

UNSERE VIER HAUPTZUTATEN

Qualität

Wir sind uns bewusst, wie wichtig Engagement für die Dynamik und das nachhaltige Wachstum unseres Unternehmens ist. Deshalb haben wir ein Qualitätsmanagementsystem nach internationalen Standards, das täglich eine hohe Qualitätspolitik umsetzt. Unsere Arbeit basiert auf den Bedürfnissen und Erwartungen unserer Kunden, sowie auf kontinuierlicher Verbesserung unserer Produkte und Dienstleistungen. Wir verdienen das Vertrauen unserer Partner und Kunden durch innovative Lösungen und garantieren hohe Qualitätsstandards und Lebensmittelsicherheit.

Tradition

Vermutlich nennt man so etwas wie uns ein „Traditionsunternehmen“.
Aber irgendwie fühlt sich das Wort für uns nicht richtig an.
Es klingt so nach Vergangenheit.

Uns interessiert aber nicht die Vergangenheit, sondern die Zukunft.
Und das könnte der Schlüssel dafür sein, dass wir seit 1970 erfolgreich sind.
Weil es nicht wichtig ist, wie gut und erfolgreich wir gestern waren, sondern nur,
wie gut wir heute und in Zukunft sind.

Ein paar Sachen gibt es allerdings schon, bei denen wir stolz auf unsere Tradition sind:
Zum Beispiel unser Qualitätsverständnis und unsere Kundenorientiertheit. In diesen Bereichen
sind wir so traditionell, dass man es schon fast „altmodisch“ nennen könnte.
Und das wird sich auch in den nächsten 50 Jahren nicht ändern!

Innovation

Ständige Innovation ist eine Herausforderung.
Wir fördern innovative Verfahren und Techniken, um die Qualität
in allen unseren Produkten sicherzustellen.
Dies ist ein ständiges Anliegen in jeder Phase des Produktionsprozesses.
Innovation ist daher eine unserer wichtigsten Zutaten.

Nachhaltigkeit

Man braucht keine Auberginen aus Südafrika.
Und man muss auch nicht unnötig Erdöl und Kohle verbrennen,
um Strom herzustellen. Nachhaltigkeit heißt für uns:
Um das große Ganze – die Erde – zu schützen, leisten wir im Kleinen unseren Beitrag.
Zum Beispiel, indem wir so weit wie möglich Rohwaren (also die Zutaten für unsere Gerichte)
aus der Region beziehen. Natürlich mit Bio-Zertifizierung. Auch decken wir einen beträchtlichen
Teil unseres Strombedarfs durch eine eigene Fotovoltaikanlage ab. Moderne Gebäudetechnik
sorgt dafür, den Energieverbrauch deutlich zu drosseln.
Fortsetzung folgt.

ZWEI GENERATIONEN UND EIN HERZ FÜR GUTE LEBENSMITTEL.



MARCUS SEUBERT
Geschäftsführer



WALTER SEUBERT
Geschäftsführer

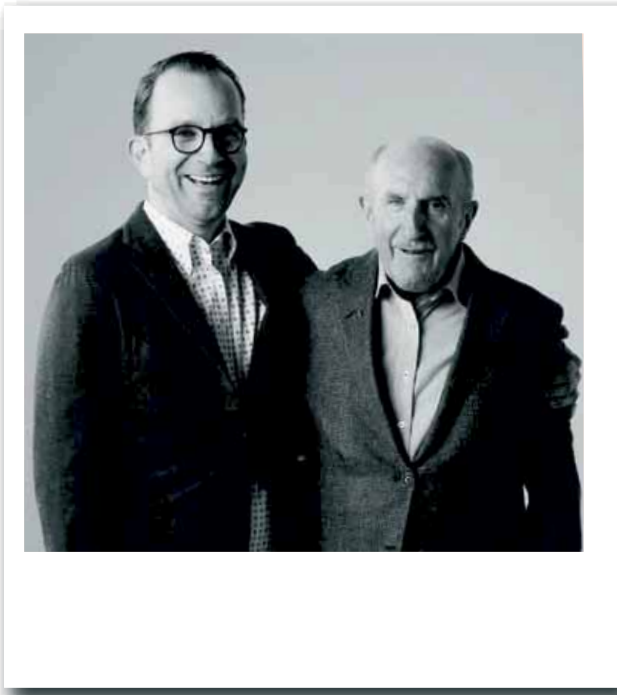


KALLE SEIFERT
Kaufmännischer Leiter

weitere fleißige Hände
finden Sie hier



www.seubert-feinkost.de



Liebe Genussmenschen und
Freunde des Hauses Seubert,

es gibt Grund zur Freude: Seit unserem letzten Katalog hat sich eine Menge getan. Unsere „Genusswelten“ sind jetzt noch größer und vielfältiger.

Einmal mehr haben wir in unserer Versuchsküche gezaubert und eine Anzahl neuer Gerichte kreiert. Darunter einige ohne tierische Rohstoffe. So können auch Ihre veganen Gäste und Kunden Genuss made by Seubert erleben.

Zudem setzen wir verstärkt auf Bio. Das ist – wie der Einsatz regionaler Zutaten – für uns nicht nur eine Frage der Umwelt, sondern auch der Qualität. Was für die Natur gut ist, dient auch dem Geschmack.

Und noch etwas hat sich getan. In Zeiten, in denen viele gastronomische Betriebe am Limit arbeiten, bieten wir Ihnen komplette Menüs in Schalen. Diese müssen nur noch warmgemacht werden. Auf diese Weise können Sie Ihren Gästen auch dann Köstlichkeiten bieten, wenn Ihre Küche bereits zu hat.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Schmökern in unserem Katalog. Lassen Sie uns wissen, ob die neuen „Genusswelten“ Ihren Geschmack treffen.











Mit herzlichen Grüßen
vom ganzen Seubert-Team

INHALT

Fingerfood	4
Vorspeisen-Portionen	10
Vorspeisen	12
Bio und Nachhaltigkeit	14
Gemeinschaftsverpflegung, Hotel, Care-Bereich	18
Geflügel	24
Veggie & Vegan	30
Bankett & Veranstaltung	34
Fisch	38
Home delivery	40
Desserts	42
Zubereitungshinweise	46
AGB	47
Legende	48


















Fingerfood

Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
1 Cube von Thunfischmousse feine Fingerfoodwürfel, ideal für Flying Buffet	41075	30x30 mm 18 g 972 g	54 Stück 
2 Mini-Carré von Ente süß-sauer Feine Entenbrustwürfel in süß-saurem Gelée mit Zitronengrasmousetoppin	41057 	27x28 mm 14 g 840 g	60 Stück 
3 Mini-Dreieck von Räucherlachs Zarte Räucherlachswürfel mit cremiger Frischkäsemasse auf Pumpernickelboden	41056	40x41 mm 14 g 840 g	60 Stück 
4 Cocktailgebäck 4 Sorten (Quiche Lorraine, Schinkenkipferl, Würstchen im Teig, Fleischspinattascherl), roh	43037 	30 g 3,6 kg	120 Stück 
5 Tartlet mit Tomate-Basilikum-Frischkäse Erfrischernder Tomate - Basilikum - Geschmack.	41034 	32 g 480 g	15 Stück 
6 Mini-Tropfen von der geräucherten Forelle Elegante Vorspeise in Tropfenform	41086 	22 g 792 g	36 Stück 



