

UNSER SENIORENSORTIMENT



# ELDER'S BEST

Essen gut, alles gut.

Convenience für Profis.





Stephanie Gädtke,  
Kundenbetreuerin  
am Telefon



Ich möchte Produkte und Lösungen anbieten, die einen echten Vorteil aufzeigen, kein „Laber-Rhabarber“. Deshalb haben wir bei der Zusammenstellung dieses Sortimentskonzepts analysiert, welche Artikel in der Seniorenverpflegung besonders häufig auf dem Speiseplan stehen. Diese Erkenntnisse möchten wir an unsere Kunden weitergeben. Lösungen, die bei vielen anderen gut ankommen, dürften auch bei Ihnen gut funktionieren:

- Bunte Vielfalt: gemischte, vorgeschnittene Wurst in einer Mixpackung
- Eine Auswahl an abwechslungsreichen Wurst- und Käsesortimenten in Satten
- Kuchen im handlichen Care-Schnitt
- Fingerfood als Antwort auf die Herausforderungen in der Seniorenverpflegung
- Neu bei uns: Trockensortiment in kleinen Gebindegrößen

So ist ein ausgewogenes Seniorensortiment entstanden, mit Klassikern und bunten Ideen für das Frühstück, die Mittagsverpflegung, das Abendessen und den Cafeteria-Bedarf.

Und jetzt genug der Worte, entdecken Sie selbst! Ich freue mich weiterhin auf jedes Gespräch mit Ihnen, bei dem immer ein Grundsatz gilt...

... **zuhören statt  
zutexten.**

# Inhalt

## FRÜHSTÜCK & ABENDBROT

Wurst, Schinken, Garspezialitäten	3
Butter, Quark, Joghurt, Käse	8
Portionspackungen	10
Die Extras	11

## MITTAGSVERPFLEGUNG

TK-Schwein	12
TK-Rind, -Geflügel	14
Frischfleisch, Frischgeflügel	16
TK-Fisch	17
TK-Gemüse-Fleisch	18
TK-Kartoffelprodukte	18
TK süße Gerichte	18
Frische Menüs, gegart	19
TK-Fingerfood	20
Würstchen, Kartoffeln	21
Dessert	22
TK-Kuchen, Care-Schnitt	23

## ESSPÜREE

Beilagen	24
Hauptkomponenten	26
Passierte Menüs	27

## CAFETERIA

süße Snacks	28
Kuchen	29
Torten	30
herzhafte Snacks	31
Salat, Wurst, Käse	31

## Allergene & Mehr

Sie haben Fragen zu Allergenen und kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen? Sie benötigen tagesaktuelle Produktspezifikationen? Aktuelle Informationen finden Sie in unserem Online-Shop unter [www.frischdienst-union.de](http://www.frischdienst-union.de)

## Zeichenerklärung

### Zubereitungspiktogramme:

- |  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Combidämpfer | <input type="checkbox"/> Kochtopf |
| <input type="checkbox"/> Fritteuse               | <input type="checkbox"/> Pfanne   |

Alle Zubereitungshinweise finden Sie direkt neben den Artikelangaben. Bitte beachten Sie dabei, dass es sich jeweils um Durchschnittsangaben handelt, die je nach Gerätetyp und Auslastung variieren können.

Für Druckfehler wird keine Haftung übernommen!

