

Genießerkatalog



**LANDHAUS
KÜCHE**

von **apetito**



Bestellbar ab 15.06.2026

Willkommen in der Landhausküche

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

besten Qualität für Sie zubereiten. Unser Kurier liefert Ihnen die bestellten, tiefgekühlten Komplettmenüs bequem nach Hause – gern auch mit Suppen, Desserts und Kuchen dazu.



Inhalt

Informationen zu den Menüs

winVitalis 4

Große Auswahl für jede Ernährungsform 5

Feine Vorsuppen 6

Köstliche Hauptgerichte

Rind 8

Schwein 12

Kalb/Lamm/Wild 16

Hack, Wurst & Co 18

Geflügel 22

Fischgerichte 26

Nudelgerichte 30

Gemüseküche 34

Eintöpfe 38

Süße Menüs 42

Desserts 44

Kuchen und Cremeschnitten 46

Menü-Auswahlpakete 48

Allgemeine Hinweise

Zubereitungsempfehlungen 52

Preisklassen für eine bessere Übersicht:

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

Kein Preisblatt vorhanden? Oder Fragen dazu?

Rufen Sie uns einfach an: **05971– 80208020**

Freuen Sie sich auf die tiefgekühlten Gerichte der Landhausküche!



Ihre Vorteile:

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

winVitalis – Genuss ist für alle da!

Gutes Essen ist mehr als reine Nahrungsaufnahme. Es steht für Lebensqualität, Teilhabe, Genuss und Freude am Essen. Auch dann, wenn spezielle Ernährungsbedürfnisse berücksichtigt werden müssen, wie zum Beispiel eine konsistenzveränderte Kost. Bei winVitalis haben die Köchinnen und Köche von apetito mehr als 20 Jahre Erfahrung im Bereich der Sonderkost. Menschen, die auf pürierte oder zerkleinerte Mahlzeiten angewiesen sind, können mit den winVitalis-Menüs ein Stück Normalität und Lebensfreude zurückgewinnen. Mehr Infos dazu in unserer neuen Sortimentsliste mit der Art.-Nr. 62823

Einfach die
winVitalis
Sortimentsliste
anfordern!

WINVITALIS
by apetito

Genuss kennt keine Einschränkungen.
GENUSS IST FÜR ALLE DA



Bestellbar ab 12.01.2026

Große Auswahl für jede Ernährungsform

Bei besonderen Ernährungsanforderungen unterstützt Sie unsere Ernährungswissenschaft & -beratung. Wir bieten Menülisten und Informationen, die ganz individuell auf die Ernährungsbedürfnisse, Kostformen und Nahrungsmittelunverträglichkeiten abgestimmt sind. Schreiben Sie gerne eine E-Mail: ernaehrung@apetito.de

Theresa Pieper

Ökotrophologin
in der apetito
Ernährungsberatung



Allergen-Kennzeichnung mit Kürzel

G Gluten, namentlich:

G1 Weizen

G3 Gerste

K Krebstiere

Ei Eier

Fi Fische

E Erdnüsse

Sb Soja

M Milch (einschl. Laktose)

Me Milcheiweiß

La Laktose

Sf Schalenfrüchte
namentlich:

Sf1 Mandeln

Sf2 Haselnüsse

S Sellerie

Sn Senf

Se Sesam

Sd Schwefeldioxid und Sulfite
(> 10 mg/kg oder 10 mg/l)

() kann Spuren enthalten von ...

Angepasste Vollkost

Die Menüs sind **mild gewürzt, schonend zubereitet** und enthalten **keine schwer verträglichen Zutaten**.

Zuckerarme Menüs

Zuckerarme Menüs enthalten **max. 5 g Zucker/100 g**.


Vegetarische Menüs

Das Blättchensymbol steht für **vegetarischen Genuss** – ohne Fleisch und Fisch, aber mit Ei und/oder Milchprodukten.


Vegane Menüs

Dieses Symbol steht für veganen Genuss – **ohne tierische Lebensmittel** wie Fleisch, Fisch, Eier und/oder Milchprodukte.

Unverträglichkeiten

 Häufige Auslöser von Nahrungsmittelunverträglichkeiten sind z. B. Gluten oder Laktose. Die Menüs, die laut Rezeptur **keine Laktose oder kein Gluten** enthalten, haben wir gekennzeichnet.


























Die kennzeichnungspflichtigen Allergene oder Spuren sind als Kürzel unter den Menübeschreibungen zu finden.
















 Dieses Piktogramm kennzeichnet **Menüs mit mind. 25 g Eiweiß** und **mind. 1 kcal/g**. Besonders im Alter ist es wichtig, auf eine ausreichende Eiweißzufuhr zu achten.

Die allergenen Zutaten können sich trotz gleichbleibender Artikelnummer geändert haben. Alle Produktinformationen nach der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) gibt es unter www.apetito.de/artikelinfo oder telefonisch unter der **kostenfreien Tel.-Nr. 0800 273 84 86**.

Hier können keine Bestellungen aufgegeben werden.

Vorsuppen

Art.-Nr.	Bezeichnung	
47207	Vorsuppen-Auswahl mit den zwölf Vorsuppen von dieser Seite	 
13701	Fruchtige Tomatencremesuppe	
13702	Rote Linsensuppe mit Schnittlauch	 
13704	Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen	 
13705	Schwäbische Flädlesuppe	
13707	Klare Festtagssuppe	
13708	Feine Frühlingsuppe mit Nudeln	 
13710	Kürbis-Karottensuppe	   
13711	Champignoncremesuppe	
13716	Erbsencremesuppe	
13724	Kartoffelsuppe mit Petersilie	   
13725	Zwiebelsuppe mit Fond	  
13729	Rinderkraftbrühe mit Eierstich	 

 vegan  vegetarisch  mit Zutaten vom Rind  mit Zutaten vom Schwein  mit Zutaten vom Geflügel  mit Zutaten vom Fisch
 mit Alkohol  ohne Laktose, lt. Rezeptur  ohne Gluten, lt. Rezeptur  mit Antioxidationsmittel  mit Nitritpökelsalz  mit Süßungsmittel(n)
6  mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)  Nicht mikrowelleneeignet  mind. 25 g Eiweiß und mind. 1 kcal/g

	Kostform- eignung für		Einwaage pro Schale		Nährwertangaben pro Schale					Allergen- hinweise	Preis- klasse
	Zucker- arme Menüs	Angepasste Vollkost	GE in g	FE in g	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen- hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g		
	●		2.400	-	k. A. k. A.	k. A. k. A.	k. A. k. A.	k. A.	k. A.	G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn	
	●	●	200	-	656 158	10 4,7	14 8,4	2,1	2,0	G, G1, M, Me, La, S	PV
	●		200	-	574 137	5,1 3,4	15 4,2	6,0	1,4	M, Me, La	PV
	●	●	200	-	650 157	12 8,5	10 3,3	1,9	2,1	G, G1, M, Me, La	PV
	●	●	200	-	351 85	7,3 0,6	3,7 <0,5	1,1	2,3	G, G1, Ei, M, Me, La, S	PV
	●	●	200	-	438 106	9,1 2,5	2,7 0,7	3,0	2,1	G, G1, Ei, M, Me, La, S	PV
	●	●	200	-	293 71	5,2 0,5	4,1 0,6	1,3	2,1	G, G1, Ei, S	PV
	●	●	200	-	469 113	7,4 4,8	9,2 5,5	1,3	1,8	Sn	PV
	●	●	200	-	479 115	6,5 3,8	9,7 4,0	3,5	1,7	G, G1, M, Me, La, S	PV
	●	●	200	-	891 215	18 10	8,8 3,8	3,4	1,8	G, G1, M, Me, La, S	PV
	●	●	200	-	368 88	4,3 0,4	9,5 1,7	1,6	1,6	S	PV
	●		200	-	293 70	1,9 0,2	11 4,3	1,5	1,9	S	PV
	●	●	200	5	209 50	3,2 0,6	1,5 0,6	3,8	2,4	Ei, M, Me, La, S	PV

GE = Gesamteinwaage FE = Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fischzubereitung inkl. Panade und/oder Füllung

Köstliche Hauptgerichte



Art.-Nr.	Bezeichnung	
13201	Feiner Rinderbraten in dunkler Bratensoße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, dazu Salzkartoffeln	
13204	Rinderroulade in kräftiger Bratensoße mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle	
13211	„Westfälisches Zwiebelfleisch“ Zartes Rindfleisch in einer klassisch-westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln	  
13215	Rinderschmortopf mit Pfifferlingen dazu eine Rosenkohl-Kartoffelpfanne	     
13216	Rindfleisch in Meerrettichsoße mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln	 
13220	Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	 
13224	Tafelspitz aus zartem Rindfleisch in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln	
13226	Rindergulasch mit buntem Möhrengemüse und Salzkartoffeln	  
13247	Herzhafter Rindfleischtopf mit Spätzle	 
13254	Sauerbraten „Fränkischer Art“ in herzhafter Soße, dazu Rotkohl und Knöpflespätzle	
13260	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensoße, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße	
13263	Zartes Gulasch vom Rind in Champignonsoße, dazu Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Kartoffelklöße	 
13268	Kräftiger Burgunderbraten vom Rind dazu Rosenkohl und Spätzle	     
13272	Schlemmergeschnetzeltes vom Rind in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und Bandnudeln	
13274	Zartes Rindergeschnetzeltes in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln	 







