Nr. 13158)
M, Me, La, S, Sn



Rostbratwürstchen
„Fränkische Art“ vom Schwein

auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree

(Art.-Nr. 13021)
M, Me, La



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

(Art.-Nr. 13416)
Fi, M, Me, La, Sn



Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart)

(Art.-Nr. 13501)
M, Me, La



Mediterrane Paprikagemüse-Pfanne mit Weichkäse, dazu Rosmarinkartoffeln

(Art.-Nr. 13550)
M, Me, La



Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein

(Art.-Nr. 13614)
S, Sn



Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13791)



Laktosefreie Menüs

4723
€ 42,99



Currywurst vom Schwein

mit Kartoffelspalten

(Art.-Nr. 13088)

Sn



Gebratenes Schweinenackensteak

auf würzigem Schmorkohl,
dazu Petersilienkartoffeln

(Art.-Nr. 13139)



Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen

dazu Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13197)



Zartes Rindergeschnetzeltes

in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln

(Art.-Nr. 13275)

G, G1, S, Sn



Seelachsfilet in Kräutermarinade

dazu rustikales Frühlingsgemüse
und Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13407)

Fi



Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne

mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur

(Art.-Nr. 13560)



Spaghetti „Bolognese“

mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein

(Art.-Nr. 13584)

G, G1, Ei, S



Gluten- und laktosefreie Menüs

4782
€ 42,99



Seelachsfilet in Kräutermarinade

dazu rustikales Frühlingsgemüse
und Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13407)

Fi



Currywurst vom Schwein

mit Kartoffelspalten

(Art.-Nr. 13088)

Sn



Gyros vom Schwein

auf Weißkohl-Gemüse, dazu Gemüserais

(Art.-Nr. 13138)

Sn



Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen

dazu Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13197)



Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne

mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur

(Art.-Nr. 13560)



Pichelsteiner Eintopf

mit Rindfleisch

(Art.-Nr. 13644)

S, Sn



Zarte Hähnchenbrust

auf buntem Paprikagemüse und würzigen
Kräuterkartoffeln

(Art.-Nr. 13759)



Menüs unter 500 kcal

47665

Leichte Vollkost, mit Informationen für Diabetiker € 40,99



Gemüseintopf nach „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein



(Art.-Nr. 13612)
G, G1, Ei, S

Hackbraten in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln



(Art.-Nr. 13061)
G, G1, Ei, M, Me, La, S

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



(Art.-Nr. 13221)
G, G1, S, Sn

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

(Art.-Nr. 13433)
G, G1, Fi, M, Me, La, Sn

Bunte Gemüseplatte mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln



(Art.-Nr. 13574)
M, Me, La, S

Quarktaler auf Vanillesoße



dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Süßungsmitteln)

(Art.-Nr. 13590)
G, G1, Ei, M, Me, La

Gebratene Geflügelfleischbällchen in Soße mit Rüben-Gemüse und Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13734)
G, G1, M, Me, La, S, Sn

Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln aus dem Auswahlpaket 47665.



Für den kleinen Appetit

47344

€ 37,99



Reibekuchen „Hausfrauen Art“

mit Speck und Zwiebeln

(Art.-Nr. 13546)

G, G1, Ei



Klopse „Königsberger Art“ vom Rind und Schwein

in Kapernsoße

mit Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13040)

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



Schweinebraten in herzhafter Soße

dazu Möhren in Schlemmersoße und Schnittlauch-Kartoffeln

(Art.-Nr. 13169)

G, G1, M, Me, La, Sn



Panierte Fischstäbchen

mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree

(Art.-Nr. 13430)

G, G1, Fi, M, Me, La

Goldgelb gebackener Pfannkuchen gefüllt mit roter Grütze

dazu Joghurtsoße

(Art.-Nr. 13502)

G, G1, Ei, M, Me, La



Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße

mit Erbsen und Möhren,

dazu Kartoffelwürfel

(Art.-Nr. 13553)

