



MITTAG, WIE ES KINDERN SCHMECKT

Das Deutsche See Sortiment für Kita und Schule



Stand: September 2023



INHALT

Kids Kombüse	4
Gutes Mittagessen in Kita und Schule - so geht's	6
Was gehört in ein ausgewogenes Mittagessen in Kita und Schule?	8
Viermal lecker, bitte!	10
Unser Konzept für Sie	12
Die fünf Convenience-Stufen	14
Hier sind die guten Fette drin!	15
4-Wochen-Speiseplan	16
Speiseplan Woche 1	18
Speiseplan Woche 2	20
Speiseplan Woche 3	22
Speiseplan Woche 4	24
Noch mehr coole Fischrezepte für Kids	26

Das Sortiment

Frischfisch	29
TK-Fisch	30
Kleine Fische zum Snacken	36
Thunfisch & Hering	39
TK-Fleisch vom Schwein & Rind	40
TK-Geflügel	42
Fleischersatz-Produkte	46
Vegetarisches	50
Lasagnen & Pfannen	52
Beilagen mit Nudeln, Reis & Co	54
Beilagen aus Kartoffeln	57
Burger Buns & Tortillas	59
TK-Gemüse & Gemüsemischungen	60
Beilagensalate	62
Saucen, Dips & Aufstriche	66
Desserts & Obst	68

GUTES ESSEN TREIBT UNS AN

Gibt es einen Fischstäbchenfisch? Oder ein Schnitzeltier? Und sind Tomaten eigentlich Obst oder Gemüse? Das Thema Ernährung hält für Kinder und Jugendliche viele spannende Geschichten bereit und bedeutet so viel mehr als einfach nur essen. Ausgewogen, vollwertig und vor allem lecker bilden qualitativ hochwertige Mahlzeiten die Grundlage für gute Laune und Zufriedenheit.

Kitas und Schulen stehen dabei vor der Herausforderung, eine stetig steigende Zahl von Kindern und Jugendlichen bedarfsgerecht und schmackhaft zu verpflegen. Insgesamt nahmen rund 2,5 Millionen Kinder im Jahr 2021 in deutschen Kitas eine Mittagsverpflegung in Anspruch*. Dabei leistet die Mittagskost einen wesentlichen Beitrag zur Energie- und Nährstoffversorgung und beeinflusst Konzentration und Leistungsfähigkeit.

Deutsche See unterstützt Sie mit einem eigenen Konzept für die Mittagsverpflegung in Kita und Schule, mit dem sich ein ausgewogener und abwechslungsreicher Speiseplan zusammenstellen lässt.

Denn das Ziel ist klar: Essen, das Kindern und Jugendlichen schmeckt und sie mit allem versorgt, was sie für eine optimale Entwicklung brauchen.



DEUTSCHE SEE KIDS KOMBÜSE - IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

- Entwickelt auf Basis der Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zur Mittagsverpflegung für Kinder und Jugendliche
- Mit einem kompletten 4-Wochen-Speiseplan, inkl. Nährwert- und Mengenangaben
- Alle Komponenten aus einer Hand von uns geliefert
- Flexibles Baukastenprinzip
- Kleinkalibrierte Produkte, zugeschnitten auf den Bedarf der Zielgruppe
- Großes Fischsortiment
- Für Transparenz und Überblick: Sortimentsliste mit Kurzinfo zu Nährwerten und Allergenen

<https://www.nqz.de/kita/zahlen-fakten/>



GUTES MITTAGESSEN IN KITA UND SCHULE – SO GEHT'S

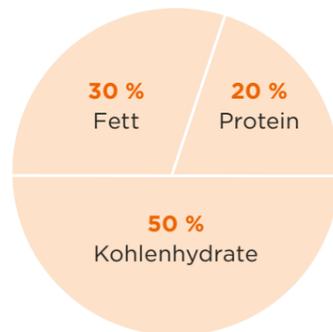
Die wichtigsten Fakten zur Mittagsverpflegung von Kindern und Jugendlichen

Das Mittagessen leistet einen wesentlichen Beitrag zur täglichen Energie- und Nährstoffversorgung von Kindern und Jugendlichen. Daher sollte es bedarfsgerecht und ausgewogen sein.

Energiebedarf von Kindern und Jugendlichen beim Mittagessen

Da der Energiebedarf sehr individuell ist und von verschiedenen Faktoren abhängt, wie dem Energieverbrauch (körperliche Betätigung), Essverhalten über den Tag, Körpergröße und Gewicht, sind Kalorienangaben immer nur als Richtwerte zu sehen, die sich an Durchschnittswerten orientieren.

Die Gesamtenergiezufuhr (100 %) ergibt sich aus folgenden energieliefernden Nährstoffen:



1 bis 6 Jahre:	ca. 320-380 kcal
7 bis 10 Jahre:	ca. 400 kcal
ab 10 Jahren:	ca. 520 kcal



Optimale Zusammenstellung der Lebensmittel in der Mittagsverpflegung – für einen Wochenspeiseplan mit 5 Verpflegungstagen



5 x Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln (1 x täglich)
Vollkornprodukte, Kartoffeln (roh oder vorgegart) Parboiled Reis oder Naturreis, davon: mind. 1 x, Vollkornprodukt, max. 1 x Kartoffelerzeugnisse



Getränke sind jederzeit verfügbar, Wasser, Früchte-, Kräutertee, jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel



mind. 2 x Obst (frisch oder tiefgekühlt) ohne Zucker und Süßungsmittel, Nüsse (ungesalzen) oder Ölsaaten davon: mind. 1 x als Stückobst



5 x Gemüse (frisch oder tiefgekühlt), Hülsenfrüchte, Salat (1 x täglich), davon: mind. 2 x als Rohkost, mind. 1 x Hülsenfrüchte



max. 1 x Fleisch/Wurstwaren mageres Muskelfleisch, davon: mind. 2 x mageres Muskelfleisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen



1 x Fisch, davon: mind. 2 x fettreicher Fisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen



mind. 2. x Milch und Milchprodukte, basierend auf den folgenden Qualitäten: Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8% Fett absolut, Speisequark: max. 5% Fett absolut, jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel, Käse: max. 30% Fett absolut

WAS GEHÖRT IN EIN AUSGEWOGENES MITTAGESSEN IN KITA UND SCHULE?



Getreide und Co.

Vollkornprodukte wie Vollkornbrot, -brötchen, -mehl und -nudeln, Parboiled Reis oder Naturreis, Speisekartoffeln

Warum?

- Getreide und Co. liefern Kohlenhydrate und sind die wichtigsten Energielieferanten.
- Sie enthalten außerdem Protein.
- Sie liefern Vitamine und Mineralstoffe, v. a. B-Vitamine, Eisen, Zink und Magnesium.
- Besonders Vollkornprodukte sind zudem Lieferanten für Ballaststoffe sowie sekundäre Pflanzenstoffe und halten lange satt.



Obst

Frisches oder tiefgekühltes Obst (ohne Zuckerzusatz)

Warum?

- Obst liefert viele Vitamine und Ballaststoffe.

Empfehlung:

Kinder und Jugendliche sollten täglich zwei Hände voll Obst essen. Daher als Nachtisch öfter mal einen Obstsalat anbieten oder Joghurt und Quark mit frischem Obst.



Gemüse und Rohkost

Frisches oder tiefgekühltes Gemüse, Hülsenfrüchte, Salate

Warum?

- Gemüse steckt voller Vitamine, Mineralstoffe, Ballaststoffe und sekundärer Pflanzenstoffe, die vor Krankheiten schützen.
- Hülsenfrüchte sind eine wichtige Proteinquelle, Kohlgemüse wie Brokkoli oder Grünkohl enthalten viel Calcium.

Empfehlung:

Einige Nährstoffe können aus gegartem Gemüse besser aufgenommen werden, andere hingegen sind nicht hitzebeständig – deshalb gehören neben gegartem Gemüse mindestens 2 x pro Woche Rohkost oder Salat auf den Speiseplan.



Milch und Milchprodukte

Fettarme Milch und fettarmer Naturjoghurt, Käse mit max. 30 % Fett und Speisequark mit max. 5 % Fett

Warum?

- Milch und Milchprodukte sind wichtige Lieferanten für Eiweiß, Calcium und Vitamin D, die wiederum maßgeblich für starke, gesunde Zähne und Knochen sind.
- Sie liefern außerdem Vitamin A, B-Vitamine und Jod.



Fleisch und Fisch

Mageres Muskelfleisch, Seefisch aus nicht überfischten Beständen

Warum?

- Fleisch enthält wichtige Nährstoffe wie Proteine, B-Vitamine, Eisen und Zink.
- Fische, vor allem Fettfische, enthalten neben hochwertigem Protein lebenswichtige Omega-3-Fettsäuren.
- Seefisch liefert das für die Schilddrüsenfunktion unerlässliche Jod.



Öle und Fette

Vor allem Rapsöl, aber auch Walnuss-, Weizenkeim-, Oliven- oder Sojaöl

Warum:

- Rapsöl ist geschmacksneutral und daher ideal zum Braten sowie in kalten Dressings.
- Der hohe Anteil an essenziellen, mehrfach ungesättigten Fettsäuren (Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren) im Verhältnis 1:2 hat einen positiven Einfluss auf die Gesundheit.



Getränke

Getränke sind jederzeit verfügbar, Wasser, Früchte-, Kräutertee, jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel

Warum?

- Wasser ist für den Körper ein wichtiger Baustoff sowie Lösungs-, Transport- und Kühlmittel.
- Nur mit ausreichend Flüssigkeit ist die Konzentrations- und Leistungsfähigkeit sichergestellt.

Wichtige Hinweise für die Zubereitung von Mittagmahlzeiten in der Kinder- und Schulverpflegung:

- Zucker und Salz nur in Maßen zugeben.
- Fettarme und nährstofferhaltende Garmethoden wie Dünsten, Dämpfen und Grillen sind zu bevorzugen.
- Beim Einsatz von Convenience-Produkten auf den Salz-, Fett- und Zuckergehalt achten.
- Das Auge isst mit: Teller appetitlich anrichten.

Quelle: DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder sowie DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. © 2022

VIERMAL LECKER, BITTE!

Hier kommen die zu Wort, um die es geht: Wir haben vier Kids im Alter von 5 bis 10 Jahren dazu befragt, was sie gerne essen und was lieber nicht zu oft auf dem Speiseplan stehen sollte. Diese Fragen haben wir gestellt:

1. Was ist dein Lieblingsgericht?

Greta, 5

Greta wird von ihren Eltern auch liebevoll „Raupe Nimmersatt“ genannt, weil sie so gern isst. Sie liebt Pink und Rosa, verkleidet sich gern als Elsa, die Eiskönigin, und spielt Fußball. Noch lieber würde sie reiten, aber die „uncoolen“ Eltern kaufen ihr leider kein Pferd.

Antworten:

1. Pfannkuchen, Nudeln
2. Gekochte Möhren, Petersilie
3. Wackelpudding mit Soße, Fischstäbchen

Max, 8

Max besucht die 3. Klasse der Grundschule Wehdel und ist in seiner Freizeit ganz schön sportlich unterwegs: Er trainiert in der Leichtathletik-Abteilung des TSV Wehdel und schwimmt bei der DLRG. Außerdem sammelt er mit Begeisterung Pokémon-Karten.

Antworten:

1. Spaghetti, Kürbissuppe, Hot Dogs
2. Gekochtes Gemüse
3. Hamburger

2. Was magst du gar nicht?

3. Was könnte es in der Kita oder Schule ruhig öfter zum Mittag geben?

Nele, 6

Nele wurde gerade frisch eingeschult – das ist natürlich sehr aufregend. Noch aufregender ist es höchstens, wenn sie als Tanzmariechen mit ihrer Garde zur Karnevals-Eröffnung auftritt. Zu Hause bastelt Nele gern und verziert alle möglichen Dinge mit Glitzersteinen.

Antworten:

1. Lasagne
2. Rosenkohl
3. Fischstäbchen, Chicken Nuggets

Oskar, 10

Wenn Oskar nicht gerade die 5. Klasse des Lloyd Gymnasiums Bremerhaven besucht, stromert er am liebsten draußen herum. Er spielt gern und viel Fußball, nimmt Schwimmtraining und ist regelmäßig mit seinen Freunden auf der BMX-Bahn unterwegs.

Antworten:

1. Kaiserschmarrn mit Zimt & Zucker
2. Butter
3. Milchreis, Labskaus



UNSER KONZEPT FÜR SIE

Mit dem Deutsche See Konzept „Kids Kombüse“ bringen Sie ausgewogenes Essen in Kitas und Schulen – mit viel Spaß und auf Basis der Empfehlungen für die Ernährung von Kindern und Jugendlichen.

Alles aus einer Hand

Sie finden bei uns alle Komponenten für eine ausgewogene Mittagsverpflegung in großer Auswahl:

- Hauptkomponenten mit Fleisch, Fisch und vegetarisch
- Sättigungs- und Gemüsebeilagen
- Feinkost, Saucen, Dips und Backwaren

Abwechslung durch praktisches Baukastenprinzip

- Stellen Sie mit den Komponenten immer neue Menüs zusammen und sorgen Sie so für Abwechslung in Ihrer Speiseplanung.

Kleinkalibrierte Produkte – genau richtig für Kinder

- Abgestimmt auf den Mengenbedarf von Kindern und Jugendlichen
- Kein Zerteilen von Portionen nötig
- Stückgenau kalkulierbar



Frisch oder tiefgekühlt – Sie haben die Wahl

- Verschiedene Hauptkomponenten wie Fisch und Fleisch sowohl frisch als auch in tiefgekühlter Form
- Verschiedene Gemüsebeilagen - sortenrein oder als Mischung

Produkte in unterschiedlichen Convenience-Graden – von küchenfertig bis servierfertig

- Große Auswahl an Produkten mit geringem Convenience-Grad zum Selberverfeinern
- Produkte mit Rezeptur und höherem Convenience-Grad:
 - Einfaches Handling
 - Gelingsichere Zubereitung
 - Zeit- und Arbeitersparnis
- BEECK Feinkostsalate, Dips und Saucen:
 - Als Alternative zum Selbermachen
 - Sofort servierfertig
 - Ohne Konservierungsstoffe, ohne Geschmacksverstärker

Umfangreiches Fischsortiment

- Große Auswahl – von frischen Naturportionen bis Knusperfisch – sorgen Sie nicht nur für Abwechslung am Fischtag, sondern treffen garantiert den Geschmack kleiner Fischfans.

Zertifiziert und nachhaltig

- Mit Fisch aus MSC-zertifizierter Fischerei sowie ASC-zertifizierter verantwortungsvoller Zucht



Schneller Überblick über Allergene, Nährwerte und Convenience-Grade

- In unseren Sortimentslisten finden Sie bei allen Produkten mit Rezeptur die entsprechenden Nährwerte sowie Hinweise zu Allergenen und den Convenience-Graden.
- Außerdem erhalten Sie Infos wie:
 - vegan, vegetarisch, laktosefrei, glutenfrei

Lust auf Inspiration?

Entdecken Sie unseren 4-Wochen-Speiseplan mit 20 tollen Menüs für Kids, ab Seite 16.





DIE FÜNF CONVENIENCE-STUFEN

Für eine schnellere Orientierung und Navigation in den Sortimentslisten haben wir alle Produkte mit dem jeweiligen Convenience-Grad für Sie gekennzeichnet.

