

Mikrowellen-Menüs

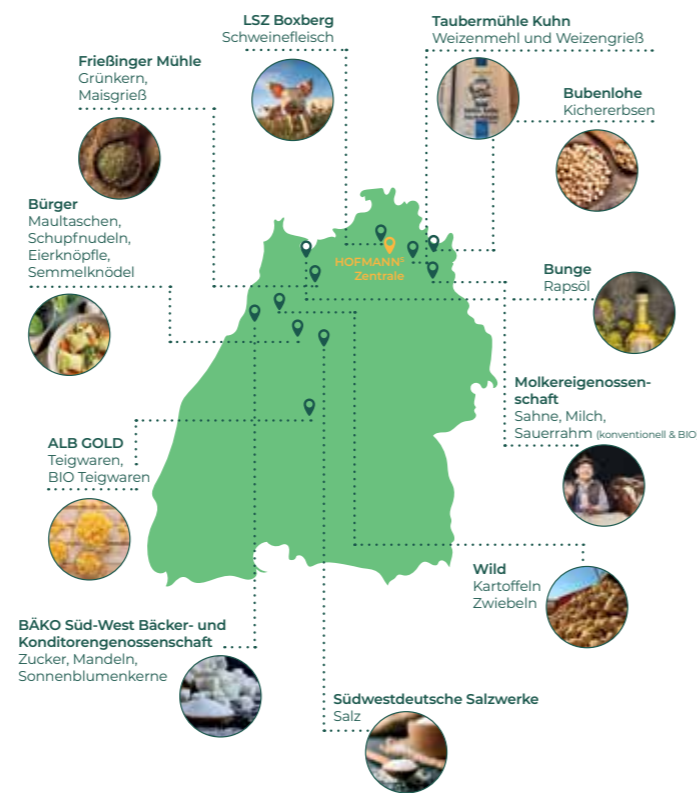
Wählen Sie à la carte

Gültig ab 1. April 2025



Aus der Region schmeckt es eben am besten!

Beim Kochen unserer Premium-Menüs legen wir viel Wert auf die Regionalität unserer Zutaten. Daher beziehen wir einen Großteil unserer Rohwaren von Lieferanten aus der Umgebung. Dank langjähriger und vertrauensvoller Kooperationen mit Betrieben und Erzeugerorganisationen rund um Boxberg garantieren wir beste Qualität.



Regionalität



64% unserer Rohwaren beziehen wir von unmittelbaren Lieferanten aus Baden-Württemberg und den umliegenden Bundesländern Bayern, Hessen oder Rheinland-Pfalz.



Für beste Qualität setzen wir auf langjährige und vertrauensvolle Kooperationen mit Betrieben und Erzeugerorganisationen rund um Boxberg.



In unserer hauseigenen Metzgerei stellen wir unsere eigenen Fleisch- und Wurstwaren her. Den Großteil unseres Schweinefleisches beziehen wir zudem von der Landesanstalt für Schweinezucht (LSZ) in Boxberg.



Unser Qualitätsversprechen



Manufaktur

Als Manufaktur liegt unser Fokus auf traditioneller und handwerklicher Produktionsweise.



Unsere Produkte werden von erfahrenen Metzger:innen und Köch:innen in echter Handarbeit und in Premiumqualität hergestellt.



Wir kochen nach unserem Reinheitsgebot und mit erlesenen Gewürzen aus unserer eigenen Gewürzküche.

Nachhaltigkeit



Um unsere Emissionen zu reduzieren und einen positiven Beitrag zum Klimaschutz zu leisten, nutzen wir seit April 2023 Ökostrom.



Wir verarbeiten fast alle unserer eingesetzten Rohwaren. Unser Food Waste liegt unter 4 %.

Reinheitsgebot

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

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

* mit Ausnahme von Nitritpökelsalz
 ** bei unseren hauseigenen Fleisch- und Wurstwaren
 *** entsprechend der EU-Verordnung (EG) Nr. 1829 / 2003 und 1830 / 2003



Mikrowellen-Zubereitung

Sowohl im Menü- als auch auf dem Porzellanteller*

Im Menüteller

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

Im Porzellanteller

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

*** Bitte beachten:**

Unsere Zubereitungszeiten beziehen sich auf eine Mikrowellenleistung von 800 Watt sowie die Zubereitung im Menüteller. Sie sind bei den einzelnen Menübeschreibungen angegeben.

Bei der Zubereitung der Menüs auf einem Porzellanteller verlängern sich die angegebenen Zubereitungszeiten um 2 Minuten.

Mikrowellen-Zubereitung

Im Menüteller



Im Porzellanteller



Guten Appetit!



GESCHMACKS-ERLEBNIS

HAUSEIGENE GEWÜRZKÜCHE

Edle Gewürze und feine Kräuter verleihen unseren Gerichten ihren unnachahmlichen Geschmack. Jedes Menü besticht durch seine eigene, unverwechselbare Gewürzkomposition – nach besten Rezepten für Sie von Köchen mit eigener Gewürzküche von Hand zusammengestellt.

