



NACHHALTIGKEIT

WERTSCHÄTZUNG DER LEBENSMITTEL

Lebensmittel gehören auf den Teller und nicht in die Tonne. Deshalb achten wir darauf, Zutaten möglichst ganzheitlich zu verwenden: Nahezu 100% der eingesetzten Rohwaren werden komplett verarbeitet. Das ist nicht nur gut für die Umwelt, sondern auch für den Geschmack.

- ✓ Die Herkunft der Rohwaren wird dokumentiert und ist lückenlos rückverfolgbar. Die Produkte werden bei optimaler Reife geerntet und gleich verarbeitet.
- ✓ Unsere Menüs werden durch Tiefgefrieren haltbar gemacht. Wir setzen umweltverträgliche Kältemittel ein.

Sie können unsere Menüs mit gutem Gewissen genießen. Denn wir erzeugen sie in Verantwortung für Mensch, Natur und Umwelt.



Manufaktur- Qualität



Aus HOFMANN^s Menü-Manufaktur kommen hausgemachte Speisen in handwerklicher Meisterqualität.

Unser Team mit Köchen und Metzgern entwickelt alle Rezepte selbst und kauft ausgewählte Zutaten meist aus der Region.

Bei uns kochen mehr als 100 Köche noch von Hand. Wir sind stolz auf unsere hauseigene Metzgerei mit Fleischzerlegung und Wurst- und Hackfleischherstellung.

Unsere Menüs sind ehrlich. Ohne Geschmacksverstärker und künstliche Farb- oder Aromastoffe frisch zubereitet. Mit edlen Gewürzen aus unserer eigenen Gewürzküche und mit feinen Kräutern verleihen wir unseren Gerichten ihren unverfälschten Geschmack.

Wir sorgen für Ihren Hochgenuss. Ganz persönlich.

Unser Reinheitsgebot

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

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

* mit Ausnahme von Nitritpökelsalz

** bei unseren hauseigenen Fleisch- und Wurstwaren

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





Mikrowellen-Zubereitung

Sowohl im Menü- als auch auf dem Porzellanteller*

Im Menüteller

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

Im Porzellanteller

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

* Bitte beachten:

Unsere Zubereitungszeiten beziehen sich auf eine Mikrowellenleistung von 800 Watt sowie die Zubereitung im Menüteller. Sie sind bei den einzelnen Menübeschreibungen angegeben. Bei der Zubereitung der Menüs auf einem Porzellanteller verlängern sich die angegebenen Zubereitungszeiten um 2 Minuten.

Mikrowellen-Zubereitung

Im Menüteller



Im Porzellanteller



Guten
Appetit!

Perfekter Service

So einfach geht es!

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

Vollkost & Kostform-Varianten.

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

So einfach bestellen Sie die Menüs:

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

So kommen die Menüs zu Ihnen:

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

So lagern Sie die Menüs:

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

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

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

Inhaltsverzeichnis

Seite

Klassiker & Co. – Vollkost	ab 9
Rind	10
Schwein	10
Hackfleisch- und Wurstgerichte	12
Geflügel	13
Fisch	14
Nudel-Spezialitäten	14
Eintöpfe	15
Süßspeisen	16
Vegetarische Menüs	17
Wohlfühl-Menüs – Kostform-Varianten	ab 18
Rind und Kalb	19
Schwein	20
Hackfleisch- und Wurstgerichte	20
Geflügel	21
Fisch	22
Nudel-Spezialitäten	23
Eintöpfe	24
Süßspeise	25
Vegetarische Menüs	25
Wochen-Kartons	ab 26
Vollkost – Klassiker & Co.	26
Kostform-Varianten – Angepasste Vollkost mit BE-Angabe	27

Unsere Kostformen

Kennzeichnungen

Vollkost

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

Kostform-Varianten

Hier finden Sie genau das Richtige für besondere Ernährungsanforderungen.

Angepasste Vollkost

AK

Diese Kostform ist bei unspezifischen Unverträglichkeiten und gastrointestinalen Erkrankungen geeignet und ersetzt die ehemals leichte Vollkost (LK). Diese Menüs werden aus besonders gut verträglichen Zutaten hergestellt und sind mild gewürzt sowie schonend zubereitet. Individuelle Verträglichkeiten sind zu berücksichtigen.

BE: Angabe der Broteinheiten pro Portion

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

Vegetarische Menüs

Diese Menüs enthalten keinerlei Fleisch- und Fischprodukte.

Vegane Menüs

Diese Menüs enthalten keinerlei tierische Produkte.

Nährwerte

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

Preisklassen

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

Kennzeichnungen/Allergene

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

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

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

Zusatzstoffe

Die in unseren Produkten enthaltenen Zusatzstoffe sind wie folgt gekennzeichnet:

- 3 mit Antioxidationsmittel
- 5 geschwefelt
- 7 mit Nitritpökelsalz

Allgemeine Hinweise

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

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

Abweichungen in Folge von Druckfehlern oder kurzfristigen Änderungen bleiben vorbehalten.

Klassiker & Co.