	Kostform-eignung für		Einwaage pro Schale		Nährwertangaben pro Schale					Allergen-hinweise	Preis-klasse
	Zucker-arme Menüs	Angepasste Vollkost	GE in g	FE in g	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen-hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g		
	●	●	470	80	1.703 405	12 2,8	40 9,2	29	4,3	G, G1, M, Me, La, S, Sn	6
	●		500	100	1.885 449	18 4,0	39 6,2	30	5,2	G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn	6
	●		460	80	1.750 416	13 3,8	42 9,2	28	4,0	G, G1, M, Me, La, S, Sn	6
	●		520	80	2.260 541	25 4,2	40 12	29	4,8	G, G1, S, Sn	8
	●	●	470	80	1.737 413	12 5,0	46 14	26	4,4	M, Me, La	6
	●	●	500	100	1.642 390	9,8 2,3	46 16	26	5,3	G, G1, S, Sn	6
	●		480	80	1.844 440	17 6,7	40 6,5	27	4,6	G, G1, M, Me, La, S	5
	●	●	480	80	1.512 360	11 2,9	35 9,0	26	3,5	-	5
	●		470	70	1.585 376	8,4 1,9	44 4,0	29	4,5	G, G1, Ei	4
	●	●	505	80	1.809 429	10 3,1	54 21	27	4,8	G, G1, Ei, M, Me, La, S	7
	●	●	490	60	1.626 385	4,8 1,3	62 23	19	5,5	G, G1, Ei, M, Me, La, S	6
	●	●	450	60	1.614 384	11 1,6	45 6,2	23	4,5	Ei, M, Me, La, S	4
	●		490	80	2.082 496	18 4,7	43 9,2	34	3,8	G, G1, Ei, S, Sn	8
	●		450	70	1.632 389	15 4,3	34 3,5	26	4,2	G, G1, Ei, M, Me, La, S	6
	●	●	460	60	1.816 431	12 2,9	52 1,8	26	3,0	G, G1, S, Sn	4




GE = Gesamteinwaage FE = Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fischzubereitung inkl. Panade und/oder Füllung

Köstliche Hauptgerichte

Art.-Nr.	Bezeichnung	
13102	Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	    
13103	Zarte Schweinemedallions „Béarnaise“ in einer klassischen Estragon-Buttersoße, mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln	  
13110	Schweinebraten in Soße mit Apfelrotkohl und Spätzle	 
13111	Dicke Rippe vom Schwein in herzhafter Bratensoße, mit grünen Bohnen und Kartoffelklößen	 
13117	Deftiger Schweinebraten mit Rosenkohl und Speckklößen	  
13121	Herzhafter Krustenbraten vom Schwein in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen	
13123	Rahmgeschnetztes vom Schwein mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln	
13126	Filettöpfchen Schweinemedallion und Hähnchenfilets in Feinschmeckersoße, dazu Fingermöhren und Kräuterspätzle	  
13128	Geschnetztes vom Schwein in Soße „chinesischer Art“ mit Paprika und Bambusstreifen, dazu Langkornreis	 
13131	Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln	   
13142	Deftiges Eisbeinfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree	    
13147	Schweinegulasch „Jäger Art“ dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle	 
13151	Sauerrahmgulasch vom Schwein mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln	
13153	Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße, dazu Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln	
13154	Gefüllter Schweinebraten in Soße dazu Apfelrotkohl und Knöpflespätzle	  

 vegan  vegetarisch  mit Zutaten vom Rind  mit Zutaten vom Schwein  mit Zutaten vom Geflügel  mit Zutaten vom Fisch

 mit Alkohol  ohne Laktose, lt. Rezeptur  ohne Gluten, lt. Rezeptur  mit Antioxidationsmittel  mit Nitritpökelsalz  mit Süßungsmittel(n)


12  mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)  Nicht mikrowelleneeignet  mind. 25 g Eiweiß und mind. 1 kcal/g







	Kostform- eignung für		Einwaage pro Schale		Nährwertangaben pro Schale					Allergen- hinweise	Preis- klasse
	Zucker- arme Menüs	Angepasste Vollkost	GE in g	FE in g	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen- hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g		
	●		515	80	1.920 459	24 4,7	34 7,9	21	5,0	M, Me, La, S	4
	●	●	460	100	2.045 488	21 9,9	40 8,4	31	4,2	G, G1, Ei, M, Me, La	8
	●	●	450	40	1.415 336	7,8 2,0	46 14	17	3,7	G, G1, Ei	2
	●	●	440	60	1.938 462	18 5,9	48 8,1	23	4,2	G, G3, Ei, M, Me, La, S, Sn	4
	●		445	80	2.063 492	20 7,1	43 6,1	31	4,3	G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn	5
	●		465	80	1.702 405	12 4,7	49 9,4	21	5,8	G, G1, G3, Ei, M, Me, La, S	5
	●	●	450	60	1.685 403	18 5,0	35 4,2	19	4,6	G, G1, M, Me, La, S	4
	●		460	80	1.908 455	17 4,9	39 8,2	30	4,3	G, G1, Ei, M, Me, La, S	7
	●		450	60	1.632 386	5,6 1,2	63 15	19	5,1	G, G1, Sb	3
	●		410	80	2.640 630	28 5,4	67 8,2	25	3,3	G, G1, Sn	3
	●		480	80	2.286 547	29 5,0	39 9,0	28	4,7	M, Me, La	4
	●	●	460	70	1.818 433	14 2,2	42 7,5	30	3,4	G, G1, Ei	4
	●	●	505	75	2.012 481	24 7,8	37 6,9	26	3,9	G, G1, M, Me, La, S	4
	●		460	80	1.898 453	17 4,0	47 7,2	22	4,4	G, G1, M, Me, La, S	4
	●		460	80	1.753 417	12 4,1	47 13	26	4,4	G, G1, Ei, Sn	4




GE = Gesamteinwaage FE = Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fischzubereitung inkl. Panade und/oder Füllung

Köstliche Hauptgerichte

Art.-Nr.	Bezeichnung	
13158	Schweinebraten „Altdeutsche Art“ mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln	 
13165	Schweinegulasch „Hausfrauen Art“ in dunkler Bratensoße mit Blumenkohl und Salzkartoffeln	 
13166	Röstzwiebelschnitzel vom Schwein dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln	
13179	Zarte Schweinefilets in feiner Rahmsoße mit Apfelrotkohl und Spätzle	
13180	Schweinerückenbraten in Feinschmecker-Soße dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln	 
13181	Schweineschnitzel Cordon bleu mit buntem Mischgemüse „naturell“ und Kartoffelwürfeln in Käsesoße	   
13189	Schweineschnitzel in Rahmsoße dazu Erbsen und Fingermöhren und Spätzle	
13194	Grünkohl mit Kasseler und Räucherendchen dazu Salzkartoffeln	    
13195	Jagdwursttopf vom Schwein in milder Tomatensoße, dazu Spiralnudeln	   
13198	Schweinegeschnetzeltes in einer Café-de-Paris-Soße dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und kleinen Kartoffelrösti	   

 vegan  vegetarisch  mit Zutaten vom Rind  mit Zutaten vom Schwein  mit Zutaten vom Geflügel  mit Zutaten vom Fisch

 mit Alkohol  ohne Laktose, lt. Rezeptur  ohne Gluten, lt. Rezeptur  mit Antioxidationsmittel  mit Nitritpökelsalz  mit Süßungsmittel(n)







14  mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)  Nicht mikrowelleneeignet  mind. 25 g Eiweiß und mind. 1 kcal/g







	Kostform- eignung für		Einwaage pro Schale		Nährwertangaben pro Schale					Allergen- hinweise	Preis- klasse
	Zucker- arme Menüs	Angepasste Vollkost	GE in g	FE in g	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen- hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g		
	●	●	480	80	1.413 335	9,0 2,2	36 3,3	25	4,6	M, Me, La, S, Sn	4
	●		465	70	1.325 314	7,8 2,6	35 2,8	22	4,4	G, G1, M, Me, La, S	4
	●		460	80	2.712 649	33 8,2	62 12	20	4,5	G, G1, M, Me, La, S, Sn	4
	●	●	490	60	1.747 415	12 4,6	50 17	24	3,8	G, G1, Ei, M, Me, La, S	6
	●		435	70	1.562 372	13 4,1	35 8,7	23	4,1	G, G1, M, Me, La, S	4
	●		480	150	2.690 641	26 8,3	63 8,6	35	4,8	G, G1, M, Me, La, S	7
	●	●	450	80	2.136 510	22 6,3	50 8,3	24	3,7	G, G1, Ei, M, Me, La, S	4
	●		510	90	2.366 567	33 6,7	39 3,4	24	5,5	-	4
	●		450	60	2.066 491	15 4,2	68 19	19	3,9	G, G1, Sn	2
	●		440	80	2.420 580	32 9,2	43 5,6	24	4,4	M, Me, La, Sn	6


GE = Gesamteinwaage FE = Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fischzubereitung inkl. Panade und/oder Füllung

Köstliche Hauptgerichte

Art.-Nr.	Bezeichnung	
13004	Fleischklößchen vom Schwein und Rind in einer Soße mit fein geschnittenen Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln	  
13005	Klassischer Leberkäse vom Schwein und Rind mit Bratensoße, dazu Rahmsauerkraut und Stampfkartoffeln	    
13006	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Preiselbeer-Sahne-Soße, dazu Hörnchennudeln	 
13008	Chili con Carne (mild abgeschmeckt) vom Rind mit Langkornreis	  
13009	Herzhafte Bauernfrikadelle vom Schwein und Rind mit Sonnenblumenprotein in Zwiebelsoße, an Wirsinggemüse und Stampfkartoffeln	 
13010	Geschnittene Bockwurst vom Schwein mit Kartoffeln in würziger Soße „nach Art Kartoffelsalat“ verfeinert mit Gurken und Dill	    
13011	Frikadelle vom Schwein in Pfeffersoße mit Erbsen und Spiralnudeln	
13013	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben	
13019	Rinderhackbällchen mit Sonnenblumenprotein in Champignon-Lauch-Rahmsoße und einer Nudel-Gemüse-Mischung	
13021	Rostbratwürstchen „Fränkischer Art“ vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	  
13023	Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln	 
13027	Cevapcici vom Rind auf Djuvec-Reis an cremiger Tzatzikisoße mit Gurkenstreifen	
13028	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung vom Schwein in Tomatensoße mit Langkornreis	 
13053	Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln	 
13068	Feine Bratwurst vom Schwein in Soße mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln	 

 vegan  vegetarisch  mit Zutaten vom Rind  mit Zutaten vom Schwein  mit Zutaten vom Geflügel  mit Zutaten vom Fisch

 mit Alkohol  ohne Laktose, lt. Rezeptur  ohne Gluten, lt. Rezeptur  mit Antioxidationsmittel  mit Nitritpökelsalz  mit Süßungsmittel(n)






