



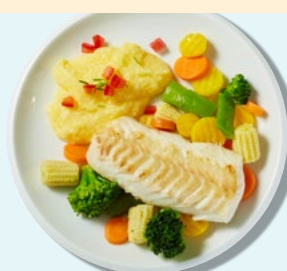
MITTAG, WIE ES KINDERN SCHMECKT

Das Deutsche See Sortiment für Kita und Schule



**Kids
kornbüse**
by deutschesee

Stand: September 2026



DIE 12 BELIEBTESTEN KINDERGERICHTE

Nudeln

Milchreis

Pfannkuchen

Pizza

Tomatensuppe

Fischstäbchen

Spinat

Pommes

Hähnchen/Chicken Nuggets

Kartoffelbrei

Schnitzel

Würstchen



Quelle: Befragung unserer eigenen Kinder

INHALT

Deutsche See „Kids Kombüse“	4
Optimale Zusammenstellung der Lebensmittel	5
Hier sind die guten Fette drin!	7
Die fünf Convenience-Stufen	7

Das Sortiment

Neu: TK-Fischfilets für Regenerierwagen oder Kombidämpfer	8
Frischfisch	10
TK-Fisch	12
Hering & Thunfisch	23
TK-Fleisch vom Rind & Schwein	24
TK-Geflügel	26
TK-Fleischersatz-Produkte	28
TK-Vegetarisches	30
TK-Lasagnen & Pfannen	32
TK-Pasta	34
Beilagen aus Kartoffeln	36
TK-Gemüse	38
TK-Gemüsemischungen und Tortillas	39
Obstsalate	40
Beilagensalate	42
Saucen, Dips & Aufstriche	46



DEUTSCHE SEE „KIDS KOMBÜSE“

Das Konzept für die Kinder- und Schulverpflegung:
ausgewogen und auf Basis der Ernährungsempfehlungen der DGE

Alles aus einer Hand

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

Abwechslung durch Baukastenprinzip

- Flexible Kombination der Produkte für immer neue Menüs

Kleinkalibrierte Produkte

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

Frisch oder tiefgekühlt - Sie haben die Wahl

- Hauptkomponenten wie Fisch und Fleisch frisch oder TK
- Gemüsebeilagen - sortenrein oder als Mischung

Umfangreiches Fischsortiment

- Große Auswahl von Naturportion bis Knusperfisch
- Abwechslung am Fischtag garantiert!

Conveniencestufen von küchenfertig bis verzehrfertig

- Große Auswahl an Produkten mit geringem Convenience-Grad zum Selberverfeinern
- Produkte mit Rezeptur und höherem Convenience-Grad:
 - Einfaches Handling
 - Gelingsichere Zubereitung
 - Zeit- und Arbeitsersparnis

Sortimentsliste mit Hinweisen zu

- Allergenen
- Conveniencegraden
- Vegan
- Vegetarisch
- Laktosefrei
- Glutenfrei
- Fettfischen

Zertifiziert

- MSC: Fisch aus einer Fischerei, die nach dem MSC-Umweltstandard zertifiziert wurde. www.msc.org
- ASC: ASC-zertifiziert gezüchteter Fisch. www.asc-aqua.org



Optimale Zusammenstellung der Lebensmittel in der Mittagsverpflegung - für einen Wochenspeiseplan mit 5 Verpflegungstagen (Mischkost)



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 Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten



Öle und Fette
Rapsöl als Standardfett, Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl, Margarine aus den genannten Ölen



mind. 2 x Obst (frisch oder tiefgekühlt), Nüsse und Ölsaaten, ungesalzen
> jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten, davon: mind. 1 x als Stückobst



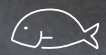
5 x Gemüse (frisch oder tiefgekühlt), Hülsenfrüchte, Salat (1 x täglich), davon: mind. 2 x als Rohkost, mind. 1 x Hülsenfrüchte



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



mind. 2 x Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut, Speisequark: max. 5 % Fett absolut, jeweils ohne Zusatz von Zucker und sonstigen süßenden Zutaten
> Käse: max. 30 % Fett absolut



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



DAS SORTIMENT



HIER SIND DIE GUTEN FETTE DRIN!

Überblick über den Fettgehalt der Fische in dieser Broschüre

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

Fettfisch

gekennzeichnet.*

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



DIE FÜNF CONVENIENCE-STUFEN

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.

* 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.*

NEU
im Sortiment

TK-FISCHFILETS FÜR REGENERIERWAGEN ODER KOMBIDÄMPFER

Küchenstress war gestern!

Einfaches Handling, kein Fachwissen nötig

- High-Convenience-Produkte: vorportioniert und gegart, müssen nur erwärmt werden

Vielseitige Einsatzmöglichkeiten

- Ideal für die schnelle Profi-Küche und Snackkonzepte

Qualität und Nachhaltigkeit

- Krosse Panaden: knusprig und goldbraun
- Gleichbleibende Produktqualität: Geschmack und Konsistenz bleiben konstant
- Hohe Hygienesicherheit
- Alaska-Seelachs und Pazifisches Schollenfilet aus einer Fischerei, die nach dem MSC-Umweltstandard zertifiziert wurde. msc.org

Zeitersparnis & Effizienz

- Zubereitungszeit auf ein Minimum reduziert

Wirtschaftlichkeit

- Energieersparnis
- Weniger Küchenabfälle

Bedarfsgerechte Gebindegrößen

- Kleinkalibriert, einzeln entnehmbar

Lagerung & Saisonunabhängigkeit

- Lange haltbar, leicht zu lagern und unabhängig von der Jahreszeit verfügbar (dank tiefgekühlter Produkte)

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung
85504 MSC	Alaska-Seelachsfilet „Burger“, gegart Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, in einer Knusperpanade, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren, zum nochmaligen Erhitzen Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	ca. 70 g 5 kg (ca. 71 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
85453 MSC	Alaska-Seelachsfilet in Knusperpanade Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, Fischanteil 55 %, praktisch grätenfrei, mit einer Panade, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren, zum nochmaligen Erhitzen Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	ca. 85 g 5 kg (ca. 58 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen.
85451 MSC	Alaska-Seelachsfilet im Tempurateig Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, in einem Tempurateig, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren, zum nochmaligen Erhitzen Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	ca. 85 g 5 kg (ca. 58 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen.
85473 MSC	Kibbelinge, gegart Naturfiletstücke aus Alaska-Seelachs geschnitten, praktisch grätenfrei, in einem Tempurateig, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren, zum nochmaligen Erhitzen Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	ca. 25 g 5 kg (ca. 200 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
85474 MSC	Pazifisches Schollenfilet „nach Müllerin Art“ Naturfilet, ohne schwarze Haut, praktisch grätenfrei, zitronig-frisch paniert, mit Petersilie verfeinert, gebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren, zum nochmaligen Erhitzen Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	55-75 g 5 kg (ca. 66-90 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg



85504 Alaska-Seelachsfilet „Burger“, gegart



85453 Alaska-Seelachsfilet in Knusperpanade



85473 Kibbelinge, gegart



85451 Alaska-Seelachsfilet im Tempurateig



85474 Pazifisches Schollenfilet „nach Müllerin Art“



FRISCHFISCH

Fisch liefert nicht nur **hochwertiges Protein**, sondern auch **Jod, Vitamin D, B12 und Omega-3**.