Feine Kräuter wie Rosmarin, Thymian oder Bärlauch sowie bestes Raps- und Olivenöl verleihen unseren hochwertigen Menüspezialitäten ihren geschmackvollen Ausdruck und ihre Raffinesse.

Inhaltsverzeichnis

Seite

Klassiker & Co. – Vollkost	ab 9
Rind	10
Schwein	11
Hackfleisch- und Wurstgerichte	12
Geflügel	13
Fisch	14
Nudel-Spezialitäten	15
Eintöpfe	16
Süßspeisen	17
Vegetarische Menüs	17
Wohlfühl-Menüs – Kostform-Varianten	ab 19
Rind und Kalb	20
Schwein	20
Hackfleisch- und Wurstgerichte	21
Geflügel	21
Fisch	23
Nudel-Spezialitäten	24
Eintöpfe	24
Süßspeise	25
Vegetarische Menüs	25
Ihr DRK-Menüservice	ab 27
Bestellmöglichkeiten und Serviceleistungen	27

Unsere Kostformen

Kennzeichnungen

Vollkost

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

Kostform-Varianten

Hier finden Sie genau das Richtige für besondere Ernährungsanforderungen.

Angepasste Vollkost **AK**

Diese Kostform ist bei unspezifischen Unverträglichkeiten und gastrointestinalen Erkrankungen geeignet und ersetzt die ehemals leichte Vollkost (LK).

Diese Menüs/ Menükomponenten werden aus besonders gut verträglichen Zutaten hergestellt und sind mild gewürzt sowie schonend zubereitet.

Individuelle Verträglichkeiten sind zu berücksichtigen.

BE: Angabe der Broteinheiten pro Portion
Zur einfachen Kontrolle der Broteinheiten ist der Wert bis 5,0 BE pro Portion angegeben.

Vegetarische Menüs

Diese Menüs enthalten keinerlei Fleisch- und Fischprodukte.

Vegane Menüs

Diese Menüs enthalten keinerlei tierische Produkte.

Zusatzstoffe

Die in unseren Produkten enthaltenen Zusatzstoffe sind wie folgt gekennzeichnet:
3 mit Antioxidationsmittel
5 geschwefelt
7 mit Nitritpökelsalz

Nährwerte

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

Preisklassen

Kennzeichnung der Menüs mit Preisklassen von A bis C. Die Preisliste finden Sie auf dem gesonderten Beiblatt.

Kennzeichnungen/Allergene

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

Eine Übersicht über die Allergene und unsere Piktogramme finden Sie im hinteren Teil des Katalogs und auf dem gesonderten Beiblatt.

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

Allgemeine Hinweise

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

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

Abweichungen in Folge von Druckfehlern oder kurzfristigen Änderungen bleiben vorbehalten.

Klassiker & Co.

Vollkost

Fränkische Bratwurstchen

Best.-Nr. 2776,
Seite 13





BEST.-NR. 2140

PREISKLASSE: B

Stroganoff-Topf

Rindergeschnetzeltes in feiner Sahnesoße mit Champignons und Gurkenstreifen, dazu Kräuter-Spätzle

Fleisch-Einwaage: 60 g, Gesamt-Einwaage: 400 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 530 kJ (126 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 2 g;
KH 14 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 8 g; Salz 0,91 g
Allergenhinweis: A1, C, G, L

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.



BEST.-NR. 2142

PREISKLASSE: B

Zarter Sauerbraten

in fein abgeschmeckter Soße, dazu Apfelrotkohl und gekochte, hausgemachte Kartoffelklöße

Fleisch-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 440 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 462 kJ (110 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 1 g;
KH 11 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 7 g; Salz 1,15 g
Allergenhinweis: C, L

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.



BEST.-NR. 2782

PREISKLASSE: C

HOFMANN's Rinderrouladen³⁷

mit Speck- und Zwiebelfüllung, in feiner Soße, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

Rouladen-Einwaage: 120 g, Gesamt-Einwaage: 480 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 536 kJ (128 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g;
KH 9 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 9 g; Salz 1,18 g
Allergenhinweis: M

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 12 Min.



BEST.-NR. 2783

PREISKLASSE: B

Gekochtes Rindfleisch³⁵

in delikater Meerrettichsoße, mit Petersilienkartoffeln

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

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.



BEST.-NR. 2378

PREISKLASSE: B

Gulaschpfanne

vom Rind, mit buntem Paprika, Zwiebeln und Champignons, Schlingli-Nudeln

Fleisch-Einwaage: 55 g, Gesamt-Einwaage: 400 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 447 kJ (106 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS 1 g;
KH 13 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 8 g; Salz 1,24 g
Allergenhinweis: A1, L

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.