Vollkost

Hähnchentaler
»4-Pfeffer«

Best.-Nr. 2979,
Seite 13





BEST.-NR. 2140

PREISKLASSE: E

Stroganoff-Topf

Rindergeschnetzeltes in feiner Sahnesoße mit Champignons und Gurkenstreifen, dazu Kräuter-Spätzle
 Fleisch-Einwaage: 60 g, Gesamt-Einwaage: 400 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 547 kJ (130 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 2 g;
 KH 15 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 8 g; Salz 0,91 g
 Allergenhinweis: A1, C, G, L
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.



BEST.-NR. 2142

PREISKLASSE: F

Zarter Sauerbraten

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



BEST.-NR. 2782

PREISKLASSE: G

HOFMANN^s Rinderrouladen³⁷

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

NEU



BEST.-NR. 2783

PREISKLASSE: E

Gekochtes Rindfleisch³⁵

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

NEU



BEST.-NR. 2003

PREISKLASSE: E

Herzhaftes Lauch-Rahmschnitzel

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

**BEST.-NR. 2617****PREISKLASSE: E****Schnitzel »Altbayerische Art«**

Schweineschnitzel mit Meerrettich-Senf-Panade, garniert mit Röstzwiebeln und Käse, dazu Serviettenknödel in Pilz-Sahnesoße
 Fleisch-Einwaage mit Panade: 80 g, Gesamt-Einwaage: 380 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 794 kJ (190 kcal); Fett 10 g, davon ges. FS 4 g;
 KH 16 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 8 g; Salz 1,22 g
 Allergenhinweis: A1, C, G, L, M
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

**BEST.-NR. 2726****PREISKLASSE: D****Geschnetzeltes »Jäger Art«**

vom Schwein, in Champignonsoße, mit Fingermöhrrchen und Schlingli-Nudeln
 Fleisch-Einwaage: 70 g, Gesamt-Einwaage: 420 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 539 kJ (129 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS 2 g;
 KH 9 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 7 g; Salz 0,83 g
 Allergenhinweis: A1, L
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

**BEST.-NR. 2786****PREISKLASSE: C****Sahnegeschnetzeltes**

vom Schwein, mit Champignons, dazu Bauernspätzle
 Fleisch-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 420 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 621 kJ (148 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g;
 KH 14 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 9 g; Salz 0,69 g
 Allergenhinweis: A1, C, G, L
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

**BEST.-NR. 2787****PREISKLASSE: E****Schweinebraten »Bayrische Art«**

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

**BEST.-NR. 2862****PREISKLASSE: C****Kasseler Nacken³⁷**

in Bratensoße, mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
 Fleisch-Einwaage: 70 g, Gesamt-Einwaage: 420 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 363 kJ (87 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 2 g;
 KH 6 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 4 g; Salz 1,10 g
 Allergenhinweis: G, L
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.



BEST.-NR. 2155

PREISKLASSE: C

Fleischkäse⁷

in Bratensoße, mit Broccoli und Stampfkartoffeln
 Fleischkäse-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 430 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 548 kJ (132 kcal); Fett 10 g, davon ges. FS 3 g;
 KH 6 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 4 g; Salz 1,15 g
 Allergenhinweis: G, L
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.



BEST.-NR. 2736

PREISKLASSE: C

Kalbshacksteak

hausgemacht, in Rahmsoße, mit Kaisergemüse
 und Salzkartoffeln
 Hacksteak-Einwaage: 90 g, Gesamt-Einwaage: 410 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 513 kJ (123 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS 2 g;
 KH 8 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 6 g; Salz 1,13 g
 Allergenhinweis: A1, C, G, L
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.



BEST.-NR. 2761

PREISKLASSE: B

Gefüllte Paprika³⁷

mit Hackfleisch, in Tomaten-Gemüsesoße,
 dazu Tomaten-Reis »Balkan Art«
 Gewicht der Füllung: 60 g, Gesamt-Einwaage: 380 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 561 kJ (134 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g;
 KH 13 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 6 g; Salz 0,99 g
 Allergenhinweis: A1, C, L
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.



BEST.-NR. 2768

PREISKLASSE: B

Hacksteak³⁷

in feiner Bratensoße, mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln
 Hacksteak-Einwaage: 90 g, Gesamt-Einwaage: 430 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 451 kJ (108 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g;
 KH 8 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 5 g; Salz 1,11 g
 Allergenhinweis: A1, C, L
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.



