

# Mikrowellen-Menüs

Wählen Sie à la carte

Gültig ab 1. April 2023





## NACHHALTIGKEIT

### WERTSCHÄTZUNG DER LEBENSMITTEL

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

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

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



# Manufaktur- Qualität



Aus HOFMANN<sup>s</sup> Menü-Manufaktur kommen hausgemachte Speisen in handwerklicher Meisterqualität.

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

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

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

Wir sorgen für Ihren Hochgenuss. Ganz persönlich.

## Unser Reinheitsgebot

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

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

\* mit Ausnahme von Nitritpökelsalz

\*\* bei unseren hauseigenen Fleisch- und Wurstwaren

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





# Mikrowellen-Zubereitung

Sowohl im Menü- als auch auf dem Porzellanteller\*

## Im Menüteller

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

## Im Porzellanteller

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

### \* Bitte beachten:

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

# Mikrowellen-Zubereitung

## Im Menüteller



## Im Porzellanteller



Guten  
Appetit!

# Perfekter Service

## So einfach geht es!

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

### **Vollkost & Kostform-Varianten.**

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

### **So einfach bestellen Sie die Menüs:**

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

### **So kommen die Menüs zu Ihnen:**

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

### **So lagern Sie die Menüs:**

Für die korrekte Lagerung unserer Menüs achten Sie bitte auf eine Temperatur von  $-18^{\circ}\text{C}$  in der Tiefkühltruhe oder im Tiefkühlschrank.

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

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

# Inhaltsverzeichnis

Seite

---

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

# Unsere Kostformen

## Kennzeichnungen

### Vollkost

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

### Kostform-Varianten

Hier finden Sie genau das Richtige für besondere Ernährungsanforderungen.

#### Angepasste Vollkost

AK

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

#### BE: Angabe der Broteinheiten pro Portion

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

#### Vegetarische Menüs

Diese Menüs enthalten keinerlei Fleisch- und Fischprodukte.

#### Vegane Menüs

Diese Menüs enthalten keinerlei tierische Produkte.

### Nährwerte

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

### Preisklassen

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

### Kennzeichnungen/Allergene

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

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

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

### Zusatzstoffe

Die in unseren Produkten enthaltenen Zusatzstoffe sind wie folgt gekennzeichnet:

- 3 mit Antioxidationsmittel
- 5 geschwefelt
- 7 mit Nitritpökelsalz

### Allgemeine Hinweise

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

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

Abweichungen in Folge von Druckfehlern oder kurzfristigen Änderungen bleiben vorbehalten.



# Klassiker & Co.

---

Vollkost

Hähnchentaler  
»4-Pfeffer«

Best.-Nr. 2979,  
Seite 13





**BEST.-NR. 2140**

**PREISKLASSE: E**

### Stroganoff-Topf

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



**BEST.-NR. 2142**

**PREISKLASSE: F**

### Zarter Sauerbraten

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



**BEST.-NR. 2782**

**PREISKLASSE: G**

### HOFMANN<sup>s</sup> Rinderrouladen<sup>37</sup>

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

**NEU**



**BEST.-NR. 2783**

**PREISKLASSE: E**

### Gekochtes Rindfleisch<sup>35</sup>

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

**NEU**



**BEST.-NR. 2003**

**PREISKLASSE: E**

### Herzhaftes Lauch-Rahmschnitzel

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**BEST.-NR. 2862****PREISKLASSE: C****Kasseler Nacken<sup>37</sup>**

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



**BEST.-NR. 2155**

**PREISKLASSE: C**

### Fleischkäse<sup>7</sup>

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



**BEST.-NR. 2736**

**PREISKLASSE: C**

### Kalbshacksteak

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



**BEST.-NR. 2761**

**PREISKLASSE: B**

### Gefüllte Paprika<sup>37</sup>

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



**BEST.-NR. 2768**

**PREISKLASSE: B**

### Hacksteak<sup>37</sup>

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



**BEST.-NR. 2776**

**PREISKLASSE: C**

### Fränkische Bratwürstchen<sup>37</sup>

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

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

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

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

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

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

Allergenhinweis: A1, C, L, M

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

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

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

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

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

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

Allergenhinweis: A1, C, L

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

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

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

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

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

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

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

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

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

in Bratensoße, mit Apfelrotkohl und hausgemachten, gekochten Kartoffelklößen

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

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

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

Allergenhinweis: C, L

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

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

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

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

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

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

Allergenhinweis: G, L

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.