BEST.-NR. 2003

PREISKLASSE: B

Herzhaftes Lauch-Rahmschnitzel

Schweineschnitzel natur in deftiger Lauch-Rahmsoße, garniert mit Käse und Röstzwiebeln, dazu Spätzle

Fleisch-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 390 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 587 kJ (140 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 3 g;
KH 12 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 9 g; Salz 0,81 g
Allergenhinweis: A1, C, G, L

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.



BEST.-NR. 2617

PREISKLASSE: B

Schnitzel »Alt Bayerische Art«

Schweineschnitzel mit Meerrettich-Senf-Panade, garniert mit Röstzwiebeln und Käse, dazu Serviettenknödel in Pilz-Sahnesoße

Fleisch-Einwaage mit Panade: 80 g, Gesamt-Einwaage: 380 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 723 kJ (173 kcal); Fett 9 g, davon ges. FS 3 g;
KH 13 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 9 g; Salz 1,34 g
Allergenhinweis: A1, C, G, L, M

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.



BEST.-NR. 2726

PREISKLASSE: B

Geschnetzeltes »Jäger Art«

vom Schwein, in Champignonsoße, mit Fingermöhrrchen und Schlingli-Nudeln

Fleisch-Einwaage: 70 g, Gesamt-Einwaage: 420 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 539 kJ (129 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS 2 g;
KH 9 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 7 g; Salz 0,80 g
Allergenhinweis: A1, L

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.



BEST.-NR. 2786

PREISKLASSE: A

Sahnegeschnetzeltes

vom Schwein, mit Champignons, dazu Bauernspätzle

Fleisch-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 420 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 547 kJ (130 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 2 g;
KH 14 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 9 g; Salz 0,69 g
Allergenhinweis: A1, C, G, L

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.



BEST.-NR. 2787

PREISKLASSE: B

Schweinebraten »Bayrische Art«

in Bratensoße, mit Apfelrotkohl und hausgemachten, gekochten Kartoffelklößen

Fleisch-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 410 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 556 kJ (133 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS 2 g;
KH 10 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 7 g; Salz 1,17 g
Allergenhinweis: C, L

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

NEU



BEST.-NR. 2859

PREISKLASSE: C

Filettöpfchen

Schweinelende und Hähnchentaler in feiner Rahmbratensoße, mit grünen Bohnen und Knöpfle-Spätzle
Fleisch-Einwaage: 100 g, Gesamt-Einwaage: 400 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 479 kJ (114 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 1 g;
KH 10 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 9 g; Salz 1,13 g
Allergenhinweis: A1, A5, C, G, L
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.



BEST.-NR. 2862

PREISKLASSE: B

Kasseler Nacken³⁷

in Bratensoße, mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
Fleisch-Einwaage: 70 g, Gesamt-Einwaage: 420 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 346 kJ (83 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 2 g;
KH 5 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 4 g; Salz 1,15 g
Allergenhinweis: G, L
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.



BEST.-NR. 2155

PREISKLASSE: A

Fleischkäse⁷

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



BEST.-NR. 2667

PREISKLASSE: A

Frikadelle »Puszta Style«³⁷

hausgemacht, aus Hackfleisch und Reis, in Tomatensoße mit Paprikawürfeln, dazu Tomaten-Reis
Frikadellen-Einwaage: 90 g, Gesamt-Einwaage: 400 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 536 kJ (128 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g;
KH 12 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 6 g; Salz 1,17 g
Allergenhinweis: C, L
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.



BEST.-NR. 2736

PREISKLASSE: A

Kalbshacksteak

hausgemacht, in Rahmsoße, mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln
Hacksteak-Einwaage: 90 g, Gesamt-Einwaage: 410 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 513 kJ (123 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS 2 g;
KH 8 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 6 g; Salz 1,14 g
Allergenhinweis: A1, C, G, L
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.



BEST.-NR. 2768

PREISKLASSE: A

Hacksteak³⁷

aus Rind- und Schweinefleisch, in feiner Bratensoße, mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln
Hacksteak-Einwaage: 90 g, Gesamt-Einwaage: 430 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 451 kJ (108 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g;
KH 8 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 5 g; Salz 1,07 g
Allergenhinweis: A1, C, L
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.



BEST.-NR. 2776

PREISKLASSE: B

Fränkische Bratwürstchen³⁷

in Soße, mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
Wurst-Einwaage: 100 g, Gesamt-Einwaage: 480 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 491 kJ (118 kcal); Fett 8 g, davon ges. FS 3 g;
KH 6 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 5 g; Salz 1,38 g
Allergenhinweis: G, L
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.



BEST.-NR. 2031

PREISKLASSE: B

Hähnchenbrust »Crema di Balsamico«

in feiner Soße, mit Balsamico-Essig abgeschmeckt, dazu Grillgemüse und Bandnudeln
Fleisch-Einwaage: 100 g, Gesamt-Einwaage: 420 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 388 kJ (92 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS <1 g;
KH 10 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 8 g; Salz 0,94 g
Allergenhinweis: A1, C, L, M
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.