Küchenfertig

Produkte, die vor dem Garen noch etwas Vorbereitung erfordern, also z. B. portioniert, gewürzt oder verfeinert werden müssen.

Gärfertig

Produkte mit Rezeptur, die ohne weitere Vorbereitung sofort zubereitet werden können.

Aufbereitet

Produkte mit Rezeptur, die schon vorgebacken, vorfrittiert, vorgekocht oder vorgebraten wurden und noch zu Ende gegart werden müssen.

Regenerierfertig

High Convenience, gegarte Komponenten oder Menülösungen, die durch Aufwärmen verzehrfertig gemacht werden. Die Erwärmung dient hierbei dem optimalen Geschmackserlebnis.

Verzehrfertig

High-Convenience-Produkte, die zum sofortigen Genuss geeignet sind. Dazu zählen auch TK-Produkte, die noch aufgetaut werden müssen, aber dann direkt verzehrt werden können.

HIER SIND DIE GUTEN FETTE DRIN!

Sein Fett macht den Fisch beim Garen nicht nur schön saftig, es hat auch eine besonders günstige Fettsäurezusammensetzung. Deshalb empfiehlt die DGE 1 x pro Woche Fisch auf dem Speiseplan. Vor allem Seefische wie Makrele, Lachs und Hering enthalten langkettige Omega-3-Fettsäuren. Diese essenziellen Nährstoffe müssen mit der Nahrung zugeführt werden, da unser Körper sie als wichtige Bausteine der Zellmembranen sowie für Gewebshormone benötigt. Auch für die Funktion von Nerven, Muskeln und Augen sind sie unentbehrlich und wirken präventiv gegen das Risiko von Herzkrankheiten.

Abhängig vom Fettgehalt der Fische wird unterschieden zwischen Magerfischen, mittelfetten Fischen und Fettfischen. Der Fettgehalt eines Fisches – vor allem bei Fisch aus Wildfang – schwankt allerdings saisonal, bedingt durch dessen Lebenszyklus.

Hier ein Überblick über den Fettgehalt der Fische in dieser Broschüre

Fettfische (Fettgehalt von über 10 Prozent)

Fischart	Fettgehalt in g/100 g	Schwankungsbreite
Lachs	13,6 g	12,5 g - 16,5 g
Thunfisch	15,5 g	4,17 g - 24,0 g
Waller/Wels	11,3 g	3,4 g - 19,9 g
Hering (Atlantik)	17,8 g	9,9 g - 19,4 g
Hering (Ostseehering)	9,15 g	3,6 g - 14,1 g



Mittelfette Fische (Fettgehalt zwischen 2 und 10 Prozent)

Fischart	Fettgehalt in g/100 g	Schwankungsbreite
Rotbarsch/Goldbarsch	3,61 g	2,25 g - 4,8 g



Magerfische (Fettgehalt unter 2 Prozent)

Fischart	Fettgehalt in g/100 g
Kabeljau	0,69 g
Seelachs	0,91 g
Scholle	1,9 g
Alaska-Seelachs	0,8 g



Aus Gründen der Nachhaltigkeit und einer flexibleren Angebotsgestaltung wird der Begriff „fetterer Fisch“ im Rahmen der DGE-Zertifizierung weiter gefasst und bezieht die Fische aus der Gruppe der mittelfetten Fische mit ein.*

Die fetten bzw. mittelfetten Fischprodukte haben wir für Sie in den Sortimentslisten mit dem Störer Fettfisch gekennzeichnet.

*<https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/gv/zertifizierung/Betriebe-Leitfaden.pdf>

4-WOCHEN-SPEISEPLAN



Woche 1

	Menü	Zutaten von Deutsche See
Mo	Lecker-Schmecker-Hähnchen Hähnchenbrustfiletstreifen in einer leckeren Schlemmerpfanne mit Gnocchi und Spinat	24605 Hähnchenbrustfiletstreifen 29593 Schlemmerpfanne „Gnocchi-Spinat“ Sauce nach Wahl
Di	Tigers Thaigericht Seelachs-Loin in einer Kokosnuss-Soße mit Asia-Gemüse-Mix mit Vollkorn-Reis	83411 Seelachs Loin 7339 Chinagemüse „Gastro“
Mi	Spätzle-Party Spätzle-Pfanne mit Champignons und Röstzwiebel-Topping	29720 Spätzle 7097 Champignons
Do	Kickerbällchen Vegane Hackbällchen mit Kartoffelstampf und einem Salat aus frischer Paprika, Zucchini und sonnengereiften Tomaten, in einem Dressing aus Essig und Öl verfeinert mit Kräutern der Provence nach mediterraner Art	28665 Vegane Hackbällchen 7722 Schwenkkartoffeln (für Kartoffelstampf) 882 BEECK Ratatouille Salat
Fr	Hafen-Happen Kabeljaufilet auf einem bunten Gemüsemix aus Brokkoliröschen, gelben und orangen Karottenscheiben, Maiskölbchen und Romanbohnen mit cremiger Polenta	83719 Kabeljaufilet 2236 Gemüsemischung „Farmer Art“

Woche 2

	Menü	Zutaten von Deutsche See
Mo	Fisch Ahoi Seelachs-Tail mit leichter Mehlierung mit knusprigen Gemüse Balls, dazu Snack-Gemüse	83410 Seelachs-Tail 28621 Gemüse Balls
Di	Überraschungsauflauf Vollkorn-Ravioli mit Ricotta-Spinat-Füllung auf buntem Sommergemüse-Bett mit einer knackigen Kruste aus Käse, Kürbis- und Sonnenblumenkernen	29974 Vollkorn-Ravioli „Ricotta Spinat“ 7323 Sommergemüse „Gastro“
Mi	Knusperbratling Knuspriges Spinat-Käse-Medaillon, dazu Quinoa-Salat mit Karotten, Mango und Paprika	7848 Spinat-Käse-Medaillon 25633 BEECK Quinoasalat
Do	Bunte Würfel Wildlachs-Ragout in heller Soße, dazu Blattspinat und gebackene Kartoffelwürfel	82462 Wildlachs Würfel 7675 Spinat „Gastro“ 7722 Schwenkkartoffeln für Würfel
Fr	Herr Krake Lustige Rostbratwürstle in Kraken Optik auf einem Vollkorn Spaghetti Bett mit schmackhafter Käsesauce	24286 Rostbratwürstle 7100 Karotten, Fingermöhren „Gastro“

Woche 3

	Menü	Zutaten von Deutsche See
Mo	Knusper Nuggets Vegane Knusper Nuggets dazu eine Reis-Gemüse-Mischung und feine Erbsen und Cocktailsauce zum Dippen	28663 Vegane Nuggets 7804 Reis-Gemüse-Mischung 7022 Markerbsen 25804 BEECK Cocktailsauce (zum Dippen)
Di	Kalimera-Teller Hähnchenbrustfilet mit Tomaten-Reis und einem pikanten Weißkraut-Salat, dazu ein Klecks Tzatziki	24608 Hähnchenbrustfilet, gegart 317 BEECK Pikanter Weißkrautsalat 703 BEECK Tzatziki 7081 Zwiebeln
Mi	Superhelden Power Vegane Champignon Bällchen mit Bulgur dazu Snack Gemüse mit Sour Cream zum Dippen	28800 Vegane Champignon Bällchen 28444 Bulgur Pilavi 701 BEECK Sour Cream
Do	Gefüllte Täschlein Nudelteigtasche mit orientlicher Linsen-Füllung mit Tomatensauce auf einem buntem Gemüsebett	29975 Ravioli „Gemüse Dal“ 7100 Karotten, Fingermöhren „Gastro“ 7022 Markerbsen 25845 BEECK Tomaten-Kräuter-Sauce
Fr	Seemannskost Alaska-Seelachs mit Chili-Cheese-Auflage und knusprigen Potato Wedges mit frischen Cherry Tomaten	87327 Alaska-Seelachs „Chili-Cheese“ 7737 Potato Wedges

Woche 4

	Menü	Zutaten von Deutsche See
Mo	Räuberschmaus Herzhaftes Kalbsgulasch, dazu buntes Bohnen-Paprika-Gemüse und Vollkorn-Fusilli	24862 Kalbsgulasch „Gastro“ 7021 Brechbohnen 7395 Paprika „Gastro“
Di	Bratkartoffeln mit Gemüse-Sticks Bratkartoffeln, dazu Gemüsesticks und ein Klecks Kräuterquark zum Dippen	7483 Bratkartoffeln
Mi	Steuerbord Kap-Seehecht-Loin auf einem leckeren Zartweizensalat mit knackigen Cashewkernen	83144 Kap-Seehecht-Loin 26572 BEECK Zartweizensalat mit Cashewkernen
Do	Wilde Garten-Lasagne Lasagne mit knackigem Gemüse aus Zuckerschoten, Kohlrabi, Karotten und Lauch mit einer cremigen Kräuter-Bechamel und Käse, dazu Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing	7879 Lasagne „Gemüse“
Fr	Kapitän Kokosnuss Saftiger Lachs Fischriegel auf einem klaren Gemüsesalat mit frischem Gemüse, wie Salatgurke, Karotte und Paprika, dazu Kartoffelhälften und eine Dill Limetten Sauce	83251 Fischriegel Lachs 27323 Kartoffelhälfte mit Schale 243 BEECK Gartensalat Vital 25519 BEECK Dillsauce mit Limette

SPEISEPLAN WOCHE 1

Mo Lecker-Schmecker-Hähnchen

Zutaten:

24605 Hähnchenbrustfiletstreifen
29593 Schlemmerpfanne
„Gnocchi-Spinat“
Sauce nach Wahl

Rezept für 10 Portionen:

1,3 kg
0,9 kg

Nährwerte pro Portion:

Energie: 291 kcal
Fett: 7,8 g
davon gesättigte Fettsäuren: 1,7 g
Kohlenhydrate: 20,0g
davon Zucker: 3,8 g
Eiweiß: 34,5 g
Salz: 1,9 g



Lecker-Schmecker-Hähnchen

Di Tigers Thaigericht

Zutaten:

83411 Seelachs Loin
7339 Chinagemüse „Gastro“
Vollkorn-Reis
Sauce aus Kokosmilch,
Gemüsebrühe,
Zwiebelwürfeln,
Currypulver, Kurkuma

Rezept für 10 Portionen:

10 Stück
0,6 kg
0,8 kg
0,5 kg

Nährwerte pro Portion:

Energie: 386 kcal
Fett: 12,8 g
davon gesättigte Fettsäuren: 0,8 g
Kohlenhydrate: 43,7 g
davon Zucker: 11,4 g
Eiweiß: 20,9 g
Salz: 0,19 g



Tigers Thaigericht

Mi Spätzle-Party

Zutaten:

29720 Spätzle
7097 Champignons
Sahne
Röstzwiebeln
Gewürze

Rezept für 10 Portionen:

1,7 kg
1 kg
500 ml
als Garnitur

Nährwerte pro Portion:

Energie: 378 kcal
Fett: 17,2 g
davon gesättigte Fettsäuren: 3,9 g
Kohlenhydrate: 43,9 g
davon Zucker: 8,1 g
Eiweiß: 10,1 g
Salz: 2,2 g



Spätzle-Party

Do Kickerbällchen

Zutaten:

28665 Vegane Hackbällchen
7722 Schwenkkartoffeln (für
Kartoffelstampf)
Milch 1,5 %
882 BEECK Ratatouille Salat
Gewürze

Rezept für 10 Portionen:

20 Stück
1 kg
300 ml
0,7 kg

Nährwerte pro Portion:

Energie: 290 kcal
Fett: 9,0 g
davon gesättigte Fettsäuren: 0,6 g
Kohlenhydrate: 19,6 g
davon Zucker: 4,0 g
Eiweiß: 7,5 g
Salz: 1,7 g



Kickerbällchen

Fr Hafen-Happen

Zutaten:

83719 Kabeljaufilet
2236 Gemüse Mischung „Farmer
Art“
Cremige Polenta
Kurkuma zum Einfärben
Parmesan

Rezept für 10 Portionen:

10 Stück
1 kg
0,8 kg

Nährwerte pro Portion:

Energie: 451 kcal
Fett: 4,8 g
davon gesättigte Fettsäuren: 0,6 g
Kohlenhydrate: 72,4 g
davon Zucker: 6,0 g
Eiweiß: 26,4 g
Salz: 0,5 g



Hafen-Happen

SPEISEPLAN WOCHE 2

Fisch Ahoi



Überraschungsauflauf



Knusperbratling



Bunte Würfel



Herr Krake



Mo Fisch Ahoi

Zutaten:

83410 Seelachs-Tail
28621 Gemüse Balls
Rohkost Snack-Gemüse

Rezept für 10 Portionen:

10 Stück
40 Stück
1,3 kg

Nährwerte pro Portion:

Energie: 330 kcal
Fett: 17,8 g
davon gesättigte Fettsäuren: 2,3 g
Kohlenhydrate: 17,3 g
davon Zucker: 6,1 g
Eiweiß: 22,7 g
Salz: 2,6 g

Di Überraschungsauflauf

Zutaten:

29974 Vollkorn-Ravioli „Ricotta Spinat“
7323 Sommergemüse „Gastro“
Kürbiskerne/ Sonnenblumenkerne
Streukäse, z.B. Emmentaler
Gewürze
Kräuter

Rezept für 10 Portionen:

1,2 kg
1,3 kg
0,15 kg
0,3 kg

Nährwerte pro Portion:

Energie: 476 kcal
Fett: 18,5 g
davon gesättigte Fettsäuren: 7,8 g
Kohlenhydrate: 41,2 g
davon Zucker: 6,8 g
Eiweiß: 31,9 g
Salz: 1,6 g

Mi Knusperbratling

Zutaten:

7848 Spinat-Käse-Medaillon
25633 BEECK Quinoasalat

Rezept für 10 Portionen:

10 Stück
1 kg

Nährwerte pro Portion:

Energie: 378 kcal
Fett: 17,2 g
davon gesättigte Fettsäuren: 3,9 g
Kohlenhydrate: 43,9 g
davon Zucker: 8,1 g
Eiweiß: 10,1 g
Salz: 2,2 g

Do Bunte Würfel

Zutaten:

82462 Wildlachs Würfel
7675 Spinat „Gastro“
7722 Schwenkkartoffeln für Würfel
Rapsöl (Kartoffeln leicht benetzen)
helle Soße auf Milch-/ Sahne basis

Rezept für 10 Portionen:

0,6 kg
1,5 kg
1,5 kg
1 kg

Nährwerte pro Portion:

Energie: 361 kcal
Fett: 14,5 g
davon gesättigte Fettsäuren: 4,8 g
Kohlenhydrate: 31,3 g
davon Zucker: 4,9 g
Eiweiß: 23,3 g
Salz: 1,5 g

Fr Herr Krake

Zutaten:

24286 Rostbratwürstle
7100 Karotten, Fingermöhrrchen „Gastro“
Vollkorn-Spaghetti
Käsesauce aus Käse, Sahne, Brühe

Rezept für 10 Portionen:

30 Stück
0,8 kg
1 kg
1 kg

Nährwerte pro Portion:

Energie: 580 kcal
Fett: 15,9 g
davon gesättigte Fettsäuren: 24,7 g
Kohlenhydrate: 55,0 g
davon Zucker: 13,6 g
Eiweiß: 46,3 g
Salz: 3,8 g

SPEISEPLAN WOCHE 3

Mo Knusper Nuggets

Zutaten:

28663 Vegane Nuggets
7804 Reis-Gemüse-Mischung
7022 Markerbsen
25804 BEECK Cocktailsauce
(zum Dippen)

Rezept für 10 Portionen:

40 Stück
1,5 kg
1,2 kg
0,5 kg

Nährwerte pro Portion:

Energie: 439 kcal
Fett: 10,6 g
davon gesättigte Fettsäuren: 3,4 g
Kohlenhydrate: 64,8 g
davon Zucker: 5,3 g
Eiweiß: 17,5 g
Salz: 2,6 g



Knusper Nuggets

Di Kalimera-Teller

Zutaten:

24608 Hähnchenbrustfilet, gegart
317 BEECK Pikanter Weißkrautsalat
703 BEECK Tzatziki
Vollkorn-Reis
7081 Zwiebeln

Rezept für 10 Portionen:

10 Stück
0,6 kg
0,5 kg
1 kg
0,15 kg

Nährwerte pro Portion:

Energie: 432 kcal
Fett: 8,9 g
davon gesättigte Fettsäuren: 1,7 g
Kohlenhydrate: 51,5 g
davon Zucker: 10,5 g
Eiweiß: 32,8 g
Salz: 3,8 g



Kalimera Teller

Mi Superhelden Power

Zutaten:

28800 Vegane Champignon Bällchen
28444 Bulgur Pilavi
701 BEECK Sour Cream
Rohkost Snack-Gemüse

Rezept für 10 Portionen:

30 Stück
1,3 kg
0,5 kg
1,3 kg

Nährwerte pro Portion:

Energie: 327 kcal
Fett: 9,1 g
davon gesättigte Fettsäuren: 2,2 g
Kohlenhydrate: 45,6 g
davon Zucker: 13,7 g
Eiweiß: 15,0 g
Salz: 2,1 g



Superhelden Power

Do Gefüllte Täschlein

Zutaten:

29975 Ravioli „Gemüse Dal“
7100 Karotten, Fingermöhrrchen
„Gastro“
7022 Markerbsen
25845 BEECK Tomaten-Kräuter-Sauce

Rezept für 10 Portionen:

1,2 kg
1 kg
1 kg
1 kg

Nährwerte pro Portion:

Energie: 396 kcal
Fett: 10,8 g
davon gesättigte Fettsäuren: 1,7 g
Kohlenhydrate: 55,3 g
davon Zucker: 12,2 g
Eiweiß: 17,2 g
Salz: 1,9 g



Gefüllte Täschlein

Fr Seemannskost

Zutaten:

87327 Alaska-Seelachs
„Chili-Cheese“
7737 Potato Wedges
Frische Cherry Tomaten

Rezept für 10 Portionen:

10 Stück
1,2 kg
1,5 kg

Nährwerte pro Portion:

Energie: 320 kcal
Fett: 12,5 g
davon gesättigte Fettsäuren: 1,8 g
Kohlenhydrate: 27,2 g
davon Zucker: 1,8 g
Eiweiß: 20,2 g
Salz: 1,3 g



Seemannskost

SPEISEPLAN WOCHE 4



Räuberschmaus



Bratkartoffeln mit Gemüse-Sticks



Steuerbord



Wilde Garten-Lasagne



Kapitän Kokosnuss

Mo Räuberschmaus

Zutaten:

24862 Kalbsgulasch „Gastro“
7021 Brechbohnen
7395 Paprika „Gastro“
Vollkorn-Fusilli
Sauce aus Zwiebeln, Brühe,
Tomatenmark

Rezept für 10 Portionen:

1 kg
0,6 kg
0,4 g
1 kg
1 kg

Nährwerte pro Portion:

Energie: 389 kcal
Fett: 14,0 g
davon gesättigte Fettsäuren: 5,7 g
Kohlenhydrate: 39,9 g
davon Zucker: 5,3 g
Eiweiß: 24,6 g
Salz: 1,9 g

Di Bratkartoffeln mit Gemüse-Sticks

Zutaten:

7483 Bratkartoffeln
Kräuterquark
Rohkost-Sticks

Rezept für 10 Portionen:

2 kg
0,5 kg
1,5 kg

Nährwerte pro Portion:

Energie: 328 kcal
Fett: 8,4 g
davon gesättigte Fettsäuren: 2,7 g
Kohlenhydrate: 48,5 g
davon Zucker: 19,6 g
Eiweiß: 11,2 g
Salz: 2,0 g

Mi Steuerbord

Zutaten:

83144 Kap-Seehecht-Loin
26572 BEECK Zartweizensalat
mit Cashewkernen

Rezept für 10 Portionen:

10 Stück
1 kg

Nährwerte pro Portion:

Energie: 358 kcal
Fett: 15,3 g
davon gesättigte Fettsäuren: 2,2 g
Kohlenhydrate: 35,8 g
davon Zucker: 3,9 g
Eiweiß: 17,7 g
Salz: 1,6 g

Do Wilde Garten-Lasagne

Zutaten:

7879 Lasagne „Gemüse“
Blattsalat
Honig-Senf-Dressing

Rezept für 10 Portionen:

2 kg
0,8 kg
0,2 kg

Nährwerte pro Portion:

Energie: 318 kcal
Fett: 14,3 g
davon gesättigte Fettsäuren: 3,1 g
Kohlenhydrate: 35,9 g
davon Zucker: 5,6 g
Eiweiß: 9,4 g
Salz: 2,9 g

Fr Kapitän Kokosnuss

Zutaten:

83251 Fischriegel Lachs
27323 Kartoffelhälfte mit Schale
243 BEECK Gartensalat Vital
25519 BEECK Dillsauce mit Limette

Rezept für 10 Portionen:

20 Stück
1,5 kg
1 kg
0,5 kg

Nährwerte pro Portion:

Energie: 482 kcal
Fett: 28,4 g
davon gesättigte Fettsäuren: 4,1 g
Kohlenhydrate: 45,3 g
davon Zucker: 9,8 g
Eiweiß: 8,1 g
Salz: 3,3 g

NOCH MEHR COOLE FISCHREZEPTE FÜR KIDS

Mal ehrlich: Fisch ist doch viel zu lecker, um ihn nur freitags zu essen! Deshalb finden Sie auf dieser Seite fünf weitere tolle Rezeptideen, die für Abwechslung sorgen. Getestet in einer Bremerhavener Kita von der strengsten Jury der Welt – den Kindern selbst.

Piratenburger

Zutaten:

83294 Lachs-Patty PREMIUM Mini
29950 Burger Bun „Brioche“ Mini
Tomate, Gurke,
Möhrenstreifen, Radicchio
(nach Belieben)
Joghurt-Dip

Rezept für 10 Portionen:

10 Stück
10 Stück
1 kg

0,5 kg

Nährwerte pro Portion:

Energie: 432 kcal
Fett: 12,4 g
davon gesättigte Fettsäuren: 4,3g
Kohlenhydrate: 47,0 g
davon Zucker: 4,2 g
Eiweiß: 31,1 g
Salz: 2,7 g

Matrosen-Snack

Zutaten:

7887 Tortillias „natur“
83252 Fischriegel Lachs
7395 Paprika „Gastro“
Käse
passierte Tomaten

Rezept für 10 Portionen:

1 kg
20 Stück
0,5 kg

Nährwerte pro Portion:

Energie: 464 kcal
Fett: 20,5 g
davon gesättigte Fettsäuren: 1,6 g
Kohlenhydrate: 37,7 g
davon Zucker: 4,4 g
Eiweiß: 30,0 g
Salz: 1,1 g

Fischers Fritzen

Zutaten:

87025 Mini Kibbelinge
29199 Pommes frites
7675 Spinat „Gastro“
25095 BEECK Remoulade vegan
Blumenkohl

Rezept für 10 Portionen:

50 Stück
1,2 kg
1,5 kg
0,15 kg
0,1 kg

Nährwerte pro Portion:

Energie: 322 kcal
Fett: 10,4 g
davon gesättigte Fettsäuren: 2,1 g
Kohlenhydrate: 17,7 g
davon Zucker: 2,0 g
Eiweiß: 13,8 g
Salz: 1,0 g

Kleiner Seebär

Zutaten:

88746 Seelachsfilet im Backteig
26474 BEECK Kartoffel-
Rataouille-Salat

Rezept für 10 Portionen:

10 Stück
1 kg

Nährwerte pro Portion:

Energie: 310 kcal
Fett: 10,1 g
davon gesättigte Fettsäuren: 0,9 g
Kohlenhydrate: 20,6 g
davon Zucker: 1,9 g
Eiweiß: 13,1 g
Salz: 2,0 g

Toni Thunfisch

Zutaten:

28657 Thunfisch in Aufguss
2237 Gemüse Mischung
„Mexicanische Art“
7887 Tortillas Natur
Crème fraîche
Schnittlauch

Rezept für 10 Portionen:

0,5 kg
0,6 kg

10 Stück
0,5 kg

Nährwerte pro Portion:

Energie: 418 kcal
Fett: 12,1 g
davon gesättigte Fettsäuren: 2,3 g
Kohlenhydrate: 50,4 g
davon Zucker: 5,5 g
Eiweiß: 24,3 g
Salz: 1,5 g



Piratenburger



Matrosen-Snack



Fischers Fritzen



Toni Thunfisch



Kleiner Seebär

DAS SORTIMENT



FRISCHFISCH

Fisch liefert nicht nur hochwertiges Protein, sondern auch Jod, Vitamin D und B12.

Und für verantwortungsvollen Genuss wird der Frischfisch von Deutsche See nicht nur nachhaltig gefangen, mit unseren praktischen Mehrwegkisten vermeiden Sie zudem unnötige Verpackung.

FrISCHE Fischfilets, natur Küchenfertig			
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück	Inhalt je VE
81233 BIO	BIO-Lachsfilet Fettfisch Aus ökologischer Aquakultur, ohne Haut, praktisch grätenfrei, vakuumverpackt	1-1,3 kg	stückweise
FrISCHE Fischfilets mit Portionierservice			
83938 ASC	Lachsfilet Fettfisch Aus Aquakultur in Norwegen, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert	nach Wunsch zwischen 50-350 g*	nach Wunsch
81082	Lachsfilet Fettfisch Aus Aquakultur in Norwegen, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert	nach Wunsch zwischen 50-350 g*	nach Wunsch
83719 MSC	Kabeljaufilet Gefangen im Nordostatlantik, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert	nach Wunsch zwischen 50-350 g*	nach Wunsch
82349 MSC	Rotbarschfilet Fettfisch Gefangen im Nordostatlantik (Island), ohne Haut, portioniert	nach Wunsch zwischen 100-250 g	nach Wunsch
81619 MSC	Seelachsfilet Gefangen im Nordostatlantik, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert	nach Wunsch zwischen 50-350 g*	nach Wunsch
81124	Welsfilet Fettfisch Aus Aquakultur in den Niederlanden, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert	nach Wunsch zwischen 120-200 g**	nach Wunsch

Rechnungseinheit: kg

* Gewichtstoleranz: +/- 5 g ** Gewichtstoleranz: +/- 10 g

Unser Service für Sie:

Wir portionieren nach Ihren Wünschen!

So geht's: Wählen Sie aus der oben stehenden Tabelle Ihre Fischart, teilen Sie uns die gewünschte Anzahl und Portionsgröße mit – wir bereiten in unserer Manufaktur alles küchenfertig für Sie vor.

TK-FISCH

Wir bieten Ihnen eine umfangreiche Auswahl an Tiefkühlfish.

Von Alaska-Seelachs bis Wildlachs - mit Filets, Loins und Tails wird es am Fischtag garantiert nie langweilig. Und wenn es mal besonders schnell gehen soll, empfehlen wir Ihnen das regenerierfähige Alaska-Seelachsfilet.



TK-Fisch - Filets, Loins, Naturportionen Küchenfertig

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück	Inhalt je VE
82415 MSC	Alaska-Seelachsfilet Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g	5 kg
83623 MSC	Alaska-Seelachsfilet Regenerierfertig Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets geschnitten, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	90-110 g	5 kg
83413 MSC	Kabeljau-Tail Naturfilet, ohne Haut, praktisch grätenfreies Schwanzstück, portioniert, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80-100 g	5 kg (4,5 kg ATG)
83349 MSC	Kabeljau-Loin Aus dem Nordostatlantik, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80-120 g	5 kg (4,5 kg ATG)
82915 MSC	Kabeljau-Loin Rückenfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	120-140 g	5 kg (4,5 kg ATG)
83144 MSC		60-80 g	
83145 MSC	Kap-Seehecht-Loin Fettfisch Rückenfilets, aus dem Südostatlantik, ohne Haut, praktisch grätenfrei, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80-100 g	5 kg (4,5 kg ATG)
83146 MSC		140-160 g	
83412 MSC	Rotbarsch-Tail Fettfisch Zartes Rotbarschfilet, ohne Haut, praktisch grätenfreies Schwanzstück, portioniert, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80-100 g	5 kg (4,5 kg ATG)
87444	Seelachsfilet Naturfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	120-140 g	7,5 kg (6,7 kg ATG)
83411 MSC	Seelachs-Loin Zartes Seelachsrückenfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80-100 g	5 kg (4,5 kg ATG)

Rechnungseinheit: kg

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück	Inhalt je VE
82422 MSC	Seelachs-Loin Rückenfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	120-140 g	7 kg (6,3 kg ATG)
83410 MSC	Seelachs-Tail Zartes Seelachsfilet, ohne Haut, praktisch grätenfreies Schwanzstück, portioniert, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80-100 g	5 kg (4,5 kg ATG)
87729 MSC	Wildlachsfilet Fettfisch Naturfilet, praktisch grätenfrei, portioniert, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	120-140 g	5 kg (4,5 kg ATG)

TK-Fisch - Riegel & Würfel

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung
83246 MSC	Fischriegel Alaska-Seelachs Garfertig Portionen, aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachsfilets, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 40 g 5 kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Kombidampf) ca. 10 Min. garen.
83247 MSC		ca. 60 g 5 kg	
83251	Fischriegel Lachs Garfertig Fettfisch Saftige Lachsportionen, aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filetstücken, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 40 g 5 kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Kombidampf) ca. 10 Min. garen.
83252		ca. 60 g 5 kg	
Fischwürfel - ideal für Ragouts, als Suppeneinlage oder zu Pasta und Salat			
82418 MSC	Alaska-Seelachsfilet-Würfel Garfertig Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets geschnitten, ohne Haut, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 7,5 g 7 kg	
87630	Lachswürfel Garfertig Fettfisch Aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 3,5 g (1,5 x 1,5 x 1,5 cm) 5 kg	
86769	Lachsfilet Würfel Garfertig Fettfisch Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 34 g (2 x 4 x 2 cm) 5 kg	
82462 MSC	Wildlachswürfel Garfertig Fettfisch Aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 8 g 5 kg	

Rechnungseinheit: kg



Seelachsfilet

TK-Fisch - Patties

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung
83294	Lachs Patty PREMIUM Mini Garfertig Grobstückig, saftiger Rohling mit 99,2 % Norwegischem Lachs, aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 40 g, ca. 6 cm Ø, ca. 1,5 cm Höhe 7,2 kg (ca. 180 Stück)	Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 7 Min. braten. Grill: Unter mehrmaligem Wenden ca. 9 Min. grillen.
83293	Lachs Patty PREMIUM Medium Garfertig Grobstückig, saftiger Rohling mit 99,2 % Norwegischem Lachs, aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 90 g, ca. 9 cm Ø, ca. 1,5 cm Höhe 5,4 kg (ca. 60 Stück)	Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 8 Min. braten. Grill: Unter mehrmaligem Wenden ca. 10 Min. grillen.