**BEST.-NR. 2176**

**PREISKLASSE: D**

### Paniertes Schollenfilet

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

**NEU**



**BEST.-NR. 2662**

**PREISKLASSE: E**

### Marinierter Grillfisch

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



**BEST.-NR. 2843**

**PREISKLASSE: D**

### Alaska-Seelachsfiletschnitte paniert

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

**NEU**



**BEST.-NR. 2107**

**PREISKLASSE: A**

### Penne mit Linsen-Bolognese

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



**BEST.-NR. 2451**

**PREISKLASSE: D**

### Makkronelli al forno

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



**BEST.-NR. 2754**

**PREISKLASSE: A**

### Nudeltaschen

mit Gemüsefüllung, in fruchtiger Tomatensoße, mit Broccoli und Zucchini verfeinert, garniert mit Käse  
 Gesamt-Einwaage: 440 g;  
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:  
 Energie 433 kJ (103 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g;  
 KH 14 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 4 g; Salz 1,09 g  
 Allergenhinweis: A1, C, G, L  
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.



**BEST.-NR. 2770**

**PREISKLASSE: B**

### Käsespätzle

mit Röstzwiebeln  
 Gesamt-Einwaage: 480 g;  
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:  
 Energie 780 kJ (186 kcal); Fett 8 g, davon ges. FS 5 g;  
 KH 21 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 7 g; Salz 1,16 g  
 Allergenhinweis: A1, C, G, L  
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.



**BEST.-NR. 2167**

**PREISKLASSE: C**

### Kartoffeleintopf »Norddeutsche Art«<sup>37</sup>

mit Karotten, Zwiebeln und Lauch, dazu 1 Paar Bockwurstchen  
 Wurst-Einwaage: 80 g, Gesamt-Einwaage: 500 g;  
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:  
 Energie 383 kJ (92 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g;  
 KH 6 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 3 g; Salz 1,17 g  
 Allergenhinweis: L, M  
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

**NEU**



**BEST.-NR. 2822**

**PREISKLASSE: A**

### Vegetarischer Erbseneintopf

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



**BEST.-NR. 2875**

**PREISKLASSE: B**

### Linseneintopf<sup>37</sup>

mit 1 Paar geräucherten, gekochten Westfälischen Mettwürsten  
 Wurst-Einwaage: 100 g, Gesamt-Einwaage: 450 g;  
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:  
 Energie 422 kJ (101 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 2 g;  
 KH 6 g, davon Zucker 1 g; Eiweiß 7 g; Salz 1,12 g  
 Allergenhinweis: L  
 Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.



**BEST.-NR. 2710**

**PREISKLASSE: A**

### Kartoffelpuffer

mit Apfelkompott

Gesamt-Einwaage: 310 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

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

Allergenhinweis: A1, C

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.



**BEST.-NR. 2711**

**PREISKLASSE: C**

### HOFMANN<sup>s</sup> 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-Zubereitungszeit: 7 Min.



**BEST.-NR. 2992**

**PREISKLASSE: B**

### HOFMANN<sup>s</sup> Kaiserschmarrn

hausgemacht, mit Rosinen, mit Zucker und Zimt bestreut,

dazu fruchtiges Zwetschgenkompott

Gesamt-Einwaage: 400 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

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

Allergenhinweis: A1, C, G

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 7 Min.



