



MITTAG, WIE ES KINDERN SCHMECKT

Das Deutsche See Sortiment für Kita und Schule





INHALT

Gutes Essen treibt uns an	4
Die 12 beliebtesten Kindergerichte.....	5
Gutes Mittagessen in Kita und Schule – so geht's	6
Was gehört in ein ausgewogenes Mittagessen in Kita und Schule?.....	8
Unser Konzept für Sie.....	10
Die fünf Convenience-Stufen	11
Hier sind die guten Fette drin!	12

Das Sortiment

Frischfisch	15
TK-Fisch	16
Kleine Fische zum Snacken	23
Thunfisch & Hering	25
TK-Fleisch vom Rind & Schwein	26
TK-Geflügel	28
Fleischersatz-Produkte.....	32
Vegetarisches	36
Lasagnen & Pfannen	38
Beilagen mit Nudeln, Reis & Co	40
Beilagen aus Kartoffeln	43
Burger Buns & Tortillas	45
TK-Gemüse & Gemüse-mischungen	46
Beilagensalate	48
Saucen, Dips & Aufstriche	52
Desserts & Obst	54



Kids Kombüse

GUTES ESSEN TREIBT UNS AN

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

Kitas und Schulen stehen dabei vor der Herausforderung, eine stetig steigende Zahl von Kindern und Jugendlichen bedarfsgerecht und schmackhaft zu verpflegen. Insgesamt nahmen rund 2,9 Millionen Kinder im Jahr 2023 in deutschen Kitas eine Mittagsverpflegung in Anspruch*. Dabei leistet die Mittagskost einen wesentlichen Beitrag zur Energie- und Nährstoffversorgung und beeinflusst Konzentration und Leistungsfähigkeit.

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

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



Deutsche See Kids Kombüse – Ihre Vorteile auf einen Blick



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

DIE 12 BELIEBTESTEN KINDERGERICHTE

Nudeln

Milchreis

Pfannkuchen

Pizza

Tomatensuppe

Fischstäbchen

Spinat

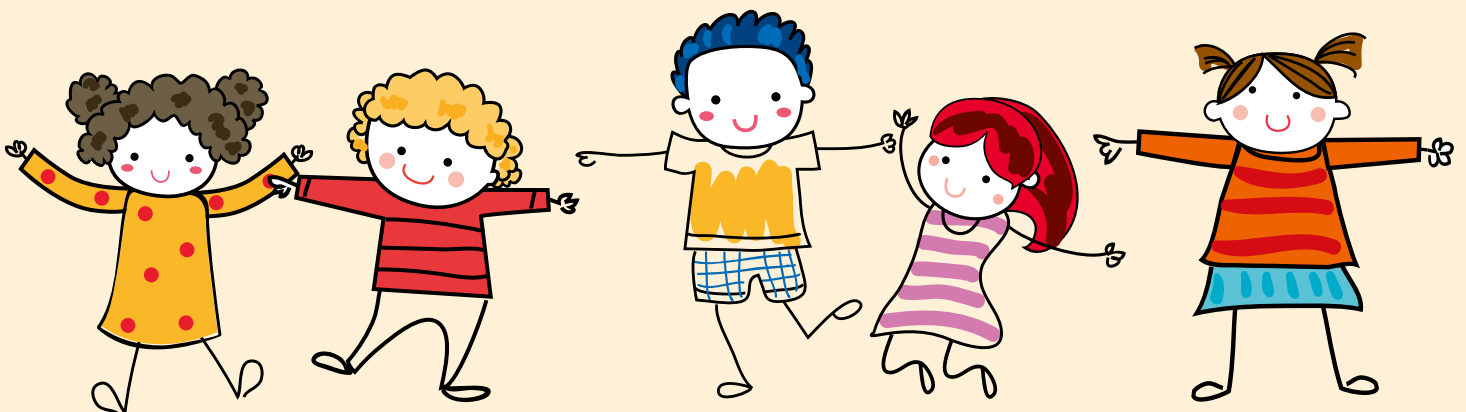
Pommes

Hähnchen/Chicken Nuggets

Kartoffelbrei

Schnitzel

Würstchen



Quelle: Befragung unserer eigenen Kinder

GUTES MITTAGESSEN IN KITA UND SCHULE – SO GEHT'S

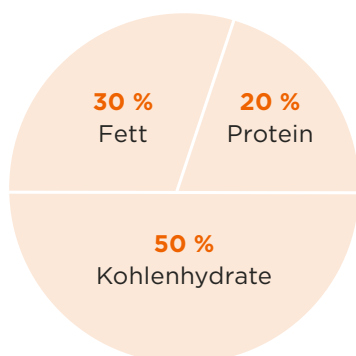
Die wichtigsten Fakten zur Mittagsverpflegung von Kindern und Jugendlichen

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

Energiebedarf von Kindern und Jugendlichen beim Mittagessen

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

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



1 bis 6 Jahre: ca. 320-380 kcal

7 bis 10 Jahre: ca. 400 kcal

ab 10 Jahren: ca. 520 kcal



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



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



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



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



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



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



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



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

WAS GEHÖRT IN EIN AUSGEWOGENES MITTAGESSEN IN KITA UND SCHULE?



Getreide und Co.

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

Warum?

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



Obst

Frisches oder tiefgekühltes Obst (ohne Zuckerzusatz)

Warum?

- Obst liefert viele Vitamine und Ballaststoffe

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



Gemüse und Rohkost

Frisches oder tiefgekühltes Gemüse, Hülsenfrüchte, Salate

Warum?

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

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



Milch und Milchprodukte

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

Warum?

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



Fleisch und Fisch

Mageres Muskelfleisch, Seefisch aus nicht überfischten Beständen

Warum?

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



Getränke

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

Warum?

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



Öle und Fette

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

Warum?

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

Wichtige Hinweise für die Zubereitung von Mittagsmahlzeiten in der Kinder- und Schulpflege:

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

Quelle: DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder sowie DGE-Qualitätsstandard für die Schulpflege, Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. © 2023

UNSER KONZEPT FÜR SIE



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

Alles aus einer Hand

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

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

Frisch oder tiefgekühlt – Sie haben die Wahl

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

Kleinkalibrierte Produkte – genau richtig für Kinder

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

Schneller Überblick über Allergene und Convenience-Grade

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

Abwechslung durch praktisches Baukastenprinzip

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

Produkte in unterschiedlichen Convenience-Graden – von küchenfertig bis servierfertig

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

Zertifiziert und nachhaltig

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



Umfangreiches Fischsortiment

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



DIE FÜNF CONVENIENCE-STUFEN

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

Küchenfertig

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

Garfertig

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

Aufbereitetfertig

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

Regenerierfertig

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

Verzehrfertig

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



HIER SIND DIE GUTEN FETTE DRIN!