BEST.-NR. 2525

PREISKLASSE: B

Hähnchenschnitzel »Cordon bleu Puszta Style«⁷

paniert, flüssig gewürzt, gefüllt mit Putenformfleischschinken aus Fleischstücken zusammengefügt und Käse, dazu Paprikarahmsoße und gebackene Kartoffeln
Fleisch-Einwaage mit Panade und Füllung: 100 g, Gesamt-Einwaage: 390 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 516 kJ (123 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 2 g;
KH 13 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 6 g; Salz 0,86 g
Allergenhinweis: A1, G, L
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.



BEST.-NR. 2792

PREISKLASSE: B

Putenkeulenbraten

in Bratensoße, mit Apfelrotkohl und hausgemachten, gekochten Kartoffelklößen

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

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

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

Allergenhinweis: C, L

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.



BEST.-NR. 2979

PREISKLASSE: B

Hähnchentaler »4-Pfeffer«

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

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

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 397 kJ (95 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 2 g;

KH 6 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 6 g; Salz 1,03 g

Allergenhinweis: G, L

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.



BEST.-NR. 2176

PREISKLASSE: B

Paniertes Schollenfilet

mit Kräuter-Senfsoße und Salzkartoffeln

Fisch-Einwaage mit Panade: 120 g, Gesamt-Einwaage: 370 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 646 kJ (154 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 1 g;

KH 18 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 6 g; Salz 0,89 g

Allergenhinweis: A1, C, D, G, M

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

NEU



BEST.-NR. 2460

PREISKLASSE: B

Alaska-Seelachsfilet

mit Paprikagemüse, dazu Langkorn-Reis und wilder Reis

Fisch-Einwaage: 90 g, Gesamt-Einwaage: 380 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 464 kJ (110 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS <1 g;

KH 14 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 8 g; Salz 0,84 g

Allergenhinweis: D

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 11 Min.



BEST.-NR. 2843

PREISKLASSE: B

Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert

mit warmer Remouladensoße und Salzkartoffeln

Fisch-Einwaage mit Panade: 130 g, Gesamt-Einwaage: 410 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 624 kJ (149 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS 1 g;

KH 14 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 7 g; Salz 0,95 g

Allergenhinweis: A1, C, D, G, M

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.



BEST.-NR. 2107

PREISKLASSE: A

Penne mit Linsen-Bolognese

aus roten Linsen, Zucchini, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Karotten und Sellerie, mit Balsamico Essig abgeschmeckt

Gesamt-Einwaage: 400 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 447 kJ (106 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS <1 g;

KH 17 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,80 g

Allergenhinweis: A1, L

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.



BEST.-NR. 2451

PREISKLASSE: B

Makkronelli »al forno«

in fruchtiger Tomaten-Rinderhackfleischsoße, garniert mit Käse

Fleisch-Einwaage: 50 g, Gesamt-Einwaage: 410 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 587 kJ (140 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 3 g;

KH 12 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 9 g; Salz 1,07 g

Allergenhinweis: A1, C, G

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.



BEST.-NR. 2754

PREISKLASSE: A

Nudeltaschen

mit Gemüsefüllung, in fruchtiger Tomatensoße, mit Broccoli und Zucchini verfeinert, garniert mit Käse

Gesamt-Einwaage: 440 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

KH 14 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 4 g; Salz 1,10 g

Allergenhinweis: A1, C, G, L

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.



BEST.-NR. 2770

PREISKLASSE: A

Käsespätzle »Allgäuer Art«

mit Röstzwiebeln

Gesamt-Einwaage: 480 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

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

Allergenhinweis: A1, C, G

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.



BEST.-NR. 2167 **PREISKLASSE: A**

Kartoffeleintopf »Norddeutsche Art«³⁷

mit Karotten, Zwiebeln und Lauch, dazu 1 Paar Bockwurstchen
Wurst-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 500 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 383 kJ (92 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g;
KH 6 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 3 g; Salz 1,15 g
Allergenhinweis: M
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.



BEST.-NR. 2822 **PREISKLASSE: A**

Vegetarischer Erbseneintopf

mit Zwiebeln, Karotten, Lauch und Kartoffeln
Gesamt-Einwaage: 440 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 254 kJ (60 kcal); Fett <1 g, davon ges. FS <1 g;
KH 10 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,93 g
Allergenhinweis: –
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.



BEST.-NR. 2875 **PREISKLASSE: A**

Linseneintopf³⁷

mit 1 Paar geräucherten, gekochten Westfälischen Mettwürsten
Wurst-Einwaage: 100 g, Gesamt-Einwaage: 450 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 422 kJ (101 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 2 g;
KH 6 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 7 g; Salz 1,05 g
Allergenhinweis: L
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.