NEU



**BEST.-NR. 2183**

**PREISKLASSE: A**

### Grünkern-Risotto

regionale Spezialität mit gegartem Grünkern, fruchtiger Tomatensoße, Erbsen, Paprikawürfeln, Zwiebeln und Porree

Gesamt-Einwaage: 430 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 325 kJ (77 kcal); Fett 1 g, davon ges. FS <1 g;

KH 13 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 3 g; Salz 0,88 g

Allergenhinweis: A1, A5

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.



**BEST.-NR. 2705**

**PREISKLASSE: B**

### Kartoffeltaschen

gefüllt mit Kräuter-Frischkäse, dazu Grillgemüse und Tomaten-Kräuter-Sugo

Gesamt-Einwaage: 370 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 496 kJ (119 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS 1 g;

KH 11 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 2 g; Salz 0,96 g

Allergenhinweis: G

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

NEU



**BEST.-NR. 2816**

**PREISKLASSE: D**

### Gemüse-Linsen-Curry

mildes, gelbes Curry aus roten Linsen und buntem Gemüse, mit Thai-Basilikum und Zitronengras verfeinert, dazu Basmati-Reis

Gesamt-Einwaage: 410 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 578 kJ (138 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 4 g;

KH 17 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 3 g; Salz 0,90 g

Allergenhinweis: -

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

NEU



**BEST.-NR. 2935**

**PREISKLASSE: C**

### Pfannkuchen »Mediterrane Art«

hausgemacht, mit Zucchiniwürfeln, Lauchzwiebeln und Kräutern gefüllt, in fruchtiger Tomatensoße, garniert mit Gouda

Gesamt-Einwaage: 390 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

Energie 684 kJ (164 kcal); Fett 10 g, davon ges. FS 4 g;

KH 13 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 5 g; Salz 1,01 g

Allergenhinweis: A1, C, G, L

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

# Wohlfühl- Menüs

---

Kostform-Varianten

**Herzhaftes  
Rindergulasch**

Best.-Nr. 2350,  
Seite 19



AK



**BEST.-NR. 2135**

**PREISKLASSE: G**

## Zarter Kalbsbraten

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

BE: 1,9

NEU

AK



**BEST.-NR. 2349**

**PREISKLASSE: F**

## Zarter Rinderschmorbraten

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

BE: 3,2

AK



**BEST.-NR. 2350**

**PREISKLASSE: E**

## Herzhaftes Rindergulasch

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

BE: 2,7

AK



**BEST.-NR. 2639**

**PREISKLASSE: F**

## Feines Senfgeschnetzeltes vom Rind

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

BE: 3,3

NEU

AK



**BEST.-NR. 2651**

**PREISKLASSE: D**

## Kalbsbratwürste

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

BE: 2,3

AK



**BEST.-NR. 2703**

**PREISKLASSE: G**

## Schweinelende

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

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

Allergenhinweis: A1, G, L

BE: 4,7

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.



AK



**BEST.-NR. 2735**

**PREISKLASSE: E**

## Schweineschnitzel »natur«

in Bratensoße, mit Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln

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

Allergenhinweis: C, L

BE: 3,0

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.



AK



**BEST.-NR. 2101**

**PREISKLASSE: B**

## Hackbraten

in Soße, mit Karotten und Salzkartoffeln

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

Allergenhinweis: A1, C, L

BE: 2,5

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.



AK



**BEST.-NR. 2153**

**PREISKLASSE: C**

## Fleischbällchen

in fruchtiger Tomatensoße, mit Broccoli und Kartoffelpüree

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

Allergenhinweis: A1, C, G, L

BE: 2,8

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.



AK



**BEST.-NR. 2168**

**PREISKLASSE: C**

## Königsberger Klopse

in feiner Kapernsoße, dazu Karottengemüse und Langkornreis

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

Allergenhinweis: A1, C, G, L

BE: 3,4

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.