Fingerfood

Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
7 Hähnchen Yakitory Stick, gegart Fingerfood-Spieße in pikant-süßer Yakitory-Marinade, gegart	28075  	ca. 30 g	9 kg 
8 Praline von der Ochsenbacke im Kataifimantel Hochgenuss im Kleinformat	41072 	25 g 600 g	24 Stück 
9 Mini-Quiche Lorraine feiner Buttermürbteigboden mit frischen Zutaten, klassisch, roh	43050	50 g 2,5 kg	50 Stück 
10 Mini-Quiche Tomate-Lauch feiner Buttermürbteigboden mit frischen Zutaten, klassisch, roh	43051  	50 g 2,5 kg	50 Stück 
11 Mini-Quiche Spinat-Feta feiner Buttermürbteigboden mit frischen Zutaten, klassisch, roh	43052  	50 g 2,5 kg	50 Stück 
12 Cocktail Kalbfleisch-Piccolini, angebraten Fleischanteil 100% Deutsches Kalbfleisch, auf Gusspfanne angebraten	41536  	20 g 8 kg	egalisiert 

UNSERE PRODUKTE AUF DEM WEG ZU GLÜCKLICHEN GÄSTEN



GUTSSCHÄNKE NEUHOF



M. HAGSPHIL
Geschäftsführer

M. SCHICK
Küchenchef



Ursprung

Es ging hoch her in den späten 60ern. Wandel war angesagt. Sogar dort, wo man ihn nicht vermuten würde: in der Küche. Walter Seubert arbeitete damals als stellvertretender Küchenchef in der Gutsschänke Neuhof in Dreieich (bei Frankfurt). Hier lernte er nicht nur Edith, die Liebe seines Lebens, kennen, sondern hatte auch jene Idee, die seiner beruflichen Laufbahn die entscheidende Wendung geben sollte. Immer wieder erlebte Walter Seubert, dass die Küche zu Stoßzeiten und bei großen Veranstaltungen mit dem Kochen nicht hinterherkam. Da hatte er einen Geistesblitz: Warum beliebte Gerichte (wie gefüllte Hähnchenbrüste) nicht vorfertigen, schockfrosten und bei Bedarf in Windeseile garen und zubereiten!

Gedacht, getan! Die Gutsschänke Neuhof (es gibt sie übrigens heute noch) wurde zum „Testbetrieb“ für handwerkliche Vorproduktion auf Spitzenniveau. Das Ergebnis übertraf alle Erwartungen. Die Gäste waren heiß auf jene Köstlichkeiten, die aus der Kälte kamen. Edith und Walter Seubert erkannten: Hier gab es eine Nachfrage, die weit über das Restaurant hinausging – die Geburtsstunde des Projekts „Geflügelspezialitäten Walter Seubert“.

Das Ehepaar klotzte ran. Eine ehemalige Wurstküche wurde zur Manufaktur für die Gastronomie. Den Rest dieser Erfolgsgeschichte kennen Sie. Um genau zu sein: Sie schmecken ihn.

Steckbrief: Gutsschänke Neuhof,
63303 Dreieich - Neukirch
<https://guttschaenkeneuhof.de/>

Betriebsart

Landgasthof

Position des Ansprechpartners

Küchenchef

Größe der Küchencrew

6-8 Mitarbeiter

Art des Ausgabesystems

A-la-Carte - Bankett

Das Unternehmen existiert seit ...

Ende 1940er Jahre

Art des Küchenstils

klassisch-modern-crossover

Essensteilnehmer pro Tag

40-70 / Wochenende 120-180

Die Stärken Ihres Betriebs

Motivierte Mitarbeiter

















tolle Produkte

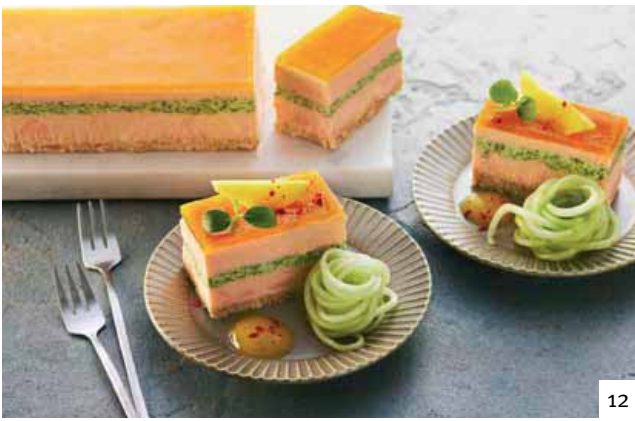
Gastfreudlichkeit

Flexibilität



Vorspeisen – Portionen

Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
1 Tatar vom Räucher- und Gravedlachs mit Schnittlauchcrème. Fertig portioniertes Tatar vom Räucher- und Gravedlachs. Auf dem Teller auftauen lassen und direkt servieren.	31361  	70 g 2,8 kg	40 Stück 
2 Frankfurter Kräutertörtchen Frischkäsemousse mit Frankfurter Kräutern verfeinert auf Pumpernickelboden	31028 	60 g 1,2 kg	20 Stück 
3 Tartlet mit Tomate-Basilikum-Frischkäse Erfrischernder Tomate - Basilikum - Geschmack.	41034 	32 g 480 g	15 Stück 
4 Millefeuille von Frischkäse mit Tomate-Basilikum Frisch-würzige Vorspeisenschnitte mit leichter Ziegenkäsenote, nicht nur optisch ein Genuss	41085	50 g 1,1 kg	22 Stück 
5 Schnitte von Steinpilz-Tiramisu Mousse von Steinpilzen mit Portweingelée	41059 	73x33 mm 57 g 912 g	16 Stück 
6 Geflügelleber-Mousse im Baumkuchenmantel mit Portweingelée, First-Class-Vorspeise	31507 	120 ml 80 g 1,6 kg	20 Stück 
7 Tafelspitz mit Meerrettichcrème im Glas, mit frischen Gemüsebrunoise	31078 	60 g ca. 1,2 kg	20 Stück 
8 Vitello Tonnato im Glas mit Rucola-Parmesanaufgabe. Der Klassiker mal anders	31083 	45g/Glas 900 g	20 Stück 
9 Stücke von Gravedlachstorte schon geschnitten. Auftauen, garnieren, servieren - so einfach!	41060	82x45 mm 64 g 1,28 kg	20 Stück 



Vorspeisen -

Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
10 Terrine von Edelfischen mit Lachs, Zander und Surimi, Trapezform, gegart	31513 	1000 g	3 Stück 
11 Frischkäseterrine im Räucherlachsmantel Tunnelform	31355  	650 g 3 kg	5 Stück 
12 Délice vom Räucherlachs & Kräutern und Mango Feiner Räuchlachs mit ausgesuchten Kräutern, abgerundet mit aromatischer Mangofrucht.	41131	650 g 3,25 kg	5 Stück 
13 Terrine mit Wildhase mit Pistazien und Zunge, Trapezform, gegart	31517 	1000 g 3 kg	3 Stück 
14 Terrine mit Wachtel mit Gänsestopflebermousse und Wachtelbrüstchen, Trapezform, gegart	31516 	1000 g 3 kg	3 Stück 
15 Fränkische Tafelspitzsülze mit frischen Gemüsestreifen, Trapezform, frisch	31310  	1000 g	einzeln 
16 Lachs-Crêpes-Roulade mit Honig-Dill-Senf, Durchmesser ca. 5cm, wunderbares Produkt für Flying Buffets	31205 	ca. 400 g ca. 2,8 kg	7 Stück 



16



Bio und Nachhaltigkeit



Unsere Bio-Lebensmittel sind Erzeugnisse aus ökologischem Anbau bzw. ökologischer Tierhaltung. Der Gedanke der Nachhaltigkeit spielt nicht nur in der Gesellschaft, sondern auch für uns eine immer wichtigere Rolle.