TK-Fisch - mehliert & mariniert

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung/Nährwerte
86917 MSC	Hokifilet, mehliert Aufbereitet Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, aus Fischstücken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, mehliert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: WEIZEN, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	ca. 90 g 5,4 kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 636 kJ/152 kcal, Fett: 7,1 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,2 g, Kohlenhydrate: 7,7 g, davon Zucker: 1,4 g, Eiweiß: 14,0 g, Salz: 1,0 g
82466 MSC	Seelachsfilet „Müllerin“ Aufbereitet Naturfilet, praktisch grätenfreie Schwanzstücke, zitronig-frisch mehliert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	80-100 g 5 kg (50-62 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) Produkt auf Rost, ca. 16 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 560 kJ/134 kcal, Fett: 6,1 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,1 g, Kohlenhydrate: 4,4 g, davon Zucker: 0,1 g, Eiweiß: 15,0 g, Salz: 1,2 g

Rechnungseinheit: kg



TK-Fisch - Fisch mit Auflage

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung/Nährwerte
83311 MSC	Alaska-Seelachs „Napoli“ Garfertig Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, mit einer Tomaten-Kräuterauflage mit Basilikum, Oregano und Thymian, mit Emmentaler Käse, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	80-100 g 7,2 kg (72-90 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 16 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 496 kJ/119 kcal, Fett: 5,7 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,0 g, Kohlenhydrate: 2,8 g, davon Zucker: 2,8 g, Eiweiß: 13,5 g, Salz: 0,9 g
87327 MSC	Alaska-Seelachs „Chili-Cheese“ Garfertig Aus fangfrischen in Blöcken tiefgefrorenen Filets geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einer Chili-Cheese-Auflage, getoppt mit einer Tortillakruste, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	80-100 g 7,2 kg (72-90 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 639 kJ/153 kcal, Fett: 10,2 g, davon gesättigte Fettsäuren: 6,4 g, Kohlenhydrate: 4,0 g, davon Zucker: 1,2 g, Eiweiß: 11,4 g, Salz: 0,9 g
87175 MSC	Knusperfisch „Kräuter-Käse“ Aufbereitet Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, mit einer cremigen Kräuter-Käse-Füllung, knusprig-würzig paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	ca. 100 g (50 %) 6 kg (ca. 60 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 19 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 852 kJ/204 kcal, Fett: 10 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,7 g, Kohlenhydrate: 17,0 g, davon Zucker: 1,0 g, Eiweiß: 11,0 g, Salz: 1,0 g
87178 MSC	Knusperfisch „Tomate-Mozzarella“ Aufbereitet Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, mit einer würzigen Tomaten-Mozzarella-Füllung, knusprig-würzig paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	ca. 100 g (50 %) 6 kg (ca. 60 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 18 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 1055 kJ/253 kcal, Fett: 15,1 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,6 g, Kohlenhydrate: 16,1 g, davon Zucker: 2,1 g, Eiweiß: 12,6 g, Salz: 1,3 g
83403 MSC	Schlemmerfilet Bordelaise Garfertig Alaska-Seelachsfilet aus Blöcken geschnitten, praktisch grätenfrei, mit herzhafter Kräuterauflage, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	ca. 130 g 4,55 kg (ca. 35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 20 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 580 kJ/139 kcal, Fett: 7,0 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,0 g, Kohlenhydrate: 6,5 g, davon Zucker: 1,0 g, Eiweiß: 12,0 g, Salz: 0,7 g
87326 MSC	Alaska-Seelachs „Quinoa-Mango“ Garfertig Aus fangfrischen in Blöcken tiefgefrorenen Filets geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einer Quinoa-Mango-Auflage mit Paprikastückchen, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE, SENF	80-100 g 7,2 kg (72-90 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 434 kJ/104 kcal, Fett: 4,7 g, davon gesättigte Fettsäuren: 2,5 g, Kohlenhydrate: 4,2 g, davon Zucker: 1,8 g, Eiweiß: 10,8 g, Salz: 0,6 g

Rechnungseinheit: kg



87326 Alaska-Seelachs „Quinoa-Mango“

TK-Fisch – knusprig paniert Aufbereitet

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung/Nährwerte
82414 MSC	Alaska-Seelachsfilet im Backteig Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, in Trapez-Langform geschnitten, mit einer Backteigpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, SENF	ca. 75 g 6 kg (ca. 80 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Kombidampf), ca. 10 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: 818 kJ (195 kcal), Fett: 6,5 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,0 g, Kohlenhydrate: 20 g, davon Zucker: 2,0 g, Eiweiß: 13 g, Salz: 0,9 g
NEU 83594 MSC	Alaska-Seelachsfilet im Backteig Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, in Trapez-Langform geschnitten, mit einer Backteigpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	ca. 75 g (58 %) 6 kg (2 x 3 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Kombidampf), ca. 14-16 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: 818 kJ (195 kcal), Fett: 6,5 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,0 g, Kohlenhydrate: 20 g, davon Zucker: 2,0 g, Eiweiß: 13 g, Salz: 0,9 g
86719 MSC	Alaska-Seelachsfilet, paniert Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, aus Fischstücken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, SENF	80-90 g 8 kg (ca. 95 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 225 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 831 kJ/199 kcal, Fett: 10,1 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,8g, Kohlenhydrate: 14,2 g, davon Zucker: 0,7 g, Eiweiß: 12,6 g, Salz: 0,6 g
82687 MSC	Alaska-Seelachsfilet Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, SENF	ca. 100 g 8 kg (ca. 80 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 225 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 791 kJ/189 kcal, Fett: 8,8 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,9 g, Kohlenhydrate: 13,9 g, davon Zucker: 0,5 g, Eiweiß: 13,1 g, Salz: 0,8 g
83447 MSC	Alaska-Seelachsfilet Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	50-70 g 7 kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 750 kJ/179 kcal, Fett: 7,4 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,6 g, Kohlenhydrate: 15,4 g, davon Zucker: 0,6 g, Eiweiß: 12,3 g, Salz: 1,0 g
83573 MSC	Alaska-Seelachsfilet in Ciabattapanade Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, aus Fischstücken zusammengefügt, in einer Ciabattapanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	90-110 g 7 kg (63-77 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 904 kJ/216 kcal, Fett: 9,2 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,8 g, Kohlenhydrate: 19,9 g, davon Zucker: 0,5 g, Eiweiß: 12,9 g, Salz: 0,9 g

Rechnungseinheit: kg



86968 Alaska-Seelachsfilet in Quinoa-Panade

TK-Fisch – knusprig paniert Aufbereitet

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung/Nährwerte
86968 MSC	Alaska-Seelachsfilet in Quinoa-Panade Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, aus Fischstücken zusammengefügt, in einer knusprigen Panade aus Quinoasamen, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	90-110 g 7 kg (ca. 70 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: 808 kJ/193 kcal, Fett: 7,5 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,7 g, Kohlenhydrate: 17,0 g, davon Zucker: 0,9 g, Eiweiß: 14,0 g, Salz: 0,9 g
82494 MSC	Kabeljaufilet im Tempurateig Glutenfrei Laktosefrei Saftige, portionierte Filets, praktisch grätenfrei, in einem gluten- und lactosefreien Tempurateig, anfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 90 g 5 kg (ca. 55 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 18 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 800 kJ/192 kcal, Fett: 11,2 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,8 g, Kohlenhydrate: 10,1 g, davon Zucker: 1,7 g, Eiweiß: 12,2 g, Salz: 0,6 g
83632 MSC	Wildlachsfilet „Reis-Popper“ Fettfisch Glutenfrei Laktosefrei Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, in einer Puffreispanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 60 g 6 kg (ca. 100 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 170 °C (Heißluft) ca. 20 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 935 kJ/224 kcal, Fett: 9,5 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,8 g, Kohlenhydrate: 24,0 g, davon Zucker: 0,5 g, Eiweiß: 11,0 g, Salz: 0,8 g

Fisch knusprig paniert, frisch Aufbereitet

NEU 88746 MSC	Seelachsfilet im Backteig Gefangen im Nordostatlantik, zartes Seelachsfilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert, in einem Backteig, vorgebraten Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI	ca. 100 g 1 kg (ca. 10 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180°C (Heißluft) 10 Min. garen. Fritteuse: Bei ca. 175 °C 6 Min. frittieren Nährwerte pro 100 g: Energie: 803 kJ (192 kcal), Fett: 9,7 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,8 g, Kohlenhydrate: 9,2 g, davon Zucker: 0,3 g, Eiweiß: 16,9 g, Salz: 0,8 g
83582 MSC	Alaska-Seelachs in Vollkornpanade Aus fangfrischen tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, in einer Vollkornpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE, SENF	80-100 g 5 kg (50-62 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 828 kJ/198 kcal, Fett: 11,0 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,2 g, Kohlenhydrate: 14,0 g, davon Zucker: 0,2 g, Eiweiß: 10,0 g, Salz: 0,8 g

Rechnungseinheit: kg



88746 Seelachsfilet im Backteig

KLEINE FISCHE ZUM SNACKEN

Ob als Fingerfood zum Dippen oder zu Salaten und Pasta - so schmeckt Kindern Fisch besonders gut. Übrigens: Die kleinen Fisch-Snacks passen auch super aufs Buffet, in Snacktüten oder auf Brötchen und Wraps.



TK-Fisch - Kleine Fische zum Snacken

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung/Nährwerte
87147 MSC	Fischstäbchen <small>Aufbereitet</small> Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	ca. 30 g 6 kg (4 x 1,5 kg)	Fritteuse: Bei ca. 170 °C ca. 4 Min. frittieren. Nährwerte pro 100 g: Energie: 818 kJ/195 kcal, Fett: 7,7 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,6 g, Kohlenhydrate: 18,0 g, davon Zucker: 0,8 g, Eiweiß: 13,0 g, Salz: 1,0 g
83258 MSC	Fischstäbchen „Crunchy“ <small>Aufbereitet</small> Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, in einer krossen Panade, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	ca. 30 g 6 kg (4 x ca. 50 Stück)	Fritteuse: Bei ca. 170 °C ca. 4 Min. frittieren. Nährwerte pro 100 g: Energie: 806 kJ/192 kcal, Fett: 8,5 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,0 g, Kohlenhydrate: 15,3 g, davon Zucker: 1,0 g, Eiweiß: 13,0 g, Salz: 0,9 g
83489 MSC	Happy Fish <small>Aufbereitet</small> Fangfrisch tiefgefrorene Alaska-Pollackfiletstücke, grob zerkleinert, zu Fischfiguren geformt, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, SOJA UND SOJAERZ., MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	ca. 40 g 7 kg (ca. 175 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 753 kJ/179 kcal, Fett: 5,9 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,7 g, Kohlenhydrate: 17,7 g, davon Zucker: 1,2 g, Eiweiß: 13,6 g, Salz: 1,4 g
83178 MSC	Jumbo Fischsticks „Reis-Popper“ <small>Aufbereitet</small> Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachsfilets, praktisch grätenfrei, mit einer goldgelben Panade mit Puffreis, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	ca. 55 g 6,6 kg (3 x 2,2 kg/ 40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200° C (Heißluft) ca. 20 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 767 kJ/183 kcal, Fett: 7,1 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,8 g, Kohlenhydrate: 20,3 g, davon Zucker: 2,8 g, Eiweiß: 8,8 g, Salz: 1,3 g
87570 MSC	Kibbelinge <small>Aufbereitet</small> Naturfiletstücke aus Alaska-Seelachs geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einem würzigen Teig umhüllt, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	ca. 20 g 6,25 kg (5 x 1,25 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 210 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 846 kJ/201 kcal, Fett: 6,6 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,7 g, Kohlenhydrate: 18,0 g, davon Zucker: 7,0 g, Eiweiß: 17,0 g, Salz: 1,0 g

Rechnungseinheit: kg

1. 83024 Kibbelinge in Petersilienpanade (S. 38)
2. 87052 Fischfrikadellen
3. 83178 Jumbo Fischstäbchen „Reis-Popper“
4. 83461 Portinos „Lemon-Pepper“
5. 83489 Happy Fish

TK-Fisch – Kleine Fische zum Snacken

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung/Nährwerte
83024 MSC	Kibbelinge in Petersilienpanade Aufbereitet Naturfiletstücke aus Alaska-Seelachs geschnitten, portioniert, praktisch grätenfrei, mit einer krossen, goldgelben Petersilienpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE, SENF	20-40 g 5 kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 834 kJ/199 kcal, Fett: 9,6 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,1 g, Kohlenhydrate: 15,7 g, davon Zucker: 2,6 g, Eiweiß: 12,0 g, Salz: 0,8 g
87025 MSC	Mini Kibbelinge Regenerierfertig Alaska-Seelachs aus Fischstücken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, mit einer Panade, geformt, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	ca. 10 g 7 kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 8 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 1058 kJ/252 kcal, Fett: 10,0 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,2 g, Kohlenhydrate: 27,0 g, davon Zucker: 1,2 g, Eiweiß: 13,0 g, Salz: 0,3 g
83461 MSC	Portinos „Lemon-Pepper“ Aufbereitet Fischstücke aus Alaska-Seelachs in einer leichten, goldgelben Mehlierung, verfeinert mit einer Zitronen-Pfeffer-Note, praktisch grätenfrei, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	15-35 g (65 %) 7 kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 776 kJ/185 kcal, Fett: 6,3 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,6 g, Kohlenhydrate: 18,0 g, davon Zucker: 0,5 g, Eiweiß: 13,0 g, Salz: 1,6 g

Rechnungseinheit: kg

TK-Fischfrikadellen

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung/Nährwerte
87055 MSC	Fischfrikadelle Garfertig Nordische Art, praktisch grätenfrei, paniert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE, SENF	ca. 75 g 2 x 3 kg (ca. 80 Stück)	Fritteuse: Bei ca. 170 °C ca. 4 Min. frittieren.
87057 MSC	Fischfrikadelle Garfertig Nordische Art, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	ca. 100 g 6 kg (ca. 60 Stück)	Fritteuse: Bei ca. 160 °C ca. 8 Min. frittieren. Nährwerte pro 100 g: Energie: 645 kJ/153 kcal, Fett: 1,8 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,3 g, Kohlenhydrate: 21,0 g, davon Zucker: 1,9 g, Eiweiß: 12,0 g, Salz: 1,8 g
87052 MSC	Fischfrikadelle Aufbereitet Fischfrikadelle aus Alaska-Seelachs, nordische Art, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	ca. 75 g 6 kg (ca. 80 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 845 kJ/202 kcal, Fett: 9,6 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,1 g, Kohlenhydrate: 17,5 g, davon Zucker: 2,2 g, Eiweiß: 10,6 g, Salz: 1,2 g
NEU 88708 MSC	Fischfrikadelle „zum Durchgaren“ Garfertig Fischfrikadelle aus Kabeljaufilet, praktisch grätenfrei, mit Karotte, Zwiebel und Gewürzen, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE, SENF	ca. 75 g 7,95 kg (ca. 106 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Heißluft) ca. 22 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 722 kJ/173 kcal, Fett: 8,5 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,5 g, Kohlenhydrate: 9,5 g, davon Zucker: 1,5 g, Eiweiß: 14,0 g, Salz: 1,1 g

Rechnungseinheit: kg

THUNFISCH & HERING

Thunfisch ist ein echter Allrounder in der Küche:

auf Pizza, Flammkuchen, auf einem Burger, in einem Wrap, zusammen mit Pasta oder in knackigen Salaten – Thunfisch bietet eine Fülle an Möglichkeiten, die Kids gern essen. Und auch der Hering hat zum Beispiel auf einem Fischbrötchen oder serviert mit Bratkartoffeln durchaus seine kleinen Fans.