BEST.-NR. 2776

PREISKLASSE: C

Fränkische Bratwürstchen³⁷

in Soße, mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
 Wurst-Einwaage: 100 g, Gesamt-Einwaage: 480 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 491 kJ (118 kcal); Fett 8 g, davon ges. FS 3 g;
 KH 6 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 5 g; Salz 1,39 g
 Allergenhinweis: A1, G, L
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

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

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

Fleisch-Einwaage: 100 g, Gesamt-Einwaage: 420 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 388 kJ (92 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS <1 g;

KH 10 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 8 g; Salz 0,72 g

Allergenhinweis: A1, C, L, M

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

**BEST.-NR. 2461****PREISKLASSE: C****Gegrillte Hähnchenkeule**

mariniert mit Rosmarin, Zitrone und Knoblauch, auf Bandnudeln mit feiner Soße und bunten Paprikastreifen

Hähnchenkeulen-Einwaage: 110 g, Gesamt-Einwaage: 350 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 533 kJ (127 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 1 g;

KH 12 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 8 g; Salz 0,70 g

Allergenhinweis: A1, C, L

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

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

Puszta Style, paniert, gefüllt mit Putenformfleischschinken aus Fleischstücken zusammengefügt und Käse, Paprikarahmsoße, gebackene Kartoffeln

Fleisch-Einwaage mit Panade und Füllung: 100 g, Gesamt-Einwaage:

390 g; Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g: Energie 516 kJ (123

kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 2 g; KH 13 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 6 g;

Salz 0,85 g; Allergenhinweis: A1, G, L

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

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

in Bratensoße, mit Apfelrotkohl und hausgemachten, gekochten Kartoffelklößen

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

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

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

Allergenhinweis: C, L

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

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

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

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

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 451 kJ (108 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g;

KH 7 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 6 g; Salz 1,06 g

Allergenhinweis: G, L

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.



BEST.-NR. 2176

PREISKLASSE: D

Paniertes Schollenfilet

mit Kräuter-Senfsoße und Salzkartoffeln
 Fisch-Einwaage mit Panade: 120 g, Gesamt-Einwaage: 370 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 646 kJ (154 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 1 g;
 KH 18 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 6 g; Salz 0,89 g
 Allergenhinweis: A1, C, D, G, M
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

NEU

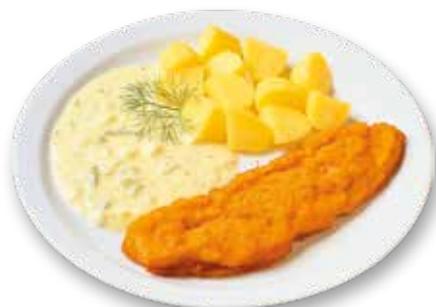


BEST.-NR. 2662

PREISKLASSE: E

Marinierter Grillfisch

Alaska-Seelachsfiletschnitten auf Grillgemüse,
 dazu cremige Polenta
 Fisch-Einwaage mit Marinade: 80 g, Gesamt-Einwaage: 400 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 619 kJ (149 kcal); Fett 11 g, davon ges. FS 4 g;
 KH 5 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 7 g; Salz 1,13 g
 Allergenhinweis: D, G, L
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.



BEST.-NR. 2843

PREISKLASSE: D

Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert

mit warmer Remouladensoße und Salzkartoffeln
 Fisch-Einwaage mit Panade: 130 g, Gesamt-Einwaage: 410 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 624 kJ (149 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS 1 g;
 KH 14 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 7 g; Salz 0,95 g
 Allergenhinweis: A1, C, D, G, L, M
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

NEU



BEST.-NR. 2107

PREISKLASSE: A

Penne mit Linsen-Bolognese

aus roten Linsen, Zucchini, Lauchzwiebeln, Zwiebeln,
 Karotten und Sellerie, mit Balsamico Essig abgeschmeckt
 Gesamt-Einwaage: 400 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 447 kJ (106 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS <1 g;
 KH 17 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,80 g
 Allergenhinweis: A1, L
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.



BEST.-NR. 2451

PREISKLASSE: D

Makkronelli al forno

in fruchtiger Tomaten-Rinderhackfleischsoße,
 überbacken mit Käse
 Fleisch-Einwaage: 50 g, Gesamt-Einwaage: 410 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 661 kJ (158 kcal); Fett 8 g, davon ges. FS 4 g;
 KH 12 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 9 g; Salz 1,07 g
 Allergenhinweis: A1, C, G
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.



BEST.-NR. 2754

PREISKLASSE: A

Nudeltaschen

mit Gemüsefüllung, in fruchtiger Tomatensoße, mit Broccoli und Zucchini verfeinert, garniert mit Käse
Gesamt-Einwaage: 440 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

KH 14 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 4 g; Salz 1,09 g

Allergenhinweis: A1, C, G, L

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.



BEST.-NR. 2770

PREISKLASSE: B

Käsespätzle

mit Röstzwiebeln

Gesamt-Einwaage: 480 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

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

Allergenhinweis: A1, C, G, L

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.



BEST.-NR. 2167

PREISKLASSE: C

Kartoffeleintopf »Norddeutsche Art«³⁷

mit Karotten, Zwiebeln und Lauch, dazu 1 Paar Bockwurstchen
Wurst-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 500 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 383 kJ (92 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g;

KH 6 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 3 g; Salz 1,17 g

Allergenhinweis: L, M

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

NEU



BEST.-NR. 2822

PREISKLASSE: A

Vegetarischer Erbseneintopf

mit Zwiebeln, Karotten, Lauch und Kartoffeln

Gesamt-Einwaage: 440 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 254 kJ (60 kcal); Fett <1 g, davon ges. FS <1 g;

KH 10 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,93 g

Allergenhinweis: L

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.