18  mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)  Nicht mikrowelleneeignet  mind. 25 g Eiweiß und mind. 1 kcal/g







	Kostform-eignung für		Einwaage pro Schale		Nährwertangaben pro Schale					Allergen-hinweise	Preis-klasse
	Zucker- arme Menüs	Angepasste Vollkost	GE in g	FE in g	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen- hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g		
	●		430	60	1.877 449	22 5,3	44 4,7	16	3,8	G, G1, Ei	2
	●		555	80	2.684 644	41 14	48 15	17	5,7	M, Me, La, S, Sn	2
	●	●	425	60	2.247 537	27 9,8	54 13	17	4,3	G, G1, Ei, M, Me, La, S	2
	●		480	45	1.908 452	6,5 2,9	69 7,9	23	4,1	S	2
	●		510	80	2.345 561	31 10	47 11	20	4,8	G, G1, Ei, M, Me, La, Sn	3
	●		450	60	2.085 499	28 5,6	48 6,6	12	4,9	S, Sn	2
	●		450	50	2.109 504	22 7,5	51 9,0	20	3,2	G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn	2
	●		500	100	2.564 613	31 11	57 8,9	22	4,7	G, G1, Ei, M, Me, La, S	4
	●		450	80	2.240 536	27 13	44 8,4	25	4,3	G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn	3
	●		530	80	2.816 677	46 11	43 10	17	5,2	M, Me, La	3
	●	●	455	80	2.220 531	25 8,5	50 7,6	21	3,1	G, G1, Ei, S, Sn	3
	●		460	60	2.406 575	28 11	61 9,8	18	5,3	G, G1, Ei, M, Me, La, Sn	3
	●		470	80	1.883 448	16 5,6	58 11	17	4,7	G, G1, Ei, S	3
	●	●	515	75	2.020 483	22 8,6	49 9,0	17	5,1	G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn	2
	●		480	90	2.279 547	34 11	38 4,7	18	4,9	Ei, M, Me, La, S	3



GE = Gesamteinwaage FE = Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fischzubereitung inkl. Panade und/oder Füllung

Köstliche Hauptgerichte

Art.-Nr.	Bezeichnung	
13070	Traditionell zubereitete Leberklöße auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln	 
13072	Herzhaft Mini-Frikadellen vom Schwein und Rind in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln	 
13075	Mini-Hacklets vom Schwein und Rind in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree	 
13076	Grillschnecke vom Schwein in dunkler Soße mit Speck, dazu Rübengemüse und Stampfkartoffeln	 
13077	Hackfleischröllchen vom Schwein in Tomatensoße dazu Gemüsereis	 
13078	Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln	 
13080	Zwei Rinderfrikadellen in dunkler Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree	
13086	Zwei saftige Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße, dazu Stampfkartoffeln mit Petersilie verfeinert	
13088	Currywurst vom Schwein mit Kartoffelspalten	   
13093	Frikadelle vom Schwein und Rind in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln	 
13094	Hackbraten vom Schwein und Rind in Kräutersoße dazu grüne Bohnen „naturell“ und Salzkartoffeln	 
13095	Hackbällchen vom Schwein und Rind in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln	  
13096	Räuberpfanne vom Rind und Schwein mit Nudeln	  
13365	Schwäbisches Linsengericht mit Saitenwürstchen vom Schwein und Spätzle	    

 vegan  vegetarisch  mit Zutaten vom Rind  mit Zutaten vom Schwein  mit Zutaten vom Geflügel  mit Zutaten vom Fisch

 mit Alkohol  ohne Laktose, lt. Rezeptur  ohne Gluten, lt. Rezeptur  mit Antioxidationsmittel  mit Nitritpökelsalz  mit Süßungsmittel(n)







20  mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)  Nicht mikrowelleneeignet  mind. 25 g Eiweiß und mind. 1 kcal/g







	Kostform- eignung für		Einwaage pro Schale		Nährwertangaben pro Schale					Allergen- hinweise	Preis- klasse
	Zucker- arme Menüs	Angepasste Vollkost	GE in g	FE in g	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen- hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g		
	●		490	80	2.339 561	34 7,1	41 9,2	17	4,8	G, G1, Ei, M, Me, La	2
	●		530	60	2.405 577	34 10	48 12	15	5,8	G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn	2
	●	●	450	60	1.754 421	25 7,0	32 5,5	14	4,6	G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn	2
	●		480	100	2.463 592	39 13	37 8,2	20	5,1	G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn	3
	●	●	450	60	1.970 469	16 4,1	63 9,3	16	4,5	G, G1, Ei, S	2
	●	●	490	90	2.104 503	24 8,7	50 16	18	4,3	G, G1, Ei, M, Me, La, S	2
	●	●	520	100	2.164 517	25 9,3	50 17	19	5,3	G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn	3
	●		530	150	2.181 522	29 9,1	44 6,8	18	4,3	G, G1, M, Me, La, S	3
	●		430	100	2.621 627	31 13	61 19	21	5,5	Sn	2
	●	●	470	80	1.954 468	25 9,4	40 5,6	17	4,6	G, G1, Ei, M, Me, La, S	3
	●	●	450	100	1.999 478	23 8,7	39 5,4	24	3,9	G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn	3
	●	●	490	80	2.314 555	33 14	35 8,5	25	3,9	G, G1, Ei, M, Me, La	3
	●		450	28	1.634 389	15 2,7	46 9,1	15	4,5	G, G1, S, Sn	1
	●		540	80	3.070 732	32 9,8	74 3,3	33	5,6	G, G1, Ei, S	3

GE = Gesamteinwaage FE = Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fischzubereitung inkl. Panade und/oder Füllung

Köstliche Hauptgerichte

Art.-Nr.	Bezeichnung	
13309	Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren „naturell“ und Kartoffelklöße	 
13444	Gebratene Geflügelleber in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln	 
13458	Zarte Hähnchenfilets in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln	
13499	Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüsereis	  
13736	Bunte Geflügelpfanne mit Paprika und Champignons, dazu Spätzle	 
13739	Zarter Putenbraten im Kräutermantel in Soße dazu Fingermöhren und Spätzle	 
13745	Feines Hühnerfrikassee „Frühlingsart“ mit Langkornreis	 
13747	Goldgelb panierte Hähnchen-Happen (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengefügt), dazu Erbsen und Möhren in Soße à la Hollandaise und Kartoffelpüree	 
13750	Gebratene Hähnchenfiletstücke in Parmesansoße mit buntem Möhregemüse und Nudeln	
13752	Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln	
13753	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“	 
13754	Zarte Hähnchenfilets in Kräuter-Sauerrahmsoße dazu eine Gemüse Mischung und Salzkartoffeln	 
13759	Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln	   
13761	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße	 
13763	Hähnchenfilets in einer süß-sauren Soße „asiatischer Art“ mit Langkornreis	  

 vegan  vegetarisch  mit Zutaten vom Rind  mit Zutaten vom Schwein  mit Zutaten vom Geflügel  mit Zutaten vom Fisch

 mit Alkohol  ohne Laktose, lt. Rezeptur  ohne Gluten, lt. Rezeptur  mit Antioxidationsmittel  mit Nitritpökelsalz  mit Süßungsmittel(n)






22  mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)  Nicht mikrowelleneeignet  mind. 25 g Eiweiß und mind. 1 kcal/g







	Kostform- eignung für		Einwaage pro Schale		Nährwertangaben pro Schale					Allergen- hinweise	Preis- klasse
	Zucker- arme Menüs	Angepasste Vollkost	GE in g	FE in g	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen- hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g		
	●		465	80	1.679 399	10 4,1	49 12	22	5,5	G, G1, Ei, M, Me, La, S	8
	●		510	70	1.731 411	11 3,2	51 19	23	4,7	G, G1, Sb, S	4
	●	●	440	60	1.401 334	10 2,7	35 3,6	21	3,8	G, G1, M, Me, La, S	3
	●	●	520	80	2.195 522	16 5,6	67 16	25	5,0	M, Me, La, S, Sn	4
	●		445	70	2.084 496	19 8,6	48 6,9	31	3,7	G, G1, Ei, M, Me, La, S	3
	●	●	435	60	1.495 356	11 2,4	36 7,2	24	3,5	G, G1, Ei, S	4
	●	●	460	80	2.055 489	17 7,3	50 3,8	33	2,9	G, G1, M, Me, La, S	3
	●	●	450	100	2.491 596	32 11	50 10	23	3,8	G, G1, M, Me, La, S	2
	●	●	440	60	1.640 390	10 3,8	46 7,5	25	3,6	G, G1, M, Me, La	3
	●	●	440	80	1.715 409	17 8,1	37 8,6	23	4,0	G, G1, M, Me, La, S, Sn	5
	●	●	480	70	2.011 480	22 9,4	42 7,0	26	4,5	G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn	4
	●	●	460	70	1.661 396	14 6,9	39 8,6	24	4,3	M, Me, La, S	4
	●		440	80	1.884 448	13 1,9	52 9,0	26	4,6	-	3
	●	●	460	80	2.144 511	18 4,5	57 12	25	3,8	G, G1, M, Me, La, S	4
	●		450	50	1.706 403	3,4 1,2	72 22	19	4,4	Sb	1




GE = Gesamteinwaage FE = Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fischzubereitung inkl. Panade und/oder Füllung