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

FrISChe Fischfilets mit Portionierservice				
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung		Gewicht/Stück	Inhalt je VE
83719 MSC	Kabeljaufilet Gefangen im Nordostatlantik, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert		nach Wunsch zwischen 50-350 g*	nach Wunsch
83938 ASC	Lachsfilet Aus Aquakultur in Norwegen, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert	Fettfisch	nach Wunsch zwischen 50-350 g*	nach Wunsch
81082	Lachsfilet Aus Aquakultur in Norwegen, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert	Fettfisch	nach Wunsch zwischen 50-350 g*	nach Wunsch
82349 MSC	Rotbarschfilet Gefangen im Nordostatlantik (Island), ohne Haut, portioniert	Fettfisch	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
86393	Welsfilet Aus Aquakultur in Deutschland oder den Niederlanden, ohne Haut	Fettfisch	nach Wunsch zwischen 200-400 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.



Filets, Loins, Naturportionen			
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 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 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	
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 Gefangen im Nordostatlantik, Rückenfilet, ohne Haut, praktisch grätenfrei, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80-100 g	5 kg (4,5 kg ATG)
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 Gefangen im Nordostatlantik, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	80-100 g	5 kg (4,5 kg ATG)
87729 MSC	Wildlachsfilet-Portion Gefangen im Nordostpazifik, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, glasiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	120-140 g	5 kg (4,5 kg ATG)

Rechnungseinheit: kg

Fischriegel			
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück	Inhalt je VE
83246 MSC	Alaska-Seelachsfilet-Riegel Gefangen im Nordwestpazifik oder Nordostpazifik, aus in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachsfilets geschnitten, ohne Haut, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 40 g	5 kg
83251	Lachsfilet-Riegel Aus Aquakultur in Norwegen, aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfilet-Stücken geschnitten, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 40 g	5 kg

Fischwürfel: ideal für Ragouts, als Suppeneinlage oder zu Pasta und Salat			
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück	Inhalt je VE
82418 MSC	Alaska-Seelachsfilet-Würfel Gefangen im Nordwestpazifik oder Nordostpazifik, aus in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachsfilets geschnitten, ohne Haut, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 7,5 g (2 x 2 x 2 cm)	7 kg
86769	Lachsfilet-Würfel Aus Aquakultur in Norwegen, aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfilet-Stücken geschnitten, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 34 g (4 x 2 x 4 cm)	5 kg
84252	Lachsfilet-Würfel Aus Aquakultur aus Norwegen oder Färöer, aus in Blöcken tiefgefrorenen Lachsfilet-Stücken geschnitten, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 3,5 g (1,5 x 1,5 x 1,5 cm)	5 kg
82462 MSC	Wildlachs-Würfel Gefangen im Nordwestpazifik oder Nordostpazifik, aus in Blöcken tiefgefrorenen Wildlachsfilet-Stücken geschnitten, tiefenthäutet, praktisch grätenfrei, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	ca. 8 g (2 x 2 x 2 cm)	5 kg

Rechnungseinheit: kg





TK-FISCH, mehliert, mariniert und mit Auflage

Mehliert & mariniert			
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: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	Aufbereitet ca. 90 g 5,4 kg (3 x 1,8 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
	Seelachsfilet „Müllerin“ Naturfilet, praktisch grätenfreie Schwanzstücke, zitronig-frisch mehliert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	Aufbereitet 80-100 g 5 kg (50-62 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.

Mit Auflage			
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung
87327 MSC	Alaska-Seelachs 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	Garfertig 80-100 g 7,2 kg (72-90 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
	Alaska-Seelachs „Napoli“ 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	Garfertig 80-100 g 7,2 kg (72-90 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 16 Min. garen.
87326 MSC	Alaska-Seelachs „Quinoa-Mango“ 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	Garfertig 80-100 g 7,2 kg (72-90 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
	Klusperfish „Kräuter-Käse“ 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	Aufbereitet ca. 100 g 6 kg (ca. 60 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
87178 MSC	Klusperfish „Tomate-Mozzarella“ 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	Aufbereitet ca. 100 g 6 kg (ca. 60 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 17 Min. garen.
	Schlemmerfilet mit Kräuterauflage Alaska-Seelachsfilet aus Blöcken geschnitten, praktisch grätenfrei, mit herzhafter Kräuterauflage, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	Garfertig ca. 130 g 4,55 kg (ca. 35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 19 Min. garen.

TK-FISCH, knusprig paniert

Knusprig paniert			
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung
83447 MSC	Alaska-Seelachsfilet Aufbereitet Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	50-70 g 7 kg (100-140 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
86719 MSC	Alaska-Seelachsfilet Aufbereitet Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, aus Fischstücken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	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.
82414 MSC	Alaska-Seelachsfilet im Backteig Aufbereitet 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. 230 °C (Heißluft), ca. 10 Min. garen.
83594 MSC	Alaska-Seelachsfilet im Backteig Aufbereitet Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, in Trapez-Langform geschnitten, mit einer Backteigpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	ca. 75 g 6 kg (2 x 3 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft), ca. 15 Min. garen.
83573 MSC	Alaska-Seelachsfilet in Ciabattapanade Aufbereitet Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, aus Fischstücken zusammengefügt, in einer Ciabattapanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	90-110 g 7 kg (63-77 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen.
NEU 85453 MSC	Alaska-Seelachsfilet in Knusperpanade Regenerierfertig Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, Fischanteil 55 %, praktisch grätenfrei, mit einer Panade, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren, zum nochmaligen Erhitzen Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	ca. 85 g 5 kg (ca. 58 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen.
NEU 85454 MSC	Alaska-Seelachsfilet in Knusperpanade Aufbereitet Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, Fischanteil 55 %, praktisch grätenfrei, mit einer Panade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	ca. 85 g 5 kg (ca. 58 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg



82687 Alaska-Seelachsfilet



82414 Alaska-Seelachsfilet im Backteig



83573 Alaska-Seelachsfilet in Ciabattapanade



85453 Alaska-Seelachsfilet in Knusperpanade



85454 Alaska-Seelachsfilet in Knusperpanade

Knusprig paniert			
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung
86968 MSC	Alaska-Seelachsfilet in Quinoa-Panade Aufbereitetfertig 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.
NEU 85452 MSC	Alaska-Seelachs in Röstzwiebelpanade Aufbereitetfertig Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, Fischanteil 55 %, praktisch grätenfrei, mit einer Röstzwiebelpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	ca. 85 g 5 kg (ca. 58 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
NEU 85451 MSC	Alaska-Seelachs im Tempurateig Regenerierfertig Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, in einem Tempurateig, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren, zum nochmaligen Erhitzen Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	ca. 85 g 5 kg (ca. 58 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen.
83582 MSC	Alaska-Seelachs in Vollkornpanade Aufbereitetfertig 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 85474 MSC	Pazifisches Schollenfilet „nach Müllerin Art“ Regenerierfertig Naturfilet, ohne schwarze Haut, praktisch grätenfrei, zitronig-frisch paniert, mit Petersilie verfeinert, gebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren, zum nochmaligen Erhitzen Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	55-75 g 5 kg (66-90 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen.
83020 MSC	Seelachsfilet „nach Müllerin Art“ Aufbereitetfertig Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Filets, aus Fischstücken zusammengefügt, praktisch grätenfrei, in einer Petersilienpanade, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE, SENF	90 g 7,2 kg (ca. 80 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 13 Min. garen.
83074 MSC	Seelachsfilet „Reis-Popper“ Aufbereitetfertig Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen 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.
83632 MSC	LaktosefreiGlutenfreiFettfischAufbereitetfertig Wildlachsfilet „Reis-Popper“ Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, Fischanteil 55 %, 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.

Frischfisch, knusprig paniert			
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung
88746 MSC	Seelachsfilet im Backteig Aufbereitetfertig Gefangen im Nordostatlantik, zartes Seelachsfilet, Schwanzstück, ohne Haut, praktisch grätenfrei, portioniert, in einem Backteig, vorgebraten Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI	90-100 g ca. 1,2 kg (ca. 12-13 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) 10 Min. garen. Fritteuse: Bei ca. 175 °C 6 Min. frittieren.

Rechnungseinheit: kg



86968 Alaska-Seelachsfilet in Quinoa-Panade



85452 Alaska-Seelachsfilet in Röstzwiebelpanade



85474 Pazifisches Schollenfilet „nach Müllerin Art“



83020 Seelachsfilet „nach Müllerin Art“



83074 Seelachsfilet „Reis-Popper“



88746 Seelachsfilet im Backteig



- 1. 83024 Kibbelinge in Petersilienpanade
- 2. 88708 Fischfrikadellen (S. 22)
- 3. 83178 Jumbo Fischstäbchen „Reis-Popper“
- 4. 83461 Portinos „Lemon-Pepper“
- 5. 83489 Happy Fish
- 6. 85199 Jumbo Fischstick

TK-FISCH, Kleine Fische zum Snacken

Ideal als Fingerfood zum
Dippen sowie zu Salaten,
Pasta und für Brötchen,
Wraps und Snacktüten

Fischstäbchen, Kibbelinge & Co.			
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	Aufbereitet 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	Aufbereitet 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	Aufbereitet ca. 40 g 7 kg (ca. 175 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
NEU 85199 MSC	Jumbo Fischstick Aus fangfrischen, in Blöcken tiefgefrorenen Alaska-Seelachsfilets, praktisch grätenfrei, mit einer Backteigpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	Aufbereitet ca. 70 g 4,9 kg (2 x ca. 35 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 225 °C (Heißluft) ca. 16 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	Aufbereitet 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, EI, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	Aufbereitet ca. 20 g 6,25 kg (5 x 1,25 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 210 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen.
NEU 85473 MSC	Kibbelinge, gegart Naturfiletstücke aus Alaska-Seelachs geschnitten, praktisch grätenfrei, mit einem Tempurateig, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren, zum nochmaligen Erhitzen Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	Regenerierfertig ca. 25 g 5 kg (ca. 200 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
83024 MSC	Kibbelinge in Petersilienpanade Naturfiletstücke aus Alaska-Seelachs geschnitten, portioniert, praktisch grätenfrei, mit einer krossen, goldgelben Petersilienpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE, SENF	Aufbereitet 20-40 g 5 kg (125-250 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen.
83461 MSC	Portinos „Lemon-Pepper“ Fischstücke aus Alaska-Seelachs in einer leichten, goldgelben Mehlierung, verfeinert mit einer Zitronen-Pfeffer-Note, praktisch grätenfrei, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	Aufbereitet 15-35 g 7 kg (200-467 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.



Rechnungseinheit: kg

TK-FISCH, Frikadellen & Tacodillas

Fischfrikadellen				
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung		Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung
NEU 85504 MSC	Alaska-Seelachsfilet „Burger“, gegart Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, in einer Knusperpanade, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren, zum nochmaligen Erhitzen Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	Regenerierfertig	ca. 70 g 5 kg (ca. 71 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.
	Alaska-Seelachsfilet „Burger“ Aus in Blöcken tiefgefrorenen Filets, praktisch grätenfrei, in einer Knusperpanade, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	Aufbereitetfertig	ca. 70 g 5 kg (ca. 71 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 20 Min. garen.
87055 MSC	Fischfrikadelle Nordische Art, praktisch grätenfrei, paniert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Garfertig	ca. 75 g 2 x 3 kg (ca. 80 Stück)	Fritteuse: Bei ca. 170 °C ca. 4 Min. frittieren.
87057 MSC	Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE, SENF		ca. 100 g 6 kg (ca. 60 Stück)	Fritteuse: Bei ca. 160 °C ca. 8 Min. frittieren.
87052 MSC	Fischfrikadelle Fischfrikadelle aus Alaska-Seelachs, nordische Art, praktisch grätenfrei, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	Aufbereitetfertig	ca. 75 g 6 kg (ca. 80 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
88708 MSC	Fischfrikadelle „zum Durchgaren“ Fischfrikadelle aus Kabeljaufilet, praktisch grätenfrei, mit Karotte, Zwiebel und Gewürzen, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE, SENF	Garfertig	ca. 75 g 7,95 kg (ca. 106 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Heißluft) ca. 22 Min. garen.