BEST.-NR. 2875

PREISKLASSE: B

Linseneintopf³⁷

mit 1 Paar geräucherten, gekochten Westfälischen Mettwürsten

Wurst-Einwaage: 100 g, Gesamt-Einwaage: 450 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 422 kJ (101 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 2 g;

KH 6 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 7 g; Salz 1,12 g

Allergenhinweis: L

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.



BEST.-NR. 2710

PREISKLASSE: A

Kartoffelpuffer

mit Apfelkompott

Gesamt-Einwaage: 310 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

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

Allergenhinweis: A1, C

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.



BEST.-NR. 2711

PREISKLASSE: C

HOFMANN^s Kirschpannkuchen

mit fruchtiger Sauerkirschfüllung, dazu Vanillesoße

Gesamt-Einwaage: 360 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

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

Allergenhinweis: A1, C, G

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 7 Min.



BEST.-NR. 2992

PREISKLASSE: B

HOFMANN^s Kaiserschmarrn

hausgemacht, mit Rosinen, mit Zucker und Zimt bestreut,

dazu fruchtiges Zwetschgenkompott

Gesamt-Einwaage: 400 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 737 kJ (175 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 1 g;

KH 27 g, davon Zucker 18 g; Eiweiß 5 g; Salz 0,38 g

Allergenhinweis: A1, C, G

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 7 Min.

NEU



BEST.-NR. 2183

PREISKLASSE: A

Grünkern-Risotto

regionale Spezialität mit gegartem Grünkern, fruchtiger Tomatensoße, Erbsen, Paprikawürfeln, Zwiebeln und Porree
 Gesamt-Einwaage: 430 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 325 kJ (77 kcal); Fett 1 g, davon ges. FS <1 g;
 KH 13 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 3 g; Salz 0,88 g
 Allergenhinweis: A1, A5
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

NEU



BEST.-NR. 2705

PREISKLASSE: B

Kartoffeltaschen

gefüllt mit Kräuter-Frischkäse, dazu Grillgemüse und Tomaten-Kräuter-Sugo
 Gesamt-Einwaage: 370 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 496 kJ (119 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS 1 g;
 KH 11 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 2 g; Salz 0,96 g
 Allergenhinweis: G
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

NEU



BEST.-NR. 2816

PREISKLASSE: D

Gemüse-Linsen-Curry

mildes, gelbes Curry aus roten Linsen und buntem Gemüse, mit Thai-Basilikum und Zitronengras verfeinert, dazu Basmati-Reis
 Gesamt-Einwaage: 410 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 578 kJ (138 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 4 g;
 KH 17 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 3 g; Salz 0,90 g
 Allergenhinweis: –
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

NEU



BEST.-NR. 2935

PREISKLASSE: C

Pfannkuchen »Mediterrane Art«

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

Wohlfühl- Menüs

Kostform-Varianten

**Herzhaftes
Rindergulasch**

Best.-Nr. 2350,
Seite 19



AK



BEST.-NR. 2135

PREISKLASSE: G

Zarter Kalbsbraten

in Bratensoße, dazu Romanescogemüse und Stampfkartoffeln
 Fleisch-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 390 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 394 kJ (94 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 1 g;
 KH 6 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 8 g; Salz 0,93 g
 Allergenhinweis: G, L
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

BE: 1,9

NEU

AK



BEST.-NR. 2349

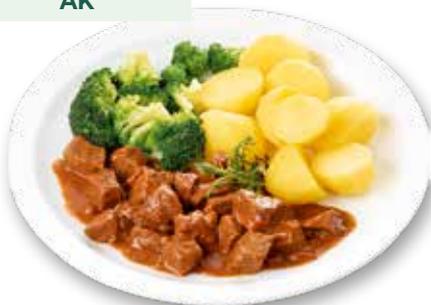
PREISKLASSE: F

Zarter Rinderschmorbraten

in feiner Bratensoße, mit Karotten und Salzkartoffeln
 Fleisch-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 420 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 453 kJ (108 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 1 g;
 KH 9 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 8 g; Salz 0,71 g
 Allergenhinweis: L
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

BE: 3,2

AK



BEST.-NR. 2350

PREISKLASSE: E

Herzhaftes Rindergulasch

in feiner Soße, mit Broccoli und Salzkartoffeln
 Fleisch-Einwaage: 60 g, Gesamt-Einwaage: 400 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 382 kJ (91 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g;
 KH 8 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 7 g; Salz 0,76 g
 Allergenhinweis: –
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

BE: 2,7

AK



BEST.-NR. 2639

PREISKLASSE: F

Feines Senfgeschnetzeltes vom Rind

in feiner Soße, mit buntem Kaisergemüse und Knöpfle-Spätzle
 Fleisch-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 400 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 479 kJ (114 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 1 g;
 KH 10 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 9 g; Salz 0,98 g
 Allergenhinweis: A1, A5, C, F, L, M
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