Kleine Warenkunde zum Thema Fettgehalt der Fische

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

Funktion von Nerven, Muskeln und Augen sind sie unentbehrlich und wirken präventiv gegen das Risiko von Herzkrankheiten.

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

Hier ein Überblick über den Fettgehalt der Fische in dieser Broschüre

Fettfische

(Fettgehalt von über 10 Prozent)

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



Mittelfette Fische

(Fettgehalt zwischen 2 und 10 Prozent)

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



Magerfische

(Fettgehalt unter 2 Prozent)

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



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

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

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

Fettfisch

gekennzeichnet.

DAS SORTIMENT





FRISCHFISCH



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

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

FrISCHE Fischfilets, natur Küchenfertig

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück	Inhalt je VE
81233 BIO	BIO-Lachsfilet Fettfisch Aus ökologischer Aquakultur, ohne Haut, praktisch grätenfrei, vakuumverpackt	1-1,3 kg	stückweise

FrISCHE Fischfilets mit Portionierservice

83938 ASC	Lachsfilet Fettfisch Aus Aquakultur in Norwegen, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert	nach Wunsch zwischen 50-350 g*	nach Wunsch
81082	Lachsfilet Fettfisch Aus Aquakultur in Norwegen, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert	nach Wunsch zwischen 50-350 g*	nach Wunsch
83719 MSC	Kabeljaufilet Gefangen im Nordostatlantik, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert	nach Wunsch zwischen 50-350 g*	nach Wunsch
82349 MSC	Rotbarschfilet Fettfisch Gefangen im Nordostatlantik (Island), ohne Haut, portioniert	nach Wunsch zwischen 100-250 g	nach Wunsch
81619 MSC	Seelachsfilet Gefangen im Nordostatlantik, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert	nach Wunsch zwischen 50-350 g*	nach Wunsch
81124	Welsfilet Fettfisch Aus Aquakultur in den Niederlanden, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert	nach Wunsch zwischen 120-200 g**	nach Wunsch

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

Rechnungseinheit: kg

Unser Service für Sie: Wir portionieren nach Ihren Wünschen!

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

TK-FISCH

Wir bieten Ihnen eine umfangreiche Auswahl an Tiefkühlfisch.

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



TK-Fisch - Filets, Loins, Naturportionen

Küchenfertig

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück	Inhalt je VE
82415 MSC	Alaska-Seelachsfilet Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 100 g	5 kg
83623 MSC	Alaska-Seelachsfilet Regenerierfertig Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets geschnitten, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	90-110 g	5 kg
83413 MSC	Kabeljau-Tail Naturfilet, ohne Haut, praktisch grätenfreies Schwanzstück, portioniert, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80-100 g	5 kg (4,5 kg ATG)
83349 MSC	Kabeljau-Loin Aus dem Nordostatlantik, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80-120 g	5 kg (4,5 kg ATG)
82915 MSC	Kabeljau-Loin Rückenfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	120-140 g	5 kg (4,5 kg ATG)
83144 MSC		60-80 g	
83145 MSC	Kap-Seehecht-Loin Fettfisch Rückenfilets, aus dem Südostatlantik, ohne Haut, praktisch grätenfrei, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80-100 g	5 kg (4,5 kg ATG)
83146 MSC		140-160 g	
83412 MSC	Rotbarsch-Tail Fettfisch Zartes Rotbarschfilet, ohne Haut, praktisch grätenfreies Schwanzstück, portioniert, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80-100 g	5 kg (4,5 kg ATG)
87444	Seelachsfilet Naturfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	120-140 g	7,5 kg (6,7 kg ATG)
88536 MSC	Seelachsfilet Naturfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	120-140 g	7,5 kg (6,3 kg ATG)
83411 MSC	Seelachs-Loin Zartes Seelachsrückenfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80-100 g	5 kg (4,5 kg ATG)

Rechnungseinheit: kg

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

TK-Fisch - Riegel Garfertig			
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück	Inhalt je VE
83246 MSC	Fischriegel Alaska-Seelachs Portionen, aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachsfilets, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 40 g	5 kg
83247 MSC		ca. 60 g	
83251	Fischriegel Lachs Fettfisch Saftige Lachsportionen, aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filetstücken, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 40 g	5 kg
83252		ca. 60 g	

Fischwürfel: ideal für Ragouts, als Suppeneinlage oder zu Pasta und Salat Garfertig			
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück	Inhalt je VE
82418 MSC	Alaska-Seelachsfilet-Würfel Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets geschnitten, ohne Haut, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 7,5 g (2 x 2 x 2 cm)	7 kg
84252	Lachswürfel Fettfisch Aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 3,5 g (1,5 x 1,5 x 1,5 cm)	5 kg
86769	Lachsfilet Würfel Fettfisch Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 34 g (4 x 2 x 4 cm)	5 kg
82462 MSC	Wildlachswürfel Fettfisch Aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfiletstücken, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 8 g (2 x 2 x 2 cm)	5 kg



Seelachsfilet

TK-Fisch - Patties

Garfertig

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

TK-Fisch - mehliert & mariniert

Aufbereitet

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung
86917 MSC	Hokifilet, mehliert Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, aus Fischstücken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, mehliert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: WEIZEN, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	ca. 90 g 5,4 kg (3 x 1,8 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
82466 MSC	Seelachsfilet „Müllerin“ Naturfilet, praktisch grätenfreie Schwanzstücke, zitronig-frisch mehliert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	80-100 g 5 kg (50-62 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) Produkt auf Rost, ca. 16 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg





87326 Alaska-Seelachs „Quinoa-Mango“

TK-Fisch - Fisch mit Auflage

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung
83311 MSC	Alaska-Seelachs „Napoli“ Garfertig Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, mit einer Tomaten-Kräuterauflage mit Basilikum, Oregano und Thymian, mit Emmentaler Käse, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	80-100 g 7,2 kg (72-90 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 16 Min. garen.
87327 MSC	Alaska-Seelachs „Chili-Cheese“ Garfertig Aus fangfrischen in Blöcken tiefgefrorenen Filets geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einer Chili-Cheese-Auflage, getoppt mit einer Tortillakruste, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	80-100 g 7,2 kg (72-90 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
87175 MSC	Knusperfisch „Kräuter-Käse“ Aufbereitet Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, mit einer cremigen Kräuter-Käse-Füllung, knusprig-würzig paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	ca. 100 g (50 %) 6 kg (ca. 60 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 19 Min. garen.
87178 MSC	Knusperfisch „Tomate-Mozzarella“ Aufbereitet Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, mit einer würzigen Tomaten-Mozzarella-Füllung, knusprig-würzig paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	ca. 100 g (50 %) 6 kg (ca. 60 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 18 Min. garen.
83403 MSC	Schlemmerfilet mit Kräuterauflage Garfertig Alaska-Seelachsfilet aus Blöcken geschnitten, praktisch grätenfrei, mit herzhafter Kräuterauflage, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	ca. 130 g 4,55 kg (ca. 35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 20 Min. garen.
87326 MSC	Alaska-Seelachs „Quinoa-Mango“ Garfertig Aus fangfrischen in Blöcken tiefgefrorenen Filets geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einer Quinoa-Mango-Auflage mit Paprikastückchen, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE, SENF	80-100 g 7,2 kg (72-90 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg

TK-Fisch – knusprig paniert

Aufbereitet

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung
82414 MSC	Alaska-Seelachsfilet im Backteig Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, in Trapez- Langform geschnitten, mit einer Backteigpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, SENF	ca. 75 g 6 kg (ca. 80 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Kombidampf), ca. 10 Min. garen.
83594 MSC	Alaska-Seelachsfilet im Backteig Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, in Trapez- Langform geschnitten, mit einer Backteigpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	ca. 75 g (58 %) 6 kg (2 x 3 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Kombidampf), ca. 15 Min. garen.
86719 MSC	Alaska-Seelachsfilet, paniert Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, aus Fischstücken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, SENF	80-90 g 8 kg (ca. 95 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 225 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen.
82687 MSC	Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, SENF	ca. 100 g 8 kg (ca. 80 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 225 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
83447 MSC	Alaska-Seelachsfilet Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	50-70 g 7 kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
83573 MSC	Alaska-Seelachsfilet in Ciabattapanade Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch gräten- frei, aus Fischstücken zusammengesetzt, in einer Ciabattapanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	90-110 g 7 kg (63-77 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg

86968 Alaska-Seelachsfilet in Quinoa-Panade



TK-Fisch – knusprig paniert Aufbereitet

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung
86968 MSC	Alaska-Seelachsfilet in Quinoa-Panade Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, aus Fischstücken zusammengefügt, in einer knusprigen Panade aus Quinoasamen, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	90-110 g 7 kg (ca. 70 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen.
83582 MSC	Alaska-Seelachs in Vollkornpanade Aus fangfrischen tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, in einer Vollkornpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE, SENF	80-100 g 5 kg (50-62 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
NEU 83074 MSC	Seelachsfilet „Reis-Popper“ Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorene Filets, aus Fischstücken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, in einer Puffreispanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	ca. 100 g 7,2 kg (3 x 2,4 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
82494 MSC	Kabeljaufilet im Tempurateig Glutenfrei Laktosefrei Saftige, portionierte Filets, praktisch grätenfrei, in einem gluten- und lactosefreien Tempurateig, anfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 90 g 5 kg (ca. 55 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 18 Min. garen.
83632 MSC	Wildlachsfilet „Reis-Popper“ Fettfisch Glutenfrei Laktosefrei Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, in einer Puffreispanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 60 g 6 kg (ca. 100 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 170 °C (Heißluft) ca. 20 Min. garen.

Fisch knusprig paniert, frisch Aufbereitet

88746 MSC	Seelachsfilet im Backteig Gefangen im Nordostatlantik, zartes Seelachsfilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert, in einem Backteig, vorgebraten Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI	ca. 100 g 1 kg (ca. 10 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180°C (Heißluft) 10 Min. garen. Fritteuse: Bei ca. 175 °C 6 Min. frittieren
--------------	---	-------------------------------------	---

Rechnungseinheit: kg





1. 83024 Kibbelinge in Petersilienpanade (S. 24)
2. 88708 Fischfrikadelle
3. 83178 Jumbo Fischstäbchen „Reis-Popper“
4. 83461 Portinos „Lemon-Pepper“ (S. 24)
5. 83489 Happy Fish

KLEINE FISCH ZUM SNACKEN



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

TK-Fisch - Kleine Fische zum Snacken

Aufbereitet

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung
87147 MSC	Fischstäbchen Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	ca. 30 g 6 kg (4 x 1,5 kg)	Fritteuse: Bei ca. 170 °C ca. 4 Min. frittieren.
83258 MSC	Fischstäbchen „Crunchy“ Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, in einer krossen Panade, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	ca. 30 g 6 kg (4 x ca. 50 Stück)	Fritteuse: Bei ca. 170 °C ca. 4 Min. frittieren.
83489 MSC	Happy Fish Fangfrisch tiefgefrorene Alaska-Pollackfiletstücke, grob zerkleinert, zu Fischfiguren geformt, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, SOJA UND SOJAERZ., MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	ca. 40 g 7 kg (ca. 175 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
83178 MSC	Jumbo Fischsticks „Reis-Popper“ Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachsfilets, praktisch grätenfrei, mit einer goldgelben Panade mit Puffreis, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	ca. 55 g 6,6 kg (3 x 2,2 kg/ 40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 20 Min. garen.
87570 MSC	Kibbelinge Naturfiletstücke aus Alaska-Seelachs geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einem würzigen Teig umhüllt, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	ca. 20 g 6,25 kg (5 x 1,25 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 210 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg

TK-Fisch – Kleine Fische zum Snacken

Aufbereitet

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung
83024 MSC	<p>Kibbelinge in Petersilienpanade Naturfiletstücke aus Alaska-Seelachs geschnitten, portioniert, praktisch grätenfrei, mit einer krossen, goldgelben Petersilienpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren</p> <p>Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE, SENF</p>	20-40 g 5 kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen.
83461 MSC	<p>Portinos „Lemon-Pepper“ Fischstücke aus Alaska-Seelachs in einer leichten, goldgelben Mehlierung, verfeinert mit einer Zitronen-Pfeffer-Note, praktisch grätenfrei, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren</p> <p>Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE</p>	15-35 g (65 %) 7 kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg

TK-Fischfrikadellen

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung
87055 MSC	<p>Fischfrikadelle Garfertig Nordische Art, praktisch grätenfrei, paniert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren</p> <p>Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE, SENF</p>	ca. 75 g 2 x 3 kg (ca. 80 Stück)	Fritteuse: Bei ca. 170 °C ca. 4 Min. frittieren.
87057 MSC	<p>Fischfrikadelle Garfertig Nordische Art, praktisch grätenfrei, paniert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren</p> <p>Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE, SENF</p>	ca. 100 g 6 kg (ca. 60 Stück)	Fritteuse: Bei ca. 160 °C ca. 8 Min. frittieren.
87052 MSC	<p>Fischfrikadelle Aufbereitet Fischfrikadelle aus Alaska-Seelachs, nordische Art, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren</p> <p>Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE</p>	ca. 75 g 6 kg (ca. 80 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
88708 MSC	<p>Fischfrikadelle „zum Durchgaren“ Garfertig Fischfrikadelle aus Kabeljaufilet, praktisch grätenfrei, mit Karotte, Zwiebel und Gewürzen, einzeln entnehmbar, tiefgefroren</p> <p>Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE, SENF</p>	ca. 75 g 7,95 kg (ca. 106 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Heißluft) ca. 22 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg

THUNFISCH & HERING

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



Hering, Matjes & Thunfisch

Fettfisch Verzehrfertig

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



TK-FLEISCH VOM RIND & SCHWEIN



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

TK-Fleisch vom Rind

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung
24862	Kalbsgulasch Küchenfertig Aus der Keule, vakuumverpackt, tiefgefroren	10 kg (4 x 2,5 kg)	
6386	Rinderrolle - Falsches Filet Küchenfertig Aus Deutschland, aus der Schulter, sauber pariert, einzeln vakuumverpackt	ca. 2 kg 20 kg	
24531	Frikadelle - Partyfrikadelle Regenerierfertig Schweine- und Rindfleisch, Fleischanteil ca. 75 %, gegart, fettarm gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, SENF	ca. 15 g 6 kg (2 x 100 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (Kombidampf) ca. 10 Min. erwärmen, danach bei ca. 150 °C (Heißluft) ca. 3 Min. nachbräunen.
24533	Frikadelle - Partyfrikadelle Regenerierfertig Rindfleisch, Fleischanteil ca. 70 %, gegart, ohne Fett gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, SELLERIE UND SELLLERGIEERZEUGNIS, SENF	ca. 30 g 6 kg (2 x 100 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (Kombidampf) ca. 10 Min. erwärmen, danach bei ca. 150 °C (Heißluft) ca. 3 Min. nachbräunen.

Rechnungseinheit: kg

24531 Frikadelle - Partyfrikadelle



TK-Fleisch vom Schwein

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung
6083	Schweinerückenschnitzel Aufbereitet Aus frischer Rohware, mit 8 % Flüssigwürzung, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	ca. 110 g 5,5 kg (ca. 50 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 195 °C (Heißluft) ca. 11 Min. garen.
24286	Rostbratwürstle Regenerierfertig Mittelgrobe Bratwürstchen aus Schweinefleisch, herzhaft gewürzt mit Majoran, im Naturdarm, gebrüht, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 25 g 4 kg (2 x ca. 80 Stück)	Bratpfanne: Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden bei mittl. Hitze bis zur gewünschten Bräunung anbraten.

Rechnungseinheit: kg



24286 Rostbratwürstle
7100 Karotten, Fingermörchen „Gastro“

TK-GEFLÜGEL

TK-Geflügel, natur

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

Rechnungseinheit: kg



24662 Geflügelfrikadellen-Bällchen

TK-Geflügel mit Rezeptur

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung
29374	Chicken Crossies Regenerierfertig Knusprige, gegarte Nuggets aus zum Teil fein zerkleinerter Hähnchenbrust zusammengefügt, mit 8% Flüssigwürzung, paniert, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	ca. 30 g 6 kg (4 x ca. 50 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
6605	Chicken Crossies im Cornflakes-Knuspermantel Aufbereitet Aus dem Hähnchenbrustfilet geschnitten, mit 8 % Flüssigwürzung, in knuspriger Cornflakespanade, anfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, SELLERIE	ca. 25 g 3 kg (2 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200°C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
24534		ca. 100 g 6 kg (2 x ca. 30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Heißluft) ca. 20 Min. garen.
24532	Geflügelfrikadelle Regenerierfertig Aus Putenfleisch, Fleischanteil ca. 70 %, gegart, ohne Fett gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, SELLERIE, SENF	ca. 120 g 6 kg (2 x ca. 25 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 120 °C (Kombidampf) ca. 12 Min. garen, danach bei ca. 150 °C (Heißluft) ca. 5 Min. nachbräunen.
24661	Geflügelfrikadelle Regenerierfertig Aus Puten- und Hähnchenfleisch, Fleischanteil ca. 75 %, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	50 g 6 kg (2 x 3 kg)	Produkt auftauen lassen Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C ca. 10 Min. garen.
24662	Geflügelfrikadellen-Bällchen Regenerierfertig Aus Puten- und Hähnchenfleisch, Fleischanteil ca. 77 %, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	10 g 6 kg (2 x 3 kg)	Produkt auftauen lassen Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C ca. 10 Min. garen.
29560	Golden Nuggets im Backteig Regenerierfertig Nuggets aus zum Teil fein zerkleinerter Hähnchenbrust zusammengefügt, mit einem goldbraunen Backteig, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	ca. 22 g 12 kg (12 x ca. 46 Stück)	Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 3,5 Min. frittieren.
6647	Hähnchenbrustfilet „Cordon-Bleu-Art“ Garfertig Hähnchenbrustfilet-Teilstücke, gewürzt, gefüllt mit Goudakäse und Putenformfleischschinken aus Fleischstücken zusammengefügt, paniert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	ca. 150 g 3 kg (ca. 20 Stück)	Fritteuse: Bei ca. 165 °C ca. 12 Min. frittieren. Bratpfanne: Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden ca. 15 Min. braten.

Rechnungseinheit: kg

TK-Geflügel mit Rezeptur

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung
24608	Hähnchenbrustfilet, gegart Regenerierfertig Hähnchenbrustfilet-Teilstücke, mit 8 % Flüssigwürzung, gebräunt, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 120 g 10 kg (4 x 2,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 130 °C und 10 % Luftfeuchtigkeit ca. 15 Min. garen.
24869	Hähnchenbrustfiletstreifen Regenerierfertig Hähnchenbrustfiletstreifen, mit 8 % Flüssigwürzung, frittiert, gegart, tiefgefroren	3 kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 130 °C und 30 % Luftfeuchtigkeit ca. 6 Min. garen.
22966	Hähnchenbrustfilet, paniert Garfertig Hähnchenbrustfilet-Teilstücke, mit 8 % Flüssigwürzung, paniert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	ca. 140 g 3 kg	Fritteuse: Bei ca. 150°C für ca. 7 Min. frittieren. Bratpfanne: Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden ca. 16 Min. braten.
6152	Hähnchenfilet-Spieß, gegart Regenerierfertig Hähnchenbrustfilet, mit 5 % Flüssigwürzung, gebräunt, gegart, auf einen Holzspieß gesteckt, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 125 g 6 kg (ca. 48 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 16 Min. garen.
24504	Hähnchenoberkeule „Tomate“ Garfertig Hähnchenoberkeule ohne Haut, ohne Knochen, mit einer fruchtig-milden Tomaten-Marinade, roh, lagenweise entnehmbar, tiefgefroren	90-100 g 3 kg (ca. 30 Stück)	Produkt auftauen lassen Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg

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



FLEISCHERSATZ-PRODUKTE



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

Fleischersatzprodukte

Regenerierfertig

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung
28666	<p>Veganer Burger Patty Auf Basis von Weizen- und Sojaweiß, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, SOJA UND SOJAERZEUGNISSE</p>	ca. 100 g 4 kg (40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen.
28800	<p>Vegane Champignon Bällchen Auf Basis von Champignons, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE</p>	ca. 14,4 g 4 kg (ca. 277 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 11 Min. garen.
28797	<p>Veganer Champignon Bratling Auf Basis von Champignons, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE</p>	ca. 80 g 4 kg (ca. 50 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 11 Min. garen.
28667	<p>Vegetarisches Cordon Bleu Auf Basis von Weizeneiweiß, gefüllt mit Käse und vegetarischem Schinken auf Basis von Hühner- und Weizeneiweiß, paniert, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE, SENF</p>	ca. 100 g 4 kg (40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 11 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg

Ihre Vorteile auf einen Blick

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

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung
28665	Vegane Hackbällchen Auf Basis von Soja- und Weizeneiweiß, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, SOJA UND SOJAERZEUGNISSE	ca. 21 g 4 kg (ca. 190 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
28662	Veganes Hackfleisch Auf Basis von Sojaweiweiß, gebraten, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	4 kg	Pfanne: Produkt antauen. Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden ca. 5 Min. braten.
28663	Vegane Nuggets Auf Basis von Soja- und Weizeneiweiß, in einer Cornflakespanade, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	ca. 20 g 4 kg (ca. 200 Stück)	Pfanne: Produkt antauen. Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden ca. 5 Min. braten.
28664	Veganes Knusperschnitzel Auf Basis von Soja- und Weizeneiweiß, in einer Cornflakespanade, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, SOJA UND SOJAERZEUGNISSE	ca. 100 g 4 kg (40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 11 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg



Vegane Curry-Pfanne mit
28800 Vegane Champignon Bällchen



28663 Vegane Nuggets mit
frischem Salat und Dip



28667 Vegetarisches Cordon Bleu mit
Gurken- oder Kartoffelsalat



Vegane Power Bowl mit
28665 Vegane Hackbällchen



28664 Veganes Knusperschnitzel mit
26474 BEECK Kartoffel-Ratatouille-Salat

Cheeseburger mit
28666 Veganer Burger Patty
29792 Süßkartoffel-Pommes



VEGETARISCHES

Vegetarische Hauptkomponenten, Snacks oder Beilagen

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung
7387	Blumenkohl-Käse-Bratling Aufbereitet Bratling aus Blumenkohl und Käse, mit Blumenkohlstücken, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	ca. 145 g 4,35 kg (ca. 30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 16 Min. garen.
7851	Gemüseschnitzel Aufbereitet Veganes Gemüseschnitzel aus bunter Gemüse Mischung, paniert, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE	ca. 145 g 5,8 kg (2 x ca. 20 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Kombidampf) ca. 20 Min. garen.
7848	Spinat-Käse-Medaillon Aufbereitet Blattspinat, kombiniert mit Goudakäse, Dinkelkörnern und Kartoffelflocken, gewürzt, paniert, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE, SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE	ca. 130 g 6,5 kg (2 x ca. 25 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Kombidampf) ca. 15 Min. garen.
29621	Falafel „Mediterran“ Aufbereitet Vegetarisches Bällchen aus Kichererbsen, mit einer mediterranen Füllung aus Weichkäse, grünen Oliven, Chili und Kräutern, paniert, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	ca. 45 g 4 kg (ca. 88 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 8 Min. garen.
28483	Falafel „Gemüse“ Regenerierfertig Vegetarischer Bratling aus Kichererbsen und Gemüse, frittiert, gegart, einzeln entnehmbar, vakuumverpackt, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, SESAM	25 g 5 kg (4 x 1,2 kg)	Produkt auftauen lassen Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 100 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
28621	Gemüse Balls Regenerierfertig Proteinreiche vegetarische Gemüsebällchen mit Gemüsestückchen und Sojaprotein, vorfrittiert, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, SOJA UND SOJAERZEUGNISSE, SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE	ca. 18 g 3 kg (2 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
28622	Guacamole-Bites Aufbereitet Vegetarische, panierte Dreiecke mit einer Guacamole-Füllung und Frischkäse, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	6 kg (6 x 1 kg)	Fritteuse: Bei ca. 180 °C ca. 3 Min. frittieren.
NEU 28930	Melanzane Bällchen Aufbereitet Vegetarische Bällchen aus Auberginen, halbgetrockneten Tomaten und Mozzarella, paniert, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	ca. 30 g 5 kg (5 x 1 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen. 1 Min. ruhen lassen
NEU 28931	Melanzane-Madailons Aufbereitet Vegetarisches Medaillon aus Auberginen, halbgetrockneten Tomaten und Mozzarella, paniert, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	ca. 100 g 5 kg (5 x 1 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen. 1 Min. ruhen lassen

Rechnungseinheit: kg



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

LASAGNEN & PFANNEN



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

Lasagnen & Pfannen

Garfertig

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung
7095	<p>Lasagne „Lachs“ Lasagne mit Lachs, Spinat und Käse, abgerundet mit einer Zitronen-Note, portionsweise entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, FISCH, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE</p>	ca. 350 g 10,5 kg (ca. 30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 35 Min. garen.
7094	<p>Lasagne „Bolognese“ Lasagne mit herzhafter Hackfleischsauce und Karottenwürfeln, portionsweise entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, SOJA, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE, SELLERIE</p>	ca. 330 g 9,9 kg (ca. 30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 175 °C (Heißluft) ca. 20 Min. garen.
7879	<p>Lasagne „Gemüse“ Lasagne mit Gemüse aus Zuckerschoten, Kohlrabi, Karotten und Lauch mit einer cremigen Kräuter-Bechamel und Käse, portionsweise entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE, SELLERIE</p>	ca. 330 g 9,9 kg (ca. 30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 175 °C (Heißluft) ca. 20 Min. garen.
29593	<p>Schlemmerpfanne „Gnocchi-Spinat“ Gegarte Gnocchi aus Hartweizengrieß und Kartoffeln, nach mediterraner Art, sonnengetrockneten Tomaten, Spinat und Paprikawürfeln, lose rollend, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE</p>	6 kg (4 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 150 °C (Heißluft) ca. 20 Min. garen.
87113 MSC	<p>Schlemmerpfanne „Skandinavische Art“ Gegarte Bandnudeln mit saftigem Alaska-Seelachsfilet und Wildlachsstücken, kombiniert mit Brokkoli, Karotten und Pilzen, in cremiger Kräutersauce (21 %), lose rollend, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, SOJA UND SOJAERZEUGNISSE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE</p>	6 kg (4 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Kombidampf) ca. 14 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg

29593 Schlemmerpfanne „Gnocchi-Spinat“



87113 Schlemmerpfanne „Skandinavische Art“



28665 Lasagne „Gemüse“



28667 Lasagne „Lachs“



28662 Lasagne „Bolognese“



BEILAGEN MIT NUDELN, REIS & CO.