Köstliche Hauptgerichte

Art.-Nr.	Bezeichnung	
13765	Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ in einer feinen Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Salzkartoffeln	 
13766	Geflügelbratwurst in herzhafter Soße mit Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln	  
13769	Hähnchentopf mit Gemüsereis	 
13770	Hähnchen „Cordon bleu“ (aus Hähnchenbrustfleisch zusammengesetzt), mit naturellen Erbsen und Möhren, dazu Frühlingspüree	  
13771	Geflügelfrikadellen in Soße mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	
13777	Hähnchenfilets in cremiger Zwiebel-Soße mit Brokkoli-Gemüse und Spiralnudeln	
13781	Ente „asiatischer Art“ in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis	  
13783	Zwei gegrillte Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße, dazu eine Gemüse-Nudel-Mischung	 
13788	Hähnchenfilets in Sauerrahm-Joghurtsoße mit Kräutern verfeinert dazu Gemüse-Reis	
13793	Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkornreis	
13794	Hähnchencurry „indischer Art“ Hähnchen in einer milden Currysoße, dazu Gemüse-Reis	 
13798	Hähnchenbrust in fruchtiger Tomaten-Balsamico-Soße, dazu Gemüsereis	  
13799	Zwei Hähnchenoberkeulen in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln	     

 vegan  vegetarisch  mit Zutaten vom Rind  mit Zutaten vom Schwein  mit Zutaten vom Geflügel  mit Zutaten vom Fisch

 mit Alkohol  ohne Laktose, lt. Rezeptur  ohne Gluten, lt. Rezeptur  mit Antioxidationsmittel  mit Nitritpökelsalz  mit Süßungsmittel(n)

24  mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)  Nicht mikrowelleneeignet  mind. 25 g Eiweiß und mind. 1 kcal/g






	Kostform-eignung für		Einwaage pro Schale		Nährwertangaben pro Schale					Allergen-hinweise	Preis-klasse
	Zucker- arme Menüs	Angepasste Vollkost	GE in g	FE in g	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen- hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g		
	●	●	490	150	2.340 559	27 9,1	35 5,9	40	4,7	G, G1, M, Me, La, S	5
	●	●	490	80	1.641 392	20 5,4	33 3,7	17	5,1	M, Me, La, S, Sn	3
	●	●	450	50	1.754 417	12 5,7	55 3,7	20	3,2	M, Me, La, S, Sn	1
	●	●	480	110	2.553 610	29 5,8	56 9,0	26	3,8	G, G1, M, Me, La	5
	●	●	500	100	1.652 394	18 3,9	37 4,1	18	4,2	G, G1, M, Me, La, S, Sn	3
	●		440	60	1.843 439	16 5,3	42 5,6	29	3,6	G, G1, M, Me, La	4
	●		495	80	2.061 486	3,8 1,4	83 20	27	4,6	Sb	7
	●		520	180	2.894 691	32 15	46 5,2	51	4,9	G, G1, M, Me, La, S	5
	●	●	450	50	1.775 423	18 8,4	45 5,8	19	4,6	G, G1, M, Me, La, S, Sn	2
	●	●	415	70	1.580 375	9,6 4,5	46 2,9	25	3,1	G, G1, M, Me, La, S	2
	●	●	470	70	1.947 463	15 7,3	53 9,6	27	4,8	M, Me, La, Sn	4
	●	●	455	80	1.599 379	8,6 1,3	47 6,9	26	4,6	-	3
	●		490	180	2.786 666	32 14	42 6,6	46	4,9	-	5







GE = Gesamteinwaage FE = Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fischzubereitung inkl. Panade und/oder Füllung




Fischgerichte

Köstliche Hauptgerichte

Art.-Nr.	Bezeichnung	
13402	Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln	
13403	Panierte Fischstäbchen mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree	
13407	Seelachs in Kräutermarinade dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln	 
13408	Gebratene Fischfrikadelle an cremigem Spinat und Frühlingspüree	
13410	Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsoße an cremigem Spinat und Salzkartoffeln	
13417	Filetstücke vom Kabeljau in Tomatensoße dazu eine Reis-Wildreis-Kombination mit Gemüse	 
13419	Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln	 
13420	Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu eine bunte Gemüsemischung und Salzkartoffeln	
13421	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „mediterraner Art“ mit Grill-Gemüse, dazu Kartoffelwürfel	 
13423	Panierter Alaska-Seelachs mit Erbsen und Möhren in Buttersoße, dazu Frühlingspüree	 
13427	Scholle „Finkenwerder Art“ garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln	  
13428	Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi	
13429	Gebackene Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	
13431	Feines Fischfrikassee vom Alaska-Seelachs in Rahmsoße mit Gemüseeeinlage, dazu Langkornreis	
13432	Kap-Seehecht in feiner Honig-Senfsoße mit Frühlingsgemüse, dazu Kartoffel-Senf-Stampf	  

 vegan  vegetarisch  mit Zutaten vom Rind  mit Zutaten vom Schwein  mit Zutaten vom Geflügel  mit Zutaten vom Fisch

 mit Alkohol  ohne Laktose, lt. Rezeptur  ohne Gluten, lt. Rezeptur  mit Antioxidationsmittel  mit Nitritpökelsalz  mit Süßungsmittel(n)

26  mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)  Nicht mikrowelleneeignet  mind. 25 g Eiweiß und mind. 1 kcal/g

	Kostform- eignung für		Einwaage pro Schale		Nährwertangaben pro Schale					Allergen- hinweise	Preis- klasse
	Zucker- arme Menüs	Angepasste Vollkost	GE in g	FE in g	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen- hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g		
	●	●	490	1350 ¹⁾	2.294 547	21 4,7	63 5,4	21	4,0	G, G1, Fi, M, Me, La, Sn	6
	●	●	450	60 ¹⁾	1.997 477	21 2,8	51 8,7	16	4,0	G, G1, Fi, M, Me, La	1
	●	●	520	150 ¹⁾	1.432 342	11 1,3	30 5,0	24	4,6	Fi	6
	●	●	450	75 ¹⁾	2.229 534	30 4,1	47 6,9	14	3,6	G, G1, Fi, M, Me, La	3
	●	●	500	80 ¹⁾	2.254 540	30 8,5	39 8,3	23	3,8	G, G1, Fi, M, Me, La, S	7
	●		450	100 ¹⁾	1.919 458	19 3,8	46 5,3	23	3,6	Fi, M, Me, La	6
	●	●	450	120 ¹⁾	1.396 332	9,3 3,9	32 9,0	26	3,2	Fi, M, Me, La, S, Sn	4
	●	●	490	100 ¹⁾	1.594 380	13 7,5	40 8,4	21	3,1	G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn	6
	●		490	120 ¹⁾	1.558 370	8,8 1,0	44 8,8	25	4,3	Fi	5
	●		445	175 ¹⁾	2.695 646	37 9,5	45 7,1	27	3,3	G, G1, Fi, M, Me, La, S	5
	●		410	138 ¹⁾	2.389 571	29 8,9	53 3,8	22	3,1	G, G1, K, Fi, M, Me, La	7
	●	●	480	80 ¹⁾	1.807 431	17 7,1	46 9,2	20	3,7	G, G1, Fi, M, Me, La, Sn	4
	●	●	460	120 ¹⁾	2.436 583	30 4,6	54 7,0	21	4,1	G, G1, Fi, M, Me, La	3
	●	●	450	60 ¹⁾	1.543 367	11 7,6	47 5,0	17	3,7	G, G1, Fi, M, Me, La, S	2
	●	●	490	100 ¹⁾	1.713 409	18 8,9	37 12	21	3,7	Fi, M, Me, La, Sn	6






GE = Gesamteinwaage FE = Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fischzubereitung inkl. Panade und/oder Füllung







¹⁾ Gewichtsverlust durch Erhitzen und trotz besonderer Sorgfalt kann das Produkt vereinzelt Gräten enthalten




Nudelgerichte

Köstliche Hauptgerichte

Art.-Nr.	Bezeichnung	
13301	Spiralnudeln in Käsesoße mit Tomatenwürfel-Garnitur	
13321	Spaghetti „Napoli Art“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße	
13399	Schwäbische Maultaschen (g.g.A.) in einer kräftigen Brühe mit Zwiebelschmelze	 
13507	Bandnudeln Carbonara mit geräuchertem Speck in Käsesoße	 
13514	Nudelpfanne „asiatischer Art“ mit Hähnchenbruststückchen	 
13540	Spaghetti mit grünem Pesto und einer Käse-Tomaten-Garnitur	 
13549	Südländische Gemüse-Nudelpfanne mit Tomaten und Paprika	  
13551	Nudeln in Rahmsoße mit Lauch und herzhaftem Schinken	   
13552	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese	   
13558	Herzhafte Käsespätzle mit Röstzwiebelgarnitur	 
13569	Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße mit Zucchini und Paprika	
13571	Gefüllte Gemüseravioli in einer Limetten-Rahmsoße	
13572	Herzhafte Spätzlepfanne mit Champignons, Wirsing und Möhren, in cremiger Bergkäsesoße, garniert mit Käse	
13577	Pasta Duett Cannelloni gefüllt mit Rinderhackfleisch in Tomaten-Sahne-Soße und Penne in Käse-Spinat-Soße	
13578	Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße mit Schinken und Erbsen	   

 vegan  vegetarisch  mit Zutaten vom Rind  mit Zutaten vom Schwein  mit Zutaten vom Geflügel  mit Zutaten vom Fisch

 mit Alkohol  ohne Laktose, lt. Rezeptur  ohne Gluten, lt. Rezeptur  mit Antioxidationsmittel  mit Nitritpökelsalz  mit Süßungsmittel(n)





30  mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)  Nicht mikrowelleneeignet  mind. 25 g Eiweiß und mind. 1 kcal/g g.g.A = geschützte geografische Angabe