AK



**BEST.-NR. 2122**

**PREISKLASSE: C**

## Hähnchenbrustfilet »Spinat & Tomate«

in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, dazu Salzkartoffeln

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

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

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

Allergenhinweis: G

BE: 2,7

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

NEU

AK



**BEST.-NR. 2524**

**PREISKLASSE: D**

## Putencurry

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

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

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

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

Allergenhinweis: –

BE: 4,1

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

NEU

AK



**BEST.-NR. 2542**

**PREISKLASSE: B**

## Hähnchenbrustfilet natur

in Soße, Reisnudeln mit Karotten, Zucchiniwürfeln und Broccoli

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

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

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

Allergenhinweis: A1, C

BE: 4,0

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

NEU

AK



**BEST.-NR. 2647**

**PREISKLASSE: B**

## Schlemmerteller

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

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

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

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

Allergenhinweis: A1, G, L

BE: 3,7

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

AK



**BEST.-NR. 2665**

**PREISKLASSE: F**

## Gegrillte Hähnchenbrust

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

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

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

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

Allergenhinweis: A1, C, G, L

BE: 3,7

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

AK



**BEST.-NR. 2739**

**PREISKLASSE: B**

## Hühnerfricassee

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

BE: 3,2

AK



**BEST.-NR. 2741**

**PREISKLASSE: D**

## Hähnchenbrustfilets »Försterin Art«

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

BE: 3,3

AK



**BEST.-NR. 2136**

**PREISKLASSE: E**

## Kabeljaufiletschnitte natur

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

BE: 2,6

AK



**BEST.-NR. 2186**

**PREISKLASSE: C**

## Feines Fischragout

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

BE: 5,0

AK



**BEST.-NR. 2214**

**PREISKLASSE: E**

## Wildlachs à la Florentin

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

BE: 3,8

AK



**BEST.-NR. 2720**

**PREISKLASSE: E**

### Feines Wildlachsfilet

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

BE: 2,9



NEU

AK



**BEST.-NR. 2795**

**PREISKLASSE: F**

### Schlemmerfilet alla Napoli

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

BE: 2,9



AK



**BEST.-NR. 2033**

**PREISKLASSE: A**

### Farfalle »Pomodorino«

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

BE: 4,7



AK



**BEST.-NR. 2129**

**PREISKLASSE: A**

### Gabelspaghetti

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

BE: 4,7



AK



**BEST.-NR. 2138**

**PREISKLASSE: A**

### Spaghetti alla Napoli

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

BE: 6,0



AK



**BEST.-NR. 2715**

**PREISKLASSE: A**

### Rigatoni alla Roma

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

Gesamt-Einwaage: 420 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

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

Allergenhinweis: L

BE: 5,3

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

AK



**BEST.-NR. 2156**

**PREISKLASSE: A**

### Hühnersuppentopf

kräftige Hühnerbouillon mit Hörnchennudeln, Karotten, Broccoli und Huhnfleisch

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

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

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

Allergenhinweis: A1, C

BE: 2,0

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

NEU

AK



**BEST.-NR. 2177**

**PREISKLASSE: A**

### Bunter Gemüseeintopf

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

Gesamt-Einwaage: 450 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

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

Allergenhinweis: L

BE: 1,9

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 9 Min.

AK



**BEST.-NR. 2757**

**PREISKLASSE: A**

### Möhreneintopf »Holsteiner Art«<sup>7</sup>

mit Kartoffeln und geschnittener Rindswurst

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

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

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

Allergenhinweis: A1, G, L

BE: 2,1

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.



AK



**BEST.-NR. 2753**

**PREISKLASSE: A**

## Milchreis

mit Sauerkirschen

Gesamt-Einwaage: 400 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

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

Allergenhinweis: G

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 8 Min.