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



Gebratene Geflügelfleischbällchen

in Curry-Rahmsoße mit Gemüse,

dazu Spiralnudeln

(Art.-Nr. 13762)

G, G1, M, Me, La

Für den kleinen Appetit

47661

€ 37,99



Hausgemachte Wirsingroulade vom Schwein und Rind in Bratensoße

dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Petersilienkartoffeln

(Art.-Nr. 13060)

G, G1, S, Sn



Saftiger Schweinebraten in Bratensoße

dazu Rotkohl

und Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13168)



Sauerbraten vom Rind

in herzhafter Soße mit Rotkohl und Spätzle

(Art.-Nr. 13227)

G, G1, Ei, S



Pfannkuchen mit fruchtiger Erdbeer-Rhabarber-Füllung

(Art.-Nr. 13515)

G, G1, Ei, M, Me, La



Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße

mit Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13573)

G, G1, M, Me, La, S



Vegetarischer Möhreintopf

mit feinen Kartoffelwürfeln

(Art.-Nr. 13603)



Zartes Huhnfleisch in Champignonsoße

dazu Erbsen

„naturell“ und Langkornreis

(Art.-Nr. 13792)



Für den kleinen Appetit

Leichte Vollkost, mit Informationen für Diabetiker

47664

€ 37,99



Feine Bratwurst vom Schwein in dunkler Soße

mit Kohlrabi-Möhren-gemüse und Stampfkartoffeln

(Art.-Nr. 13082)

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



Herzhaftes Schweinegulasch

mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle

(Art.-Nr. 13146)

G, G1, Ei, S



Zartes Rindergeschnetzeltes

mit Rotkohl und Kartoffelklößen

(Art.-Nr. 13219)

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

Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs

dazu Kohlrabi-Erbesen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln

(Art.-Nr. 13434)

G, G1, Fi, M, Me, La

Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen

mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln)

(Art.-Nr. 13542)

G, G1, Ei, M, Me, La



Feines Gemüseragout in Sauerrahmsoße

mit Salzkartoffeln

(Art.-Nr. 13573)

G, G1, M, Me, La, S



Gebatene Geflügelfleischbällchen

in Curry-Rahmsoße mit Gemüse, dazu Spiralnudeln

(Art.-Nr. 13762)

G, G1, M, Me, La

Für den kleinen Appetit

mit Informationen für Diabetiker

47662

€ 37,99



Hähnchenoberkeule in feiner Soße

mit buntem Gemüse „naturell“ und Gabelspaghetti

(Art.-Nr. 13756)

G, G1, M, Me, La, S

Vegetarischer Möhreintopf

mit feinen Kartoffelwürfeln

(Art.-Nr. 13603)



Hausgemachte Rinderfrikadelle

in herzhafter Bratensoße mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln

(Art.-Nr. 13097)

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

Herzhaftes Schweinegulasch

mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle

(Art.-Nr. 13146)

G, G1, Ei, S



Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs

dazu Kohlrabi-Erbesen-Gemüse in cremiger Soße und Stampfkartoffeln

(Art.-Nr. 13434)

G, G1, Fi, M, Me, La

Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen

mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln)

(Art.-Nr. 13542)

G, G1, Ei, M, Me, La



Eieromelette in Sauerrahm-Kräutersoße

mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel

(Art.-Nr. 13553)

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



Für den kleinen Appetit

mit Informationen für Diabetiker

47663

€ 37,99



Jägerfrikadelle vom Schwein in Champignonsoße mit Möhrengemüse und Stampfkartoffeln



(Art.-Nr. 13022)

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

Saftiges Kasseler in Bratensoße

mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln



(Art.-Nr. 13199)

G, G1, M, Me, La, S

Herzhaftes Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Petersilienkartoffeln

(Art.-Nr. 13233)

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

Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree

(Art.-Nr. 13430)

G, G1, Fi, M, Me, La

Reibekuchen „Hausfrauen Art“

mit Speck und Zwiebeln



(Art.-Nr. 13546)

G, G1, Ei

Vegetarischer Möhre Eintopf

mit feinen Kartoffelwürfeln



(Art.-Nr. 13603)

Hähnchenoberkeule in feiner Soße

mit buntem Gemüse „naturell“

und Gabelspaghetti

(Art.-Nr. 13756)

G, G1, M, Me, La, S

Herzhaftes Schweinegulasch mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Spätzle aus dem Auswahlpaket 47662.