Thunfisch, Matjes & Marinaden

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/ Stück	Inhalt je VE	RE- Einheit
28657 MSC	Thunfisch in Aufguss Verzehrfertig Fettfisch Gefangen im Indischen Ozean, Thunfischstücke in einem Aufguss aus Wasser und Salz		6 kg (5,7 kg ATG) (6 Beutel)	kg
28658 MSC	Thunfisch in Sonnenblumenöl Gefangen im Indischen Ozean, Thunfischstücke in Sonnenblumenöl		6 kg (5,7 kg FE) (6 Beutel)	kg
25018 MSC			1 kg / Schale	
25019 MSC	Heringsstipp Heringsfilethappen (50 %) mit Gewürzgerurken und Zwiebeln, in pikant gewürzter Salatmayonnaise		5 kg / Eimer	kg
25451 MSC			10 kg / Eimer	
4179 MSC	Brathering Gefangen im Nordostatlantik, Heringsfilet, praktisch grätenfrei, paniert, gebraten, mildsauer, im Aufguss. Mit Zuckern und Süßungsmittel	ca. 48 g je Stück	5,8 kg Eimer (3 kg ATG) (60-65 Stück)	Eimer
5898 MSC	Matjesfilet in Öl Hering gefangen im Nordostatlantik, nach nordischer Art, mild gesalzen, besonders zart, in Öl		3,05 kg Eimer (2,2 kg FE) (45-50 Stück)	Eimer



Crunchy Thunfischsalat mit Nachos und Couscous

TK-FLEISCH VOM RIND & SCHWEIN

Fleisch liefert nicht nur Proteine, sondern ist auch Quelle für Zink und Eisen. In unserem Fleisch-Sortiment finden Sie eine Auswahl an Geflügel, Rind- und Schweinefleisch mit und ohne Rezeptur sowie in verschiedenen Garstufen.



TK-Fleisch vom Rind

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung/Nährwerte
6778	Kalbsgulasch „Gastro“ Küchenfertig Aus artgerechter deutscher Aufzucht, 4 D, ca. 50 % aus Nacken und ca. 50 % aus Schulter, vakuumverpackt, tiefgefroren	10 kg (4 x 2,5 kg)	
6386	Rinderrolle – Falsches Filet Küchenfertig Aus Deutschland, aus der Schulter, sauber pariert, einzeln vakuumverpackt	ca. 2 kg 20 kg	
24531	Frikadelle – Partyfrikadelle Regenerierfertig Rindfleisch, Fleischanteil ca. 70 %, gegart, ohne Fett gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNIS, SENF	ca. 30 g 6 kg (2 x 100 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (Kombidampf) ca. 10 Min. erwärmen, danach bei ca. 150 °C (Heißluft) ca. 3 Min. nachbräunen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 902 kJ/216 kcal, Fett: 13,0 g, davon gesättigte Fettsäuren: 5,1 g, Kohlenhydrate: 11,6 g, davon Zucker: 1,1 g, Eiweiß: 12,9 g, Salz: 1,4 g
24531	Frikadelle – Partyfrikadelle Regenerierfertig Schweine- und Rindfleisch, Fleischanteil ca. 75 %, gegart, fettarm gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, SENF	ca. 15 g 6 kg (2 x 100 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (Kombidampf) ca. 10 Min. erwärmen, danach bei ca. 150 °C (Heißluft) ca. 3 Min. nachbräunen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 1047 kJ/252 kcal, Fett: 18,5 g, davon gesättigte Fettsäuren: 6,7 g, Kohlenhydrate: 7,3 g, davon Zucker: 1,4 g, Eiweiß: 13,8 g, Salz: 1,8 g

Rechnungseinheit: kg



24531 Frikadelle – Partyfrikadelle

TK-Fleisch vom Schwein

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung/Nährwerte
6703	Schweinefilet Küchenfertig Aus EU-Staaten, mit Kopf, ohne Kette, pariert, einzeln vakuumverpackt, tiefgefroren	700-950 g 9-10 kg	
6083	Schweinerückenschnitzel Aufbereitet Aus frischer Rohware, mit 8 % Flüssigwürzung, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	ca. 110 g 5,5 kg (ca. 50 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 195 °C (Heißluft) ca. 11 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 1068 kJ/255 kcal, Fett: 13,1 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,0 g, Kohlenhydrate: 17,6 g, davon Zucker: 1,0 g, Eiweiß: 16,5 g, Salz: 1,4 g
24286	Rostbratwürstle Regenerierfertig Mittelgrobe Bratwürstchen aus Schweinefleisch, herzhaft gewürzt mit Majoran, im Naturdarm, gebrüht, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 25 g 4 kg (2 x ca. 80 Stück)	Bratpfanne: Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden bei mittl. Hitze bis zur gewünschten Bräunung anbraten. Nährwerte pro 100 g: Energie: 1030 kJ/248 kcal, Fett: 20,0 g, davon gesättigte Fettsäuren: 7,2 g, Kohlenhydrate: 1,0 g, davon Zucker: 1,0 g, Eiweiß: 16,0 g, Salz: 1,6 g

Rechnungseinheit: kg



6038 Schweinerückenschnitzel

TK-GEFLÜGEL

TK-Geflügel, natur			
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück	Inhalt je VE
6080	Hühnerfleisch Regenerierfertig Gewürfeltes Hühnerfleisch, 70 % Keulenfleisch, 30 % Brustfleisch, hell und dunkel, gegart, lose rollend, tiefgefroren		10 kg
6568	Putenbrust Küchenfertig Handelsklasse A, ohne Haut, ohne Knochen, ungewürzt, tiefgefroren	ca. 2,5 kg	ca. 15 kg
24347	Putengeschnetzeltes Küchenfertig Putenoberkeulenstreifen, ohne Sehnen, ohne Knochen, vakuumverpackt		8 kg / 10 kg (4 x 2 kg bzw. 4 x 2,5 kg)

Rechnungseinheit: kg



24662 Geflügelfrikadellen-Bällchen

TK-Geflügel mit Rezeptur

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung/Nährwerte
29374	Chicken Crossies Regenerierfertig Aus dem Hähnchenbrustfilet geschnitten, mit 8 % Flüssigwürzung, paniert, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	ca. 30 g 6 kg (4 x ca. 50 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 793 kJ/190 kcal, Fett: 9,5 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,9 g, Kohlenhydrate: 12,5 g, davon Zucker: 0,5 g, Eiweiß: 13,0 g, Salz: 1,2 g
6605	Aufbereitetfertig Chicken Crossies im Cornflakes-Knuspermantel Aus dem Hähnchenbrustfilet geschnitten, mit 8 % Flüssigwürzung, in knuspriger Cornflakespanade, anfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, SELLERIE	ca. 25 g 3 kg (2 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200°C (Heißluft) ca. 10 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 898 kJ/215 kcal, Fett: 10,3 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,9 g, Kohlenhydrate: 17,9 g, davon Zucker: 0,8 g, Eiweiß: 12,0 g, Salz: 2,2 g
24534	Geflügelfrikadelle Regenerierfertig Aus Putenfleisch, Fleischanteil ca. 70 %, gegart, ohne Fett gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, SELLERIE, SENF	ca. 100 g 6 kg (2 x ca. 30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Heißluft) ca. 20 Min. garen.
24532	Geflügelfrikadelle Regenerierfertig Aus Puten- und Hähnchenfleisch, Fleischanteil ca. 75 %, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	ca. 120 g 6 kg (2 x ca. 25 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (Kombidampf) ca. 12 Min. garen, danach bei ca. 150 °C (Heißluft) ca. 5 Min. nachbräunen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 851 kJ/204 kcal, Fett: 11,6 g, davon gesättigte Fettsäuren: 3,3 g, Kohlenhydrate: 12,9 g, davon Zucker: 1,2 g, Eiweiß: 11,7 g, Salz: 2,0 g
24661	Geflügelfrikadelle Regenerierfertig Aus Puten- und Hähnchenfleisch, Fleischanteil ca. 75 %, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	50 g 6 kg (2 x 3 kg)	Produkt auftauen lassen Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C ca. 10 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 922 kJ/220 kcal, Fett: 13,0 g, davon gesättigte Fettsäuren: 3,5 g, Kohlenhydrate: 12,0 g, davon Zucker: 1,0 g, Eiweiß: 13,5 g, Salz: 1,9 g
24662	Geflügelfrikadellen-Bällchen Regenerierfertig Aus Puten- und Hähnchenfleisch, Fleischanteil ca. 77 %, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	10 g 6 kg (2 x 3 kg)	Produkt auftauen lassen Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C ca. 10 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 967 kJ/231 kcal, Fett: 14,0 g, davon gesättigte Fettsäuren: 3,8 g, Kohlenhydrate: 12,0 g, davon Zucker: 1,0 g, Eiweiß: 14,0 g, Salz: 2,0 g
29560	Golden Nuggets im Backteig Regenerierfertig Nuggets aus zum Teil fein zerkleinerter Hähnchenbrust zusammengesetzt, mit einem goldbraunen Backteig, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	ca. 22 g 12 kg (12 x ca. 46 Stück)	Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 3,5 Min. frittieren. Nährwerte pro 100 g: Energie: 908 kJ/218 kcal, Fett: 12,8 g, davon gesättigte Fettsäuren: 2,4 g, Kohlenhydrate: 14,3 g, davon Zucker: 0,6 g, Eiweiß: 10,8 g, Salz: 0,9 g
6647	Hähnchenbrustfilet „Cordon-Bleu-Art“ Garfertig Hähnchenbrustfilet-Teilstücke, gewürzt, gefüllt mit Goudakäse und Putenformfleischschinken aus Fleischstücken zusammengesetzt, paniert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	ca. 150 g 3 kg (ca. 20 Stück)	Fritteuse: Bei ca. 165 °C ca. 12 Min. frittieren. Bratpfanne: Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden ca. 15 Min. braten. Nährwerte pro 100 g: Energie: 588 kJ/140 kcal, Fett: 3,1 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,7 g, Kohlenhydrate: 9,6 g, davon Zucker: 0,9 g, Eiweiß: 17,5 g, Salz: 1,5 g

Rechnungseinheit: kg

TK-Geflügel mit Rezeptur

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung/Nährwerte
24608	Hähnchenbrustfilet, gegart Regenerierfertig Hähnchenbrustfilet-Teilstücke, mit 8 % Flüssigwürzung, gebräunt, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 120 g 10 kg (4 x 2,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 130 °C und 10 % Luftfeuchtigkeit ca. 15 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 492 kJ/116 kcal, Fett: 1,9 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,6 g, Kohlenhydrate: 1,4 g, davon Zucker: 0,6 g, Eiweiß: 23 g, Salz: 1,7 g
24605	Hähnchenbrustfiletstreifen, gegart Garfertig Hähnchenbrustfiletstreifen, mit 8 % Flüssigwürzung, frittiert, gegart, tiefgefroren	10 kg (4 x 2,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 130 °C und 30 % Luftfeuchtigkeit ca. 6 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 578 kJ/137 kcal, Fett: 3,9 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,7 g, Kohlenhydrate: 2,2 g, davon Zucker: 1,0 g, Eiweiß: 23,3 g, Salz: 1,7 g
6654	Hähnchenbrustfilet, paniert Garfertig Hähnchenbrustfilet-Teilstücke, gewürzt, paniert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	ca. 140 g 3 kg	Fritteuse: Bei ca. 160 °C ca. 10 Min. frittieren. Bratpfanne: Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden ca. 8 Min. braten. Nährwerte pro 100 g: Energie: 543 kJ/128 kcal, Fett: 1,5 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,6 g, Kohlenhydrate: 10,7 g, davon Zucker: 1,1 g, Eiweiß: 17,3 g, Salz: 1,2 g
6152	Hähnchenfilet-Spieß, gegart Regenerierfertig Hähnchenbrustfilet, mit 5 % Flüssigwürzung, gebräunt, gegart, auf einen Holzspieß gesteckt, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 125 g 6 kg (ca. 48 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 16 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 499 kJ/118 kcal, Fett: 2,4 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,4 g, Kohlenhydrate: 2,1 g, davon Zucker: 0,0 g, Eiweiß: 22,0 g, Salz: 1,0 g
24504	Hähnchenoberkeule „Tomate“ Garfertig Hähnchenoberkeule ohne Haut, ohne Knochen, mit einer fruchtig-milden Tomaten-Marinade, roh, lagenweise entnehmbar, tiefgefroren	90-100 g 3 kg (ca. 30 Stück)	Produkt auftauen lassen Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 765kJ/183 kcal, Fett: 11,7 g, davon gesättigte Fettsäuren: 2,8 g, Kohlenhydrate: 1,4 g, davon Zucker: 1,2 g, Eiweiß: 18,0 g, Salz: 1,5 g

Rechnungseinheit: kg



FLEISCHERSATZ-PRODUKTE

Fleischlos glücklich: In Deutschland leben heute etwa 10 % der Menschen vegetarisch oder vegan – besonders Kindern und Jugendlichen liegen Tierwohl und Klimaschutz am Herzen. Darum bieten wir Ihnen zehn Produkte für fleischfreie Gerichte.