BEST.-NR. 2710 **PREISKLASSE: A**

Kartoffelpuffer

mit Apfelkompott
Gesamt-Einwaage: 310 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 592 kJ (141 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 1 g;
KH 21 g, davon Zucker 6 g; Eiweiß 2 g; Salz 0,69 g
Allergenhinweis: A1, C
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.



BEST.-NR. 2711 **PREISKLASSE: A**

HOFMANN's Kirschpfannkuchen

mit fruchtiger Sauerkirschfüllung, dazu Vanillesoße
Gesamt-Einwaage: 360 g; Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 658 kJ (157 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS 1 g;
KH 19 g, davon Zucker 9 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,17 g
Allergenhinweis: A1, C, G
Mikrowellen-Zubereitung: Folie entfernen. Auf einen Teller portionieren, mit Haube abdecken, 60 Min. bei Raumtemperatur antauen lassen, 5 Min. bei 800 W garen.



BEST.-NR. 2992 **PREISKLASSE: A**

HOFMANN's Kaiserschmarrn

hausgemacht, mit Rosinen, mit Zucker und Zimt bestreut, dazu fruchtiges Zwetschgenkompott
Gesamt-Einwaage: 400 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 680 kJ (161 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g;
KH 28 g, davon Zucker 17 g; Eiweiß 5 g; Salz 0,51 g
Allergenhinweis: A1, C, G
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 7 Min.



NEU

BEST.-NR. 2162 **PREISKLASSE: A**

Süßkartoffel-Curry

mit roten Paprikastreifen, Erbsen, Auberginen und Lauch-zwiebeln, abgeschmeckt mit Kokosmilch, dazu Basmati-Reis
Gesamt-Einwaage: 450 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 479 kJ (114 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 3 g;
KH 17 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 2 g; Salz 0,96 g
Allergenhinweis: –
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.



NEU



BEST.-NR. 2604

PREISKLASSE: A

Chili sin Carne

mit Kidney-Bohnen, Paprika, Tomaten, Mais und weißen Bohnen, dazu Vollkornreis
 Gesamt-Einwaage: 400 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 359 kJ (85 kcal); Fett 1 g, davon ges. FS <1 g;
 KH 15 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 3 g; Salz 1,36 g
 Allergenhinweis: –
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

NEU



BEST.-NR. 2629

PREISKLASSE: A

Zucchini-Kichererbsenpfanne

mit fruchtiger Tomatensoße, fein abgeschmeckt mit Kräutern, dazu Ebly-Weizen
 Gesamt-Einwaage: 390 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 342 kJ (81 kcal); Fett 1 g, davon ges. FS <1 g;
 KH 14 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 3 g; Salz 0,95 g
 Allergenhinweis: A1
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.



BEST.-NR. 2705

PREISKLASSE: A

Kartoffeltaschen

gefüllt mit Kräuter-Frischkäse, dazu Grillgemüse und Tomaten-Kräuter-Sugo
 Gesamt-Einwaage: 370 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 451 kJ (108 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 1 g;
 KH 11 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 2 g; Salz 0,95 g
 Allergenhinweis: G
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.



BEST.-NR. 2935

PREISKLASSE: A

Pfannkuchen »Mediterrane Art«

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

NEU



BEST.-NR. 2949

PREISKLASSE: B

Bunter Pastateller

geschnittene Gemüseaultaschen in fruchtiger Tomatensoße, Tortelloni mit Ricotta-Spinatfüllung in feiner Sahnesoße und Penne-Nudeln mit würzigem Pesto
 Gesamt-Einwaage: 400 g;
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 709 kJ (169 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS 2 g;
 KH 21 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 5 g; Salz 1,22 g
 Allergenhinweis: A1, C, G, L
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 11 Min.

Wohlfühl-Menüs

Kostform-Varianten

Spaghetti alla Napoli
 Best.-Nr. 2138,
 Seite 24



AK



BEST.-NR. 2135

PREISKLASSE: C

Zarter Kalbsbraten

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

BE: 1,9

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

AK



BEST.-NR. 2349

PREISKLASSE: B

Zarter Rinderschmorbraten

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

BE: 3,2

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

AK



BEST.-NR. 2350

PREISKLASSE: B

Herzhaftes Rindergulasch

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

BE: 2,7

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

AK



BEST.-NR. 2639

PREISKLASSE: C

Feines Senfgeschnetzeltes vom Rind

in feiner Soße, mit buntem Kaisergemüse und Knöpfele-Spätzle
Fleisch-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 400 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 479 kJ (114 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 1 g;
KH 10 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 9 g; Salz 1,00 g
Allergenhinweis: A1, A5, C, F, L, M