	Kostform- eignung für		Einwaage pro Schale		Nährwertangaben pro Schale					Allergen- hinweise	Preis- klasse
	Zucker- arme Menüs	Angepasste Vollkost	GE in g	FE in g	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen- hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g		
	●	●	450	-	2.418 577	27 7,3	65 12	16	3,6	G, G1, M, Me, La, S	1
	●	●	480	-	2.073 492	14 3,7	74 11	15	3,5	G, G1, Ei, M, Me, La	2
	●		500	-	2.283 545	22 2,6	64 8,0	17	6,4	G, G1, Ei, S	3
	●		470	17	2.388 571	30 13	52 4,0	21	4,5	G, G1, Ei, M, Me, La	2
	●		470	80	2.581 614	21 2,8	66 1,0	37	4,4	G, G1, Ei, Sb	4
	●	●	495	-	2.461 588	30 11	52 2,3	25	4,0	G, G1, Ei, M, Me, La, S	3
	●		450	-	1.657 394	11 1,2	56 9,2	13	5,8	G, G1	2
	●		470	20	2.282 544	24 11	53 8,0	27	4,6	G, G1, M, Me, La, S	2
	●	●	500	-	2.129 506	13 1,4	71 14	23	3,1	G, G1, S	2
	●		495	-	3.284 784	36 17	82 6,1	30	5,6	G, G1, Ei, M, Me, La	2
	●		450	-	1.713 408	14 2,2	57 14	11	3,5	G, G1, M, Me, La	1
	●		550	-	2.778 661s	22 11	88 9,4	22	3,6	G, G1, Ei, M, Me, La	3
	●	●	450	-	2.511 599	27 15	65 6,3	22	3,9	G, G1, Ei, M, Me, La	3
	●	●	490	25	2.850 680	32 14	73 13	21	4,3	G, G1, Ei, M, Me, La, S	3
	●		510	30	2.833 674	25 14	75 10	34	4,8	G, G1, Ei, M, Me, La, S	4

GE = Gesamteinwaage FE = Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fischzubereitung inkl. Panade und/oder Füllung

Köstliche Hauptgerichte

Art.-Nr.	Bezeichnung	
13339	Gemüsepfanne „asiatischer Art“ in süß-saurer Soße mit Langkornreis	 
13387	Saftige Gemüsekugeln mit Möhren in Soße, dazu Petersilienkartoffeln	
13508	Kleine Gemüserösti dazu Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip	
13510	Herzhafter Kartoffel-Rosenkohlauf mit Bergkäsesoße, verfeinert mit Kürbis und Käse überbacken	
13520	Zwei gerollte Palatschinken mit Gemüsefüllung in einer gekräuterten Tomaten-Frischkäsesoße	
13526	Eieromelette auf Champignonrahmsauce mit grünen Bohnen und Röstkartoffeln	
13527	Pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesauce, mit Kaisergemüse und Kräuterspätzle	 
13528	Hirtenkäse auf Ratatouille-Gemüse „mediterraner Art“ dazu Kräuter-Kartoffeln	 
13537	Ofennudeln mit vegetarischen Bällchen (auf Soja- und Weizenbasis) und Tomatensoße, garniert mit Käse	 
13541	Herzhafter Bauernschmaus-Bratling aus Kartoffeln und Gemüse, mit Zwiebeln und Schnittlauch verfeinert, an Frühlingsgemüse und Honig-Senf-Dip	
13543	Herzhafter Pfannkuchen mit Gemüsefüllung dazu Erbsen „naturell“ und kleine Kartoffeln mit Schale	
13544	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße	
13548	Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße mit Langkornreis	
13554	Goldgelbes Eieromelette in Käsesauce mit Gemüse „Leipziger Allerlei“ und Stampfkartoffeln	
13557	Reibekuchen mit Apfelmus	 

 vegan  vegetarisch  mit Zutaten vom Rind  mit Zutaten vom Schwein  mit Zutaten vom Geflügel  mit Zutaten vom Fisch

 mit Alkohol  ohne Laktose, lt. Rezeptur  ohne Gluten, lt. Rezeptur  mit Antioxidationsmittel  mit Nitritpökelsalz  mit Süßungsmittel(n)





34  mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)  Nicht mikrowelleneeignet  mind. 25 g Eiweiß und mind. 1 kcal/g  () kann Spuren enthalten von ...







	Kostform- eignung für		Einwaage pro Schale		Nährwertangaben pro Schale					Allergen- hinweise	Preis- klasse
	Zucker- arme Menüs	Angepasste Vollkost	GE in g	FE in g	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen- hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g		
	●		450	-	1.703 404	9,9 1,1	67 18	8,3	2,8	G, G1, Sb, Sn	1
	●	●	450	-	1.984 474	21 5,9	55 16	8,4	4,9	G, G1, Ei, M, Me, La	2
	●		490	-	2.384 570	27 6,7	63 12	12	4,3	G, G1, Ei, M, Me, La, S, Se	3
	●		500	-	2.133 511	29 16	41 11	17	4,4	G, G1, M, Me, La	3
	●	●	440	-	2.003 478	22 7,7	52 11	15	3,8	G, G1, Ei, (Sb), M, Me, La, (Sf)	3
	●		450	-	2.159 517	27 7,0	47 6,1	17	3,6	G, G1, Ei, M, Me, La, S	4
	●	●	450	-	1.761 419	14 6,9	48 9,9	21	3,6	G, G1, Ei, S, Sn	3
	●		480	-	2.825 677	38 13	56 14	22	6,4	M, Me, La	4
	●		495	-	2.797 667	25 6,8	74 13	31	4,4	G, G1, Ei, Sb, M, Me, La	3
	●		440	-	2.516 604	36 12	52 16	11	5,0	G, G1, Ei, M, Me, La, Sn	4
	●	●	440	-	1.862 443	11 4,5	59 9,8	19	2,6	G, G1, Ei, M, Me, La	2
	●		450	-	2.675 641	36 14	65 13	10	5,5	G, G1, M, Me, La	3
	●		525	-	2.143 510	16 12	78 17	8,8	4,1	G, G1, M, Me, La, Sn	2
	●	●	450	-	2.209 529	30 7,9	39 11	23	4,1	G, G1, Ei, M, Me, La, S	2
		●	400	-	2.236 533	21 2,1	75 36	6,8	2,1	G, G1, Ei	2

GE = Gesamteinwaage FE = Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fischzubereitung inkl. Panade und/oder Füllung

Köstliche Hauptgerichte

Art.-Nr.	Bezeichnung	
13601	Gemüse-Kartoffel-Eintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein	    
13603	Vegetarischer Möhreeneintopf mit feinen Kartoffelwürfeln	   
13606	Erbsensuppe mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein	     
13608	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf	   
13610	Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein	 
13611	Weißer-Bohnen-Eintopf mit Speck	  
13612	Gemüseintopf „Gärtnerin Art“ mit frittierten Mettbällchen vom Schwein	 
13614	Grünkohleintopf mit geschnittener Mettwurst vom Schwein	    
13619	Vegetarisches Kartoffelgulasch mit Paprika und Bohnen	   
13621	Klassischer Hühnersuppentopf	  
13628	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	   
13631	Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit Wurzelgemüse und geschnittener Mettwurst vom Schwein	    
13633	Gemüsesuppe Minestrone „italienischer Art“ mit Muschelnudeln, Gemüseeinlage und Kräutern verfeinert	  
13639	Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf mit Kartoffelwürfeln	   
13641	Herzhafter Linseneintopf „Hausfrauen Art“ mit deftiger Bauernwurst vom Schwein	     

 vegan  vegetarisch  mit Zutaten vom Rind  mit Zutaten vom Schwein  mit Zutaten vom Geflügel  mit Zutaten vom Fisch

 mit Alkohol  ohne Laktose, lt. Rezeptur  ohne Gluten, lt. Rezeptur  mit Antioxidationsmittel  mit Nitritpökelsalz  mit Süßungsmittel(n)

38  mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)  Nicht mikrowelleneignend  mind. 25 g Eiweiß und mind. 1 kcal/g

	Kostform- eignung für		Einwaage pro Schale		Nährwertangaben pro Schale					Allergen- hinweise	Preis- klasse
	Zucker- arme Menüs	Angepasste Vollkost	GE in g	FE in g	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen- hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g		
	●		450	50	1.259 301	14 3,7	25 6,0	15	4,4	S	1
	●	●	450	-	1.031 247	10 0,9	30 6,8	4,1	4,1	-	1
	●		540	80	2.514 601	28 9,5	51 4,7	28	4,2	S, Sn	2
	●	●	450	-	1.271 305	17 1,5	28 3,7	5,8	4,0	S	1
	●	●	540	80	1.755 420	22 5,1	35 7,0	16	4,7	G, G1, Ei, S	2
	●		450	15	1.699 407	20 4,8	41 4,7	11	4,4	S	1
	●	●	540	80	1.729 414	21 4,8	34 7,1	17	5,2	G, G1, Ei, S	2
	●		580	100	3.265 788	63 10	19 4,0	28	5,9	S, Sn	3
	●		500	-	903 214	0,9 0,4	41 14	6,4	4,7	S	1
	●	●	540	60	1.526 363	13 3,6	33 3,8	25	5,0	G, G1, Ei	2
	●	●	540	-	1.337 319	12 1,2	41 14	5,6	4,7	-	1
	●		600	80	1.952 467	22 6,2	40 4,5	22	5,6	M, Me, S	2
	●		500	-	1.096 260	6,4 1,1	40 9,8	7,7	4,5	G, G1, S	1
	●	●	540	-	1.201 288	16 1,2	29 6,5	3,6	4,8	-	1
	●		540	80	2.913 697	35 11	57 5,6	31	5,8	S	2

GE = Gesamteinwaage FE = Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fischzubereitung inkl. Panade und/oder Füllung

Köstliche Hauptgerichte

Art.-Nr.	Bezeichnung	
13500	Topfenknödel mit Nougatcremefüllung dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze	🍴
13501	Cremiger Milchreis mit fruchtigen Mandarinstücken (mit Zucker und Süßungsmitteln)	🍴 ⑤ ⑥ ⑦
13509	Süßer Kirschmichel mit Vanillesoße	🍴
13512	Apfelstrudel mit Vanillesoße	🍴
13513	Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott (mit Süßungsmitteln)	🍴 ⑤
13516	Hausgemachter Aprikosenmichel mit Vanillesoße	🍴
13523	Klassischer Kaiserschmarrn mit Apfel-Rosinen-Kompott	🍴
13524	Zwetschgenknödel mit Vanillesoße, dazu fruchtiges Pflaumenkompott (mit Zuckern und Süßungsmitteln)	🍴 ⑤
13525	Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Blaubeer-Kompott	🍴
13533	Cremiger Vollmilch-Grießbrei mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Zucker und Süßungsmitteln)	🍴 ⑤
13539	Süßer Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker	🍴 ⑦
13542	Goldgelb gebackener Eierpfannkuchen mit Apfel-Quark-Füllung (mit Süßungsmitteln)	🍴 ⑤
13590	Quarktaler auf Vanillesoße dazu Ananas-Mango-Kompott (mit Zucker und Süßungsmitteln)	🍴 ⑤