BE: 3,3

NEU

AK



BEST.-NR. 2651

PREISKLASSE: D

Kalbsbratwürste

hausgemacht, in feiner Soße, mit Kohlrabigemüse und Stampfkartoffeln
 Wurst-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 400 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 545 kJ (131 kcal); Fett 9 g, davon ges. FS 3 g;
 KH 7 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 5 g; Salz 1,36 g
 Allergenhinweis: G, L
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

BE: 2,3

AK



BEST.-NR. 2703

PREISKLASSE: G

Schweinelende

in fruchtiger Tomatensoße, mit Pariser Karotten und Romanesco, dazu Gnocchi

Fleisch-Einwaage: 60 g, Gesamt-Einwaage: 400 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 496 kJ (118 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 2 g;
KH 14 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 6 g; Salz 1,16 g
Allergenhinweis: A1, G, L

BE: 4,7

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

AK



BEST.-NR. 2735

PREISKLASSE: E

Schweineschnitzel »natur«

in Bratensoße, mit Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln

Fleisch-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 450 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 357 kJ (85 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g;
KH 8 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 6 g; Salz 0,91 g
Allergenhinweis: C, L

BE: 3,0

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

AK



BEST.-NR. 2101

PREISKLASSE: B

Hackbraten

in Soße, mit Karotten und Salzkartoffeln

Hackbraten-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 380 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 459 kJ (110 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g;
KH 8 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 5 g; Salz 1,09 g
Allergenhinweis: A1, C, L

BE: 2,5

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

AK



BEST.-NR. 2153

PREISKLASSE: C

Fleischbällchen

in fruchtiger Tomatensoße, mit Broccoli und Kartoffelpüree

Fleischbällchen-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 420 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 525 kJ (126 kcal); Fett 8 g, davon ges. FS 3 g;
KH 8 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 5 g; Salz 1,13 g
Allergenhinweis: A1, C, G, L

BE: 2,8

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

AK



BEST.-NR. 2168

PREISKLASSE: C

Königsberger Klopse

in feiner Kapernsoße, dazu Karottengemüse und Langkornreis

Fleischklößchen-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 410 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 522 kJ (125 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS 2 g;
KH 10 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 5 g; Salz 1,10 g
Allergenhinweis: A1, C, G, L

BE: 3,4

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

AK



BEST.-NR. 2122

PREISKLASSE: C

Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate«

in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, dazu Salzkartoffeln

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

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

KH 8 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 7 g; Salz 0,85 g

Allergenhinweis: G

BE: 2,7

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

NEU

AK



BEST.-NR. 2524

PREISKLASSE: D

Putencurry

geschnitzeltes Putenfleisch in Currysoße mit Kokosnussmilch und Ananas, dazu Zucchini Gemüse und Basmatireis

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

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 516 kJ (123 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 3 g;

KH 13 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 6 g; Salz 0,93 g

Allergenhinweis: –

BE: 4,1

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

NEU

AK



BEST.-NR. 2542

PREISKLASSE: B

Hähnchenbrustfilet natur

in Soße, Reisnudeln mit Karotten, Zucchiniwürfeln und Broccoli

Fleisch-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 370 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 493 kJ (117 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g;

KH 13 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 9 g; Salz 0,74 g

Allergenhinweis: A1, C

BE: 4,0

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

NEU

AK



BEST.-NR. 2647

PREISKLASSE: B

Schlemmerteller

zarte Hähnchenbrustfiletstücke in feiner Gemüsesoße mit Bâtonnet-Karotten, Broccoli und Spargelstücken, dazu Ebyl-Weizen

Fleisch-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 440 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 371 kJ (88 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS 1 g;

KH 10 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 7 g; Salz 1,09 g

Allergenhinweis: A1, G, L

BE: 3,7

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

AK



BEST.-NR. 2665

PREISKLASSE: F

Gegrillte Hähnchenbrust

in Tomaten-Sahnesoße, dazu Hörnchennudeln mit Karottenstreifen, Zucchiniwürfeln und Broccoli-Röschen

Fleisch-Einwaage: 120 g, Gesamt-Einwaage: 400 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 422 kJ (100 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS 1 g;

KH 11 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 9 g; Salz 0,87 g

Allergenhinweis: A1, C, G, L

BE: 3,7

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

AK



BEST.-NR. 2739

PREISKLASSE: B

Hühnerfrikassee

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

BE: 3,2

AK



BEST.-NR. 2741

PREISKLASSE: D

Hähnchenbrustfilets »Försterin Art«

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

BE: 3,3

AK



BEST.-NR. 2136

PREISKLASSE: E

Kabeljaufiletschnitte natur

mit Kräutertopping, auf Blattspinat, verfeinert mit Sauerrahm und Käse, Salzkartoffeln
 Fisch-Einwaage: 100 g, Gesamt-Einwaage: 390 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 416 kJ (99 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g;
 KH 8 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 9 g; Salz 0,68 g
 Allergenhinweis: A1, D, G
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 12 Min.