BE: 3,3

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

AK



BEST.-NR. 2735

PREISKLASSE: B

Schweineschnitzel »natur«

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

BE: 3,0

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

AK



BEST.-NR. 2101

PREISKLASSE: A

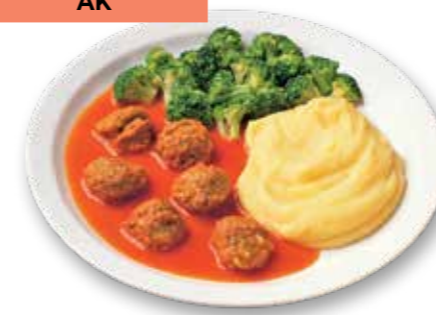
Hackbraten

aus Schweinefleisch, in Soße, mit Karotten und Salzkartoffeln
Hackbraten-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 380 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 459 kJ (110 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g;
KH 8 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 5 g; Salz 1,05 g
Allergenhinweis: A1, C, L

BE: 2,5

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

AK



BEST.-NR. 2153

PREISKLASSE: A

Fleischbällchen

in fruchtiger Tomatensoße, mit Broccoli und Kartoffelpüree
Fleischbällchen-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 420 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 471 kJ (113 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS 3 g;
KH 7 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 5 g; Salz 1,11 g
Allergenhinweis: A1, C, G, L

BE: 2,4

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

AK



BEST.-NR. 2168

PREISKLASSE: A

Königsberger Klopse

aus Rind- und Schweinefleisch, in feiner Kapernsoße,
dazu Karottengemüse und Langkornreis
Fleischklößchen-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 410 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 522 kJ (125 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS 2 g;
KH 10 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 5 g; Salz 1,02 g
Allergenhinweis: A1, C, G, L

BE: 3,4

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

AK



BEST.-NR. 2122

PREISKLASSE: B

Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate«

in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert,
dazu Salzkartoffeln
Fleisch-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 400 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 411 kJ (98 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 2 g;
KH 8 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 7 g; Salz 0,86 g
Allergenhinweis: G

BE: 2,7

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

AK



BEST.-NR. 2524

PREISKLASSE: B

Putencurry

geschnetzeltes Putenfleisch in fruchtiger Currysoße mit Kokos-
milch und Ananas, dazu Zucchini- und Basmatireis
Fleisch-Einwaage: 60 g, Gesamt-Einwaage: 380 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 499 kJ (119 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 3 g;
KH 12 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 6 g; Salz 0,94 g
Allergenhinweis: -

BE: 3,8

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

AK



BEST.-NR. 2542

PREISKLASSE: A

Hähnchenbrustfilet natur

in Soße, Risoni-Nudeln mit Karotten, Zucchiniwürfeln und Broccoli
Fleisch-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 370 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 493 kJ (117 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g;
KH 13 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 9 g; Salz 0,74 g
Allergenhinweis: A1, C
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min. BE: 4,0

AK



BEST.-NR. 2647

PREISKLASSE: A

Schlemmerteller

zarte Hähnchenbrustfiletstücke in feiner Gemüsesoße mit Karottenstreifen, Broccoli und Spargelstücken, dazu Ebyl-Weizen
Fleisch-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 440 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 371 kJ (88 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS 1 g;
KH 10 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 7 g; Salz 1,08 g
Allergenhinweis: A1, G
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min. BE: 3,7

AK



BEST.-NR. 2665

PREISKLASSE: B

Gegrillte Hähnchenbrust

in Tomaten-Sahnesoße, dazu Hörnchennudeln mit Karottenstreifen, Zucchiniwürfeln und Broccoli-Röschen
Fleisch-Einwaage: 120 g, Gesamt-Einwaage: 400 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 422 kJ (100 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS 1 g;
KH 11 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 9 g; Salz 0,87 g
Allergenhinweis: A1, C, G, L
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min. BE: 3,7

AK



BEST.-NR. 2739

PREISKLASSE: A

Hühnerfrikassee

in feiner Soße, dazu Karottengemüse und Langkornreis
Fleisch-Einwaage: 60 g, Gesamt-Einwaage: 420 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 411 kJ (98 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 1 g;
KH 9 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 6 g; Salz 0,96 g
Allergenhinweis: G
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min. BE: 3,2

AK



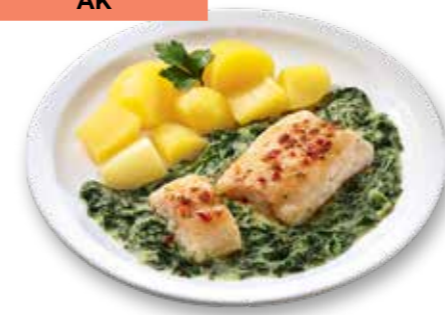
BEST.-NR. 2741

PREISKLASSE: B

Hähnchenbrustfiletstücke »Försterin Art«

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

AK



BEST.-NR. 2136

PREISKLASSE: B

Kabeljaufiletschnitte »Florentin«

mit Kräutertopping, auf feinem Blattspinat, verfeinert mit Sauerrahm und Käse, dazu Salzkartoffeln
Fisch-Einwaage: 100 g, Gesamt-Einwaage: 390 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 416 kJ (99 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g;
KH 8 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 9 g; Salz 0,69 g
Allergenhinweis: D, G
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 12 Min. BE: 2,6