Die FBW Fördergemeinschaft für Qualitätsprodukte aus Baden-Württemberg e.V. ist ein freiwilliger Zusammenschluss von derzeit ca. 100 Firmen der baden-württembergischen Ernährungswirtschaft als eingetragener Verein. Das Qualitätszeichen Baden-Württemberg ist ein Landeszeichen, dass es Verbrauchern erleichtert qualitativ hochwertige Produkte aus Baden-Württemberg zu erkennen.

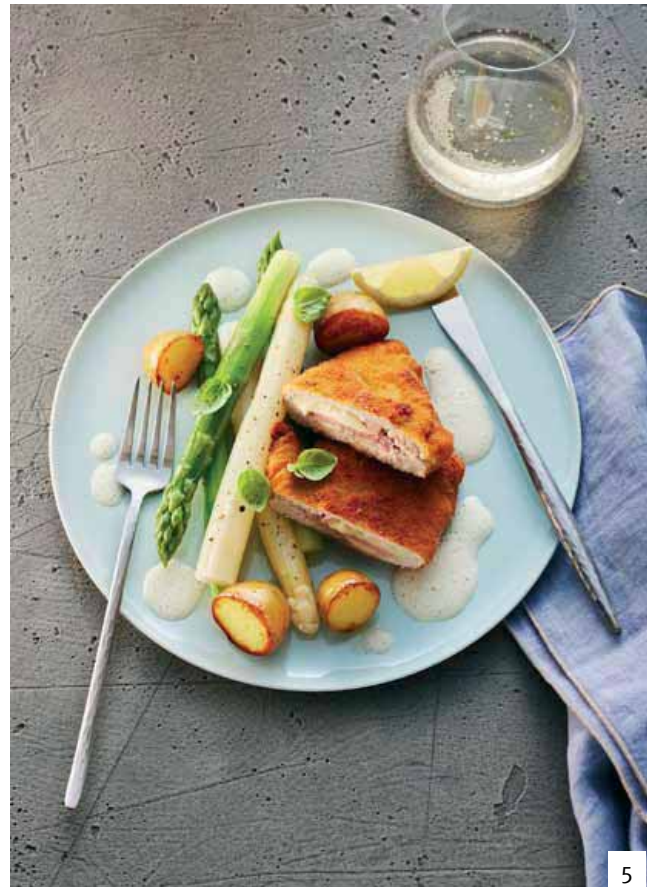
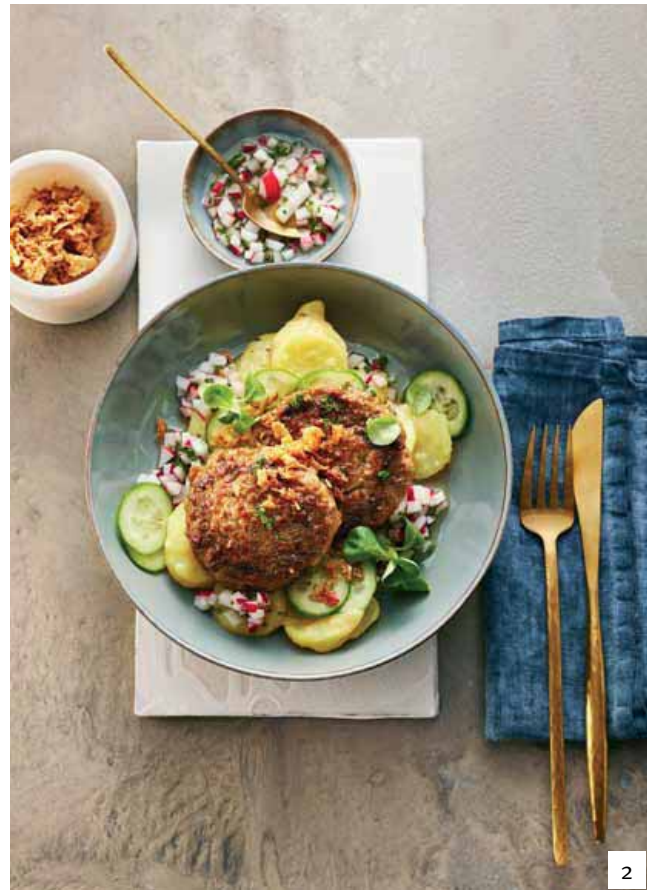


BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL




























Das Schwäbisch-Hällische Landschwein geht auf König Wilhelm I. von Württemberg zurück, welcher um 1820 der Landeszucht einige chinesische Maskenschweine zuführte. Die Mohrenköpfe, wie sie aufgrund ihrer charakteristischen Färbung genannt werden, sind robuste und stressresistente Tiere. Feinschmecker rühmen ihr zartes, saftiges Fleisch mit der natürlichen Speckauflage und dem unvergleichlich guten Geschmack.

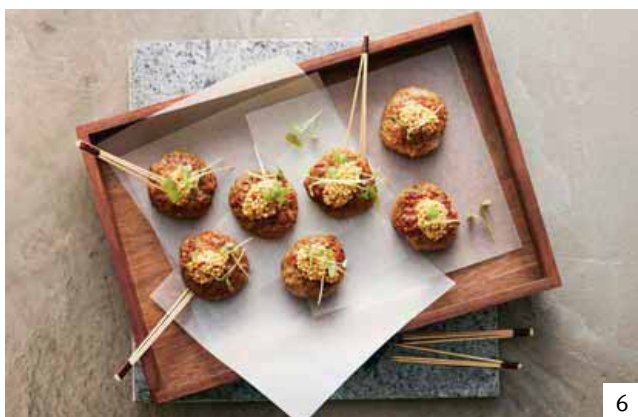


Das Strohschwein, wie der Name bereits verrät, wird artgerecht auf Stroh gehalten. Mit mindestens 40% mehr Liegefläche als gesetzlich vorgeschrieben. Das Wühlen im Stroh fördert das natürliche Verhalten der Tiere, organische Materialien eröffnen zusätzliche Beschäftigungsmöglichkeiten.
