Wohlfühl-Auswahl

Kennen Sie schon unsere Wohlfühl-Auswahlpakete? Das sind 7 Gerichte fertig kombiniert mit 4 Salaten und 5 Desserts für ein Plus an Vitaminen.

Unsere Wohlfühl-Auswahlpakete

7 Gerichte



4 Salate



5 Desserts

Wohlfühl-Auswahl

47341

€ 51,49



Hackfleischröllchen vom Schwein in Weinbrandsoße dazu grüne Bohnen und Reismudeln mit Tomatengemüse (Art.-Nr. 13007) G, G1, Ei, M, Me, La



Filetstücke vom Schellfisch in Senf-Kräutersoße dazu Möhren und Salzkartoffeln (Art.-Nr. 13436) Fi, M, Me, La, S, Sn



Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße (Art.-Nr. 13761) G, G1, M, Me, La, S

Gebratenes Schweinenackensteak auf würzigem Schmorkohl, dazu Petersilienkartoffeln (Art.-Nr. 13139)



Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel (Art.-Nr. 13570) G, G1, Ei, M, Me, La



Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker (Art.-Nr. 13539) M, Me, La



Krautsalat (Art.-Nr. 1533)



Gurkensalat (Art.-Nr. 1534)



Rote Betesalat (Art.-Nr. 1536)



Möhrensalat (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) (Art.-Nr. 1537)



Fruchtiges Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Erdbeersoße und Biskuit (Art.-Nr. 1507) G, G1, M, Me, La



Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Schokobiskuit (Art.-Nr. 1509) G, G1, G3, M, Me, La



Panna cotta mit Himbeersoße auf Keksboden (Art.-Nr. 1510) G, G1, Sb, M, Me, La, Sd



Rhabarber-Himbeermus (Art.-Nr. 1555)



Apfel-Bananenmus (Art.-Nr. 1557)



Festtagssuppe mit Rindfleisch und Grießnockerln (Art.-Nr. 13693)

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

Wohlfühl-Auswahl

47351
€ 51,49



Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln (Art.-Nr. 13411) G, G1, Fi, M, Me, La, S

Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüsereis (Art.-Nr. 13400) M, Me, La, S, Sn

Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln (Art.-Nr. 13053) G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn

Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle (Art.-Nr. 13145) G, G1, Ei

Südländische Gemüse-Nudelpfanne mit Tomaten und Paprika (Art.-Nr. 13549) G, G1

Buntes Spargelgemüse-Ragout in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln (Art.-Nr. 13599) G, G1, M, Me, La, S

Grüne-Bohnen-Eintopf mit geschnittenem Rindfleisch (Art.-Nr. 13645) s

Krautsalat (Art.-Nr. 1533)

Gurkensalat (Art.-Nr. 1534)

Rote Betesalat (Art.-Nr. 1536)

Möhrensalat (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) (Art.-Nr. 1537)

Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Kekskrümel-Boden (Art.-Nr. 1503) G, G1, G3, M, Me, La

Luftiges Schokoladenmousse mit Soße (Art.-Nr. 1506) Sb, M, Me, La

Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümeln (Art.-Nr. 1508) G, G1, M, Me, La

Apfel-Bananenmus (Art.-Nr. 1557)

Apfel-Himbeermus (Art.-Nr. 1558)

Wohlfühl-Auswahl

47352
€ 51,49



Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln (Art.-Nr. 13273) G, G1, Ei, M, Me, La, S