BE: 2,6

AK



BEST.-NR. 2186

PREISKLASSE: C

Feines Fischragout

Alaska-Seelachswürfel in Gemüse-Sahnesoße, mit Curcuma verfeinert, dazu Langkornreis
 Fisch-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 400 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 530 kJ (126 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 2 g;
 KH 15 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 7 g; Salz 0,85 g
 Allergenhinweis: D, G, L
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

BE: 5,0

AK



BEST.-NR. 2214

PREISKLASSE: E

Wildlachs à la Florentin

Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße im Spaghettinest, mit Käse garniert
 Fisch-Einwaage: 60 g, Gesamt-Einwaage: 380 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 570 kJ (136 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g;
 KH 12 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 8 g; Salz 0,93 g
 Allergenhinweis: A1, D, G
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

BE: 3,8

AK



BEST.-NR. 2720

PREISKLASSE: E

Feines Wildlachsfilet

in Senf-Dillsoße, mit Broccoli und Salzkartoffeln
 Fisch-Einwaage: 60 g, Gesamt-Einwaage: 440 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 402 kJ (96 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 1 g;
 KH 8 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 6 g; Salz 0,83 g
 Allergenhinweis: D, G, M
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

BE: 2,9



NEU

AK



BEST.-NR. 2795

PREISKLASSE: F

Schlemmerfilet alla Napoli

Alaska-Seelachsfilet in sahniger Tomatensoße mit Broccoli und Gewürzgurkenschnitzel, garniert mit Käse, dazu Dillkartoffeln
 Fisch-Einwaage: 90 g, Gesamt-Einwaage: 435 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 465 kJ (111 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 2 g;
 KH 8 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 8 g; Salz 0,95 g
 Allergenhinweis: D, G
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 12 Min.

BE: 2,9



AK



BEST.-NR. 2033

PREISKLASSE: A

Farfalle »Pomodorino«

Schleifchennudeln in feiner Soße mit Cherrytomaten, Broccoli und Mozzarella
 Gesamt-Einwaage: 400 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 425 kJ (101 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 2 g;
 KH 14 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,90 g
 Allergenhinweis: A1, G
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

BE: 4,7



AK



BEST.-NR. 2129

PREISKLASSE: A

Gabelspaghetti

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

BE: 4,7



AK



BEST.-NR. 2138

PREISKLASSE: A

Spaghetti alla Napoli

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

BE: 6,0



AK



BEST.-NR. 2715

PREISKLASSE: A

Rigatoni alla Roma

Rigatoni aus Maismehl und Reismehl in fruchtiger Tomatensoße mit Auberginen, Zucchini und Tomaten

Gesamt-Einwaage: 420 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 334 kJ (79 kcal); Fett 1 g, davon ges. FS <1 g;

KH 15 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 2 g; Salz 0,75 g

Allergenhinweis: L

BE: 5,3

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

AK



BEST.-NR. 2156

PREISKLASSE: A

Hühnersuppentopf

kräftige Hühnerbouillon mit Hörnchennudeln, Karotten, Broccoli und Huhnfleisch

Fleisch-Einwaage: 40 g, Gesamt-Einwaage: 400 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 215 kJ (51 kcal); Fett 1 g, davon ges. FS <1 g;

KH 6 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,97 g

Allergenhinweis: A1, C

BE: 2,0

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

NEU

AK



BEST.-NR. 2177

PREISKLASSE: A

Bunter Gemüseeintopf

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

Gesamt-Einwaage: 450 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 110 kJ (26 kcal); Fett <1 g, davon ges. FS <1 g;

KH 5 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 1 g; Salz 1,04 g

Allergenhinweis: L

BE: 1,9

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

AK



BEST.-NR. 2757

PREISKLASSE: A

Möhreneintopf »Holsteiner Art«⁷

mit Kartoffeln und geschnittener Rindswurst

Wurst-Einwaage: 50 g, Gesamt-Einwaage: 500 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 164 kJ (39 kcal); Fett 1 g, davon ges. FS <1 g;

KH 5 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 2 g; Salz 0,99 g

Allergenhinweis: A1, G, L

BE: 2,1

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

AK



BEST.-NR. 2753

PREISKLASSE: A

Milchreis

mit Sauerkirschen

Gesamt-Einwaage: 400 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

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

Allergenhinweis: G

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

BE: 6,0



NEU

AK



BEST.-NR. 2755

PREISKLASSE: D

Omelettrolle mit Spinatfüllung

auf feinem Rahmgemüse, dazu Salzkartoffeln

Gesamt-Einwaage: 425 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 380 kJ (91 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 2 g;

KH 8 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 3 g; Salz 1,02 g

Allergenhinweis: C, F, G

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

BE: 2,8



AK



BEST.-NR. 2766

PREISKLASSE: B

Spinat-Kartoffelauflauf

mit Sesam und Käse überbacken

Gesamt-Einwaage: 470 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 331 kJ (79 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 2 g;

KH 9 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 3 g; Salz 1,25 g

Allergenhinweis: G, N

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

BE: 3,5



NEU

AK



BEST.-NR. 2814

PREISKLASSE: D

Bunte Gemüseplatte

mit Blumenkohl, Broccoli, Fingermöhrrchen, Auberginen, Zucchini und Salzkartoffeln, dazu Käsesoße