🌱 vegan 🍴 vegetarisch 🐄 mit Zutaten vom Rind 🐷 mit Zutaten vom Schwein 🐔 mit Zutaten vom Geflügel 🐟 mit Zutaten vom Fisch

🍷 mit Alkohol 🌱 ohne Laktose, lt. Rezeptur 🍷 ohne Gluten, lt. Rezeptur 🍷 mit Antioxidationsmittel 🍷 mit Nitritpökelsalz ⑤ mit Süßungsmittel(n)





42 ⑥ mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n) 📺 Nicht mikrowelleneeignet ⚡ mind. 25 g Eiweiß und mind. 1 kcal/g




Kostform- eignung für		Einwaage pro Schale		Nährwertangaben pro Schale					Allergen- hinweise	Preis- klasse
Zucker- arme Menüs	Angepasste Vollkost	GE in g	FE in g	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen- hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g		
	●	420	-	2.528 602	24 7,9	81 49	11	0,67	G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf2	3
●	●	445	-	1.475 349	6,7 4,9	61 21	9,3	0,73	M, Me, La	1
		470	-	3.455 826	44 12	87 54	18	1,4	G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1	2
		420	-	3.230 772	38 18	94 47	11	1,0	G, G1, M, Me, La	3
●	●	450	-	1.842 440	22 7,2	50 22	9,4	0,70	G, G1, M, Me, La	1
	●	500	-	3.101 738	26 7,1	105 57	19	1,7	G, G1, Ei, M, Me, La	2
	●	410	-	2.504 594	15 2,6	101 57	12	1,9	G, G1, Ei, M, Me, La	2
●	●	430	-	1.970 470	20 9,4	62 21	7,8	0,80	G, G1, Ei, M, Me, La	2
	●	360	-	2.303 546	11 4,0	90 36	18	1,2	G, G1, Ei, M, Me, La	2
●	●	450	-	1.801 431	22 7,2	46 22	9,4	0,69	G, G1, M, Me, La	1
	●	500	-	2.237 533	20 6,1	80 43	5,9	0,76	M, Me, La	1
●	●	340	-	2.073 493	17 4,8	60 7,2	24	1,5	G, G1, Ei, M, Me, La	2
●	●	420	-	1.933 461	19 7,8	58 20	12	0,99	G, G1, Ei, M, Me, La	2




GE = Gesamteinwaage FE = Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fischzubereitung inkl. Panade und/oder Füllung

Desserts

Art.-Nr.	Bezeichnung	   
47640	Dessert Sortiment Enthalten sind alle 12 folgend aufgeführten Desserts. Das Apfel- und Rhabarbermus sind zweifach dabei.	   
	Quark-Creme mit Maracuja-Soße auf Kekskrümel-Boden	  
	Schokoladenmousse mit Kirschkompott	   
	Himbeercreme mit Fruchtsoße auf Schokokeks	  
	Luftige Schokoladenmousse mit Soße	   
	Fruchtiges Erdbeer-Zitronen-Mousse mit Erdbeersoße und Biskuit	  
	Joghurt mit Rhabarbermus auf Kekskrümel-Boden	  
	Cappuccino-Pudding mit Karamellsoße auf Schokobiskuit	  
	Panna cotta mit Himbeersoße auf Kekskrümel-Boden	   
	Milchcreme mit Waldbeer-Topping auf Kekskrümel-Boden	  
	Apfelmus	   
	Rhabarbermus	   
	Apfel-Bananenmus	   

 vegan
  vegetarisch
  mit Zutaten vom Rind
  mit Zutaten vom Schwein
  mit Zutaten vom Geflügel
  mit Zutaten vom Fisch

 mit Alkohol
  ohne Laktose, lt. Rezeptur
  ohne Gluten, lt. Rezeptur
  mit Antioxidationsmittel
  mit Nitritpökelsalz
  mit Süßungsmittel(n)

44
 mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)
  Nicht mikrowelleneeignet
  mind. 25 g Eiweiß und mind. 1 kcal/g
  () kann Spuren enthalten von ...

Kostform- eignung für		Einwaage pro Schale		Nährwertangaben pro Schale					Allergen- hinweise	Preis- klasse
Zucker- arme Menüs	Angepasste Vollkost	GE in g	FE in g	Brennwert kJ kcal	Fett davon gesättigte Fettsäuren in g	Kohlen- hydrate davon Zucker in g	Eiweiß in g	Salz in g		
		1.041	-	k. A. k. A.	k. A. k. A.	k. A. k. A.	k. A.	k. A.	G, G1, G3, (Ei), Sb, M, Me, La, (Sf), Sd	
		60	-	708 169	7,7 4,1	23 18	2,0	0,20	G, G1, G3, M, Me, La, (Sf)	
		60	-	572 137	7,2 3,9	17 15	0,9	0,08	Sb, M, Me, La, (Sf)	
		60	-	635 152	7,6 3,7	20 14	1,1	0,15	G, G1, M, Me, La, (Sf)	
		60	-	727 174	8,8 4,9	23 19	1,1	0,14	Sb, M, Me, La, (Sf)	
		60	-	630 150	6,3 2,9	22 16	0,9	0,18	G, G1, M, Me, La, (Sf)	
		60	-	578 138	6,8 3,3	18 13	1,3	0,18	G, G1, M, Me, La, (Sf)	
		60	-	822 196	10 5,3	25 18	1,2	0,21	G, G1, (Ei), Sb, M, Me, La, (Sf)	
		60	-	634 152	8,1 4,0	18 14	1,3	0,15	G, G1, Sb, M, Me, La, (Sf), Sd	
		60	-	600 143	6,8 3,4	19 15	1,1	0,15	G, G1, (Ei), Sb, M, Me, La	
	●	100	-	218 52	<0,5 <0,1	12 10	<0,5	0,03	(G), (M), (Me), (La)	
	●	100	-	359 85	<0,5 <0,1	19 19	<0,5	<0,01	(G), (M), (Me), (La)	
	●	100	-	309 73	<0,5 0,1	17 16	<0,5	<0,01	(G), (M), (Me), (La)	

GE = Gesamteinwaage FE = Einwaage Fleisch-/Hack-/Wurst-/Fischzubereitung inkl. Panade und/oder Füllung




Menü-Auswahlpakete


Jede Woche erwartet Sie eine vielfältige Auswahl an köstlichen Menüs


Freuen Sie sich auf leckere Gerichte – bereits für Sie zusammengestellt und von heute auf morgen lieferbar. Für jeden Geschmack ist etwas dabei und falls nicht, rufen Sie uns gerne an. Wir finden etwas für Sie!


47010 Wohlfühl-Sortiment


Zwei Rinderfrikadellen in dunkler Bratensoße 
mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree (13080)
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn


Schweinegulasch „Jäger Art“ 
dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle (13147)
G, G1, Ei

Gedünstetes Lachsfilet 
in Gurken-Rahmsoße an cremigem
Spinat und Salzkartoffeln
(13410) G, G1, Fi, M, Me, La, S

Zarte Hähnchenbrust in Curry-Rahmsoße 
mit Pfirsichen und Ananas, dazu Gemüsereis
(13499) M, Me, La, S, Sn






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

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



Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf 
mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein (13610)
G, G1, Ei, S

Kraut-Dill-Salat    
(1538) Ei, M, Me, La, Sn, Sd

Rote Betesalat (mit Süßungsmittel)      
(1540)




Karotten-Mandarinen-Salat     
(1541)

Gurkensalat     
(1542)

Joghurt mit Rhabarbermus  
auf Kekskrümel-Boden (1508) G, G1, M, Me, La, (Sf)



Apfelmus   
(1552) (G), (M), (Me), (La)


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


Luftige Schokoladenmousse   
mit Soße (1506) Sb, M, Me, La, (Sf)


Apfel-Bananenmus   
(1557) (G), (M), (Me), (La)



47014 Wohlfühl-Sortiment




**Schweinegeschnetzeltes in einer
Café-de-Paris-Soße**    
dazu grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln und
kleinen Kartoffelrösti (13198) M, Me, La, Sn


Schlemmergeschnetzeltes vom Rind 
in Paprika-Rahmsoße mit Gartengemüse und
Bandnudeln (13272) G, G1, Ei, M, Me, La, S

Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße 
dazu eine bunte Gemüse Mischung
und Salzkartoffeln (13420)
G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn






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


Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße  
mit buntem Gemüse (13598) G, G1, Ei, M, Me, La

Klassischer Hühnersuppentopf   
(13621) G, G1, Ei

Hähnchenfilets „Gärtnerin Art“ 
in Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu Langkorn-
reis (13793) G, G1, M, Me, La, S

Gurkensalat     
(1542)


Karotten-Mandarinen-Salat     
(1541)



Rote Betesalat (mit Süßungsmittel)      
(1540)

Lauch-Sellerie-Salat    
(1539) M, Me, La, S

Schokoladenmousse mit Kirschkompott   
(1504) Sb, M, Me, La, (Sf)

Apfelmus   
(1552) (G), (M), (Me), (La)


Himbeercreme mit Fruchtsoße  
auf Schokokeks (1505) G, G1, M, Me, La, (Sf)


Milchcreme mit Waldbeer-Topping  
auf Kekskrümel-Boden (1511) G, G1, (Ei), Sb, M, Me, La


Rhabarbermus   
(1553) (G), (M), (Me), (La)


Menü-Auswahlpakete


47001 Norddeutsch genießen Zuckerarme Menüs


Deftiges Eisbeinflfleisch 
auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree
(13142) M, Me, La