BE: 6,0

NEU

AK



**BEST.-NR. 2755**

**PREISKLASSE: D**

## Omelettrolle mit Spinatfüllung

auf feinem Rahmgemüse, dazu Salzkartoffeln

Gesamt-Einwaage: 425 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

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

Allergenhinweis: C, F, G

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

BE: 2,8

AK



**BEST.-NR. 2766**

**PREISKLASSE: B**

## Spinat-Kartoffelauflauf

mit Sesam und Käse überbacken

Gesamt-Einwaage: 470 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

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

Allergenhinweis: G, N

Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

BE: 3,5

NEU

AK



**BEST.-NR. 2814**

**PREISKLASSE: D**

## Bunte Gemüseplatte

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

Gesamt-Einwaage: 480 g;

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:

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

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

Allergenhinweis: G

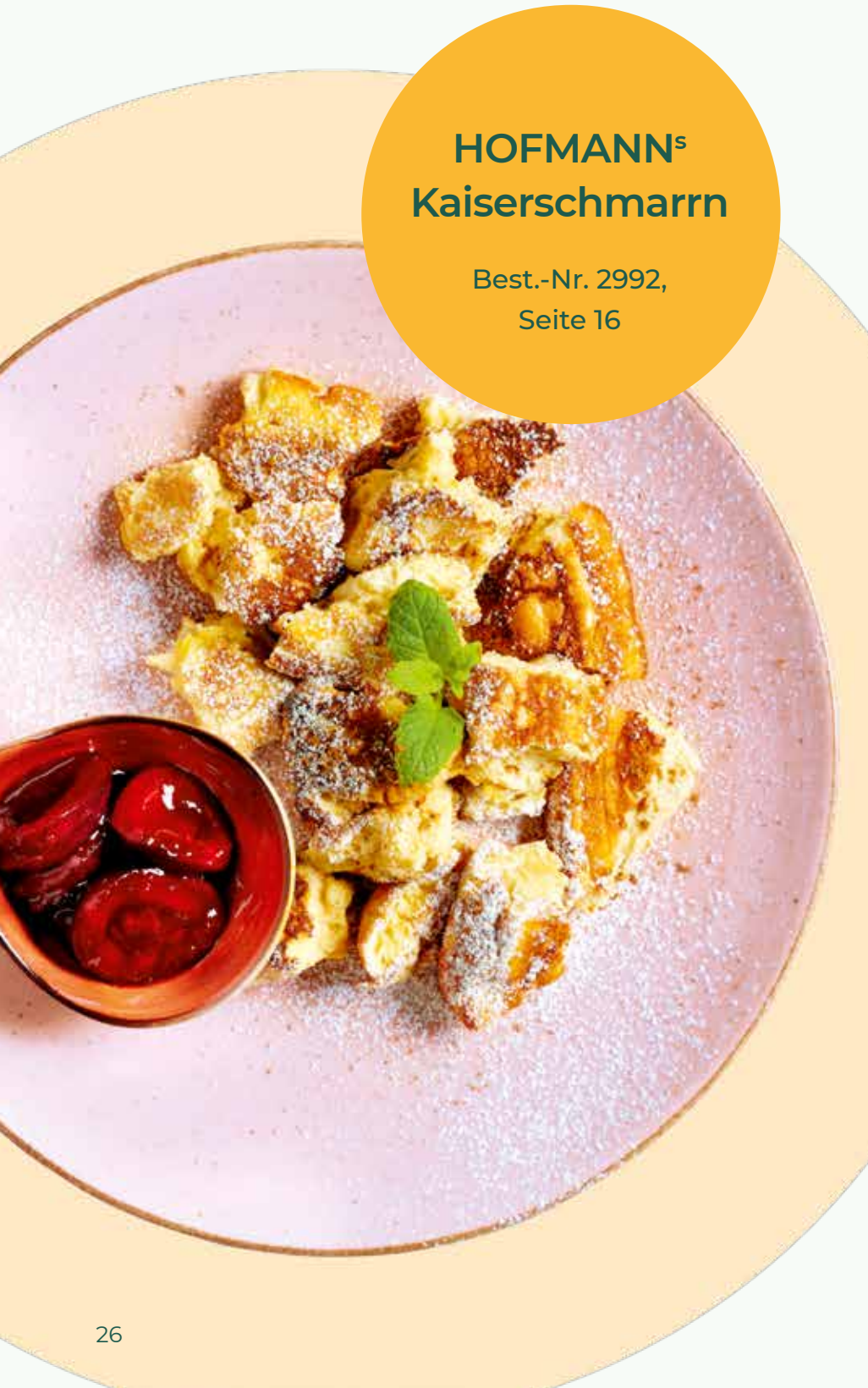
Mikrowellen-Zubereitungszeit: 10 Min.