NEU Fisch-Tacodilla

85763 MSC	Alaska-Seelachs-Tacodilla „Tex Mex“ Weizen-Tortilla gefüllt mit einer Farce aus Alaska-Seelachs, Schmelzkäse und Paprikastücken, mit leichter Rauchnote, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Garfertig
Gewicht/Stück Inhalt je VE ca. 85 g (+/- 5 g), ca. 5,44 kg (64 Stück)		
Zubereitung: Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 11 Min. garen. Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE		

Die Tacodilla bringt Fisch im modernen Tex-Mex-Style auf den Teller: Alaska-Seelachs trifft auf Schmelzkäse und Paprika – als beliebtes Fingerfood, das auch bei Kindern gut ankommt. Nach Wunsch lässt er sich individuell mit Salat oder Gemüse verfeinern. Das Handling ist unkompliziert: **ohne Auftauen direkt im Kombidämpfer oder auf dem Grill zubereiten.**



Rechnungseinheit: kg

HERING & THUNFISCH

Hering, Matjes & Thunfisch				
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 Süßungsmitteln	Fettfisch Verzehrfertig	ca. 48 g je Stück	5,8 kg Eimer (3 kg ATG) (60-65 Stück)
25018 MSC			1 kg / Schale	
25019 MSC	Heringsstipp Heringsfilethappen (50 %) mit Gewürzgurken und Zwiebeln, in pikant gewürzter Salatmayonnaise	Fettfisch Verzehrfertig	5 kg / Eimer	kg
25451 MSC			10 kg / Eimer	
5898 MSC	Matjesfilet Hering gefangen im Nordostatlantik, nach nordischer Art, mild gesalzen, besonders zart, in Öl	Fettfisch Verzehrfertig	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	Fettfisch Verzehrfertig	6 kg (5,7 kg ATG) (6 Beutel)	kg
28658 MSC	Thunfisch in Sonnenblumenöl Gefangen im Indischen Ozean, Thunfischstücke in Sonnenblumenöl	Fettfisch Verzehrfertig	6 kg (5,7 kg ATG) (6 Beutel)	kg



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.



28657 Thunfisch in Aufguss - 2237 Gemüse Mischung „Mexikanische Art“

TK-FLEISCH VOM RIND & SCHWEIN

Rind			
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung
24531	Frikadelle - Partyfrikadelle 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 Rindfleisch, Fleischanteil ca. 70 %, gegart, ohne Fett gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE, 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.
6198	Kalbsgulasch Mageres Kalbsfleisch aus der Keule bzw. Schulter, ohne blutige Fleisch- und Fettteile, ohne Sehnen, ohne Fett, in Streifen geschnitten ca. 25 x 25 mm, vakuumverpackt	10 kg (4 x 2,5 kg)	
6386	Rinderrolle - Falsches Filet Aus Deutschland, aus der Schulter, sauber pariert, einzeln vakuumverpackt	ca. 2 kg 20 kg	

Schwein			
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung
24286	Rostbratwürstle 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.
6083	Schweinerückenschnitzel 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.

Rechnungseinheit: kg

6198 Kalbsgulasch - 7021 Brechbohnen - 7395 Paprika „Gastro“



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.

24286 Rostbratwürstle - 7100 Karotten, Fingermöhrrchen „Gastro“



TK-GEFLÜGEL

Geflügel, natur			
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück	Inhalt je VE
6080	Hühnerfleisch (natur) Gewürfeltes Hühnerfleisch, 70 % Keulenfleisch, 30 % Brustfleisch, hell und dunkel, gegart, lose rollend, tiefgefroren		10 kg
6568	Putenbrust Handelsklasse A, ohne Haut, ohne Knochen, ungewürzt, tiefgefroren	ca. 1,5 kg	ca. 15 kg
24347	Putengeschnetzeltes Putenoberkeulenstreifen, ohne Sehnen, ohne Knochen, vakuumverpackt		8 kg / 10 kg (4 x 2 kg bzw. 4 x 2,5 kg)



Geflügel mit Rezeptur			
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung
6605	Chicken Crossies im Cornflakes-Knuspermantel Aus dem Hähnchenbrustfilet geschnitten, mit 8 % Flüssigwürzung, in knuspriger Cornflakespanade, anfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, SELLERIE	Aufbereitetfertig ca. 25 g 3 kg (2 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
29560	Chicken Nuggets Nuggets aus zum Teil fein zerkleinerter Hähnchenbrust zusammengefügt, mit einem goldbraunen Backteig, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	Regenerierfertig ca. 22 g 12 kg (12 x ca. 46 Stück)	Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 3,5 Min. frittieren.
24661	Geflügelfrikadelle Aus Puten- und Hähnchenfleisch, Fleischanteil ca. 75 %, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	Regenerierfertig 50 g 6 kg (2 x 3 kg)	Produkt auftauen lassen Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C ca. 10 Min. garen.
24534	Geflügelfrikadelle Aus Putenfleisch, Fleischanteil ca. 70 %, gegart, ohne Fett gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, SELLERIE, SENF	Regenerierfertig ca. 100 g 6 kg (2 x ca. 30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Heißluft) ca. 20 Min. garen.
24532		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.
24662	Geflügelfrikadellen-Bällchen Aus Puten- und Hähnchenfleisch, Fleischanteil ca. 77 %, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	Regenerierfertig 10 g 6 kg (2 x 3 kg)	Produkt auftauen lassen Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C ca. 10 Min. garen.
24608	Hähnchenbrustfilet, gegart Hähnchenbrustfilet-Teilstücke, mit 8 % Flüssigwürzung, gebräunt, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Regenerierfertig ca. 120 g 10 kg (4 x 2,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 130 °C und 10 % Luftfeuchtigkeit ca. 15 Min. garen.
24709	Hähnchenbrustfilet, paniert Hähnchenbrustfilet-Teilstücke, mit 8 % Flüssigwürzung, paniert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	Garfertig ca. 140 g 3 kg (ca. 21 Stück)	Fritteuse: Bei ca. 150 °C für ca. 7 Min. frittieren. Bratpfanne: Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden ca. 16 Min. braten.
24869	Hähnchenbrustfiletstreifen Hähnchenbrustfiletstreifen, mit 8 % Flüssigwürzung, frittiert, gegart, tiefgefroren	Regenerierfertig 3 kg	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 130 °C und 30 % Luftfeuchtigkeit ca. 6 Min. garen.
6152	Hähnchenfilet-Spieß, gegart Hähnchenbrustfilet, mit 5 % Flüssigwürzung, gebräunt, gegart, auf einen Holzspieß gesteckt, einzeln entnehmbar, tiefgefroren	Regenerierfertig ca. 125 g 6 kg (ca. 48 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 16 Min. garen.