Fleischersatzprodukte

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung/Nährwerte
28666	Veganer Burger Patty Regenerierfertig Auf Basis von Weizen- und Sojaweiweiß, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, SOJA UND SOJAERZEUGNISSE	ca. 100 g 4 kg (40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 468 kJ/112 kcal, Fett: 3,5 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,5 g, Kohlenhydrate: 5,4 g, davon Zucker: 1,9 g, Eiweiß: 11,5 g, Salz: 1,1 g
NEU 28800	Vegane Champignon Bällchen Regenerierfertig Auf Basis von Champignons, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	ca. 100 g 4 kg (40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 11 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 308 kJ/74 kcal, Fett: 1,6 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,1 g, Kohlenhydrate: 7,1 g, davon Zucker: 1,5 g, Eiweiß: 4,4 g, Salz: 0,9 g
NEU 28797	Veganer Champignon Bratling Regenerierfertig Auf Basis von Champignons, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	ca. 80 g 4 kg (ca. 50 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 11 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 308 kJ/74 kcal, Fett: 1,6 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,1 g, Kohlenhydrate: 7,1 g, davon Zucker: 1,5 g, Eiweiß: 4,4 g, Salz: 0,9 g
NEU 28798	Veganer Champignon Patty Regenerierfertig Auf Basis von Champignons, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	ca. 100 g 4 kg (ca. 40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 308 kJ/74 kcal, Fett: 1,6 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,1 g, Kohlenhydrate: 7,1 g, davon Zucker: 1,5 g, Eiweiß: 4,4 g, Salz: 0,9 g
28667	Vegetarisches Cordon Bleu Regenerierfertig Auf Basis von Weizeneiweiß, gefüllt mit Käse und vegetarischem Schinken auf Basis von Hühner- und Weizeneiweiß, paniert, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE, SENF	ca. 100 g 4 kg (40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 11 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 1081 kJ/258 kcal, Fett: 12,0 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,9 g, Kohlenhydrate: 17,0 g, davon Zucker: 3,9 g, Eiweiß: 19 g, Salz: 1,0 g

Rechnungseinheit: kg

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- Beliebte Fleisch-Klassiker als Veggie-Variante
- Bedarfsgerechte Gebindegrößen
- Auf Basis von Soja, Weizen oder Pilzen
- Stückartikel einzeln entnehmbar

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung/Nährwerte
28665	Vegane Hackbällchen Regenerierfertig Auf Basis von Soja- und Weizeneiweiß, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, SOJA UND SOJAERZEUGNISSE	ca. 21 g 4 kg (ca. 190 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 468 kJ/112 kcal, Fett: 3,5 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,5 g, Kohlenhydrate: 5,4 g, davon Zucker: 1,9 g, Eiweiß: 11,5 g, Salz: 1,1 g
28663	Vegane Nuggets Regenerierfertig Auf Basis von Soja- und Weizeneiweiß, in einer Cornflakespanade, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, SOJA UND SOJAERZEUGNISSE	ca. 20 g 4 kg (ca. 200 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 11 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 855 kJ/204 kcal, Fett: 7,0 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,7 g, Kohlenhydrate: 24,8 g, davon Zucker: 2,7 g, Eiweiß: 7,6 g, Salz: 1,0 g
28664	Veganes Knusperschnitzel Regenerierfertig Auf Basis von Soja- und Weizeneiweiß, in einer Cornflakespanade, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, SOJA UND SOJAERZEUGNISSE	ca. 100 g 4 kg (40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 11 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 726 kJ/173 kcal, Fett: 5,9 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,6 g, Kohlenhydrate: 18,5 g, davon Zucker: 2,4 g, Eiweiß: 8,3 g, Salz: 1,0 g
NEU 28838	Vegane Speckstreifen Aufbereitet Auf Basis von Sojaweiweiß, vorgekocht, tiefgefroren Enthält: SOJA UND SOJAERZEUGNISSE	4 kg	Produkt antauen lassen Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 8 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 858 kJ/205 kcal, Fett: 8,0 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,3 g, Kohlenhydrate: 7,1 g, davon Zucker: 3,1 g, Eiweiß: 22,8 g, Salz: 3,5 g

Rechnungseinheit: kg



28798 Veganer Champignon Patty im Röstbrot



Spaghetti Bolognese mit
28662 Veganes Hackfleisch

Vegane Curry-Pfanne mit
28800 Vegane Champignon Bällchen



Vegane Power Bowl mit
28665 Vegane Hackbällchen



Cheeseburger mit
28664 Veganer Burger Patty



28663 Vegane Nuggets mit
frischem Salat und Dip



28664 Veganes Knusperschnitzel mit
26474 BEECK Kartoffel-Ratatouille-Salat



Flammkuchen mit 28838 Vegane Speckstreifen,
Birne, Feige und Walnüssen



28667 Vegetarisches Cordon Bleu
mit Gurken- oder Kartoffelsalat

VEGETARISCHES

Vegetarische Hauptkomponenten, Snacks oder Beilagen			
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung/Nährwerte
7387	Blumenkohl-Käse-Bratling Aufbereitet Bratling aus Blumenkohl und Käse, mit Blumenkohlstücken, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	ca. 145 g 4,35 kg (ca. 30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 16 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 787 kJ/189 kcal, Fett: 11,0 g, davon gesättigte Fettsäuren: 3,0 g, Kohlenhydrate: 16,0 g, davon Zucker: 1,6 g, Eiweiß: 5,2 g, Salz: 1,1 g
7851	Gemüseschnitzel Aufbereitet Veganes Gemüseschnitzel aus bunter Gemüse Mischung, paniert, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE	ca. 145 g 5,8 kg (2 x ca. 20 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Kombidampf) ca. 20 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 774 kJ/185 kcal, Fett: 9,5 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,2 g, Kohlenhydrate: 19,8 g, davon Zucker: 2,8 g, Eiweiß: 3,7 g, Salz: 1,0 g
7848	Spinat-Käse-Medaillon Aufbereitet Blattspinat, kombiniert mit Goudakäse, Dinkelkörnern und Kartoffelflocken, gewürzt, paniert, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE, SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE	ca. 130 g 6,5 kg (2 x ca. 25 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Kombidampf) ca. 15 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 895 kJ/214 kcal, Fett: 10,3 g, davon gesättigte Fettsäuren: 2,8g, Kohlenhydrate: 23,2 g, davon Zucker: 0,7 g, Eiweiß: 6,2 g, Salz: 0,7 g
29621	Falafel „Mediterran“ Aufbereitet Vegetarisches Bällchen aus Kichererbsen, mit einer mediterranen Füllung aus Weichkäse, grünen Oliven, Chili und Kräutern, paniert, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	ca. 45 g 4 kg (ca. 88 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 8 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 1051 kJ/251 kcal, Fett: 12,5 g, davon gesättigte Fettsäuren: 4,8 g, Kohlenhydrate: 22,2 g, davon Zucker: 2,3 g, Eiweiß: 11,2 g, Salz: 2,4 g
28483	Falafel „Gemüse“ Regenerierfertig Vegetarischer Bratling aus Kichererbsen und Gemüse, frittiert, gegart, einzeln entnehmbar, vakuumverpackt, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, SESAM	25 g 5 kg (4 x 1,2 kg)	Produkt auftauen lassen Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 100 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 1064 kJ/256 kcal, Fett: 15,0 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,2 g, Kohlenhydrate: 17,0 g, davon Zucker: 1,7 g, Eiweiß: 9,2 g, Salz: 3,2 g
28621	Gemüse Balls Regenerierfertig Proteinreiche vegetarische Gemüsebällchen mit Gemüsestückchen und Sojaprotein, vorfrittiert, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, SOJA UND SOJAERZEUGNISSE, SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE	ca. 18 g 3 kg (2 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 814 kJ/195 kcal, Fett: 9,6 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,0 g, Kohlenhydrate: 14,0 g, davon Zucker: 4,7 g, Eiweiß: 11,0 g, Salz: 1,8 g
28622	Guacamole-Bites Aufbereitet Vegetarische, panierte Dreiecke mit einer Guacamole-Füllung und Frischkäse, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	6 kg (6 x 1 kg)	Fritteuse: Bei ca. 180 °C ca. 3 Min. frittieren. Nährwerte pro 100 g: Energie: 1191 kJ/283 kcal, Fett: 15,0 g, davon gesättigte Fettsäuren: 4,7 g, Kohlenhydrate: 33,0 g, davon Zucker: 1,9 g, Eiweiß: 5,3 g, Salz: 1,3 g

Rechnungseinheit: kg



1. 7387 Blumenkohl-Käse-Bratling
2. 28622 Guacamole-Bites
3. 29621 Falafel „Mediterran“
4. 28621 Gemüse Balls

LASAGNEN & PFANNEN

Heute muss es mal schnell gehen? Dann sind Sie mit diesen Produkten gut aufgestellt - kombiniert mit frischem Gemüse oder einem knackig bunten Salat begeistern Sie jedes Kind.



Lasagnen & Pfannen Garfertig

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung/Nährwerte
7095	Lasagne „Lachs“ Lasagne mit Lachs, Spinat und Käse, abgerundet mit einer Zitronen-Note, portionsweise entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, FISCH, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	ca. 350 g 10,5 kg (ca. 30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 35 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 770 kJ/184 kcal, Fett: 10,3 g, davon gesättigte Fettsäuren: 3,1 g, Kohlenhydrate: 15,2 g, davon Zucker: 0,4 g, Eiweiß: 7,4 g, Salz: 0,9 g
7094	Lasagne „Bolognese“ Lasagne mit herzhafter Hackfleischsauce und Karottenwürfeln, portionsweise entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, SOJA, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE, SELLERIE	ca. 330 g 9,9 kg (ca. 30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 175 °C (Heißluft) ca. 20 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 601 kJ/143 kcal, Fett: 4,9 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,0 g, Kohlenhydrate: 18,3 g, davon Zucker: 0,9 g, Eiweiß: 5,7 g, Salz: 1,3 g
7879	Lasagne „Gemüse“ Lasagne mit Gemüse aus Zuckerschoten, Kohlrabi, Karotten und Lauch mit einer cremigen Kräuter-Bechamel und Käse, portionsweise entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE, SELLERIE	ca. 330 g 9,9 kg (ca. 30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 175 °C (Heißluft) ca. 20 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 528 kJ/126 kcal, Fett: 4,3 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,2 g, Kohlenhydrate: 16,8 g, davon Zucker: 1,7 g, Eiweiß: 4,1 g, Salz: 1,0 g
29593	Schlemmerpfanne „Gnocchi-Spinat“ Gegarte Gnocchi aus Hartweizengrieß und Kartoffeln, nach mediterraner Art, sonnengetrockneten Tomaten, Spinat und Paprikawürfeln, lose rollend, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	6 kg (4 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 150 °C (Heißluft) ca. 20 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 532 kJ/126 kcal, Fett: 3,0 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,9 g, Kohlenhydrate: 19,3 g, davon Zucker: 2,7 g, Eiweiß: 4,2 g, Salz: 0,7 g
87113 MSC	Schlemmerpfanne „skandinavische Art“ Gegarte Bandnudeln mit saftigem Alaska-Seelachsfilet und Wildlachsstücken, kombiniert mit Brokkoli, Karotten und Pilzen, in cremiger Kräutersauce (21 %), lose rollend, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, SOJA UND SOJAERZEUGNISSE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	6 kg (4 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Kombidampf) ca. 14 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 482 kJ/115 kcal, Fett: 5,9 g, davon gesättigte Fettsäuren: 3,7 g, Kohlenhydrate: 7,1 g, davon Zucker: 1,1 g, Eiweiß: 7,9 g, Salz: 1,0 g

Rechnungseinheit: kg

29593 Schlemmerpfanne „Gnocchi-Spinat“



87113 Schlemmerpfanne „skandinavische Art“



28665 Lasagne „Gemüse“



28667 Lasagne „Lachs“



28662 Lasagne „Bolognese“



BEILAGEN MIT NUDELN, REIS & CO.

Im Beilagen-Sortiment finden Sie die perfekte Ergänzung für Ihre Gerichte. Alle Produkte sind in wenigen Minuten zubereitet und variabel als Beilage oder komplette Mahlzeit einsetzbar.



Pasta - gefüllt oder mit Gemüse

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	Zubereitung/Nährwerte
24201	Ravioli „Spinachi“ Garfertig Teigtaschen aus Hartweizengrieß, mit einer herzhaften Spinatfüllung, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	4 kg (2 x 2 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 95 °C (Dampf) ca. 8 Min. garen (Portion à 250 g ca. 3 Min) Nährwerte pro 100 g: Energie: 682 kJ/161 kcal, Fett: 1,7 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,6 g, Kohlenhydrate: 29,0 g, davon Zucker: 1,8 g, Eiweiß: 6,4 g, Salz: 0,9 g
29567	Tagliatelle „Mediterran“ Garfertig Breite Bandnudeln mit Gemüse nach mediterraner Art und getrockneten Tomaten, mit Olivenöl, lose rollend, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	4,5 kg (3 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 140 °C ca. 12 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 526 kJ/125 kcal, Fett: 4,8 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,6 g, Kohlenhydrate: 16,0 g, davon Zucker: 2,8 g, Eiweiß: 3,4 g, Salz: 0,8 g
29566	Tortelloni „Ricotta-Gemüse“ Garfertig Teigtaschen aus Hartweizengrieß, mit einer Ricotta-Spinat-Füllung in cremiger Käse-Sahnesauce mit Brokkoliröschen, Karottenscheiben und roten Paprikastreifen, lose rollend, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, SOJA, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	6 kg (4 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 140 °C ca. 14 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 640 kJ/153 kcal, Fett: 8,7 g, davon gesättigte Fettsäuren: 5,5 g, Kohlenhydrate: 12,9 g, davon Zucker: 2,6 g, Eiweiß: 5,2 g, Salz: 1,0 g
7198	Tortelloni „Ricotta-Spinat“ Garfertig Teigtaschen aus Hartweizengrieß, mit einer herzhaften Käse-Spinat-Füllung, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	4 kg (2 x 2 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, 2 kg bei ca. 95 °C (Dampf) ca. 8 Min. garen. (Portion à 250 g ca. 3 Min) Nährwerte pro 100 g: Energie: 759 kJ/180 kcal, Fett: 2,3 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,9 g, Kohlenhydrate: 31,0 g, davon Zucker: 2,0 g, Eiweiß: 7,8 g, Salz: 0,9 g
29974	Vollkorn Ravioli „Ricotta-Spinat“ Aufbereitetfertig Vollkorn-Teigwaren mit Ricotta-Spinat (Füllung 33 %) vorgekocht, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	4 kg (2 x 2 kg)	Pasta mit etwas Öl mischen. Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 95 °C (Dampf) ca. 8 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 741 kJ/176 kcal, Fett: 3,6 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,3 g, Kohlenhydrate: 24,0 g, davon Zucker: 1,1 g, Eiweiß: 9,4 g, Salz: 0,9 g

Rechnungseinheit: kg



29974 Vollkorn Ravioli „Ricotta-Spinat“



7198 Tortelloni „Ricotta-Spinat“



29566 Tortelloni „Ricotta-Gemüse“



29567 Tagliatelle „Mediterran“



24201 Ravioli „Spinachi“

Beilagen mit Nudeln, Reis & Co.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	Zubereitung/Nährwerte
28444	Bulgur „Pilavi“ Regenerierfertig Weizengrütze, gewürzt, gegart, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, SOJA UND SOJAERZEUGNISSE, SELLERIE UND SELLERIE-ERZEUGNISSE	10 kg (2 x 5 kg)	Produkt auftauen lassen, Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 100 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 640 kJ/152 kcal, Fett: 4,3 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,1 g, Kohlenhydrate: 22,7 g, davon Zucker: 1,4 g, Eiweiß: 5,6 g, Salz: 1,2 g
7236	Gnocchi Aufbereitet Teigklößchen aus Kartoffelpüree und Hartweizengrieß, vorgekocht, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI	5 kg (2 x 2,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 717 kJ/170 kcal, Fett: 1,7 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,2 g, Kohlenhydrate: 34,0 g, davon Zucker: 2,7 g, Eiweiß: 3,7 g, Salz: 1,2 g
29717	Schupfnudeln Garfertig Frische Eierteigware aus Weizenmehl und Kartoffelflocken Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI	5 kg (2 x 2,5 kg)	Bratpfanne: Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden kurz in etwas Butter oder Öl anbraten. Nährwerte pro 100 g: Energie: 795 kJ/188 kcal, Fett: 2,3 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,4 g, Kohlenhydrate: 34,0 g, davon Zucker: 2,2 g, Eiweiß: 6,1 g, Salz: 1,5
29720	Spätzle Garfertig Hausmacher Frischteigware aus Weizenmehl und Frischei Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI	5 kg (2 x 2,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei 130 °C (Kombidampf) ca. 4 Min. garen. Danach eine Standzeit von 5 Min. einhalten. Nährwerte pro 100 g: Energie: 706 kJ/168 kcal, Fett: 3,9 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,2 g, Kohlenhydrate: 26,0 g, davon Zucker: 0,0 g, Eiweiß: 6,5 g, Salz: 1,7 g
7804	Reis-Gemüse-Mischung Garfertig Bunte Gemüsemischung, kombiniert mit Patna- und Wildreis, fertig gewürzt, lose rollend, tiefgefroren	6 kg (4 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 130 °C (Kombidampf) ca. 10 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 495 kJ/118 kcal, Fett: 2,9 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,8 g, Kohlenhydrate: 20,1 g, davon Zucker: 1,1 g, Eiweiß: 2,3 g, Salz: 1,2 g

Rechnungseinheit: kg



Seelachsloin mit Gnocchi und Paprikagemüse

BEILAGEN AUS KARTOFFELN

Heiß und begehrt: Kartoffeln in jeglicher Form sind beliebt bei Kindern – und vom Kartoffelwürfel, über Bratkartoffeln bis hin zu Pommes oder Rösti ist Abwechslung auf dem Teller hier kein Problem.