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

Pasta – gefüllt oder mit Gemüse

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	Zubereitung
24201	Ravioli „Spinachi“ Garfertig Teigtaschen aus Hartweizengrieß, mit einer herzhaften Spinatfüllung, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	4 kg (2 x 2 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 95 °C (Dampf) ca. 8 Min. garen (Portion à 250 g ca. 3 Min)
29567	Tagliatelle „Mediterran“ Garfertig Breite Bandnudeln mit Gemüse nach mediterraner Art und getrockneten Tomaten, mit Olivenöl, lose rollend, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	4,5 kg (3 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 140 °C ca. 12 Min. garen.
29566	Tortelloni „Ricotta-Gemüse“ Garfertig Teigtaschen aus Hartweizengrieß, mit einer Ricotta-Spinat-Füllung in cremiger Käse-Sahnesauce mit Brokkoliröschen, Karottenscheiben und roten Paprikastreifen, lose rollend, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, SOJA, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	6 kg (4 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 140 °C ca. 14 Min. garen.
7198	Tortelloni „Ricotta-Spinat“ Garfertig Teigtaschen aus Hartweizengrieß, mit einer herzhaften Käse-Spinat-Füllung, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	4 kg (2 x 2 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, 2 kg bei ca. 95 °C (Dampf) ca. 8 Min. garen. (Portion à 250 g ca. 3 Min)
29974	Vollkorn Ravioli „Ricotta-Spinat“ Aufbereitetfertig Vollkorn-Teigwaren mit Ricotta-Spinat (Füllung 33 %) vorgekocht, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	4 kg (2 x 2 kg)	Pasta mit etwas Öl mischen. Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 95 °C (Dampf) ca. 8 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg

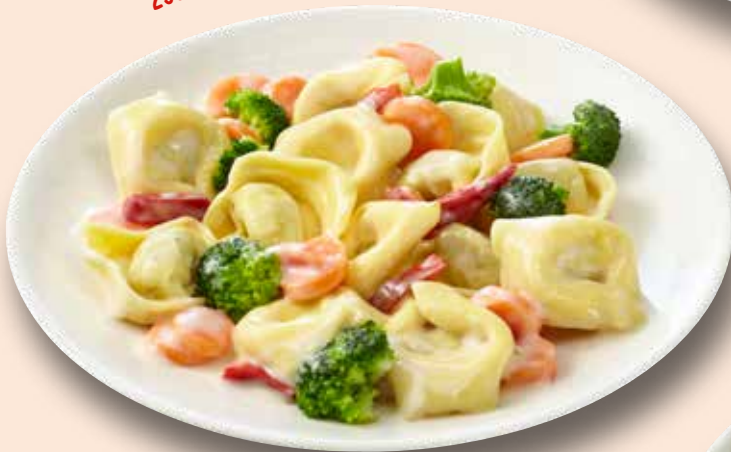
29974 Vollkorn Ravioli „Ricotta-Spinat“



7198 Tortelloni „Ricotta-Spinat“



29566 Tortelloni „Ricotta-Gemüse“



29567 Tagliatelle „Mediterran“



24201 Ravioli „Spinachi“



Beilagen mit Nudeln, Reis & Co.

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	Zubereitung
28444	Bulgur „Pilavi“ Regenerierfertig Weizengrütze, gewürzt, gegart, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, SOJA UND SOJAERZEUGNISSE, SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE	10 kg (2 x 5 kg)	Produkt auftauen lassen Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 100 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
7236	Gnocchi Aufbereitetfertig Teigklößchen aus Kartoffelpüree und Hartweizengrieß, vorgekocht, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI	5 kg (2 x 2,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.
29720	Spätzle Garfertig Hausmacher Frischteigware aus Weizenmehl und Frischei Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI	5 kg (2 x 2,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei 130 °C (Kombidampf) ca. 4 Min. garen. Danach eine Standzeit von 5 Min. einhalten.
7804	Reis-Gemüse-Mischung Garfertig Bunte Gemüsemischung, kombiniert mit Patna- und Wildreis, fertig gewürzt, lose rollend, tiefgefroren	6 kg (4 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 130 °C (Kombidampf) ca. 10 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg



82422 Seelachsloin mit 7236 Gnocchi und Paprikagemüse

BEILAGEN AUS KARTOFFELN



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

Beilagen aus Kartoffeln

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung
27323	Kartoffelhälften mit Schale Garfertig Halbierte Kartoffeln mit Schale, pasteurisiert, vakuumverpackt	12 kg (6 x 2 kg)	
7722	Schwenkkartoffeln Regenerierfertig Geschälte Kartoffeln, gegart	12 kg (4 x 3 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 130 °C (Dampf) ca. 12 Min. garen
7483	Bratkartoffeln Regenerierfertig Kartoffelscheiben mit Zwiebeln und Katenschinken, gegart, vakuumverpackt	12 kg (4 x 3 kg)	Bratkartoffeln vor dem Garen mit Fett besprühen Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 25 Min. garen
7718	Kartoffelgratin Regenerierfertig Kartoffelscheiben in Käsecreme, pasteurisiert, gegart, vakuumverpackt Enthält: EI, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	6 kg (3 x 2 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 20 Min. garen
7751	Kartoffeltasche, gefüllt Aufbereitetfertig Frischkäse-Kräuter-Füllung im Kartoffelmantel, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	ca. 75 g 4 kg (2 x 2 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 18 Min. garen
29199	Pommes frites Garfertig Normalschnitt, tiefgefroren	10 mm 10 kg (4 x 2,5 kg)	Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 3 Min. frittieren.
7370	Pommes Julienne Garfertig Feinschnitt, tiefgefroren	7 mm 10 kg (4 x 2,5 kg)	Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 3 Min. frittieren.