TK-FLEISCHERSATZ-PRODUKTE



Fleischersatzprodukte			
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung
7851	Gemüseschnitzel Veganes Gemüseschnitzel aus bunter Gemüse Mischung, paniert, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	Aufbereitet ca. 145 g 5,8 kg (2 x ca. 20 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Kombidampf) ca. 20 Min. garen.
28665	Vegane Hackbällchen Auf Basis von Soja- und Weizeneiweiß, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, SOJA UND SOJAERZEUGNISSE	Regenerierfertig ca. 21 g 4 kg (ca. 190 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
28663	Vegane Nuggets Auf Basis von Soja- und Weizeneiweiß, in einer Cornflakespanade, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	Regenerierfertig ca. 20 g 4 kg (ca. 200 Stück)	Pfanne: Produkt antauen. Fett erhitzen und unter mehrmaligem Wenden ca. 5 Min. braten.
28666	Veganer Burger Patty Auf Basis von Weizen- und Sojaeiweiß, gebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, SOJA UND SOJAERZEUGNISSE	Regenerierfertig ca. 100 g 4 kg (40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 12 Min. garen.
22978	Veganes Hackfleisch Auf Basis von Sojaeiweiß, gebraten, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	Regenerierfertig 4 kg	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	Regenerierfertig ca. 100 g 4 kg (40 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 11 Min. garen.
28667	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	Regenerierfertig 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
- Bedarfsgerechte Gebindegrößen
- Auf Basis von Soja, Weizen oder Pilzen
- Stückartikel einzeln entnehmbar

Fleischlos glücklich: In Deutschland leben heute etwa 10 % der Menschen vegetarisch oder vegan – besonders Kindern und Jugendlichen liegen Tierwohl und Klimaschutz am Herzen.



Spaghetti Bolognese mit
22978 Veganes Hackfleisch



28663 Vegane Nuggets mit
frischem Salat und Dip



Cheeseburger mit
28666 Veganer Burger Patty
29792 Süßkartoffel-Pommes



28664 Veganes Knusperschnitzel



28667 Vegetarisches Cordon Bleu
mit Gurken- oder Kartoffelsalat



Vegane Power Bowl mit
28665 Vegane Hackbällchen

TK-VEGETARISCHES



Vegetarische Hauptkomponenten, Snacks oder Beilagen			
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung
7387	Blumenkohl-Käse-Bratling Bratling aus Blumenkohl und Käse, mit Blumenkohlstücken, paniert, vorgebraten, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	Aufbereitet ca. 145 g 4,35 kg (ca. 30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 220 °C (Heißluft) ca. 16 Min. garen.
28444	Bulgur „Pilavi“ Weizengrütze, gewürzt, gegart, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, SOJA UND SOJAERZEUGNISSE, SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE	Regeneriert 10 kg (2 x 5 kg)	Produkt auftauen lassen Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 100 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
28483	Falafel „Gemüse“ Vegetarischer Bratling aus Kichererbsen und Gemüse, frittiert, gegart, einzeln entnehmbar, vakuumverpackt, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, SESAM	Regeneriert 25 g 5 kg (4 x 1,25 kg)	Produkt auftauen lassen Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 100 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
29621	Falafel „Mediterran“ 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	Aufbereitet ca. 45 g 4 kg (ca. 88 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 8 Min. garen.
28621	Gemüse Balls Proteinreiche vegetarische Gemüsebällchen mit Gemüsestückchen und Sojaprotein, vorfrittiert, gegart, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, SOJA UND SOJAERZEUGNISSE, SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE	Regeneriert ca. 18 g 3 kg (2 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen.
28622	Guacamole-Bites Vegetarische, panierte Dreiecke mit einer Guacamole-Füllung und Frischkäse, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	Aufbereitet ca. 22 g 6 kg (6 x 1 kg)	Fritteuse: Bei ca. 180 °C ca. 3 Min. frittieren.
28930	Melanzane Bällchen Vegetarische Bällchen aus Auberginen, halbtrockneten Tomaten und Mozzarella, paniert, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	Aufbereitet ca. 30 g 5 kg (5 x 1 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen. 1 Min. ruhen lassen
28931	Melanzane-Medaillons Vegetarisches Medaillon aus Auberginen, halbtrockneten Tomaten und Mozzarella, paniert, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	Aufbereitet ca. 100 g 5 kg (5 x 1 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 10 Min. garen. 1 Min. ruhen lassen
27506	Reis-Gemüse-Mischung Bunte Gemüsemischung, kombiniert mit Langkorn- und Wildreis, fertig gewürzt, lose rollend, tiefgefroren	Garfertig 9 kg (6 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 130 °C (Kombidampf) ca. 10 Min. garen.
26998	Rote Bete-Sticks Gemüse-Stäbchen aus Roter Bete, verfeinert mit Hartkäse, mit Kürbiskern-Panade, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	Aufbereitet ca. 40 g 4 kg (2 x 2 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 9 Min. garen.
7848	Spinat-Käse-Medaillon Blattspinat, kombiniert mit Goudakäse, Dinkelkörnern und Kartoffelflocken, gewürzt, paniert, vorfrittiert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE, SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE	Aufbereitet ca. 130 g 6,5 kg (2 x ca. 25 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 15 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg



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

TK-LASAGNEN & PFANNEN



Lasagnen & Pfannen			
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung
28934	Lasagne „Bolognese“ Garfertig Lasagne mit herzhafter Hackfleischsauce und Karottenwürfeln, portionsweise entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, SOJA, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE, SELLERIE	ca. 330 g 9,9 kg (ca. 30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 175 °C (Heißluft) ca. 20 Min. garen.
	Lasagne „Gemüse“ Garfertig Lasagne mit Gemüse aus Zuckerschoten, Kohlrabi, Karotten und Lauch mit einer cremigen Kräuter-Bechamelsauce und Käse, portionsweise entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE, SELLERIE	ca. 330 g 9,9 kg (ca. 30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 175 °C (Heißluft) ca. 20 Min. garen.
	Lasagne „Lachs“ Garfertig Lasagne mit Lachs, Spinat und Käse, abgerundet mit einer Zitronen-Note, portionsweise entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, FISCH, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	ca. 350 g 10,5 kg (ca. 30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 35 Min. garen.
27030	Lasagne „Thunfisch“ Garfertig Lasagne mit Thunfischstückchen, Kidneybohnen, Mais, würziger Ajvarsauce, mit cremiger Bechamelsauce und Käse, portionsweise entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	ca. 350 g 10,5 kg (30 Stück)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 33 Min. garen.
	Schlemmerpfanne „Gnocchi-Spinat“ Garfertig Gegarte Gnocchi aus Hartweizengrieß und Kartoffeln, nach mediterraner Art mit sonnengetrockneten Tomaten, Spinat und Paprikawürfeln, lose rollend, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	6 kg (4 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 150 °C (Heißluft) ca. 20 Min. garen.
87113 MSC	Schlemmerpfanne „Skandinavische Art“ Garfertig Gegarte Bandnudeln mit saftigem Alaska-Seelachsfilet und Wildlachsstücken, kombiniert mit Brokkoli, Karotten und Pilzen, in cremiger Kräutersauce (21 %), lose rollend, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, SOJA UND SOJAERZEUGNISSE, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	6 kg (4 x 1,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 160 °C (Kombidampf) ca. 14 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg

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.