Geschnittenes Schweinefilet im Kräutermantel in Soße, dazu Erbsengemüse und Spätzle (Art.-Nr. 13150) G, G1, Ei, S

Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln (Art.-Nr. 13419) Fi, M, Me, La, S, Sn

Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln (Art.-Nr. 13458) G, G1, M, Me, La, S

Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomaten-Petersilie-Garnitur (Art.-Nr. 13547) G, G1, M, Me, La

Feine Gemüseauswahl mit Soße à la Hollandaise und Frühlingspüree (Art.-Nr. 13594) G, G1, M, Me, La

Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein (Art.-Nr. 13606) s, Sn

Krautsalat (Art.-Nr. 1533)

Gurkensalat (Art.-Nr. 1534)

Rote Betesalat (Art.-Nr. 1536)

Möhrensalat (mit Süßungsmitteln und einer Zuckerart) (Art.-Nr. 1537)

Schokoladenmousse mit Kirschkompott (Art.-Nr. 1504) Sb, M, Me, La

Himbeercrème mit Fruchtsoße auf Schokokeks (Art.-Nr. 1505) G, G1, M, Me, La

Milchcrème mit Waldbeer-Topping auf Kekskrümeln (Art.-Nr. 1511) G, G1, Sb, M, Me, La

Apfelmus (Art.-Nr. 1552)

Rhabarbermus (Art.-Nr. 1553)

Attraktive Lösungen bei besonderen Ernährungsanforderungen



Pürierte Gerichte

- mind. 455 g je Menü
- samtig-fein püriert
- appetitlich geformt und natürlich-geschmackvoll
- als Beitrag zur Energie- und Eiweißzufuhr

Pürierte Gerichte plus

- 275 g für den kleinen Appetit
- mit besonders viel Energie und Eiweiß
- samtig-fein püriert
- natürlich geformt

So wird Essen wieder zum Genuss

Leckere Mahlzeiten sollten zu den angenehmen Seiten des Lebens gehören und ein kleiner Glanzpunkt im Tagesablauf sein. Vor allem dann, wenn eine spezielle Ernährung wie pürierte Kost benötigt wird.

Mit winVitalis wird dies auf ganz natürliche Weise möglich. Die Ernährungsspezialisten und Köche von apetito haben köstliche Mahlzeiten entwickelt:

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

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

Püriertes für den ganzen Tag

- herzhaftere Ideen für Frühstück, Abendbrot und Zwischenmahlzeit
- mit dem Plus an Energie
- samtig-fein püriert
- gewohntes, appetitliches Aussehen

Salate plus



Brote plus



Eintöpfe plus



Cremsuppen plus
(zusätzlich mit Eiweiß angereichert)



Fragen Sie nach unserem winVitalis-Katalog mit einer Vielfalt an pürierten Speisen: normal- und hochkalorische Mittagessen sowie hochkalorische Brotmahlzeiten, Salate, Eintöpfe und Cremesuppen.

Gerichte salz-minus

Für alle, die eine ausgewogene, salzreduzierte Ernährung wünschen, bieten wir die Gerichte salz-minus von appetito an. Das sind beliebte Gerichte, köstlich abgeschmeckt mit Kräutern und Gewürzen, die durchschnittlich nur 1,6 g Salz enthalten. Fordern Sie unseren salz-minus-Flyer an.

Hier finden Sie unsere Auswahl an Gerichten inklusive der Nährwerte und der Bestellinformationen.



mit
Ø 1,6 g
Salz

So bestellen Sie bequem

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

Kunden-Nr.:

Name:

Straße:

Ort:

Telefon:



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

Bestellung für die Anlieferung am:

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

Wählen Sie Ihre Lieblings-Gerichte aus dem Genießer-Katalog (Mindestbestellmenge = 7 Gerichte) und dazu leckere Suppen oder Kuchen. Sie erhalten 3 % Treue-Rabatt, wenn Sie unserem Kurier Ihre neue Bestellung direkt mitgeben.