BIO und Nachhaltigkeit

Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
<p>1 BIO-Dinkelbratling gebraten Grünkern, das tauberfränkische Superfood. Reich an Eiweiß, Eisen und Ballaststoffen. Lecker abgeschmeckt und vorgebraten.</p>	36000	ca. 80 g 8 kg	egalisiert
	     		
<p>2 BIO-Kalbfleischpflanzerl Saftiges handgemachtes Hackfleischküchle, klassische traditionelle Zubereitung, wie aus Oma`s Küche. Jetzt in BIO-Qualität genießen. Vorgebraten.</p>	36008	ca. 80g 8 kg	egalisiert
	     		
<p>3 BIO-Crêpes mit Nuss-Nougat-Crème Da werden Kindheitsträume wach. Dünne Crêpes zweifach gefaltet und mit Orangenaromen verfeinert. Jetzt in BIO-Qualität genießen.</p>	37705	250 g/Schale 1,5 kg	6 Schalen
	     		
<p>4 BIO-Küchle vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Orecchiette Das Schwäbisch-Hällische-Landschwein bietet hier beste Qualität im Geschmack, als auch im Tierwohl. Orecchiette, die Nudelform, geliebt nicht nur in italienischen Haushalten.</p>	37704	380 g/Schale 2,28 kg	6 Schalen
	      		
<p>5 Cordon Bleu vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein Artgerechte Tierhaltung und Fütterung der Schwäbisch Hällischen Erzeugergemeinschaft, ergibt vorzügliches Fleisch mit dem typischen Aroma und dem kräftigen Geschmack. Als Cordon bleu, mit Emmentaler Käse und Schinken gefüllt, eine unschlagbare Kombination.</p>	12059	190 g	50 Stück
			
<p>6 Mini-Pflanzerl vom Strohschwein durchgebraten</p>	36020	25 g 8 kg	egalisiert
	    		




























Gemeinschaftsverpflegung, Hotel, Care-Bereich

Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
1 Mini-Schweinsroulade Badische Art mit einer deftigen Wirsing-Speckfüllung, roh	41658 	80 g 8 kg	100 Stück 
2 Schweinerücken Cordon Bleu Bayerische Art deftiges Cordon Bleu gefüllt mit bayerischem Brotzeitkäse (Obazder) und Kochschinken, roh	41668 	200 g 8 kg	40 Stück 
3 Wiener Schnitzel (Kalb), paniert der Klassiker, roh	15315  	ca. 80-100 g ca. 6 kg	60 Stück 
4 Münchner Schweineschnitzel Saftiges Schweinerückenschnitzel in würziger Meerrettich-, Bayerischer Senf-Marinade, paniert, roh	12085 	190 g 7,6 kg	40 Stück 
5 Kalbfleischpflanzerl handgemachtes Kalbfleischpflanzerl (Fleischanteil 100% deutsches Kalbfleisch) wie aus Omas Küche. Vorgebraten	41478 41476  	ca. 140 g ca. 7 kg ca. 80 g ca. 8 kg	egalisiert egalisiert 
Party-Kalbsfrikadelle	41485	ca. 40 g ca. 8 kg	egalisiert
6 Mini-Schweineroulade mit Waldpilzfüllung Gefüllt mit würziger Schweinehackmasse und Waldpilzen, roh	41681   	125 g 8 kg	egalisiert 
7 Cevapcici vom Almweide-Rind Der pikante Klassiker aus dem Balkan. Mit ausgewogener Schärfe und mit Bohnenkraut verfeinert. Vorgegart.	41381   	ca 25 g 8 kg	egalisiert 
4 Schweineschnitzel vorfrittiert Saftiges Schweineschnitzel, kross vorfrittiert	41650  	140 g 7 kg	egalisiert 
Schweineschnitzel vorfrittiert Saftiges Schweineschnitzel, kross vorfrittiert	29605  	170 g 8,5 kg	50 Stück 



Gemeinschaftsverpflegung, Hotel, Care-Bereich

Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
8 Geflügelbrustspieß „Marrakesch“ mit Kirschtomaten und Grillkäse in spezieller Marinade, roh	21056  	170 g 6,8 kg	40 Stück 
9 Hähnchenroulade „Florentin“ mit Fleischfarce, Spinat, Kräutern, roh	10042  	160 g 9,6 kg	60 Stück 
Hähnchenroulade „Florentin“, gegart mit Fleischfarce, Spinat, Kräutern, gegart	10076  	120 g 8 kg	egalisiert 
10 Hähnchenroulade „Marengo“ mit Fleischfarce, Champignons, Tomaten und Kräutern, roh	10082 	160 g 9,6 kg	60 Stück 
Hähnchenroulade „Marengo“, gegart mit Fleischfarce in Kombination mit Langkornreis und Paprika-Würfeln, pikant gewürzt, gegart	10075 	120 g 8 kg	egalisiert 
11 Hähnchenroulade „Mexiko“ mit Fleischfarce in Kombination mit Langkornreis und Paprika-Würfeln, pikant gewürzt, roh	10106 	200 g 8 kg	40 Stück 
12 Hähnchenbrust-Schnitzel „Wiener Art“ roh	29233  	160-170 g 7 kg	egalisiert 
13 Hähnchenbrust „Cordon Bleu“ mit Schinken und Käse, paniert, roh	29081	160 g 8 kg	50 Stück 
14 Wiener Backhähnchenbrust mit Weißbrot paniert, mit Flügelknochen, roh	29245 	180-200 g ca. 9 kg	50 Stück 
15 Hähnchenbrust „Caprese“ mit einer Auflage von Tomaten, Mozzarella, roh	29174 	210 g 8,4 kg	40 Stück 



Gemeinschaftsverpflegung, Hotel, Care-Bereich

Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
16 Putenmedaillons im Ei-Kräutermantel angebraten	29500 	ca. 80-100 g 5 kg	egalisiert 
17 Cordon Bleu vom Schweinerücken Krosses Cordon bleu mit saftigem Schinken und schmelzigem Käse, roh	41621	180 g 9 kg	50 Stück 
18 Poularden-Rollbraten „Gärtnerin“ mit feiner Fleischfarce und Gemüse (im Bratennetz) roh	26010   	1250 g	10 kg 
19 Poularden-Rollbraten „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella, Kräuter (im Bratennetz) roh	26040 	1250 g	10 kg 
20 Hähnchenbrust „Florentin“ mit würziger Blattspinatmischung; ohne Flügelknochen; Großer DLG Preis, natur, roh	24043  	180 g 7,2 kg	40 Stück 
21 Hähnchenbrust „Marco Polo“ mit würziger Broccolifüllung; ohne Flügelknochen, natur, roh Großer DLG Preis	24054  	180 g 7,2 kg	40 Stück 
22 Hähnchenbrust „Marengo“ mit Champignons, Tomatenconccassée und Kräutern	24104 	180 g 7,2 kg	40 Stück 
23 Schnitzel vom Schweinerücken im Weißbrot paniert, roh	12034  	180 g 9 kg	50 Stück 
24 Involantino vom Schweinerücken mit Tomaten, Oliven und italienischem Schinken, roh	41640 	180 g 7,2 kg	40 Stück 