87113 Schlemmerpfanne „Skandinavische Art“



29593 Schlemmerpfanne „Gnocchi-Spinat“



28935 Lasagne „Gemüse“



27030 Lasagne „Thunfisch“



7095 Lasagne „Lachs“



28934 Lasagne „Bolognese“



TK-PASTA



Pasta – gefüllt oder mit Gemüse

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE	Zubereitung
24201	Ravioli „Spinachj“ 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 (Kombidampf) ca. 8 Min. garen. (Portion à 250 g ca. 3 Min.)
29567	Tagliatelle „Mediterrane Art“ 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 (Kombidampf) ca. 12 Min. garen.
29566	Tortelloni „Ricotta-Gemüse“ 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 (Kombidampf) ca. 14 Min. garen.
7198	Tortelloni „Ricotta-Spinat“ 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, bei ca. 95 °C (Kombidampf) ca. 8 Min. garen. (Portion à 250 g ca. 3 Min.)

Rechnungseinheit: kg



BEILAGEN AUS KARTOFFELN



Beilagen aus Kartoffeln			
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung
7483	Bratkartoffeln Kartoffelscheiben mit Zwiebeln und Katenschinken, gegart, vakuumverpackt	Regenerierfertig 12 kg (4 x 3 kg)	Bratkartoffeln vor dem Garen mit Fett besprühen Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 25 Min. garen.
7236	Gnocchi Gnocchi, vorgekocht, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI	Aufbereitfertig 5 kg (2 x 2,5 kg)	Vorheizen, bei ca. 95 °C (Kombidampf) ca. 10 Min. garen.
7718	Kartoffelgratin Kartoffelscheiben in Käsecreme, pasteurisiert, gegart, vakuumverpackt Enthält: EI, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	Regenerierfertig 6 kg (3 x 2 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 20 Min. garen.
27323	Kartoffelhälften mit Schale Halbierte Kartoffeln mit Schale, pasteurisiert, vakuumverpackt	Garfertig 12 kg (6 x 2 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 180 °C (Heißluft) ca. 14 Min. garen.
7751	Kartoffeltasche, gefüllt Frischkäse-Kräuter-Füllung im Kartoffelmantel, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	Aufbereitfertig ca. 75 g 4 kg (2 x 2 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 18 Min. garen.
29199	Pommes frites Normalschnitt, tiefgefroren	Garfertig 10 mm 10 kg (4 x 2,5 kg)	Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 3 Min. frittieren.
7370	Pommes Julienne Feinschnitt, tiefgefroren	Garfertig 7 mm 10 kg (4 x 2,5 kg)	Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 3 Min. frittieren.
28470	Pommes Stealth Fries Pommes frites, gewürzt, vorfrittiert, tiefgefroren	Aufbereitfertig 6 mm 10 kg (4 x 2,5 kg)	Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 3 Min. frittieren.
7737	Potato Wedges Herzhaft gewürzte Kartoffelspalten, mit Schale, vorfrittiert, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	Aufbereitfertig 10 kg (4 x 2,5 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 200 °C (Heißluft) ca. 18 Min. garen.
26999	Reibekuchen Frische, geriebene Kartoffeln, mit Zwiebeln, gewürzt, vorgebacken, einzeln entnehmbar, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, EI	Aufbereitfertig 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“ Aus frischen Kartoffelraspeln, gewürzt, ausgeformt, tiefgefroren	Garfertig ca. 38 g 2 x 2,5 kg	Fritteuse: Bei ca. 175 °C ca. 5 Min. frittieren. Bratpfanne: Fett erhitzen und unter einmaligem Wenden ca. 5 Min. braten.
7722	Schwenkkartoffeln Geschälte Kartoffeln, gegart	Regenerierfertig 12 kg (4 x 3 kg)	Kombidämpfer: Vorheizen, bei ca. 130 °C (Dampf) ca. 12 Min. garen.

Rechnungseinheit: kg



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.

TK-GEMÜSE

Gemüse, sortenrein			
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung		Inhalt je VE
7377	Blumenkohl „Gastro“ Röschen, 30-55 mm, lose rollend, tiefgefroren	Garfertig	4 x 2,5 kg
7097	Champignons III. Wahl, geschnitten, unblanchiert, lose rollend, tiefgefroren	Garfertig	4 x 2,5 kg
7356	Karotten In Scheiben, 16-27 mm, Wellenschnitt, lose rollend, tiefgefroren	Garfertig	4 x 2,5 kg
7100	Karotten, Fingermöhrrchen „Gastro“ 6-12 mm, lose rollend, tiefgefroren	Garfertig	4 x 2,5 kg
7037	Kohlrabi „Gastro“ Extra Auslese, in Streifen, bis 8 mm, lose rollend, tiefgefroren	Garfertig	4 x 2,5 kg
7022	Markerbsen Fein, lose rollend, tiefgefroren	Garfertig	4 x 2,5 kg
7395	Paprika „Gastro“ Gemischt (rot, gelb, grün), in Streifen, lose rollend, tiefgefroren	Garfertig	4 x 2,5 kg
7031	Rotkohl Geschnitten, 3 mm, lose rollend, tiefgefroren	Garfertig	4 x 2,5 kg
7044	Selleriewürfel Gewürfelt, 10x10 mm, lose rollend, tiefgefroren	Garfertig	4 x 2,5 kg
7675	Spinat „Gastro“ Blattspinat, handgelegt, tiefgefroren	Garfertig	4 x 2,5 kg
7039	Spinat Granulat, gehackt, portioniert, lose rollend, tiefgefroren	Garfertig	4 x 2,5 kg
7081	Zwiebeln Gewürfelt, lose rollend, tiefgefroren	Garfertig	4 x 2,5 kg