Beilagen aus Kartoffeln

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung/Nährwerte
27323	Kartoffelhälften mit Schale Garfertig Halbierte Kartoffeln mit Schale, pasteurisiert, vakuumverpackt	12 kg (6 x 2 kg)	Nährwerte pro 100 g: Energie: 380 kJ/90 kcal, Fett: 2,0 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,1 g, Kohlenhydrate: 14,7 g, davon Zucker: 1,0 g, Eiweiß: 1,9 g, Salz: 0,1 g
7722	Schwenkkartoffeln Regenerierfertig Geschälte Kartoffeln, gegart	12 kg (4 x 3 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 130 °C (Dampf) ca. 12 Min. garen Nährwerte pro 100 g: Energie: 401 kJ/95 kcal, Fett: 3,0 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,2 g, Kohlenhydrate: 14,0 g, davon Zucker: 0,6 g, Eiweiß: 2,1 g, Salz: 0,6 g
7483	Bratkartoffeln Regenerierfertig Kartoffelscheiben mit Zwiebeln und Katenschinken, gegart, vakuumverpackt	12 kg (4 x 3 kg)	Bratkartoffeln vor dem Garen mit Fett besprühen Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 25 Min. garen Nährwerte pro 100 g: Energie: 387 kJ/92 kcal, Fett: 2,3 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,3 g, Kohlenhydrate: 14,4 g, davon Zucker: 0,8 g, Eiweiß: 2,3 g, Salz: 0,9 g
7718	Kartoffelgratin Regenerierfertig Kartoffelscheiben in Käsecrème, pasteurisiert, gegart, vakuumverpackt Enthält: EI, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	6 kg (3 x 2 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 20 Min. garen Nährwerte pro 100 g: Energie: 582 kJ/140 kcal, Fett: 9,6 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,9 g, Kohlenhydrate: 10,6 g, davon Zucker: 2,0 g, Eiweiß: 2,0 g, Salz: 1,2 g
7751	Kartoffeltasche, gefüllt Aufbereitet Frischkäse-Kräuter-Füllung im Kartoffelmantel, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	ca. 75 g 4 kg (2 x 2 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 18 Min. garen Nährwerte pro 100 g: Energie: 759 kJ/182 kcal, Fett: 10,0 g, davon gesättigte Fettsäuren: 3,5 g, Kohlenhydrate: 19,0 g, davon Zucker: 0,6 g, Eiweiß: 3,0 g, Salz: 1,5 g
29199	Pommes frites Garfertig Normalschnitt, tiefgefroren	10 mm 10 kg (4 x 2,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 20 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 601 kJ/143 kcal, Fett: 4,5 g, davon gesättigte Fettsäuren: 2,4 g, Kohlenhydrate: 22,0 g, davon Zucker: 0,5 g, Eiweiß: 2,5 g, Salz: 0,1 g
7370	Pommes Julienne Garfertig Feinschnitt, tiefgefroren	7 mm 10 kg (4 x 2,5 kg)	Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 3 Min. frittieren. Nährwerte pro 100 g: Energie: 545 kJ/130 kcal, Fett: 4,0 g, davon gesättigte Fettsäuren: 2,0 g, Kohlenhydrate: 20,0 g, davon Zucker: 0,5 g, Eiweiß: 2,2 g, Salz: 0,1 g

Rechnungseinheit: kg



BURGER BUNS & TORTILLAS

Bunt und individuell belegt oder gerollt: Der Fantasie sind bei Burgern und Wraps keine Grenzen gesetzt. Ob mit Fisch, Fleisch oder veggie – Hauptsache, es schmeckt.



Burger Buns & Tortillas

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung/Nährwerte
29950	Burger Bun „Brioche“ Mini Garfertig Softes, verzehrfertiges Weizenbrötchen, mit Butter, Vollei und Zucker, ungeschnitten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	ca. 41 g 3,4 kg (ca. 84 Stück)	Das Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig Nährwerte pro 100 g: Energie: 1192 kJ/282 kcal, Fett: 5,6 g, davon gesättigte Fettsäuren: 3,4 g, Kohlenhydrate: 47,6 g, davon Zucker: 6,0 g, Eiweiß: 9,0 g, Salz: 1,1 g
29805	Burger Bun „Brioche“ Medium Garfertig Softes, verzehrfertiges Weizenbrötchen, mit Butter, Vollei und Zucker, ungeschnitten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	ca. 55 g 3,3 kg (ca. 60 Stück)	Das Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig Nährwerte pro 100 g: Energie: 1122 kJ/265 kcal, Fett: 5,0 g, davon gesättigte Fettsäuren: 2,4 g, Kohlenhydrate: 46,0 g, davon Zucker: 4,8 g, Eiweiß: 9,0 g, Salz: 1,2 g
29903	Tortillas „Grillstreifen“ Verzehrfertig Gepresste Weizenmehlfladen, gebacken, mit Grillstreifenoptik, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	ca. 89 g 8 kg (6 x 1,3 kg / 90 Stück)	Das Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig Nährwerte pro 100 g: Energie: 1224 kJ/290 kcal, Fett: 6,0 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,8 g, Kohlenhydrate: 50,0 g, davon Zucker: 2,7 g, Eiweiß: 7,0 g, Salz: 1,3 g
7887	Tortillas „Natur“ Verzehrfertig Gepresste Weizenmehlfladen, gebacken, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	ca. 90 g 8,6 kg (8 x 1,1 kg / 96 Stück)	Das Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig Nährwerte pro 100 g: Energie: 1224 kJ/290 kcal, Fett: 6,0 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,8 g, Kohlenhydrate: 50,0 g, davon Zucker: 1,4 g, Eiweiß: 7,0 g, Salz: 1,3 g
7886	Tortillas „Tomato & Basil“ Verzehrfertig Gepresste Weizenmehlfladen mit Tomate und Basilikum, gebacken, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	ca. 90 g 8,6 kg (8 x 1,1 kg / 96 Stück)	Das Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig Nährwerte pro 100 g: Energie: 1224 kJ/290 kcal, Fett: 6,0 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,8 g, Kohlenhydrate: 50,0 g, davon Zucker: 2,3 g, Eiweiß: 7,0 g, Salz: 1,3 g
7885	Tortillas „Spinach“ Verzehrfertig Gepresste Weizenmehlfladen mit Spinat, gebacken, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	ca. 90 g 8,6 kg (8 x 1,1 kg / 96 Stück)	Das Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig Nährwerte pro 100 g: Energie: 1189 kJ/282 kcal, Fett: 6,0 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,8 g, Kohlenhydrate: 48,0 g, davon Zucker: 1,6 g, Eiweiß: 7,0 g, Salz: 1,3 g

Rechnungseinheit: kg



Beilagen aus Kartoffeln

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	Zubereitung/Nährwerte
28470	Pommes Stealth Fries Aufbereitet Pommes frites, gewürzt, vorfrittiert, tiefgefroren	6 mm Schnitt 10 kg (4 x 2,5 kg)	Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 3 Min. frittieren Nährwerte pro 100 g: Energie: 705 kJ/168 kcal, Fett: 6,5 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,8 g, Kohlenhydrate: 24,0 g, davon Zucker: <0,5 g, Eiweiß: 2,2 g, Salz: 0,5 g
29792	Süßkartoffel-Pommes Aufbereitet Aus blanchierten Süßkartoffeln, geschnitten, vorgebacken, tiefgefroren	9,5 mm 11,35 kg (5 x 2,3 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen. Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 3 Min. frittieren. Nährwerte pro 100 g: Energie: 700 kJ/170 kcal, Fett: 7,5 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,1 g, Kohlenhydrate: 22,0 g, davon Zucker: 7,1 g, Eiweiß: 1,5 g, Salz: 0,4 g
7737	Potato Wedges Aufbereitet Herzhaft gewürzte Kartoffelspalten, mit Schale, vorfrittiert, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	10 kg (4 x 2,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 18 Min. garen. Nährwerte pro 100 g: Energie: 580 kJ/140 kcal, Fett: 5,0 g, davon gesättigte Fettsäuren: 2,7 g, Kohlenhydrate: 20,0 g, davon Zucker: 0,5 g, Eiweiß: 2,5 g, Salz: 1,2 g
7233	Rösti „Schweizer Art“ Garfertig Aus frischen Kartoffelraspeln, gewürzt, ausgeformt, tiefgefroren	ca. 38 g 2 x 2,5 kg	Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 5 Min. frittieren. Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 5 Min. braten. Nährwerte pro 100 g: Energie: 373 kJ/88 kcal, Fett: 0,1 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,1 g, Kohlenhydrate: 19,0 g, davon Zucker: 0,5 g, Eiweiß: 1,9 g, Salz: 0,8 g
7235	Rösti „Schweizer Art“ Garfertig Aus frischen Kartoffelraspeln, gewürzt, ausgeformt, tiefgefroren	ca. 100 g 2 x 2,5 kg	Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 3 Min. frittieren. Bratpfanne: Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden ca. 7 Min. braten. Nährwerte pro 100 g: Energie: 555 kJ/132 kcal, Fett: 3,0 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,7 g, Kohlenhydrate: 23,0 g, davon Zucker: 1,1 g, Eiweiß: 2,4 g, Salz: 1,1 g
7201	Reibekuchen Aufbereitet Frische, geriebene Kartoffeln, gewürzt, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI	ca. 60 g 6 kg (ca. 100 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen. Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 3 Min. frittieren. Bratpfanne: Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden ca. 7 Min. braten. Nährwerte pro 100 g: Energie: 555 kJ/132 kcal, Fett: 3,0 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,7 g, Kohlenhydrate: 23,0 g, davon Zucker: 1,1 g, Eiweiß: 2,4 g, Salz: 1,1 g

Rechnungseinheit: kg

TK-GEMÜSE & GEMÜSEMISCHUNGEN

TK-Gemüse, sortenrein Garfertig		
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE
7021	Bohnen, Brechbohnen 30-40 mm, lose rollend, tiefgefroren	4 x 2,5 kg
7097	Champignons III. Wahl, geschnitten, unblanchiert, lose rollend, tiefgefroren	4 x 2,5 kg
7356	Karotten In Scheiben, 16-27 mm, Wellenschnitt, lose rollend, tiefgefroren	4 x 2,5 kg
7100	Karotten, Finger Möhrchen „Gastro“ 6-12 mm, lose rollend, tiefgefroren	4 x 2,5 kg
7037	Kohlrabi „Gastro“ Extra Auslese, in Streifen, bis 8 mm, lose rollend, tiefgefroren	4 x 2,5 kg
7022	Markerbsen Fein, lose rollend, tiefgefroren	4 x 2,5 kg
7395	Paprika „Gastro“ Gemischt (rot, gelb, grün), in Streifen, lose rollend, tiefgefroren	4 x 2,5 kg
7031	Rotkohl Geschnitten, 3 mm, lose rollend, tiefgefroren	4 x 2,5 kg
7044	Sellerie Gewürfelt, lose rollend, tiefgefroren	4 x 2,5 kg
7675	Spinat „Gastro“ Blattspinat, handgelegt, tiefgefroren	4 x 2,5 kg
7039	Spinat Granulat, gehackt, portioniert, lose rollend, tiefgefroren	4 x 2,5 kg
7081	Zwiebeln Gewürfelt, lose rollend, tiefgefroren	4 x 2,5 kg

Rechnungseinheit: kg

TK-Gemüsemischungen Garfertig		
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE
7339	Chinagemüse „Gastro“ Paprikastreifen, Weißkohl, Mungobohnenkeimlinge, Porreescheiben, Black Fungus-Pilze, Bambusscheiben, Bambussprossen, Karottenstifte und Zwiebeln, lose rollend, tiefgefroren	4 x 2,5 kg
2237	Gemüsemischung „Mexicanische Art“ Romanobohnen, Maiskölbchen, Gemüsemais, rote und grüne Paprikawürfel, lose rollend, tiefgefroren	4 x 2,5 kg
2236	Gemüsemischung „Farmer Art“ Brokkoliröschen, gelbe und orange Karottenscheiben, Maiskölbchen, Romanobohnen, lose rollend, tiefgefroren	4 x 2,5 kg
7756	Gemüwestreifen „Julienne“ Porree, Sellerie, Karotten, lose rollend, tiefgefroren	4 x 2,5 kg
22981	Grill-Gemüsemischung Grill-Gemüsemischung mit Paprika, Zuckerschoten und gegrillter Zucchini, ummantelt mit einer mediterranen Sauce, tiefgefroren	4 x 1,5 kg
7471	Kaisergemüse „Gastro“ Brokkoli- und Blumenkohlröschen, Finger Möhrchen, lose rollend, tiefgefroren	4 x 2,5 kg
7335	Leipziger Allerlei „Gastro“ Erbsen sehr fein, Pariser Karotten 12-18 mm, Brechspargel mit Köpfen, lose rollend, tiefgefroren	4 x 2,5 kg
7334	Mischgemüse „Gastro“ Blumenkohlröschen, Erbsen mittelfein, Finger Möhrchen, lose rollend, tiefgefroren	4 x 2,5 kg
7476	Pilzmischung „Gastro“ Stockschwämmchen, Butterpilze, Pfifferlinge, lose rollend, tiefgefroren	5 x 1 kg
7323	Sommergemüse „Gastro“ Karottenscheiben, Erbsen mittelfein, Kohlrabistreifen, Wachsbrechbohnen, lose rollend, tiefgefroren	4 x 2,5 kg
7034	Suppengemüse 9 Gemüsesorten, lose rollend, tiefgefroren Enthält: SELLERIE	4 x 2,5 kg

Rechnungseinheit: kg



22981 Grill-Gemüsemischung

BEILAGENSALATE

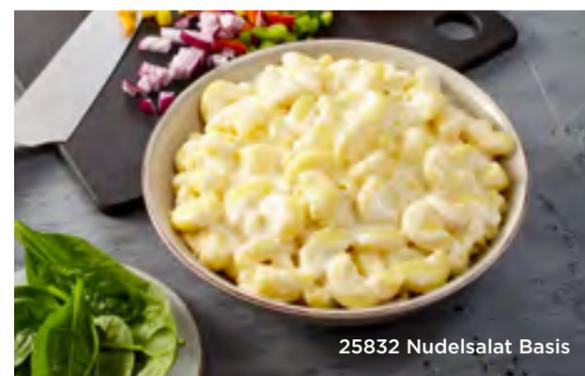
Wenig Arbeit für Sie, viel Genuss für die Kids:

Wir liefern Ihnen je nach Wunsch Salate zum selber verfeinern oder schon komplett servierfertig - alle nach hauseigenen Rezepturen aus unserer Feinkostmanufaktur.