AK



BEST.-NR. 2214

PREISKLASSE: B

Wildlachs à la Florentin

Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße im Spaghettinest, mit Käse garniert
Fisch-Einwaage: 60 g, Gesamt-Einwaage: 380 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 533 kJ (127 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 2 g;
KH 12 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 8 g; Salz 0,92 g
Allergenhinweis: A1, D, G
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min. BE: 3,8

NEU

AK



BEST.-NR. 2644

PREISKLASSE: B

Alaska-Seelachsfilet

in feiner Dillsoße, mit buntem Gemüse
Gesamt-Einwaage: 390 g; Fisch-Einwaage: 90 g
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 405 kJ (96 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS <1 g;
KH 11 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 8 g; Salz 0,80 g
Allergenhinweis: D, M
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min. BE: 3,6

AK



BEST.-NR. 2720

PREISKLASSE: B

Feines Wildlachsfilet

in Senf-Dillsoße, mit Broccoli und Salzkartoffeln
Fisch-Einwaage: 60 g, Gesamt-Einwaage: 440 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 402 kJ (96 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 1 g;
KH 8 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 6 g; Salz 0,83 g
Allergenhinweis: D, G, M
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min. BE: 2,9

NEU

AK



BEST.-NR. 2990

PREISKLASSE: B

Kap-Seehechtfilet

aus Fischstücken zusammengefügt, in feiner Curry-Senf-Soße, mit Karottengemüse und Broccoli, dazu Salzkartoffeln
Fisch-Einwaage: 70 g, Gesamt-Einwaage: 390 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 311 kJ (74 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS 1 g;
KH 7 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 6 g; Salz 0,87 g
Allergenhinweis: D, G, M
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min. BE: 2,3

AK



BEST.-NR. 2129

PREISKLASSE: A

Spaghetti »Bolognese«

Gabelspaghetti mit fein abgeschmeckter Rinderhackfleischsoße
Fleisch-Einwaage: 35 g, Gesamt-Einwaage: 400 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 405 kJ (96 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS 1 g;
KH 14 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 5 g; Salz 0,94 g
Allergenhinweis: A1, C, L
BE: 4,7
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

AK



BEST.-NR. 2138

PREISKLASSE: A

Spaghetti alla Napoli

mit fruchtiger Tomatensoße
Gesamt-Einwaage: 380 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 493 kJ (117 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS <1 g;
KH 19 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 3 g; Salz 0,88 g
Allergenhinweis: A1
BE: 6,0
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

AK



BEST.-NR. 2715

PREISKLASSE: A

Rigatoni alla Roma

Rigatoni aus Maismehl und Reismehl in fruchtiger Tomatensoße
mit Zucchini, getrockneten Tomaten und Karotten
Gesamt-Einwaage: 420 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 351 kJ (83 kcal); Fett 1 g, davon ges. FS <1 g;
KH 16 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 2 g; Salz 0,75 g
Allergenhinweis: L
BE: 5,6
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

NEU

AK



BEST.-NR. 2022

PREISKLASSE: A

Gemüseintopf

mit Rindfleisch, Kartoffeln, Karotten, Zucchini,
Broccoli und Sellerie
Fleisch-Einwaage: 40 g, Gesamt-Einwaage: 440 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 198 kJ (47 kcal); Fett 1 g, davon ges. FS <1 g;
KH 5 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 4 g; Salz 1,04 g
Allergenhinweis: L
BE: 1,8
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

AK



BEST.-NR. 2156

PREISKLASSE: A

Hühnersuppentopf

kräftige Hühnerbouillon mit Hörnchennudeln,
Karotten, Broccoli und Huhnfleisch
Fleisch-Einwaage: 40 g, Gesamt-Einwaage: 400 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 215 kJ (51 kcal); Fett 1 g, davon ges. FS <1 g;
KH 6 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,98 g
Allergenhinweis: A1, C
BE: 2,0
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

AK



BEST.-NR. 2177

PREISKLASSE: A

Bunter Gemüseintopf

mit Kartoffelwürfeln, Broccoli, Karotten, Kohlrabi,
Blumenkohl und Sellerie
Gesamt-Einwaage: 450 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 127 kJ (30 kcal); Fett <1 g, davon ges. FS <1 g;
KH 6 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 1 g; Salz 1,03 g
Allergenhinweis: L
BE: 2,3
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

AK



BEST.-NR. 2753

PREISKLASSE: A

Milchreis

mit Sauerkirschen
Gesamt-Einwaage: 400 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 377 kJ (89 kcal); Fett 1 g, davon ges. FS <1 g;
KH 18 g, davon Zucker 9 g; Eiweiß 2 g; Salz 0,06 g
Allergenhinweis: G
BE: 6,0
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