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

Seelachs in Kräutermarinade 
dazu rustikales Frühlingsgemüse
und Salzkartoffeln (13407) Fi

Cremiger Vollmilch-Grießbrei 
mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Zucker und Süß-
ungsmitteln) (13533) G, G1, M, Me, La


Rührei 
mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln (13565)
Ei, M, Me, La


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

Feines Hühnerfrikassee „Frühlingsart“ 
mit Langkornreis (13745) G, G1, M, Me, La, S


47003 Traditionelle Küche

Zwei Rinderfrikadellen in dunkler Bratensoße 
mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree (13080)
G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn


Schweinebraten „Altdeutsche Art“ 
mit Blumenkohl in Soße und Petersilienkartoffeln
(13158) M, Me, La, S, Sn

Herzhafter Rindfleischtopf 
mit Spätzle (13247) G, G1, Ei

Gebratene Fischfrikadelle 
an cremigem Spinat und
Frühlingspüree (13408) G, G1, Fi, M, Me, La


Süßer Apfelmilchreis 
mit Zimt und Zucker (13539) M, Me, La


Herzhaftes Käsespätzle 
mit Röstzwiebelgarnitur (13558) G, G1, Ei, M, Me, La


Gegrillte Hähnchenkeule „Königin Art“ 
in einer feinen Soße mit Gemüse „Leipziger Allerlei“
und Salzkartoffeln (13765) G, G1, M, Me, La, S

47002 Süddeutsche Spezialitäten

Rostbratwürstchen „Fränkischer Art“ 
vom Schwein
auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree (13021) M, Me, La


Herzhafter Krustenbraten vom Schwein 
in einer Malz-Kümmel-Soße mit Bayrisch Kraut und
Kartoffelklößen (13121) G, G1, G3, Ei, M, Me, La, S

Rinderroulade „Hausfrauen Art“ 
in herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl und
Salzkartoffeln (13220) G, G1, S, Sn

Schwäbisches Linsengericht 
mit Saitenwürstchen vom Schwein und Spätzle
(13365) G, G1, Ei, S


Süßer Kirschmichel 
mit Vanillesoße (13509) G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf1

Herzhaftes Käsespätzle 
mit Röstzwiebelgarnitur (13558) G, G1, Ei, M, Me, La


Zwei gegrillte Hähnchenoberkeulen 
in Champignon-Paprikasoße, dazu eine Gemüse-
Nudel-Mischung (13783) G, G1, M, Me, La, S

47004 Internationale Gerichte


Chili con Carne (mild abgeschmeckt) 
vom Rind mit Langkornreis (13008) s


Cevapcici vom Rind auf Djuvec-Reis 
an cremiger Tzatzikisoße mit Gurkenstreifen
(13027) G, G1, Ei, M, Me, La, Sn

Nudelpfanne „asiatischer Art“ 
mit Hähnchenbruststückchen (13514) G, G1, Ei, Sb



Klassischer Kaiserschmarrn 
mit Apfel-Rosinen-Kompott (13523) G, G1, Ei, M, Me, La


Herzhaftes Käsespätzle 
mit Röstzwiebelgarnitur (13558) G, G1, Ei, M, Me, La


**Gemüsesuppe Minestrone
„italienischer Art“** 
mit Muschelnudeln, Gemüseeinlage und
Kräutern verfeinert (13633) G, G1, S



Hähnchencurry „indischer Art“ 
Hähnchen in einer milden Currysoße,
dazu Gemüse-Reis (13794) M, Me, La, Sn



47057 Menü-Sortiment mit mind. 25g Eiweiß und mind. 1kcal/g



Hackbällchen vom Schwein und Rind  
in Meerrettichsoße, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln (13095) G, G1, Ei, M, Me, La



Rinderleber „Berliner Art“ 
mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln (13282) G, G1, M, Me, La, S

Panierter Alaska-Seelachs 
in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel (13472) G, G1, Fi, M, Me, La, S, Sn



Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße  
mit buntem Gemüse (13598) G, G1, Ei, M, Me, La


Käse-Lauch-Suppe  
mit Geflügelhack und einer Frühlingszwiebel-Garnitur (13668) G, G1, M, Me, La


Feines Hühnerfrikassee „Frühlingsart“  
mit Langkornreis (13745) G, G1, M, Me, La, S


Zwei gegrillte Hähnchenoberkeulen  
in Champignon-Paprikasoße, dazu eine Gemüse-Nudel-Mischung (13783) G, G1, M, Me, La, S


47059 Genussmix Angepasste Vollkost

Klopse „Königsberger Art“ vom Schwein und Rind  
dazu Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln (13078) G, G1, Ei, M, Me, La, S



Rahmgeschnetzeltes vom Schwein 
mit Gartengemüse und Petersilienkartoffeln (13123) G, G1, M, Me, La, S

Spaghetti „Napoli Art“ 
mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsoße (13321) G, G1, Ei, M, Me, La



Alaska-Seelachs 
in Senf-Buttersoße dazu Möhren und Risi-Bisi (13428) G, G1, Fi, M, Me, La, Sn


Topfenknödel mit Nougatcremefüllung 
dazu Vanillesoße und fruchtige Himbeer-Erdbeer-Grütze (13500) G, G1, Ei, M, Me, La, Sf, Sf2



Bunte Gemüseplatte  
mit grünen Bohnen, Fingerमöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln (13574) M, Me, La, S

Putengeschnetzeltes in Rahmsoße  
mit Brokkoli und Möhren, dazu „Hausmacher-Spätzle“ (13753) G, G1, Ei, M, Me, La, S, Sn

47020 Vegetarische Menüs Zuckerarme Menüs

Gemüsepfanne „asiatischer Art“ in süß-saurer Soße  
mit Langkornreis (13339) G, G1, Sb, Sn

Eieromelette auf Champignonrahmsoße 
mit grünen Bohnen und Röstkartoffeln (13526) G, G1, Ei, M, Me, La, S

Pflanzlicher Hackbraten  
aus Sonnenblumenprotein in brauner Cremesoße, mit Kaisergemüse und Kräuterspätzle (13527) G, G1, Ei, S, Sn

Ofennudeln mit vegetarischen Bällchen
(auf Soja- und Weizenbasis) und Tomatensoße, garniert mit Käse (13537) G, G1, Ei, Sb, M, Me, La

Penne-Nudeln in cremiger Tomatensoße
mit Zucchini und Paprika (13569) G, G1, M, Me, La

Gebackener Kartoffelrösti
mit Brokkoli und Blumenkohl in Käsesoße und Tomaten-Garnitur (13589) G, G1, M, Me, La, S

Kartoffel-Gemüse-Auflauf
mit Brokkoli, Möhren und Zwiebeln in heller Soße, mit Käse überbacken (13597) M, Me, La, S

47006 einfachLECKER

Räuberpfanne
vom Rind und Schwein mit Nudeln (13096) G, G1, S, Sn

Schweinebraten in Soße
mit Apfelrotkohl und Spätzle (13110) G, G1, Ei

Gemüsepfanne „asiatischer Art“ in süß-saurer Soße
mit Langkornreis (13339) G, G1, Sb, Sn

Panierte Fischstäbchen
mit Erbsen und Möhren in Soße, dazu Kartoffelpüree (13403) G, G1, Fi, M, Me, La

Cremiger Vollmilch-Grießbrei
mit Erdbeer-Apfel-Kompott (mit Zucker und Süßungsmitteln) (13533) G, G1, M, Me, La

Gemüse-Kartoffel-Eintopf
mit geschnittener Mettwurst vom Schwein (13601) S

Gemüsesuppe Minestrone „italienischer Art“
mit Muschelnudeln, Gemüseeinlage und Kräutern verfeinert (13633) G, G1, S

Zubereitung unserer Zusatzsortimente

Desserts:

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

Cremeschnitten und Blechkuchen:

Cremeschnitten und Kuchen aus der Verpackung nehmen und auf eine feste Unterlage legen.

Die Auftauzeit beträgt bei Zimmertemperatur ca. 2 bis 3 Stunden, danach direkt verzehren.

Für eine optimale Zubereitung beachten Sie bitte die Hinweise auf dem Produkt.

Genuss auf Vorrat

Unser gesamtes Angebot liefern wir Ihnen tiefgekühlt ins Haus. Alle Menüs werden im Hause appetito aus hochwertigen Zutaten zubereitet, bis zu einem bestimmten Garpunkt gekocht und dann zwischen -38°C und -40°C schockgefrostet.

Bei Ihnen zu Hause wird dann jedes Menü im Ofen oder in der Mikrowelle zu Ende gegart. Das bedeutet: kein Aufwärmen und kein Warmhalten, sondern auf den Punkt gegarte Menüs für den besten Geschmack.

Köstlich!

Alle Hinweise zur Zubereitung finden Sie jeweils auf dem Menü-Etikett.


Zubereitung im Haushaltsbackofen



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


Zubereitungszeit

Menüschale:

 Ober- und Unterhitze 150°C , 55–60 Min.

 Umluft 150°C , 45–50 Min.

Suppenschale:

 Ober- und Unterhitze 150°C , 30–35 Min.

 Umluft 150°C , 20–25 Min.

So einfach öffnen Sie die Menüschale 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 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

Menüs: 10 – 15 Minuten

Pfannkuchen, Süßspeisen: 5 – 8 Minuten

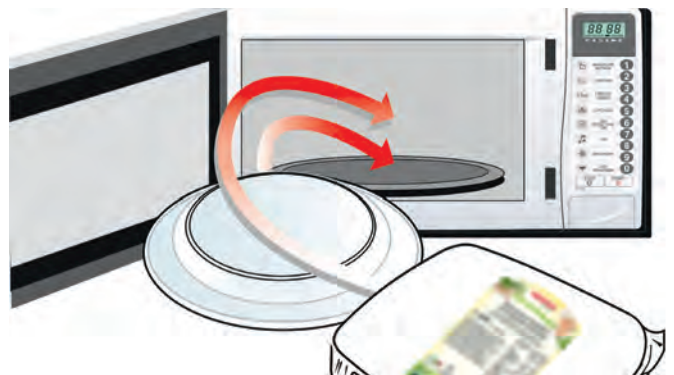
Vorsuppen: 5 – 6 Minuten

Fischgerichte: ca. 15 Minuten, ausgenommen

panierte Fischgerichte: ca. 13 Minuten

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

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



Achten Sie auf das Kennzeichen

Diese Gerichte sind nicht mikrowellengeeignet.