BE: 2,8

# Wochen- Kartons

## HOFMANN<sup>s</sup> Kaiserschmarrn

Best.-Nr. 2992,  
Seite 16



**Vollkost**  
Klassiker & Co.

### **Gefüllte Paprika (2761)** <sup>37</sup>

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



### **Hähnchentaler »4-Pfeffer« (2979)**

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



### **HOFMANN<sup>s</sup> Kaiserschmarrn (2992)**

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



### **Nudeltaschen (2754)**

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



### **Paniertes Schollenfilet (2176)**

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



### **Linseneintopf (2875)** <sup>37</sup>

mit 1 Paar geräucherten, gekochten  
Westfälischen Mettwürsten  
Allergenhinweis: L



### **Schnitzel »Altbayerische Art« (2617)**

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



**Bestell-Nr. 9160**

## Vollkost

Klassiker & Co.

### Pfannkuchen »Mediterrane Art« (2935)

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



### Hähnchenbrust »Crema di Balsamico« (2031)

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



### Herzhaftes Lauch-Rahmschnitzel (2003)

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



### Vegetarischer Erbseneintopf (2822)

mit Zwiebeln, Karotten, Lauch und Kartoffeln  
Allergienhinweis: L



### Marinierter Grillfisch (2662)

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



### Käsespätzle (2770)

mit Röstzwiebeln  
Allergienhinweis: A1, C, G, L



### Zarter Sauerbraten (2142)

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



## Kostform-Varianten

Angepasste Vollkost  
mit BE-Angabe

### Königsberger Klopse (2168)

in feiner Kapernsoße, dazu Karottengemüse und Langkornreis

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

AK



### Spaghetti alla Napoli (2138)

mit fruchtiger Tomatensoße

BE: 6,0 Allergienhinweis: A1

AK



### Schweineschnitzel »natur« (2735)

in Bratensoße, mit Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln

BE: 3,0 Allergienhinweis: C, L

AK



### Hähnchenbrustfilet

#### »Spinat & Tomate« (2122)

in Blattspinat-Käsesoße mit Tomaten verfeinert, dazu Salzkartoffeln

BE: 2,7 Allergienhinweis: G

AK



### Feines Fischragout (2186)

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

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

AK



### Hühnersuppentopf (2156)

kräftige Hühnerbouillon mit Hörnchennudeln, Karotten, Broccoli und Hühnerfleisch

BE: 2,0 Allergienhinweis: A1, C

AK



### Feines Senfgeschnetzeltes vom Rind (2639)

in feiner Soße, mit buntem Kaisergemüse und Knöpfe-Spätzle

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

AK



## Kostform-Varianten

Angepasste Vollkost  
mit BE-Angabe

### Omelettrolle mit Spinatfüllung (2755)

auf feinem Rahmgemüse, dazu Salzkartoffeln

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

AK



### Kalbsbratwürste (2651)

hausgemacht, in feiner Soße, mit Kohlrabigemüse und Stampfkartoffeln

BE: 2,3 Allergienhinweis: G, L

AK



### Putencurry (2524)

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

BE: 4,1 Allergienhinweis: -

AK



### Gabelspaghetti (2129)

mit Rinderhackfleischsoße

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

AK



### Wildlachs à la Florentin (2214)

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

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

AK



### Bunter Gemüseintopf (2177)

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

BE: 1,9 Allergienhinweis: L

AK



### Schlemmerteller (2647)

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

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

AK



Bestell-Nr. 9161

Bestell-Nr. 9162

Bestell-Nr. 9163



Wir wünschen  
**Guten  
Appetit!**



# Piktogramme

---

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

# Allergene

nach der Lebensmittelinformations-  
Verordnung

---

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