22

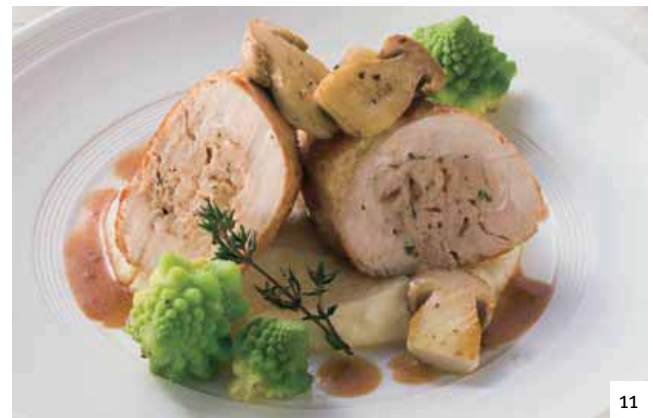


23



Geflügel

Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
1 Hähnchenbrust „Italia“ mit italienischen Land Schinken, Salbei, Frischkäse, roh	29284 	180 g 7,2 kg	40 Stück 
2 Hähnchenbrust „Caprese“ Deluxe mit frischen Tomaten und Mozzarella, Pesto-Topping, angebraten	29177 	190 g 7,6 kg	40 Stück 
3 Hähnchenbrust „Piccata“ Auch Mailänder Schnitzel genannt, ist eine Hähnchenbrust in einer Ei-Käsehülle mit Kräutern, angebraten	29200 	ca. 160 g +/- 15 g ca. 8 kg	50 Stück 
4 Negima Yakitori von der Hähnchenkeule Saftiges Hähnchenkeulenfleisch in Teriyaki-Marinade, ohne Haut, mit Zwiebeln, roh	21062  	180 g 7,2 kg	40 Stück 



Geflügel

Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
5 Poulardenkeule „Fränkische Art“ mit Schweine- und Geflügelfleisch - eine deftige Spezialität, roh, Silberner DLG-Preis	25019 	250 g 7,5 kg	30 Stück 
6 Poulardenkeule „Gärtnerin“ mit feiner Geflügelfleischfarce und Gemüse, roh	 25084  	180 g 9 kg	50 Stück 
Poulardenkeule „Marco Polo“ mit Putenschinken und würziger Broccolifüllung, roh	25058  	230 g 6,9 kg	30 Stück 
Poulardenkeule „Tessiner Art“ mit Tomaten, Champignons, Kräuter und Käse, roh	25078	220 g 6,6 kg	30 Stück 
7 Hähnchenroulade „Mexico“ Keule, mit Fleischfarce kombiniert mit Langkornreis und Paprikawürfel, pikant gewürzt, roh	10106 	200 g 8 kg	40 Stück 
8 Poularden- Rollbraten „Italia“ mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum (im Bratennetz), roh	26040 	ca. 1250 g ca. 10 kg	8 Stück 
9 Poularden- Rollbraten „Gärtnerin“ mit Gemüsefüllung, Brokoli, Spinat und Karotten, roh	 26010  	1250 g ca. 10 kg	8 Stück 
10 Poulardenbrust „Supreme“ natur, mit Haut und Knochen, einzeln entnehmbar, roh	 28050  	ca. 180 g 10 kg	egalisiert 
11 Perlhuhnbrust mit Steinpilz-Kräuterfüllung, roh	11025 	200 g 6 kg	30 Stück 



Geflügel

Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
12 Maispouardenbrust mit feiner Morchel-Sahne-Farce, roh	27016 ✓	200 g 6 kg	30 Stück -18°
13 Maispouardenbrust mit Scamorzakäse Premium Gericht mit handgemachter Note. Maispouardenbrust gefüllt mit Scamorzakäse und getrockneten Tomaten, roh	27026 ✓ ✎	210 g 6,3 kg	30 Stück -18°
14 Maishähnchen-Innenfilet paniert Feine Maishähnchen-Innenfiletstücke in leckerer Backhähnchenpanade, roh	27035 ✎ ✓	40-70 g	ca. 8 kg -18°
15 Pouardenbrust „Florentin“ mit würziger Blattspinatmischung, roh	24046	200 g 6 kg	30 Stück
Hähnchenbrust „Florentin“ mit gleicher Füllung w. o. ohne Flügelknochen, roh Großer DLG-Preis	24043 ✎ ✓	180 g 7,2 kg	40 Stück -18°
16 Pouardenbrust „Marco Polo“ mit würziger Broccolifüllung, roh	24056	210 g 6,3 kg	30 Stück
Hähnchenbrust „Marco Polo“ mit gleicher Füllung w. o. ohne Flügelknochen, roh Großer DLG-Preis	24054 ✎ ✎	180 g 7,2 kg	40 Stück -18°
17 Hähnchenbrust „Marengo“ gefüllt mit Champignons, Tomatenconccassée und Kräutern	24104 ✎	180 g 7,2 kg	40 Stück -18°
18 Pouardenbrust „Cordon bleu“ mit Putenschinken und Käse, paniert, roh	24085	190 g 7,6 kg	40 Stück -18°





VEGGIE & VEGAN

Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
1 Spinattasche mit Pinienkernen Blätterteigtasche gefüllt mit Blattspinat, Pinienkernen und Hirtenkäse, roh	19024 	180 g 7,2 kg	40 Stück 
2 Auberginenauflauf Angebratene Auberginenscheiben in würziger Tomatensauce mit mediterranen Kräutern. Dazu feiner Hartkäse, bereit zum Überbacken..	19645  	250 g	20 Stück 
3 Gefüllte halbe rote Paprika mit Bulgur, roh	19036 	220 g 8,8 kg	40 Stück 
4 Karottenpuffer mit Sesam handgemachte Optik, angebraten	43106    	ca. 80 g	ca. 8 kg 
5 Lasagnette Vegetarisch Italienische Spezialität, Nudelrolle mit Ricotta und Blattspinat, vorgegart, portioniert	19570  	ca. 60 g ca. 3,6 kg	60 Stück 
6 Rolle von Brezn-Serviettenknödel Ein vielseitiges und variabel einsetzbares Produkt aus unserem Hause, roh	19046  	ca. 875 g 7 kg	8 Stück 
7 Käsespätzle im Holzbackkörbchen Ein schwäbischer Klassiker im praktischen Holzbackkörbchen. Im Ofen backen und genießen.	19636 	300 g 6 kg	20 Stück 
8 Frühlingsrolle vegetarisch Eine von Hand gerollte Frühlingsrolle, mit asiatischem Gemüse, pikant abgeschmeckt, roh.	19073  7,2 kg	180 g	40 Stück 
9 1/2 gelbe Paprika mit Zartweizenfüllung Gefüllt mit Zartweizen, Auberginen, Zucchini, roter Paprika und Mozzarella. Abgerundet mit mediterranen Kräutern und Parmesan	19039  	220 g 8,8 kg	40 Stück 