Verwenden Sie alternativ einen Haushaltsbackofen.

Optimal zubereiten mit MikroTop Pro



Maße: 46 cm x 38,5 cm x 27 cm (B x T x H)

Inhalt: 20 l Garinnenraum

Gewicht: 11,8 kg

Fragen Sie nach unserer Mikrowelle MikroTop Pro.

Für fast alle appetito Menüs ist die optimale Zubereitung in der MikroTop Pro einprogrammiert. Auf Tastendruck wird jedes Menü genau richtig zubereitet.

- Jedes mikrowellengeeignete Menü ist getestet. Durchschnittlich ist das Menü nach 15 Minuten servierfertig.
- Durch die schonende Zubereitung schmeckt jedes Menü wie selbst gekocht!
- Das Besondere: Die MikroTop Pro hat eine Keramik-Bodenplatte ohne Drehteller und ist somit leicht zu reinigen.

Natürlich können Sie die MikroTop Pro auch wie eine haushaltsübliche Mikrowelle nutzen.

So einfach bestellen Sie Ihre Menüs

- 1** Tragen Sie Ihre Kundendaten (soweit bekannt, auch die Kundennummer) und das Datum der gewünschten Anlieferung ein.
- 2** Wählen Sie aus dem Katalog, was Ihnen schmeckt. Tragen Sie einfach die Artikel-Nummer der Menüs, Suppen und Kuchen ein.
- 3** Wenn Sie ein Menü-Auswahlpaket wünschen, tragen Sie hier die Artikel-Nummer ein.
- 4** Geben Sie den ausgefüllten Bestellschein einfach bei Ihrem Kurier ab. Zusätzliche Bestellscheine erhalten Sie ebenfalls von ihm.

Kunden-Nr.: **1** _____


Name: _____

Straße: _____

Ort: _____

Telefon: _____

Ihre personenbezogenen Daten werden von uns ausschließlich zu Auftrags- und Werbezwecken verarbeitet. Der Verarbeitung Ihrer Daten zum Zwecke der Werbung können Sie jederzeit widersprechen. Zudem haben Sie ein Auskunfts- und Berichtigungsrecht hinsichtlich Ihrer personenbezogenen Daten. Abgesehen von rechtlichen Aufbewahrungsfristen haben Sie darüber hinaus auch das Recht auf Löschung Ihrer personenbezogenen Daten. Sie haben ferner das Recht, sich bei der zuständigen Aufsichtsbehörde für den Datenschutz zu beschweren, wenn Sie der Ansicht sind, dass die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten nicht rechtmäßig erfolgt. Es gelten die Datenschutzrichtlinien unter www.landhaus-kueche.de/datenschutz



Bestellung für die Anlieferung am: **1** . ____ . **2 0 2**

Gerichte

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

Einfach die letzten 3 Ziffern der Artikel-Nummer eintragen:

1 3 8 4 6

2 Artikel-Nummer

1.	1	3			
2.	1	3			
3.	1	3			
4.	1	3			
5.	1	3			
6.	1	3			
7.	1	3			

Artikel-Nummer

8.	1	3			
9.	1	3			
10.	1	3			
11.	1	3			
12.	1	3			
13.	1	3			
14.	1	3			

Artikel-Nummer

15.	1	3			
16.	1	3			
17.	1	3			
18.	1	3			
19.	1	3			
20.	1	3			
21.	1	3			

3 Artikel-Nummer

1.					
2.					

Artikel-Nummer

3.					
4.					

Artikel-Nummer

5.					
6.					

Bitte alle 5 Ziffern der Artikel-Nummer eintragen:

4 7 8 4 6

Zudem bestelle ich folgendes Gerät:

MikroTop Pro
Diese Mikrowelle bereitet jedes Gericht auf Tastendruck optimal zu.

(Datum) _____

(Unterschrift) _____

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

Landhausküche – apetito AG
Bonifatiusstraße 305, 48432 Rheine

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

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

Schwankungen selten, aber nicht ausgeschlossen

apetito kann die Notwendigkeit von Anpassungen nicht ausschließen: Bei den abgebildeten Artikeln kann es aufgrund unvorhersehbarer Preissteigerungen bei Zutaten zu Veränderungen in der Zusammensetzung kommen. Im Einzelfall können sich dadurch Abweichungen zwischen dem Katalog und dem Produktetikett ergeben. Der Zutatenhinweis auf der Menüschale beschreibt stets die aktuelle Zusammensetzung des gelieferten Menüs.

Alle in diesem Katalog enthaltenen Angaben (Stand Februar 2026) wurden nach bestem Wissen und mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt. apetito ist bestrebt, alle Daten und Informationen vollständig und aktuell zur Verfügung zu stellen. Trotzdem muss sich apetito Änderungen bezüglich des Sortiments vorbehalten. Die zum Zeitpunkt Ihrer Bestellung gültigen Informationen können Sie jederzeit hier einsehen: www.apetito.de/artikelinfo

Notizen

Datenschutzhinweise

1. Verantwortlicher

Sofern Sie Waren oder Dienstleistungen direkt bei der apetito AG erwerben (also direkt bei apetito kaufen & bezahlen) ist die apetito AG Verantwortlicher für die Datenverarbeitung.

Sollten Sie Ihre apetito Mahlzeiten von einem anderen Menükurier beziehen, ist apetito nicht Verantwortlich für die Datenverarbeitung. In diesem Fall erhält apetito idR keine personenbezogenen Daten von Ihnen.

apetito AG
Postfach 11 65 · 48401 Rheine
Bonifatiusstr. 305 · 48432 Rheine

Tel.: 0 59 71/799-0
E-Mail: info@apetito.de
Homepage: www.apetito.de

Gesetzliche Vertreter: Dr. Jan-Peer Laabs (Vorsitzender); Christian Kessy; Melanie Thomann-Bopp

Datenschutzbeauftragte: Unseren Datenschutzbeauftragten erreichen Sie unter datenschutz@apetito.de

2. Informationen zu der Verarbeitung

Im Rahmen der Verteilung dieses Kataloges verarbeiten wir Ihre Kontaktdaten (z. B. Name und Anschrift), um Ihnen postalisch Informationen zu unseren Produkten und Angeboten zukommen zu lassen. Rechtsgrundlage ist bei Kunden das Vertragsverhältnis (Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO), bei Interessenten Ihre Einwilligung (Art. 6 Abs. 1 lit. a DSGVO).

Die Daten stammen in der Regel von Ihnen oder Ihrer bevollmächtigten Person und werden nur so lange gespeichert, wie es für den Zweck oder gesetzliche Pflichten erforderlich oder Ihre Einwilligung gültig ist.

Bitte beachten Sie: Sollte es im Anschluss zu einem Kauf kommen, erfolgt die eigentliche Datenverarbeitung im Zusammenhang mit dem Verkauf gesondert – darüber informieren wir Sie an entsprechender Stelle gesondert.

3. Weitergabe Ihrer personenbezogenen Daten, Durchführung von Profiling

Ihre Daten werden nur dann an Dritte weitergegeben, wenn dies zur Erfüllung des Verteilzwecks erforderlich ist (z. B. Druck- und Versanddienstleister). Eine Datenübermittlung an Empfänger in Drittländern außerhalb der EU/des EWR findet in der Regel nicht statt. Sollte dies im Ausnahmefall notwendig sein, erfolgt die Übermittlung nur bei Vorliegen geeigneter Garantien nach Art. 44 ff. DSGVO (z. B. EU-Standardvertragsklauseln). Eine automatisierte Entscheidungsfindung (Profiling) findet im vorliegenden Kontext nicht statt.

4. Ihre Rechte

Sie haben das Recht, über die Sie betreffenden personenbezogenen Daten Auskunft zu erhalten (Art. 15 DSGVO). Auch können Sie die Berichtigung unrichtiger Daten verlangen (Art. 16 DSGVO). Darüber hinaus steht Ihnen unter bestimmten Voraussetzungen das Recht auf Löschung von Daten (Art. 17 DSGVO), das Recht auf Einschränkung der Datenverarbeitung (Art. 18 DSGVO) sowie das Recht auf Datenübertragbarkeit (Art. 20 DSGVO) zu.

Weiterhin haben Sie auch ein Widerspruchsrecht gem. Art. 21 DSGVO, sofern die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten im Rahmen eines berechtigten Interesses erfolgt ist. Sie haben ferner das Recht, sich bei der zuständigen Aufsichtsbehörde für den Datenschutz zu beschweren, wenn Sie der Ansicht sind, dass die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten nicht rechtmäßig erfolgt.

Sie haben zudem das Recht, die Einwilligung für die zukünftige Verarbeitung zu widerrufen (Art. 7 Abs. 3 DSGVO). Durch den Widerruf der Einwilligung wird die Rechtmäßigkeit der bis zum Widerruf erfolgten Verarbeitung nicht berührt. Spätestens nach Ihrer ersten Bestellung findet die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten nicht mehr auf Basis Ihrer Einwilligung statt.



Schnell und zuverlässig: **Unser Lieferservice**

- Unsere Kuriere sind für Sie unterwegs – ganz gleich, ob Sie regelmäßig oder nur gelegentlich bestellen.
- Sie bestellen die tiefgekühlten Menüs ganz einfach telefonisch bei uns.
- Wir liefern Ihre Bestellung direkt zu Ihnen ins Haus.
- Ihren Wunschtermin für die Anlieferung können Sie gerne telefonisch mit unserer Kundenberatung besprechen.

**Haben Sie Fragen oder möchten Sie eine Bestellung aufgeben?
Dann rufen Sie uns einfach an unter:
Tel. 0 59 71– 80 20 80 20**