Rechnungseinheit: kg



Beilagen aus Kartoffeln

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	Zubereitung
28470	Pommes Stealth Fries Aufbereitet Pommes frites, gewürzt, vorfrittiert, tiefgefroren	6 mm Schnitt 10 kg (4 x 2,5 kg)	Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 3 Min. frittieren
29792	Süßkartoffel-Pommes Aufbereitet Aus blanchierten Süßkartoffeln, geschnitten, vorgebacken, tiefgefroren	9,5 mm 11,35 kg (5 x 2,3 kg)	Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 3 Min. frittieren.
7737	Potato Wedges Aufbereitet Herzhaft gewürzte Kartoffelspalten, mit Schale, vorfrittiert, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	10 kg (4 x 2,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 18 Min. garen.
26999	Reibekuchen Aufbereitet Frische, geriebene Kartoffeln, mit Zwiebeln, gewürzt, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI	ca. 60 g 6 kg (4 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen. Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 3 Min. frittieren. Bratpfanne: Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden ca. 8 Min. braten.
7233	Rösti „Schweizer Art“ Garfertig Aus frischen Kartoffelraspeln, gewürzt, ausgeformt, tiefgefroren	ca. 38 g 2 x 2,5 kg	Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 5 Min. frittieren.
7235		ca. 100 g 2 x 2,5 kg	Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 5 Min. braten.

Rechnungseinheit: kg

BURGER BUNS & TORTILLAS



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

Burger Buns & Tortillas

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung
29950	Burger Bun „Brioche“ Mini Garfertig Softes, verzehrfertiges Weizenbrötchen, mit Butter, Vollei und Zucker, ungeschnitten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	ca. 41 g 3,4 kg (ca. 84 Stück)	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
29805	Burger Bun „Brioche“ Medium Garfertig Softes, verzehrfertiges Weizenbrötchen, mit Butter, Vollei und Zucker, ungeschnitten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	ca. 55 g 3,3 kg (ca. 60 Stück)	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
29903	Tortillas „Grillstreifen“ Verzehrfertig Gepresste Weizenmehlfladen, gebacken, mit Grillstreifenoptik, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	ca. 89 g 8 kg (6 x 1,3 kg / 90 Stück)	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
7887	Tortillas „Natur“ Verzehrfertig Gepresste Weizenmehlfladen, gebacken, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	ca. 90 g 8,6 kg (8 x 1,1 kg / 96 Stück)	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
27441	Tortillas „Tomato & Basil“ Verzehrfertig Gepresste Weizenmehlfladen mit Tomate und Basilikum, gebacken, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	ca. 90 g 8,1 kg 6 x 1,3 kg 90 Stück	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.
27440	Tortillas „Spinach“ Verzehrfertig Gepresste Weizenmehlfladen mit Spinat, gebacken, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	ca. 90 g 8,1 kg 6 x 1,3 kg 90 Stück	Produkt ist nach dem Auftauen verzehrfertig, kann zur verbesserten Sensorik kurz erwärmt werden.

Rechnungseinheit: kg



TK-GEMÜSE & GEMÜSEMISCHUNGEN

TK-Gemüse, sortenrein Garfertig		
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE
7377	Blumenkohl „Gastro“ Röschen, 30-55 mm, lose rollend, tiefgefroren	4 x 2,5 kg
7021	Bohnen, Brechbohnen 30-40 mm, lose rollend, tiefgefroren	4 x 2,5 kg
7182	Champignons, ganz I. Wahl, ganze Köpfe, unblanchiert, lose rollend, tiefgefroren	4 x 2,5 kg
7097	Champignons III. Wahl, geschnitten, unblanchiert, lose rollend, tiefgefroren	4 x 2,5 kg
7356	Karotten In Scheiben, 16-27 mm, Wellenschnitt, lose rollend, tiefgefroren	4 x 2,5 kg
7100	Karotten, Fingermöhrrchen „Gastro“ 6-12 mm, lose rollend, tiefgefroren	4 x 2,5 kg
7037	Kohlrabi „Gastro“ Extra Auslese, in Streifen, bis 8 mm, lose rollend, tiefgefroren	4 x 2,5 kg
7022	Markerbsen Fein, lose rollend, tiefgefroren	4 x 2,5 kg
7395	Paprika „Gastro“ Gemischt (rot, gelb, grün), in Streifen, lose rollend, tiefgefroren	4 x 2,5 kg
7031	Rotkohl Geschnitten, 3 mm, lose rollend, tiefgefroren	4 x 2,5 kg
7044	Sellerie Gewürfelt, lose rollend, tiefgefroren	4 x 2,5 kg
7675	Spinat „Gastro“ Blattspinat, handgelegt, tiefgefroren	4 x 2,5 kg
7039	Spinat Granulat, gehackt, portioniert, lose rollend, tiefgefroren	4 x 2,5 kg
7081	Zwiebeln Gewürfelt, lose rollend, tiefgefroren	4 x 2,5 kg

Rechnungseinheit: kg

TK-Gemüsemischungen

Garfertig

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

Rechnungseinheit: kg

22981 Grill-Gemüsemischung

BEILAGENSALATE

Wenig Arbeit für Sie, viel Genuss für die Kids: Wir liefern Ihnen je nach Wunsch Salate zum selber verfeinern oder schon komplett servierfertig - alle nach hauseigenen Rezepturen aus unserer Feinkostmanufaktur.



BEECK Basissalate zum Selber verfeinern Verzehrfertig Vegan		Inhalt je VE
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	
25818	Cole Slaw Basis Fein geschnittener Weißkohl und Karotten in einer veganen Salatcreme Enthält: SENF	5 kg / Eimer
25815	Kichererbsen Basis Zarte Kichererbsen in einem pikanten Tomatendressing	5 kg / Eimer
25832	Nudelsalat Basis Nudeln in einer fein würzigen veganen Salatcreme Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, SENF	5 kg / Eimer
25826	Zartweizen Basis Bissfeste, saftige Zartweizenkörner in einem pikanten Currydressing Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, SENF	5 kg / Eimer

Rechnungseinheit: kg





Beilagensalate

Verzehrfertig

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE
25831	Amerikanisches Picknick „Cole Slaw“ Vegetarisch Knackiger Salat mit fein geschnittenem Weißkohl, Karotten und Ananas, in einer cremigen Salatmayonnaise	1,5 kg / Schale
825	Enthält: EI, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE, SENF	5 kg / Eimer
26569	Bulgur mit Gemüse Vegan Kerniger Bulgur mit Tomaten- und Zucchiniwürfeln sowie gerösteten Mandelstiften, in einem leichten, klaren Dressing	1 kg / Schale
	Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	
300	Farmersalat Feiner Karottensalat mit Sellerie, in einer würzigen Salatmayonnaise	1,5 kg / Schale
338	Enthält: EI, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE, SENF	5 kg / Eimer
243	Gartensalat „Vital“ Vegan Klarer Gemüsesalat mit frischem Gemüse, wie Salatgurke, Karotte und Paprika	1,5 kg / Schale
	Enthält: SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE	
394	Gemüse in French-Dressing Vegetarisch Frische Paprika, frische Salatgurke und frische Karotte mit Mais und Sellerie, in pikanter Salatmayonnaise mit Knoblauch	1 kg / Schale
	Enthält: EI, SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE, SENF	