10



11



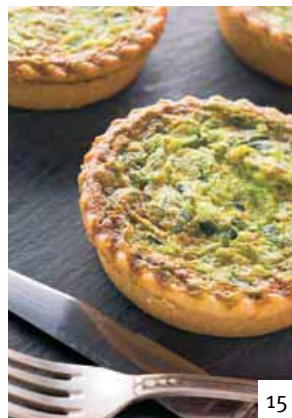
12



13



14



15



16

VEGGIE & VEGAN


Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
10 Crespelle Pfannkuchen ital. Art, mit Ricotta, Kräutern, Spinat und getrockneten Tomaten, vegetarisch	19510  	200 g 8 kg	40 Stück 
11 Zucchinischiffchen mit vegetarischer Gemüsefüllung und Brikäse, roh	19020  	240 g 9,6 kg	40 Stück 
12 Linsenbratlinge portioniert, vegetarisch, angebraten	19019  	ca. 80 g	ca. 8 kg 
13 Ofenfrischer Gemüsestrudel roh	20130  	200 g 6 kg	30 Stück 
14 Quiche Lorraine feiner Buttermürbteigboden mit frischen Zutaten, klassisch, roh, mit Speck! Nicht vegetarisch!	43053 	180 g 4,32 kg	24 Stück 
15 Quiche Lauch-Käse feiner Buttermürbteigboden mit frischen Zutaten, roh	43054  	190 g 4,56 kg	24 Stück 
16 Quiche Spinat-Feta feiner Buttermürbteigboden mit frischen Zutaten, roh	43055  	190 g 4,56 kg	24 Stück 
17 Polentataler mit Gemüsewürfel handgemachte Optik, angebraten	19040    	35 g 3,5 kg	100 Stück 



17



Bankett & Veranstaltung

	Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
1	Schweinefilet im Flädlemantel am Stück Zartes Schweinefilet in Blattspinat gebettet umhüllt mit Kräutercrêpes, roh	12096 	ca. 800 g	ca. 8 kg 
2	Schweinelendchen „Maître“ Medaillons mit Pilzduxelles, Broccoli und Schinken, umhüllt mit Blätterteig, portioniert, roh, Großer DLG-Preis	12011	220 g 4,4 kg	20 Stück 
3	Kalbsfilet im Parmaschinken Zartes Kalbsfilet gefüllt mit Mozzarella und Tomaten, im Parmaschinkenmantel, roh	15355 	ca. 1 kg	ca. 8 kg 
4	Saltimbocca aus der Kalbshälfte, roh	15007 	90 g 4,5 kg	50 Stück 
5	Kalbsfiletmedaillon mit Kräuterkruste Bestes Kalbsfilet unter einer würzigen Kräuterkruste, angebraten	15312	160 g 4,8 kg	30 Stück 











Bankett & Veranstaltung

Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
6 Kalbfleischrouladen mit Kräuterfarce gefüllt, roh	15015  	2x80g/Port. 6,4 kg	40 Port. 
7 Schweinefilet „Sud´n Sol“ getr. Tomaten, Mozzarella, Basilikum, roh	12018  	90 g 5,4 kg	60 Stück 
8 Schweinefilet im Tramezzinimantel roh	12080 	ca. 800 g	ca. 7 kg 
9 Rinderroulade klassisch mit Gewürzgurke, Speck, Zwiebel, Senf nach traditionellem Rezept, roh	14035  	230 g 6,9 kg	30 Stück 
10 Lammrücken unter einer Sonnenblumenkern-Senfkruste Saftiger Lammrücken, abgerundet mit einer würzigen und luftigen Kruste. Der Lammrücken ist vorgebraten, roh.	13065  	ca. 280 g	ca. 6 kg 



10



	Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
1	Saltimbocca von der Forelle Geräucherter Schinken trifft zarte Forelle, roh	18115	ca. 80 g ca. 4 kg	ca 4 kg 
2	Lachs im Blätterteig mit delikater Kräuterduxelle, Blattspinat, portioniert, roh	18028	200 g 6 kg	30 Stück 
3	Kabeljau im Pergament Vorgebundene Portionen, die nur noch im Ofen gegart werden müssen. Das komplette Päckchen servieren und der Gast darf die Schleife öffnen. Er bekommt einen mediterranen und zitronigen Duft in die Nase, der Vorfreude verspricht.	18325	350-400 g	18 Stück 
			  	
4	Forellenstrudel frische Forellenfilets mit Lachsmousse und Blattspinat im knusprigen Strudelteig, eine delikate Kreation, die sich sowohl als Vorspeise, wie auch als Hauptgang vorzüglich einsetzen lässt. Roh	18100	500-600 g	ca. 6 kg 
5	St. Petersfischfilet mit Kartoffelkräuterkruste, roh	18191	120-170 g 7 kg	egalisiert 
6	Lachscanneloni Lachsfilet im grünen Nudelteig mit getrockneten Tomaten und Hechtfarce, roh	18055	180 g 7,2 kg	40 Stück 
				
7	Flunderfilet paniert MSC, vorfrittiert Schön knuspriges Flunderfilet. MSC-zertifiziert. Vorfrittiert.	18201	140-170 g	5 kg 
		 		
8	Eismeergarnelen MSC, paniert Delikates Fingerfood, Snack oder als Hauptdarsteller beim Salat. MSC-zertifiziert. Vorfrittiert	18202		3 kg 
		 		
9	Cube von Kabeljaufilet in Bretzelpanade MSC Delikates Fingerfood, Snack oder als Hauptdarsteller beim Salat. MSC-zertifiziert. Vorfrittiert	18203		3 kg 
		 		



Home delivery

Nachhaltige und umweltfreundliche Verpackung;
schnell und einfach in der Mikrowelle zubereiten;
ideal für den Late Check in im Hotel, Homeoffice, take away oder fürs Büro

Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
<p>1 BIO-Crêpes mit Nuss-Nougat-Crème Da werden Kindheitsträume wach. Dünne Crêpes zweifach gefaltet und mit Orangenaromen verfeinert. Jetzt in BIO-Qualität genießen.</p>	37705	250 g/Schale 1,5 kg	6 Schalen
	   		
<p>2 Gebackener Blumenkohl 1001 Nacht Gebackener Blumenkohl, der durch seine Röstaromen begeistert. Eine Kombination von leichten Frucht- und Currynoten. Pikanter Sojajoghurt als freche Nuance.</p>	37701	445 g/Schale 2,7 kg	6 Schalen
	   		
<p>3 Hafer-Quinoa-Pflanzerl Gemüse und Hafer - that's it. Ein Bratling nicht nur lecker, sondern auch nahrhaft und gesund. Das süß-sauer, asiatisch anmutende Quinoa-Gemüse, aufgepeppt mit Bohnen, rundet dieses Gericht ab.</p>	37702	400 g/Schale 2,4 kg	6 Schalen
	   		
<p>4 BIO-Küchle vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Orecchiette Das Schwäbisch-Hällische-Landschwein bietet hier beste Qualität im Geschmack, als auch im Tierwohl. Orecchiette, die Nudelform, geliebt nicht nur in italienischen Haushalten.</p>	37704	380 g/Schale 2,3 kg	6 Schalen
	   		
			
<p>5 Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffelragout Würzige Kalbspflanzerl. Das Kartoffelragout ist fein abgestimmt mit Gemüse, Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat.</p>	37703	380 g/Schale 2,3 kg	6 Schalen
	 		