Gesamt-Einwaage: 480 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 297 kJ (71 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g;

KH 7 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 3 g; Salz 0,99 g

Allergenhinweis: G

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

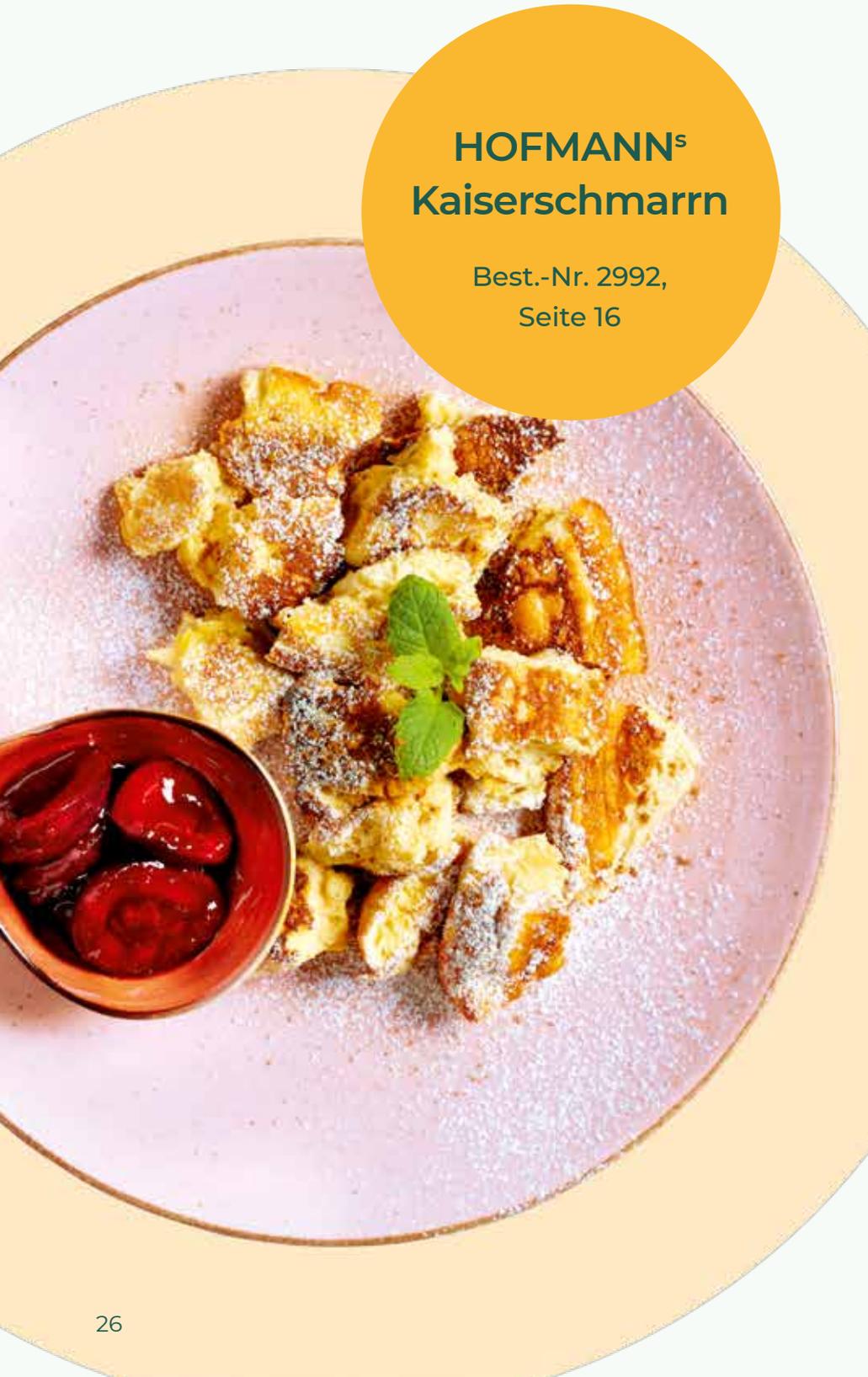
BE: 2,8



Wochen- Kartons

HOFMANN^s Kaiserschmarrn

Best.-Nr. 2992,
Seite 16



Vollkost
Klassiker & Co.