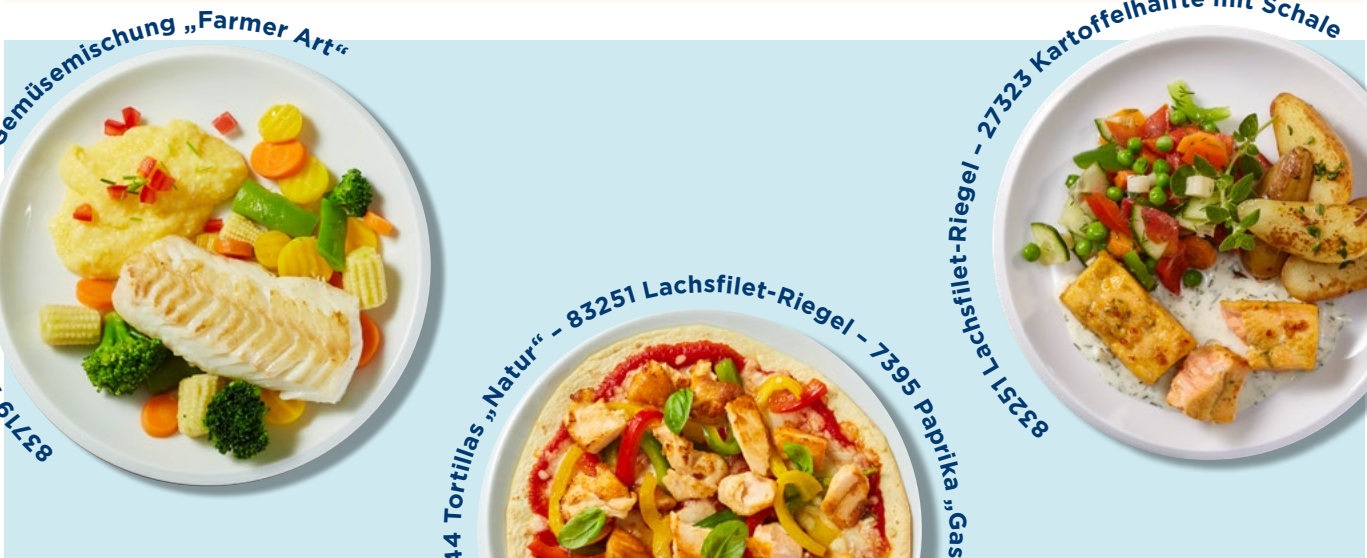
Rechnungseinheit: kg



TK-GEMÜSEMISCHUNGEN

Gemüseemischungen			
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung		Inhalt je VE
7339	Chinagemüse „Gastro“ Paprikastreifen, Weißkohl, Mungobohnenkeimlinge, Porreescheiben, Black Fungus-Pilze, Bambusscheiben, Bambussprossen, Karottenstifte und Zwiebeln, lose rollend, tiefgefroren	Garfertig	4 x 2,5 kg
2236	Gemüseemischung „Farmer Art“ Brokkoliröschen, gelbe und orange Karottenscheiben, Maiskölbchen, Romanobohnen, lose rollend, tiefgefroren	Garfertig	4 x 2,5 kg
2237	Gemüseemischung „Mexikanische Art“ Romanobohnen, Maiskölbchen, Gemüsemais, rote und grüne Paprikawürfel, lose rollend, tiefgefroren	Garfertig	4 x 2,5 kg
7756	Gemüsestreifen „Julienne“ Porree, Sellerie, Karotten, lose rollend, tiefgefroren	Garfertig	4 x 2,5 kg
27505	Grill-Gemüseemischung Grill-Gemüseemischung mit Paprika, Zuckerschoten und gegrillter Zucchini, ummantelt mit einer mediterranen Sauce, tiefgefroren	Garfertig	6 x 1,5 kg
7471	Kaisergemüse „Gastro“ Brokkoli- und Blumenkohlröschen, Fingermöhrrchen, lose rollend, tiefgefroren	Garfertig	4 x 2,5 kg
7335	Leipziger Allerlei „Gastro“ Erbsen sehr fein, Pariser Karotten 12-18 mm, Brechspargel mit Köpfen, lose rollend, tiefgefroren	Garfertig	4 x 2,5 kg
7334	Mischgemüse „Gastro“ Blumenkohlröschen, Erbsen mittelfein, Fingermöhrrchen, lose rollend, tiefgefroren	Garfertig	4 x 2,5 kg
7323	Sommergemüse „Gastro“ Karottenscheiben, Erbsen mittelfein, Kohlrabistreifen, Wachsbrechbohnen, lose rollend, tiefgefroren	Garfertig	4 x 2,5 kg

Tortillas			
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht/Stück Inhalt je VE	Zubereitung
27044	Tortillas „Natur“ Gepresste Weizenmehlfaden, gebacken, tiefgefroren Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE	Verzehrfertig 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.



OBSTSALATE



BEECK Obstsalate		
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Inhalt je VE
26073	Obstsalat „Vital“ Eine Zusammenstellung aus frischer Zucker- und Wassermelone, Ananas, blauen Weintrauben, Orange und knackigen, grünen Äpfeln	Vegan Verzehrfertig 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	Vegan Verzehrfertig 5 kg (3,3 kg ATG)

Rechnungseinheit: kg

Kinder lieben nun mal Süßes.

Deshalb darf die Nachspeise natürlich nicht fehlen. Mal fruchtig pur oder kombiniert mit Vanillesauce, Quark, Joghurt oder Eis – so sorgen Obstsalate für den perfekten Abschluss der Mittagspause.

26073 Obstsalat „Vital“

25619 Obstsalat „Wellness“



BEILAGENSALATE

BEECK Feinkostsalate, Dips und Saucen:

- Als Alternative zum Selbermachen
- Sofort servierfertig
- Ohne Konservierungsstoffe, ohne Geschmacksverstärker

BEECK Beilagensalate			
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung		Inhalt je VE
25831	Amerikanisches Picknick „Cole Slaw“ Knackiger Salat mit fein geschnittenem Weißkohl, Karotten und Ananas, in einer cremigen Salatmayonnaise	Vegetarisch Verzehrfertig	1,5 kg / Schale
825	Enthält: EI, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE, SENF		5 kg / Eimer
26569	Bulgur mit Gemüse Kerniger Bulgur mit Tomaten- und Zucchiniwürfeln sowie gerösteten Mandelstiften, in einem leichten, klaren Dressing	Vegan Verzehrfertig	1 kg / Schale
819	Bunter Zucchinisalat Knackige Zucchini mit Karotten, Äpfeln und Paprika, in einer pikant-würzigen Vinaigrette	Vegan Verzehrfertig	1 kg / Schale
25566			5 kg / Eimer
26838	Couscous-Salat mit Blattpetersilie Aromatischer Salat mit Couscous, frischer Blattpetersilie und Tomatenwürfeln, verfeinert mit Gewürzen und Olivenöl	Vegan Verzehrfertig	1 kg / Schale
25980	Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, SENF		4 kg / Eimer
300	Farmersalat Feiner Karottensalat mit Sellerie, in einer würzigen Salatmayonnaise	Vegetarisch Verzehrfertig	1,5 kg / Schale
	Enthält: EI, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE, SENF, SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE		
25629	Fruchtiger Quinoa Mix Quinoa gemixt mit Karotten, Zucchini und Paprika, verfeinert mit Mandelstiften, Cashew- und Kürbiskernen sowie blauen Weintrauben, in einem klaren, lieblichen Dressing	Vegan Verzehrfertig	1 kg / Schale
	Enthält: SCHALENFRÜCHTE, MANDEL, CASHEWNUSS		
394	Gemüse in French-Dressing Frische Paprika, Salatgurke und Karotte mit Mais und Sellerie, in pikanter Salatmayonnaise mit Knoblauch	Vegetarisch Verzehrfertig	1 kg / Schale
	Enthält: EI, SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE, SENF		
308	Gurkensalat in Joghurtdressing Gurkenscheiben mit Zwiebeln, in einem mit Dillspitzen abgestimmten Joghurtdressing	Vegetarisch Verzehrfertig	1 kg / Schale
	Enthält: EI, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE, SENF		