Desserts

Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
1 Flying sweet Lollies Sorten: Schoko-Ingwer-Passionsfrucht, Milkschokolade-Limette, Schokolade-Vanille, Zimt-Johannisbeere, Schokolade-Kaffee, Vanille-Sauerkirsch. Ideal für Flying Buffet und Stehempfänge	22165	18 g 864 g	48 Stück -18°
2 Symphonie von Aprikosen und Mascarpone handgemachte Optik - sensationeller Geschmack!	22206	60 g 1,2 kg	20 Stück -18°
3 Apfel-Haselnusscrumble wie aus Omas Backofen, Ø 8 cm	22169 alc%	84 g 3,78 kg	45 Stück -18°
4 Schokoladen-Soufflé mit einem Softschokoladen-Kern, am besten warm servieren - ein Traum in Schokolade	22029 ✓	95 g 1,71 kg	18 Stück -18°
ideale Ergänzung für Ihren Dessert-Teller, zum Warmservieren	22042 ✓	26 g 1,248 kg	48 Stück -18°
5 Cassis-Schnitte Fruchtiges Dessert von der schwarzen Johannisbeere	22209	50 g 1 kg	20 Stück -18°
6 Mini-Passionsfrucht-Mousse Hochwertiger Vanille-Dekorbisquit, Passionsfrucht-mousse, Himbeerkern	22123	45 ml 2,7 kg	60 Stück -18°
7 Mini-Himbeer-Mousse Hochwertiger Vanille-Dekorbisquit, Himbeermousse, Himbeerkern	22124	45 ml 2,7 kg	60 Stück -18°
8 Schoko- Haselnuss-Schnitte Diese Schnitte besteht aus einem Schokoladenbisquit mit einer cremigen Schicht aus Haselnüssen, einer Schicht aus Milkschokoladenmousse und einer Schicht aus Schokolade mit Nüssen. Verfeinert wird das Gebäck mit fünf Haselnussbitterspitzen.	22144	85 g 2,55 kg	30 Stück





9



10



11



12



13



14



15



16



17

Desserts

	Beschreibung	Art-Nr.	Stückgewicht / Gesamtgewicht	Kartoninhalt
9	Original Österreichischer Apfelstrudel mit ges. Strudelteig gebacken	20015   	150 g 6 kg	40 Stück 
10	Baumkuchenterrine mit weißer Mocca-Mousse, für Buffets	22158  	800 ml 3,2 kg	4 Stück 
11	Lasagne von weißer Schokolade Geschichtetes von weißer Mousse und Himbeeren	22037 	68 g 2,448 kg	36 Stück 
12	Mini-Guglhupf Financier mit Lemoncurd zitroniger und saftig gebackener Kuchen mit brauner Butter abgerundet. Wir haben ihm noch einen Lemoncurd verpasst für den komplett frischen Zitronengenuss. Unser Tipp: warm servieren.	22232   	70 g 2,1 kg	30 Stück 
13	Mozart-Törtchen Eine runde Sache! Komposition von Nougat, Marzipan und Pistazie. Ein Genuss!	22172  	52 g 1 kg	20 Stück 
14	Welle von Ananas & Schokolade Karibische Fruchtnoten vereint mit bitterer Schokolade.	22236 	65 g 1kg	16 Stück 
15	Mille-Feuille von Erdbeere & Blutorange Perfekte Symbiose von Blutorange und Erdbeere.	22235 	470 g 2,4 kg	5 Stück 
16	Mango-Rechteck Eine knusprige Schicht aus Schokoladenbisquit mit Streuseln. Darauf eine fruchtige Schicht aus Mangokompott und eine Mousse aus Passionsfrucht.	22134	85 g 2,55 kg	30 Stück
17	Mini – Tonka-Nocke auf Krokantboden Ein einzigartiges Dessert mit einer Füllung aus Schokolade auf einem knusprigen Boden.	22132	15 g 720 g	48 Stück

ZUBEREITUNGSHINWEISE FÜR UNSERE GFLÜGEL- UND FEINKOST-SPEZIALITÄTEN

Viele unserer Terrinen werden in der Traiteurform geliefert:

Traiteur-Trapez: Länge ca. 32 cm ergibt 32 Tranchen,
Schnittfläche ca. 6 x 5,4 x 6 cm, Inhalt 0,950 kg.

Traiteur-Tunnel: Länge ca. 32 cm ergibt 32 Tranchen,
Schnittfläche ca. 6 x 5,4 x 6 cm, Inhalt 0,800 kg.

Unsere Galantinen liefern wir in den Maßen:

Geflügelterrinen: ø ca. 5,5 cm und ca. 30 cm lang,
und ca. 4 cm Minigalantinen!

Fischgalantinen: ø ca. 5 cm und ca. 40 cm lang.

Angaben zur Haltbarkeit und Lagerung entnehmen Sie
bitte den Etiketten auf der Vorderseite unserer Kartonagen.

Wie serviert man Terrinen?

Vor dem Anschneiden wird die Kunststoffschale leicht
auseinandergezogen und die Terrine auf eine feste Unterlage
gestürzt. Zum Aufschneiden von Terrinen empfiehlt sich
ein Wellenschliffmesser, das kurz in heißem Wasser erwärmt
wird. Damit der Geschmack richtig zur Geltung kommt,
sollten Terrinen in etwa 1 cm breite Tranchen geschnitten
werden. Da Terrinen ihr volles Aroma erst bei
Zimmertemperatur entfalten, sollte man sie eine gute halbe
Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen
und die Vakuumschale entfernen.

Wie bewahrt man Terrinen auf?

Wenn Terrinen bei 0°C bis 2°C aufbewahrt werden,
bleiben sie problemlos 3 bis 4 Tage frisch. Um
Geschmacksveränderungen und Austrocknung zu verhindern,
sollten angeschnittene Terrinen oder einzelne Terrinen-
Tranchen in Klarsichtfolie eingewickelt und innerhalb von zwei
Tagen verzehrt werden.

Cocktailgebäck

Backrohr vorheizen, Ventilatorrad auf mittlerer Stufe
Heißluft 190°C, 80% Hitze, 20% Feuchte, 13 Minuten
goldbraun backen.

Quiche

Tiefgefroren im Ofen bei 200°C vorgeheizt 17 Minuten backen.

Blätterteig

Tiefgefroren im Konvektomaten bei 200°C ca. 15 Min. backen.
Danach bei mind. 65°C für 2 Minuten im Kern fertig garen
(Schwein).

Spezialitäten vom Fisch im Blätter-, Brik- oder Strudelteig: Blätterteig

Tiefgefroren im Konvektomaten bei 200°C ca. 15 Min. backen.
Danach bei mind. 65°C für 2 Minuten im Kern fertig garen.

Brik-/Strudelteig

Produkt antauen lassen, anschließend mit Butter bestreichen
und im Konvektomaten auf mind. 65°C für 2 Minuten im Kern
fertig garen.

Rolle von Serviettenknödel

Tiefgefroren im Dämpfer bei 90°C Dampf auf 85°C für
2 Minuten im Kern fertig garen.

Kataifimantel

Rundherum in heißem Fett anfrittieren, anschließend im
Kombidämpfer bei 160°C auf 65°C Kerntemperatur fertig
garen.