Artikel-Nummer				Artikel-Nummer				Artikel-Nummer			
1.	1	3		8.	1	3		15.	1	3	
2.	1	3		9.	1	3		16.	1	3	
3.	1	3		10.	1	3		17.	1	3	
4.	1	3		11.	1	3		18.	1	3	
5.	1	3		12.	1	3		19.	1	3	
6.	1	3		13.	1	3		20.	1	3	
7.	1	3		14.	1	3		21.	1	3	

Bitte alle 5 Ziffern der Artikel-Nummer eintragen:

Genießer-Auswahl

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

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

Außerdem bestelle ich folgendes Gerät:

MikroFix
Diese Mikrowelle bereitet jedes Gericht auf Tastendruck optimal zu.

Tiefkühl-Box
Darin bleiben bis zu 14 Servier-Schalen und 5 Vorspeisen lange tiefkühlfrisch.

ServthermPlus
Mit heißem Wasserdampf wird jedes Gericht schonend zubereitet.

(Datum) _____ (Unterschrift) _____
 Mit Ihrer Unterschrift bestätigen Sie die Richtigkeit Ihrer Angaben und stimmen unseren umeilig abgedruckten AGB zu.

Landhausküche – appetito AG
Bonifatiusstraße 305, 48432 Rheine

Tel. 059 71 - 80 20 80 20 · Fax 059 71 - 80 20 80 99

Ihr persönlicher Mittagessen-Service von **apetito**

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

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

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

Auch nützliche Geräte können Sie über dieses Formular bestellen.

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



Schnell und zuverlässig: Unser 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, Desserts 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.

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

Tel. 0 59 71–80 20 80 20

Sie können uns Ihre Bestellung auch per Fax senden:

Fax 0 59 71–80 20 80 99



So ernähren Sie sich ausgewogen

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

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

So bleibt alles frisch

Tiefkühlfrisch,
weil's frischer ist

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



Wichtige Hinweise zur Lagerung der Gerichte

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



So einfach ist die Zubereitung

Zubereitung im Haushaltsbackofen



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

Zubereitungszeit

Servier-Schale:



Ober- und Unterhitze

150 °C, 55 – 60 Min.



Umluft

150 °C, 45 – 50 Min.

Suppen-Schale:



Ober- und Unterhitze

150 °C, 30 – 35 Min.



Umluft

150 °C, 20 – 25 Min.

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

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



Zubereitung unserer Zusatzsortimente

- **Desserts und Salate:**
Über Nacht im Kühlschrank oder ca. 4 – 5 Stunden bei Zimmertemperatur auftauen lassen und direkt verzehren.
- **Cremeschnitten:**
Cremeschnitten aus der Verpackung nehmen und auf eine feste Unterlage stellen. Die Auftauzeit beträgt im Kühlschrank ca. 3–4 Stunden und bei Zimmertemperatur ca. 1,5–2 Stunden.
- **Nachmittagskuchen:**
Über Nacht im Kühlschrank oder ca. 3 Stunden bei Zimmertemperatur auftauen lassen und direkt verzehren.

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

- 4 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 **MikroTop**. (siehe Seite 94 – 95).

Die **MikroTop** mit Geling-Garantie!

apetito

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

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

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



MikroTop

Maße: 460 x 270 x 400 mm (B x H x T)

Inhalt: 20 l Garinnenraum

Gewicht: ca. 12,65 kg

Nachfolgemodell der apetito MikroFix

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

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



Zubereitung in der **MikroTop** **apetito**



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



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



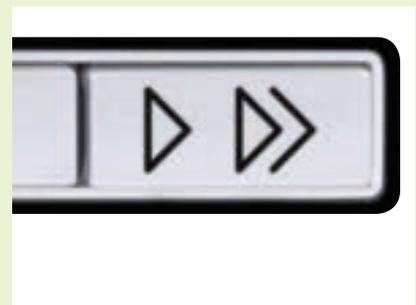
- 3 Entnehmen Sie dem Etikett auf der Servierschale das **MikroTop**-Zubereitungsprogramm.