NEU

AK



BEST.-NR. 2019

PREISKLASSE: A

Vegetarische Kartoffel-Pfanne

Kartoffelscheiben in milder Käsesoße mit Broccoli,
Zucchini und Karotten, fein abgeschmeckt mit Kräutern
Gesamt-Einwaage: 420 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 232 kJ (55 kcal); Fett 1 g, davon ges. FS 1 g;
KH 9 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 2 g; Salz 1,10 g
Allergenhinweis: G
BE: 3,2
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min

NEU

AK



BEST.-NR. 2112

PREISKLASSE: A

Omelett »Gärtnerin«

gefüllt mit heller Soße, Broccoli und Karotten,
Kräuter-Kartoffelpüree
Gesamt-Einwaage: 400 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 508 kJ (122 kcal); Fett 8 g, davon ges. FS 2 g;
KH 8 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,98 g
Allergenhinweis: A1, C, G
BE: 2,7
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

AK



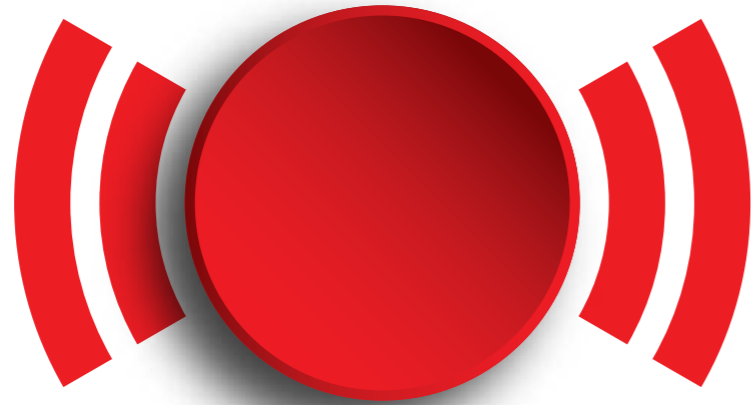
BEST.-NR. 2766

PREISKLASSE: A

Spinat-Kartoffelauflauf

mit Sesam und Käse überbacken
Gesamt-Einwaage: 470 g;
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 314 kJ (75 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 2 g;
KH 8 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 3 g; Salz 1,25 g
Allergenhinweis: G, N
BE: 3,2
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

Hausnotruf. Hilfe auf Knopfdruck.



24 Stunden Notrufbearbeitung

Kennen Sie schon unseren Hausnotruf?

Jetzt informieren.
Wir beraten Sie gerne

Informationen unter:
02302 91016-250
hausnotruf@drk-witten.de
www.drk-witten.de/hausnotruf



Ihr DRK-Menüservice

Persönlich - Komfortabel - Hilfsbereit!

Genießen Sie mit unserem persönlichen Lieferservice jeden Tag Vielfalt und Abwechslung. Ganz nach Ihrem Geschmack und Ihren individuellen Bedürfnissen können Sie aus ca. 250 Menüs auswählen.

SERVICE und HILFE werden bei uns groß geschrieben:

- Beim DRK-Menüservice können Sie immer auf einen persönlichen Kontakt vertrauen.
- Unsere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen kommen bis an Ihre Wohnungstür.
- Auf Wunsch bringen wir Ihnen die gelieferte Ware in Ihre Tiefkühltruhe.

So einfach bestellen Sie die Menüs:

- Telefonisch unter **(02302) 91016 - 220**
- oder per E-mail an **menueservice@drk-witten.de**
- oder per Bestellzettel, den Sie unseren Mitarbeitern einfach mitgeben können.
- Mindestbestellwert Tiefkühlkost: 7 Menüs aus diesem Katalog

So lagern Sie die Menüs:

Für die korrekte Lagerung unserer Menüs achten Sie bitte auf eine Temperatur von -18°C in der Tiefkühltruhe oder im Tiefkühlschrank. Die Menüspezialitäten nach dem Auftauen/Regenerieren direkt verzehren und nicht wieder einfrieren.

Piktogramme

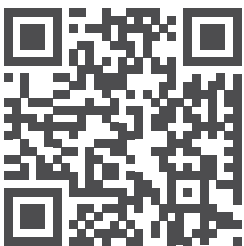
- enthält Rindfleisch
- enthält Schweinefleisch
- enthält Geflügel
- enthält Fisch
- Vegetarisch
- Vegan
- enthält Alkohol
- würzige Knoblauchnote
- enthält Laktose
- enthält Gluten

Allergene

nach der Lebensmittelinformations-Verordnung

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

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



Deutsches Rotes Kreuz
soziale Dienste KV Witten gGmbH
Annenstr. 9, 58453 Witten
drk-witten.de/menueservice

Wir wünschen

**Guten
Appetit!**