Durchgegarnte Produkte

Produkt auf mindestens 65°C Kerntemperatur regenerieren.

Rouladen

Aufgetaut auf gefettetes und gewürztes Blech legen.
Danach im Kombidämpfer bei 160°C auf 65°C für
2 Minuten im Kern fertig garen.

Schwein/Kalb, paniert, roh

Tiefgefroren beidseitig in heißem Fett anbraten. Danach im
Konvektomaten bei 160°C auf 65°C für 2 Minuten im Kern fer-
tig garen.

Schwein im Flädlemantel/Cannelloni

Im Kombidämpfer bei 160°C und 5% Dampf
auf mind. 65°C für 2 Minuten im Kern fertig garen.

Hackfleischprodukte

Aufgetaut auf gefettetes und gewürztes Blech legen. Danach
im Kombidämpfer bei 160°C auf 72°C für 2 Minuten im Kern
fertig garen.

Geflügelspieße/Panierte Geflügelspezialitäten (roh)

Tiefgefroren beidseitig in heißem Fett anbraten. Danach im
Konvektomaten bei 160°C auf 72°C für 2 Minuten im Kern fer-
tig garen.

Geflügel (roh/angebraten)/Crespelle/Gefülltes Gemüse/ Vegetarische Produkte außer Bratlinge

Tiefgefroren im Kombidämpfer bei 160°C auf 72°C für
2 Minuten im Kern fertig garen.

Geflügel – Rollbraten

Produkt würzen und im Kombidämpfer bei
160°C auf 72°C für 2 Minuten im Kern fertig garen.

Lamm

Im Kombidämpfer bei 160°C auf
68°C für 2 Minuten im Kern fertig garen.

Ganze Schweinelende im Schweinenetz

Im Kombidämpfer bei 160°C auf 65°C für 2 Minuten im Kern
fertig garen.

ALLGEMEINE LIEFERUNGS- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

1. Alle Lieferungen werden aufgrund der nachfolgenden Lieferungs- und Zahlungsbedingungen ausgeführt. Anderslautende Bedingungen unserer Kunden haben nur dann Gültigkeit, wenn wir diese schriftlich bestätigt haben.
2. Die Preise verstehen sich ab Werk in Euro zuzüglich der jeweils gesetzlichen Mehrwertsteuer.
3. Die Verpackung der Ware erfolgt nach unserer Wahl. Angaben und Maße über Gewichte der Verpackungsstücke werden von uns nach bestem Wissen gemacht.
4. Tiefkühlversand: $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$. Bei Lieferungen bis zu einem Nettowarenwert von 600,- € berechnen wir einen Versandkostenanteil von 65,- €. Bei Lieferungen von einem Nettowarenwert über 600,- € Lieferung frei Haus. Bei Kühlversand von Frischware von einem Nettowarenwert bis 300,- € berechnen wir einen Versandkostenanteil von 38,- €. Bei Lieferungen von einem Nettowarenwert über 300,- € Lieferung frei Haus.
5. Mindestabnahme 200,- € /Lieferung
6. Warenreklamationen sind unverzüglich, spätestens innerhalb von 24 Stunden nach Auslieferung der Ware telefonisch oder per Fax anzuzeigen. Die gerügte Ware ist in der Originalverpackung vollzählig und fachgerecht zu lagern. Transportschäden sind, sofern die Auslieferung nicht durch uns erfolgt ist, unverzüglich bei der Post, Bahn oder dem Spediteur anzumelden und vom Überbringer der Sendung bestätigen zu lassen. Nicht sofort erkennbare Transportschäden sind dem Beförderer innerhalb von 24 Stunden schriftlich anzuzeigen.
Für fristgerecht und berechtigt gerügte Mängel leisten wir ausschließlich in der Weise Gewähr, dass wir mangelfreie Ware ab unserem Betrieb in Großrinderfeld-Gerchsheim nachliefern. Ein Wandlungs- und Minderungsrecht besteht für den Kunden nur dann, wenn die Ersatzlieferung im Einzelfall innerhalb angemessener Frist nicht möglich ist. Ansprüche wegen Mangelfolgeschäden sind ausgeschlossen.
7. Nicht rechtzeitig erhobene Mängelrügen finden keine Berücksichtigung mehr. Eine spätere Warenrücknahme oder Nachlieferung von Fehlmengen ist ausgeschlossen. Beanstandungen von bereits zubereiteten Waren werden nicht anerkannt.
8. Rechnungen sind zahlbar innerhalb von 14 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug.
Bei SEPA-Basislastschrift gewähren wir 2 % Skonto.
Erste Lieferung erfolgt nur gegen SEPA-Basislastschrift oder bar Kasse.
9. Alle gelieferten Waren bleiben auch in verarbeitetem Zustand bis zur Erfüllung unserer Forderung unser Eigentum. Die Ware darf nur im ordnungsgemäßen Geschäftsverkehr weiterveräußert werden. Anstelle der uns gehörenden Ware tritt bei Weiterveräußerung der Anspruch gegen den Drittabnehmer, ohne dass es dazu einer ausdrücklichen Abtretung der Forderung an uns bedarf.
Der Käufer hat etwaige Zugriffe Dritter auf die unter Eigentumsvorbehalt gelieferte Ware sofort mitzuteilen.
10. Jede abgenommene Teillieferung gilt im Bezug auf Berechnung und Bezahlung, jedoch nicht hinsichtlich des Eigentumsvorbehaltes, als besonderes Geschäft.
11. Zahlungsverzug oder sonstige Vertragsverletzungen berechtigen uns nach Ablauf einer angemessenen Nachfrist zum Rücktritt vom Kaufvertrag oder zur Geltendmachung von Schadensersatzansprüchen wegen Nichterfüllung.
12. Erfüllungsort für beide Parteien ist 97950 Gerchsheim. Dies gilt auch für Scheck- und Wechselverbindlichkeiten.
Als Gerichtsstand wird für folgende Sonderfälle ebenfalls das für den Erfüllungsort dem jeweiligen Streitwert nach zuständige Gericht vereinbart: Amtsgericht Tauberbischofsheim oder Landgericht Mosbach
 - a) wenn beide Parteien Vollkaufleute, eine juristische Person des öffentlichen Rechts oder ein öffentlich-rechtliches Sondervermögen sind;
 - b) wenn der Käufer seinen allgemeinen Gerichtsstand im Ausland hat oder nach Vertragsabschluss in das Ausland verlegt oder zum Zeitpunkt der Klageerhebung un auffindbar ist.
13. Auf alle durch den Kaufvertrag begründeten Rechtsverhältnisse findet ausschließlich das deutsche Recht Anwendung.

Preise können sich – abhängig von den Rohstoffpreisen – kurzfristig ändern.

Preisangaben ohne Gewähr, Irrtum vorbehalten.



Strohschwein



enthält Alkohol



kühl



tiefkühl



laktosefrei



glutenfrei



vegetarisch (ovo-lakto)



vegan



vorgebraten/vorfrittiert



deklarationsfrei gemäß §9 ZZuLV



BIO



Martin Stewardship Council zertifiziert