Rechnungseinheit: kg



25831/825 Amerikanisches Picknick „Cole Slaw“



26569 Bulgur mit Gemüse



819/25566 Bunter Zucchinisalat



26838/25980 Couscous-Salat mit Blattpetersilie



300 Farmersalat



25629 Fruchtiger Quinoa Mix



394 Gemüse in French-Dressing



308 Gurkensalat in Joghurtdressing

BEECK Beilagensalate			
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung		Inhalt je VE
25621	Kartoffelsalat „Natur“ Kartoffelscheiben verfeinert mit Zwiebeln und einer Vinaigrette aus Essig und Öl Enthält: SENF	VeganVerzehrfertig	1 kg / Schale
25656			5 kg / Eimer
26905	Kichererbsen-Karotten-Salat Knackige Karottenwürfel, zarte Kichererbsen und frische Lauchzwiebeln, kombiniert mit einer vollmundigen, leicht lieblichen Vinaigrette aus Sesamöl und kanadischem Ahornsirup, abgerundet mit frischer Blattpetersilie und geröstetem Sesam Enthält: SESAM UND SESAMERZEUGNISSE	VeganVerzehrfertig	1 kg / Schale
25979			5 kg / Eimer
26574	Linsensalat Beluga-, grüne und braune Linsen, Karotten- und Selleriebrunoises sowie Staudensellerie, in einem klaren Dressing, verfeinert mit Schnittlauch Enthält: SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE	VeganVerzehrfertig	1 kg / Schale
26750			5 kg / Eimer
103	Pellkartoffelsalat Pellkartoffeln, Gewürzgurken und frische Zwiebeln, in einer delikaten Salatmayonnaise Enthält: Ei, SENF	VegetarischVerzehrfertig	1,5 kg / Schale
124			5 kg / Eimer
317	Pikanter Weißkrautsalat Herzhaftes Weißkraut, verfeinert mit frischer Paprika und Zwiebeln, in einer würzigen Vinaigrette aus Essig und Öl	VeganVerzehrfertig	1,5 kg / Schale
430			5 kg / Eimer
25633	Quinoasalat Salat aus rotem und weißem Quinoa, gelber und roter Paprika, Karotten und Mango in fruchtig pikantem Dressing Enthält: SENF	VeganVerzehrfertig	1 kg / Schale
25771			5 kg / Schale
52059	Ratatouille-Salat Mediterraner Gemüsesalat mit frischer Paprika, Zucchini und sonnengereiften Tomaten, in einem Dressing aus Essig und Öl, verfeinert mit Kräutern der Provence	VeganVerzehrfertig	1 kg / Schale
882			5 kg / Eimer
26904	Rote Bete-Salat mit Apfel Klassischer Salat mit lieblich-aromatischen Rote Bete-Spalten und fruchtigen Apfelstücken, verfeinert mit einer milden Essig-Öl-Vinaigrette	VeganVerzehrfertig	1 kg / Schale
26945			5 kg / Eimer
730	Schwäbischer Kartoffelsalat Kartoffelscheiben verfeinert mit Kräutern und Zwiebeln, in einer Vinaigrette aus Essig und Öl Enthält: SENF	VeganVerzehrfertig	1 kg / Schale
363			5 kg / Eimer
26254	Sommernudelsalat Pipette Rigate Nudeln mit sommerlichen Früchten aus Ananas, Mandarinen und Pfirsichen sowie knackigen Frühlingszwiebeln, in einem leichten, frischen Buttermilchdressing Enthält: GLUTENHALTIGES GETREIDE, Ei, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE, SENF	VegetarischVerzehrfertig	1 kg / Schale

Rechnungseinheit: kg



25621/25656 Kartoffelsalat „Natur“



26905/25979 Kichererbsen-Karotten-Salat



26574/26750 Linsensalat



103/124 Pellkartoffelsalat



317/430 Pikanter Weißkrautsalat



25633/25771 Quinoasalat



52059/882 Ratatouille-Salat



26904/26945 Rote Bete-Salat mit Apfel



730/363 Schwäbischer Kartoffelsalat



26254 Sommernudelsalat

SAUCEN, DIPS & AUFSTRICHE



BEECK Saucen, Dips & Aufstriche			
Art.-Nr.	Artikelbezeichnung		Inhalt je VE
25519	Dillsauce mit Limette Mit Dill und Limettensaft verfeinert, kochstabil Enthält: MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	Erwärmbar Vegetarisch	2 kg / Schale
26460	Paprika-Frischkäse-Aufstrich Cremiger Frischkäse mit roten Paprikawürfeln und Schnittlauchröllchen, pikant abgeschmeckt Enthält: MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	Vegetarisch	1 kg / Schale
25396	Rote Bete-Aufstrich Cremiger Aufstrich mit Frischkäse, Rote Bete und Joghurt, pikant abgeschmeckt Enthält: MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	Vegetarisch	1 kg / Schale
26457	Rucolafrischkäse Cremiger Frischkäse mit Rucolastücken Enthält: MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	Vegetarisch	1 kg / Schale
601	Salatmayonnaise 60 % Salatmayonnaise mit 60 % Pflanzenöl Enthält: EI, SENF	Vegetarisch	2 kg / Schale
741			5 kg / Eimer
611			10 kg / Eimer
25884	Sweet Curry Sauce Cremige Salatmayonnaise verfeinert mit Curry und Zwiebeln Enthält: EI, MILCH UND MILCHERZEUGNISSE, SENF	Vegetarisch	0,95 l 3,8 l (4 Flaschen)
26448	Tomatensalsa Fruchtige Salsa aus Tomatenstückchen und Zwiebeln mit angenehmer Olivenölnote, verfeinert mit frischem Koriander	Vegan	1 kg / Schale
703	Tzatziki Quark-Joghurt-Zubereitung, mit frischen Salatgurken und intensiver Knoblauchnote Enthält: MILCH UND MILCHERZEUGNISSE	Vegetarisch	1,5 kg / Schale
25096	Vegane Remouladencreme Vegane Salatcreme mit Gewürzgurken, Zwiebeln und Kräutern Enthält: SENF	Vegan	5 kg / Eimer
25807	Vegane Salatcreme Salatcreme, vegan Enthält: SENF	Vegan	5 kg / Eimer



26460 Paprika-Frischkäse-Aufstrich



25396 Rote Bete-Aufstrich



26457 Rucolafrischkäse



601/741/611 Salatmayonnaise 60 %



25884 Sweet Curry Sauce



26448 Tomatensalsa



703 Tzatziki



25096 Vegane Remouladencreme

Rechnungseinheit: kg und Flasche