BEECK Basissalate zum Selber verfeinern Verzehrfertig Vegan			
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	Zubereitung/Nährwerte
25818	Cole Slaw Basis Fein geschnittener Weißkohl und Karotten in einer veganen Salatcreme	5 kg / Eimer	Nährwerte pro 100 g: Energie: 641 kJ/155 kcal, Fett: 14,1 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,9 g, Kohlenhydrate: 5,5 g, davon Zucker: 5,0 g, Eiweiß: 0,6 g, Salz: 0,6 g
25827	Kartoffelsalat Basis Feine Kartoffelscheiben in einer fein würzigen veganen Salatcreme	5 kg / Eimer	Nährwerte pro 100 g: Energie: 980 kJ/237 kcal, Fett: 21,2 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,4 g, Kohlenhydrate: 10,0 g, davon Zucker: 2,4 g, Eiweiß: 1,0 g, Salz: 1,3 g
25815	Kichererbsen Basis Zarte Kichererbsen in einem pikanten Tomatendressing	5 kg / Eimer	Nährwerte pro 100 g: Energie: 543 kJ/139 kcal, Fett: 6,0 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,6 g, Kohlenhydrate: 14,3 g, davon Zucker: 3,2 g, Eiweiß: 5,5 g, Salz: 1,8 g
25832	Nudelsalat Basis Nudeln in einer fein würzigen veganen Salatcreme	5 kg / Eimer	Nährwerte pro 100 g: Energie: 1128 kJ/272 kcal, Fett: 22,2 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,4 g, Kohlenhydrate: 17,5 g, davon Zucker: 2,8 g, Eiweiß: 0,5 g, Salz: 0,8 g
25826	Zartweizen Basis Bissfeste, saftige Zartweizenkörner in einem pikanten Currydressing	5 kg / Eimer	Nährwerte pro 100 g: Energie: 853 kJ/203 kcal, Fett: 6,9 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,6 g, Kohlenhydrate: 28,5 g, davon Zucker: 7,3 g, Eiweiß: 5,0 g, Salz: 1,5 g

Rechnungseinheit: kg



BEECK Beilagensalate Verzehrfertig			
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	Zubereitung/Nährwerte
25831	Amerikanisches Picknick „Cole Slaw“ Vegetarisch Knackiger Salat mit fein geschnittenem Weißkohl, Karotten und Ananas, in einer cremigen Salatmayonnaise	1,5 kg / Eimer	Nährwerte pro 100 g: Energie: 752 kJ/182 kcal, Fett: 15,7 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,2 g, Kohlenhydrate: 7,8 g, davon Zucker: 7,2 g, Eiweiß: 1,0 g, Salz: 0,7 g
825	Enthält: EI, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE, SENF	5 kg / Eimer	
26569	Bulgur mit Gemüse Vegan Kerniger Bulgur mit Tomaten- und Zucchiniwürfeln sowie gerösteten Mandelstiften, in einem leichten, klaren Dressing	1 kg / Schale	Nährwerte pro 100 g: Energie: 1180 kJ/281 kcal, Fett: 9,8 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,1 g, Kohlenhydrate: 39,1 g, davon Zucker: 3,1 g, Eiweiß: 8,1 g, Salz: 1,6 g
300	Farmersalat Feiner Karottensalat mit Sellerie, in einer würzigen Salatmayonnaise	1,5 kg / Schale	Nährwerte pro 100 g: Energie: 984 kJ/238 kcal, Fett: 22,6 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,8 g, Kohlenhydrate: 7,4 g, davon Zucker: 5,1 g, Eiweiß: 0,9 g, Salz: 1,1 g
338	Enthält: EI, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE, SENF	338 5 kg / Eimer	
243	Gartensalat „Vital“ Vegan Klarer Gemüsesalat mit frischem Gemüse, wie Salatgurke, Karotte und Paprika	1,5 kg / Schale	Nährwerte pro 100 g: Energie: 314 kJ/76 kcal, Fett: 5,2 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,4 g, Kohlenhydrate: 5,4 g, davon Zucker: 3,8 g, Eiweiß: 1,0 g, Salz: 1,0 g
394	Gemüse in French-Dressing Vegetarisch Frische Paprika, frische Salatgurke und frische Karotte mit Mais und Sellerie, in pikanter Salatmayonnaise mit Knoblauch	1 kg / Schale	Nährwerte pro 100 g: Energie: 613 kJ/148 kcal, Fett: 13,3 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,0 g, Kohlenhydrate: 5,1 g, davon Zucker: 2,7 g, Eiweiß: 1,1 g, Salz: 1,3 g
	Enthält: EI, SELLERIE, SENF		

Rechnungseinheit: kg



Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	Zubereitung/Nährwerte
308	Gurkensalat in Joghurdressing Vegetarisch Gurkenscheiben mit Zwiebeln, in einem mit Dillspitzen abgestimmten Joghurdressing Enthält: EI, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE, SENF	1 kg / Schale	Nährwerte pro 100 g: Energie: 613 kJ/148 kcal, Fett: 13,2 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,1 g, Kohlenhydrate: 6,1 g, davon Zucker: 5,5 g, Eiweiß: 0,8 g, Salz: 0,7 g
25621	Kartoffelsalat „Natur“ Vegan	1 kg / Schale	Nährwerte pro 100 g: Energie: 336 kJ/80 kcal, Fett: 2,4 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,2 g, Kohlenhydrate: 11,9 g, davon Zucker: 0,6 g, Eiweiß: 2,0 g, Salz: 1,3 g
25656	Eine Basis aus herzhaften Kartoffeln verfeinert mit Zwiebeln und einer Vinaigrette aus Essig und Öl	5 kg / Eimer	
26474	Kartoffel-Ratatouille-Salat Vegan Aromatische Kartoffelscheiben mit Zucchini, Tomaten, Paprika und Zwiebeln, in einem klaren Dressing, verfeinert mit Basilikum, Petersilie und Schnittlauch	1 kg / Schale	Nährwerte pro 100 g: Energie: 363 kJ/87 kcal, Fett: 4,1 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,3 g, Kohlenhydrate: 10,1 g, davon Zucker: 1,6 g, Eiweiß: 1,4 g, Salz: 1,2 g
25628	Mediterraner Zartweizen Mix Vegetarisch Zartweizen mit Curry gekocht und gemixt mit dicken Bohnen, getrockneten Tomaten, Zwiebeln und Zucchini, verfeinert mit einer mediterranen Kräutervinaigrette Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, SENF	1 kg / Schale	Nährwerte pro 100 g: Energie: 463 kJ/111 kcal, Fett: 5,3 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,6 g, Kohlenhydrate: 10,7 g, davon Zucker: 4,9 g, Eiweiß: 2,7 g, Salz: 1,2 g
461	Mexikanischer Krautsalat Vegan Herzhaftes Weißkraut, Mais, knackige grüne und rote Paprika und Zwiebeln, in pikanter Vinaigrette	1 kg / Schale	Nährwerte pro 100 g: Energie: 467 kJ/112 kcal, Fett: 5,7 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,4 g, Kohlenhydrate: 13,4 g, davon Zucker: 10,6 g, Eiweiß: 1,0 g, Salz: 1,5 g
103	Pellkartoffelsalat Vegetarisch Pellkartoffeln, Gewürzgerurken und frische Zwiebeln, in einer delikaten Salatmayonnaise	1,5 kg / Schale	Nährwerte pro 100 g: Energie: 819 kJ/197 kcal, Fett: 15,3 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,2 g, Kohlenhydrate: 12,5 g, davon Zucker: 3,5 g, Eiweiß: 1,4 g, Salz: 1,5 g
124	Enthält: EI, SENF	5 kg / Eimer	
26254	Sommernudelsalat Vegetarisch Pasta, mit sommerlichem Gemüse und Früchten, in einem leichten, frischen Buttermilchdressing	1 kg / Schale	Nährwerte pro 100 g: Energie: 1238 kJ/297 kcal, Fett: 19,6 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,7 g, Kohlenhydrate: 25,7 g, davon Zucker: 6,1 g, Eiweiß: 4,1 g, Salz: 1,2 g
26397	Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE, SENF	5 kg / Eimer	
25633	Quinoasalat Vegan Salat aus rotem und weißem Quinoa, gelber und roter Paprika, Karotten und Mango in fruchtig pikantem Dressing	1 kg / Schale	Nährwerte pro 100 g: Energie: 418 kJ/100 kcal, Fett: 3,8 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,3 g, Kohlenhydrate: 13,7 g, davon Zucker: 7,2 g, Eiweiß: 2,0 g, Salz: 1,3 g
25771	Enthält: SENF	5 kg / Schale	
52059	Ratatouille-Salat Vegan Mediterraner Gemüsesalat mit frischer Paprika, Zucchini und sonnengereiften Tomaten, in einem Dressing aus Essig und Öl, verfeinert mit Kräutern der Provence	1,5 kg / Schale	Nährwerte pro 100 g: Energie: 356 kJ/85 kcal, Fett: 6,7 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,5 g, Kohlenhydrate: 4,5 g, davon Zucker: 2,6 g, Eiweiß: 1,1 g, Salz: 1,6 g
882		5 kg / Eimer	

Rechnungseinheit: kg



SAUCEN, DIPS & AUFSTRICHE

BEECK Saucen, Dips & Aufstriche			
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	Nährwerte
25519	Dillsauce mit Limette Vegetarisch Mit Dill und Limettensaft verfeinert, kochstabil Enthält: MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	2 kg / Schale	Nährwerte pro 100 g: Energie: 911 kJ/220 kcal, Fett: 20,2 g, davon gesättigte Fettsäuren: 4,1 g, Kohlenhydrate: 8,7 g, davon Zucker: 6,6 g, Eiweiß: 0,9 g, Salz: 0,1 g
25597	Hummus Vegetarisch Orientalischer Kichererbsen-Dip mit Joghurt verfeinert Enthält: MILCH UND MILCHERZEUGNISSE, SESAM	1 kg / Schale	Nährwerte pro 100 g: Energie: 591 kJ/141 kcal, Fett: 5,8 g, davon gesättigte Fettsäuren: 1,1 g, Kohlenhydrate: 14,4 g, davon Zucker: 2,5 g, Eiweiß: 5,7 g, Salz: 1,5 g
25095	Vegane Remouladencreme Vegan Vegane Salatcreme mit Gewürzgurken, Zwiebeln und Kräutern	2 kg / Schale	Nährwerte pro 100 g: Energie: 1528 kJ/371 kcal, Fett: 38,9 g, davon gesättigte Fettsäuren: 2,7 g, Kohlenhydrate: 3,8 g, davon Zucker: 3,8 g, Eiweiß: 0,6 g, Salz: 1,4 g
25096		5 kg / Eimer	
26457	Rucolafrischkäse Vegetarisch Cremiger Frischkäse mit Rucolastücken Enthält: MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	1 kg / Schale	Nährwerte pro 100 g: Energie: 934 kJ/226kcal, Fett: 21,0 g, davon gesättigte Fettsäuren: 13,2 g, Kohlenhydrate: 3,4 g, davon Zucker: 3,2 g, Eiweiß: 5,5 g, Salz: 1,0 g
601		2 kg / Schale	
741	Salatmayonnaise 60 % Vegetarisch Salatmayonnaise mit 60 % Pflanzenöl Enthält: EI, SENF	5 kg / Eimer	Nährwerte pro 100 g: Energie: 2413 kJ/586 kcal, Fett: 61,5 g, davon gesättigte Fettsäuren: 4,7 g, Kohlenhydrate: 6,8 g, davon Zucker: 5,3 g, Eiweiß: 0,8 g, Salz: 1,2 g
611		10 kg / Eimer	
701	Sour Cream Vegetarisch Aus Speisequark und Joghurt, mit Zwiebeln, Schnittlauch, Petersilie und Knoblauch verfeinert	1 kg / Schale	Nährwerte pro 100 g: Energie: 299 kJ/71 kcal, Fett: 1,6 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,9 g, Kohlenhydrate: 3,8 g, davon Zucker: 3,7 g, Eiweiß: 10,0 g, Salz: 1,0 g
452	Enthält: MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	5 kg / Eimer	
25845	Tomaten-Kräuter-Sauce Vegan Aus Tomaten-, Paprika- und Zwiebelstücken, mit mediterranen Kräutern abgeschmeckt, kochstabil, ideal zu Fisch und Pasta Enthält: ALLERGENE	2 kg / Schale	Nährwerte pro 100 g: Energie: 162 kJ/39 kcal, Fett: 0,7 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,1 g, Kohlenhydrate: 6,6 g, davon Zucker: 5,7 g, Eiweiß: 0,9 g, Salz: 1,8 g
703	Tzatziki Vegetarisch Quark-Joghurt-Zubereitung, mit frischen Salatgurken und intensiver Knoblauchnote Enthält: MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	1,5 kg / Schale	Nährwerte pro 100 g: Energie: 287 kJ/68 kcal, Fett: 2,3 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,9 g, Kohlenhydrate: 5,8 g, davon Zucker: 2,6 g, Eiweiß: 5,6 g, Salz: 1,1 g
25396	Rote Bete Aufstrich Vegetarisch Cremiger Aufstrich mit Frischkäse, Rote Bete und Joghurt, pikant abgeschmeckt Enthält: MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	1 kg / Schale	Nährwerte pro 100 g: Energie: 795 kJ/192 kcal, Fett: 15,4 g, davon gesättigte Fettsäuren: 5,8 g, Kohlenhydrate: 6,4 g, davon Zucker: 6,4 g, Eiweiß: 4,4 g, Salz: 1,3 g

Rechnungseinheit: kg



DESSERTS & OBST

Kinder lieben nun mal Süßes. Deshalb darf die Nachspeise natürlich nicht fehlen. Mal fruchtig pur oder kombiniert mit Vanillesauce, Quark, Joghurt oder Eis - sorgen sie für den perfekten Abschluss der Mittagspause.



BEECK Desserts Verzehrfertig Vegan			
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	RE- Einheit
26073	Obstsalat „Vital“ Eine Zusammenstellung aus frischer Zucker- und Wassermelone, Ananas, blauen Weintrauben, Orange und knackigen, grünen Äpfeln	5 (3,3 kg ATG) Eimer	kg
750	Rote Grütze Johannisbeeren, Sauerkirschen, Himbeeren, Brombeeren und Erdbeeren, nach traditioneller Rezeptur gekocht und abgeschmeckt	1,5 kg / Schale	kg
716		5 kg / Eimer	



750/716 Rote Grütze



26073 Obstsalat „Vital“

Dessert, tiefgefroren Regenerierfertig			
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung/Nährwerte
7423	Apfelstrudel Klassische Strudel Optik, mit grobstückigem Apfel, Rosinen und Gewürzen, fertig gebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g 4 kg (40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen Nährwerte pro 100 g: Energie: 631 kJ/149 kcal, Fett: 2,4 g, davon gesättigte Fettsäuren: 0,4 g, Kohlenhydrate: 29,5 g, davon Zucker: 14,4 g, Eiweiß: 2,4 g, Salz: 0,4 g

Rechnungseinheit: kg



7423 Apfelstrudel



deutsches Meer
Fischmanufaktur



Deutsche See GmbH

Maifischstraße 3-9 | 27572 Bremerhaven

Telefon: +49-471-13 3000 | E-Mail: info@deutschesee.de

Internet: www.deutschesee.de