Rechnungseinheit: kg





Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE
308	Gurkensalat in Joghurtdressing Vegetarisch Gurkenscheiben mit Zwiebeln, in einem mit Dillspitzen abgestimmten Joghurtdressing Enthält: EI, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE, SENF	1 kg / Schale
25621	Kartoffelsalat „Natur“ Vegan Eine Basis aus herzhaften Kartoffeln verfeinert mit Zwiebeln und einer Vinaigrette aus Essig und Öl	1 kg / Schale
25656	Enthält: SENF	5 kg / Eimer
26474	Kartoffel-Ratatouille-Salat Vegan Aromatische Kartoffelscheiben mit Zucchini, Tomaten, Paprika und Zwiebeln, in einem klaren Dressing, verfeinert mit Basilikum, Petersilie und Schnittlauch	1 kg / Schale
25628	Mediterraner Zartweizen Mix Vegetarisch Zartweizen mit Curry gekocht und gemixt mit dicken Bohnen, getrockneten Tomaten, Zwiebeln und Zucchini, verfeinert mit einer mediterranen Kräutervinaigrette Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, SENF	1 kg / Schale
461	Mexikanischer Krautsalat Vegan Herzhaftes Weißkraut, Mais, knackige grüne und rote Paprika und Zwiebeln, in pikanter Vinaigrette	1 kg / Schale
103	Pellkartoffelsalat Vegetarisch Pellkartoffeln, Gewürzgurken und frische Zwiebeln, in einer delikaten Salatmayonnaise	1,5 kg / Schale
124	Enthält: EI, SENF	5 kg / Eimer
26254	Sommernudelsalat Vegetarisch Pasta, mit sommerlichem Gemüse und Früchten, in einem leichten, frischen Buttermilchdressing	1 kg / Schale
26397	Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE, SENF	5 kg / Eimer
25633	Quinoasalat Vegan Salat aus rotem und weißem Quinoa, gelber und roter Paprika, Karotten und Mango in fruchtig pikantem Dressing	1 kg / Schale
25771	Enthält: SENF	5 kg / Schale
52059	Ratatouille-Salat Vegan Mediterraner Gemüsesalat mit frischer Paprika, Zucchini und sonnengereiften Tomaten, in einem Dressing aus Essig und Öl, verfeinert mit Kräutern der Provence	1,5 kg / Schale
882		5 kg / Eimer

Rechnungseinheit: kg





25628 Mediterraner Zartweizen Mix



58059/882 Ratatouille-Salat



25633/25771 Quinoasalat



26254/26397 Sommernudelsalat



25621/25656 Kartoffelsalat „Natur“




103/124 Pellkartoffelsalat



461 Mexikanischer Krautsalat

SAUCEN, DIPS & AUFSTRICHE

 Saucen, Dips & Aufstriche		
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE
25519	Dillsauce mit Limette Vegetarisch Erwärmbar Mit Dill und Limettensaft verfeinert, kochstabil Enthält: MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	2 kg / Schale
25597	Hummus Vegetarisch Orientalischer Kichererbsen-Dip mit Joghurt verfeinert Enthält: MILCH UND MILCHERZEUGNISSE, SESAM	1 kg / Schale
25396	Rote Bete Aufstrich Vegetarisch Cremiger Aufstrich mit Frischkäse, Rote Bete und Joghurt, pikant abgeschmeckt Enthält: MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	1 kg / Schale
26457	Rucolafrischkäse Vegetarisch Cremiger Frischkäse mit Rucolastücken Enthält: MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	1 kg / Schale
601		2 kg / Schale
741	Salatmayonnaise 60 % Vegetarisch Salatmayonnaise mit 60 % Pflanzenöl Enthält: EI, SENF	5 kg / Eimer
611		10 kg / Eimer
701	Sour Cream Vegetarisch Aus Speisequark und Joghurt, mit Zwiebeln, Schnittlauch, Petersilie und Knoblauch verfeinert	1 kg / Schale
452	Enthält: MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	5 kg / Eimer
25845	Tomaten-Kräuter-Sauce Vegan Erwärmbar Aus Tomaten-, Paprika- und Zwiebelstücken, mit mediterranen Kräutern abgeschmeckt, kochstabil, ideal zu Fisch und Pasta	2 kg / Schale
703	Tzatziki Vegetarisch Quark-Joghurt-Zubereitung, mit frischen Salatgurken und intensiver Knoblauchnote Enthält: MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	1,5 kg / Schale
25095	Vegane Remouladencreme Vegan Vegane Salatcreme mit Gewürzgurken, Zwiebeln und Kräutern	2 kg / Schale
25096	Enthält: SENF	5 kg / Eimer
NEU 25105	Vegane Salatmayonnaise Vegan Vegane Salatmayonnaise mit 72% Pflanzenöl	2 kg / Schale
NEU 25106	Enthält: SENF	5 kg / Eimer

Rechnungseinheit: kg



DESSERTS & OBST



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



Desserts und Obst

Verzehrfertig

Vegan

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE
25353	Ananaswürfel Ananaswürfel, ohne Schale, aus frischen Früchten, gewaschen	2,5 kg
25351	Grapefruitscheiben Grapefruitscheiben, ohne Schale, aus frischen Früchten, gewaschen	2,5 kg
25737	Melonenmix Melonenmix aus frischer Zuckermelone und Wassermelone, gewaschen, mit Aufguss	3 kg (2 kg ATG)
25352	Orangenscheiben Orangenscheiben, ohne Schale, aus frischen Früchten, gewaschen	2,5 kg
750	Rote Grütze Johannisbeeren, Sauerkirschen, Himbeeren, Brombeeren und Erdbeeren, nach traditioneller Rezeptur gekocht und abgeschmeckt	1,5 kg
716		5 kg
26073	Obstsalat „Vital“ Eine Zusammenstellung aus frischer Zucker- und Wassermelone, Ananas, blauen Weintrauben, Orange und knackigen, grünen Äpfeln	5 kg (3,3 kg ATG)
25619	Obstsalat „Wellness“ Eine fruchtige Komposition aus knackigen grünen Äpfeln, Ananas, Mango, Honig- und Wassermelone, blauen Weintrauben und Orange	5 kg (3,3 kg ATG)

Rechnungseinheit: kg



750/716 Rote Grütze



26073 Obstsalat „Vital“



1

2

3

- 1. 25619 Obstsalat „Wellness“
- 2. 25353 Ananaswürfel
- 3. 25351 Grapefruitscheiben



Alle unsere Broschüren
finden Sie hier:



Deutsche See GmbH
Maifischstraße 3-9 | 27572 Bremerhaven
Telefon: +49-471-13 3000 | E-Mail: info@deutschesee.de

www.deutschesee.de