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



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



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

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

Zubereitung in der **apetito** Servtherm *plus*



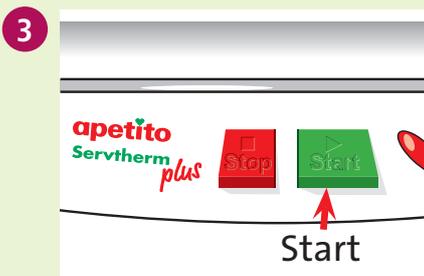
1 Menükorb auf das Geräteunterteil aufsetzen und kaltes Wasser einfüllen: Menü = 3 Messbecher

Ausnahmen:

- panierte Gerichte, Fischgerichte = 3 ½ Messbecher
- Pfannkuchen = 4 Messbecher
- Vorsuppen = 2 Messbecher



2 Die verschlossene, tiefgekühlte Servierschale in den Menükorb einhängen. Bei Suppen setzen Sie zuvor den Vorsuppen-Einlegerahmen mit ovalem Ausschnitt auf den Menükorb. Den Servierdeckel zum Erhitzen bitte nicht auflegen! Dieser kann auch als Serviertablett genutzt werden.



3 Grüne START-Taste betätigen – die Kontrolllampe leuchtet auf.

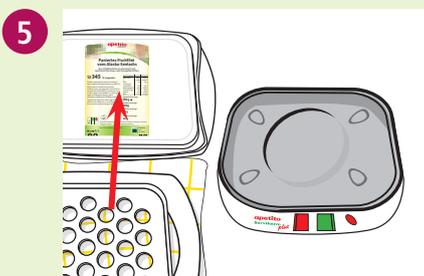
VORSICHT: Das Gerät wird heiß. Aus dem Einlegerahmen bzw. aus dem Menükorb entweicht Wasserdampf! Mit der STOP-Taste (rot) können Sie den Aufheizprozess jederzeit unterbrechen.



4 Nach 50 – 55 Min. (bei Vorsuppen nach 25 – 30 Min.) ist die Zubereitung beendet. Ein Summton ertönt. Das Gerät schaltet sich automatisch aus.

ACHTUNG HEISSES WASSER!

Um Verbrühungen zu vermeiden, lassen Sie das Gerät nach Gebrauch abkühlen, bevor Sie das Wasser abgießen.



5 Menükorb mit Menü bzw. Einlegerahmen mit Suppe entnehmen und auf das Tablett setzen. Verschlussfolie entfernen und auf einem Tuch abtropfen lassen. Schale entnehmen und auf das Serviertablett setzen.

Zum Öffnen der heißen Servierschale zwei Eckzipfel vom unteren Schalenrand lösen, nach oben über die Ecken ziehen und die Folie diagonal zur Schale flach abziehen. Danach alles mit der Gabel leicht auflockern bzw. umrühren und genießen.

TIPP: Alle 1 – 2 Wochen je nach Bedarf zur Entkalkung Essigwasser im Gerät erhitzen. Nach dem Erhitzen Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen, Essigwasser vorsichtig abgießen und das Gerät mit einem feuchten Tuch reinigen.



Alle in diesem Katalog enthaltenen Angaben (Stand: August 2019) wurden nach bestem Wissen und mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt. apetito ist bestrebt, alle Daten und Informationen vollständig und aktuell zur Verfügung zu stellen. Trotzdem übernimmt apetito keine Haftung für mangelnde Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Daten und Inhalte in diesem Katalog.

Notizen

Freuen Sie sich auf die tiefkühlfrischen Gerichte der Landhausküche!

Ihre Vorteile:

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

Haben Sie Fragen?

Rufen Sie die Kundenberatung der Landhausküche an:

Tel. 0 59 71 - 80 20 80 20