Gefüllte Paprika (2761) ³⁷

mit Hackfleisch, in Tomaten-Gemüse-
soße, dazu Tomaten-Reis »Balkan Art«
Allergenhinweis: AI, C, L



Hähnchentaler »4-Pfeffer« (2979)

saftige Hähnchenbrustfiletstücke in
pikanter Vier-Pfefferrahmsoße, mit
Broccoli und Kartoffelpüree
Allergenhinweis: G, L



HOFMANN^s Kaiserschmarrn (2992)

hausgemacht, mit Rosinen, mit Zucker
und Zimt bestreut, dazu fruchtiges
Zwetschgenkompott
Allergenhinweis: AI, C, G



Nudeltaschen (2754)

mit Gemüsefüllung, in fruchtiger
Tomatensoße, mit Broccoli und Zucchini
verfeinert, garniert mit Käse
Allergenhinweis: AI, C, G, L



Paniertes Schollenfilet (2176)

mit Kräuter-Senfsoße und Salzkartoffeln
Allergenhinweis: AI, C, D, G, M



Linseneintopf (2875) ³⁷

mit 1 Paar geräucherten, gekochten
Westfälischen Mettwürsten
Allergenhinweis: L



Schnitzel »Altbayerische Art« (2617)

Schweineschnitzel mit Meerrettich-Senf-
Panade, garniert mit Röstzwiebeln und
Käse, dazu Serviettenknödel in Pilz-
Sahnesoße Allergenhinweis: AI, C, G, L, M



Bestell-Nr. 9160

Vollkost Klassiker & Co.

Pfannkuchen »Mediterrane Art« (2935)

hausgemachte Pfannkuchen mit gegrillten Zucchiniwürfeln, Lauchzwiebeln und Kräutern gefüllt, in fruchtiger Tomatensoße, garniert mit Gouda
Allergienhinweis: A1, C, G, L



Hähnchenbrust »Crema di Balsamico« (2031)

in feiner Soße, mit Balsamico-Essig abgeschmeckt, dazu Grillgemüse und Bandnudeln
Allergienhinweis: A1, C, L, M



Herzhaftes Lauch-Rahmschnitzel (2003)

Schweineschnitzel natur in deftiger Lauch-Rahmsoße, garniert mit Käse und Röstzwiebeln, dazu Spätzle
Allergienhinweis: A1, C, G, L



Vegetarischer Erbseneintopf (2822)

mit Zwiebeln, Karotten, Lauch und Kartoffeln
Allergienhinweis: L



Marinierter Grillfisch (2662)

Alaska-Seelachsfiletschnitten auf Grillgemüse mit Zucchini, Paprika, Cherry-Tomaten und roten Zwiebeln, dazu cremige Polenta
Allergienhinweis: D, G, L



Käsespätzle (2770)

mit Röstzwiebeln
Allergienhinweis: A1, C, G, L



Zarter Sauerbraten (2142)

in fein abgeschmeckter Soße, dazu Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße
Allergienhinweis: C, L



Kostform-Varianten

Angepasste Vollkost
mit BE-Angabe

Königsberger Klopse (2168)

in feiner Kapernsoße, dazu Karottengemüse und Langkornreis

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

AK



Spaghetti alla Napoli (2138)

mit fruchtiger Tomatensoße

BE: 6,0 Allergienhinweis: A1

AK



Schweineschnitzel »natur« (2735)

in Bratensoße, mit Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln

BE: 3,0 Allergienhinweis: C, L

AK



Hähnchenbrustfilet

»Spinat & Tomate« (2122)

in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, dazu Salzkartoffeln

BE: 2,7 Allergienhinweis: G

AK



Feines Fischragout (2186)

Alaska-Seelachswürfel in Gemüse-Sahnesoße, mit Curcuma verfeinert, dazu Langkornreis

BE: 5,0 Allergienhinweis: D, G, L

AK



Hühnersuppentopf (2156)

kräftige Hühnerbouillon mit Hörnchennudeln, Karotten, Broccoli und Hühnerfleisch

BE: 2,0 Allergienhinweis: A1, C

AK



Feines Senfgeschnetzeltes vom Rind (2639)

in feiner Soße, mit buntem Kaisergemüse und Knöpfe-Spätzle

BE: 3,3 Allergienhinweis: A1, A5, C, F, L, M

AK



Kostform-Varianten

Angepasste Vollkost
mit BE-Angabe

Omelettrolle mit Spinatfüllung (2755)

auf feinem Rahmgemüse, dazu Salzkartoffeln

BE: 2,8 Allergienhinweis: C, F, G

AK



Kalbsbratwürste (2651)

hausgemacht, in feiner Soße, mit Kohlrabigemüse und Stampfkartoffeln

BE: 2,3 Allergienhinweis: G, L

AK



Putencurry (2524)

geschnetzeltes Putenfleisch in fruchtiger Currysoße mit Kokosnussmilch und Ananasstücken, dazu Zucchini- und Bismatireis

BE: 4,1 Allergienhinweis: -

AK



Gabelspaghetti (2129)

mit Rinderhackfleischsoße

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

AK



Wildlachs à la Florentin (2214)

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

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

AK



Bunter Gemüseintopf (2177)

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

BE: 1,9 Allergienhinweis: L

AK



Schlemmerteller (2647)

zarte Hähnchenbrustfiletstücke in feiner Gemüsesoße mit Bâtonnet-Karotten, Broccoli und Spargelstücken, dazu Ebley-Weizen

BE: 3,7 Allergienhinweis: A1, G, L

AK



Bestell-Nr. 9161

Bestell-Nr. 9162

Bestell-Nr. 9163



Wir wünschen
**Guten
Appetit!**



Piktogramme

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

Allergene

nach der Lebensmittelinformations-
Verordnung

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