# Frühstück und Abendbrot



Wurst, Schinken,  
Garspezialitäten  
vorgeschnitten



Art.-Nr. [1608]

## Delikatess Mettwurst-Aufschnitt Ia

4-fach Mixpackung

aus Schweinefleisch,  
bestehend aus:

- Salami Ia
- Schinkenlockwurst Ia
- Cervelatwurst Ia, staubfein
- Katenrauchwurst Ia

ASP, gefächert, Kaliber 90/95

Stückgewicht: 500 g

= je Sorte ca. 12 Scheiben à ca. 10,5 g

Kartoninhalt: 6 Packungen

Kartongewicht: 3,0 kg



Art.-Nr. [1607]

## Delikatess Frischwurst-Aufschnitt

4-fach Mixpackung

aus Schweinefleisch,  
bestehend aus:

- Bierschinken
- Bierwurst
- Jagdwurst
- Schinkenwurst, fein

ASP, gefächert, Kaliber 90/95

Stückgewicht: 500 g

= je Sorte ca. 10 Scheiben à ca. 12,5 g

Kartoninhalt: 6 Packungen

Kartongewicht: 3,0 kg

Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Stückgewicht	Kartoninhalt	Kartongewicht	Verpackung	Kaliber	
 <p>rein Geflügel</p>	Art.-Nr. 1603	<p><b>Delikatess Puten-Frischwurst-Aufschnitt</b>  <b>3-fach Mixpackung</b>                      aus Putenfleisch,                      bestehend aus:                      - Puten-Lyoner                      - Puten-Jagdwurst                      - Puten-Bierschinken                      ASP, gefächert, Kaliber 90/95                      Stückgewicht: 500 g                      = je Sorte ca. 13 Scheiben à ca. 12,0 g                      Kartoninhalt: 6 Packungen                      Kartongewicht: 3,0 kg</p>					
	<p><b>Delikatess Brotzeit-Aufschnitt</b>  <b>4-fach Mixpackung</b>                      aus Schweinefleisch,                      bestehend aus:                      - Schinkenrotwurst                      - Schinkensülze                      - Leberrolle Pfälzer Art                      - Frühstücksmett</p>	1597	500 g = je Sorte ca. 10 Scheiben à ca. 12,5 g	6 Pckg.	3,0 kg	ASP, gefächert	90/95
	<p><b>Delikatess-Leberwurst, grob in Scheiben</b>                      aus Schweinefleisch und Schweineleber,                      streichzeit, im Textildarm</p>	1610	25 g	6 x 20 Stück	3,0 kg	ASP	40/43
	<p><b>Delikatess-Schinken-Streichmettwurst, grob in Scheiben</b>                      aus Schweinefleisch, sofort pelfähig                      dank eingeschnittenem Kunstdarm</p>	6716	25 g	6 x 20 Stück	3,0 kg	ASP	40/43
	<p><b>Salami</b>                      aus Schweinefleisch</p>	5234	500 g = 50 Scheiben à ca. 10 g	4 Pckg.	2,0 kg	ASP, gefächert	100
	<p><b>Landsalami</b>                      aus Schweinefleisch</p>	3398	500 g = 50 Scheiben à ca. 10 g	4 Pckg.	2,0 kg	ASP, gefächert	90
 <p>rein Geflügel</p>	<p><b>Puten-Salami</b>                      aus Putenfleisch</p>	9678	500 g = ca. 60 Scheiben à ca. 8,3 g	4 Pckg.	2,0 kg	ASP, gefächert	90

# Wurst, Schinken, Garspezialitäten vorgeschnitten

## FRÜHSTÜCK UND ABENDBROT

	<b>Geflügel-Lyoner</b> aus Puten- und Hähnchenfleisch	Art.-Nr. <b>1949</b>	Stückgewicht 500 g = 30 Scheiben à ca. 16,5 g	Kartoninhalt 4 Pckg.	Kartongewicht 2,0 kg	Verpackung ASP, gefächert	Kaliber 107
	<b>Schinkenspeck geräuchert</b> aus der Hüfte geschnitten, 1,0 - 1,5 cm Speckkante	Art.-Nr. <b>4217</b>	500 g = ca. 36 Scheiben à ca. 14 g	4 Pckg.	2,0 kg	ASP, gefächert	
	<b>Hinterkochschinken ungeräuchert</b> gepökelt	Art.-Nr. <b>5743</b>	500 g = 33 Scheiben à ca. 15 g	4 Pckg.	2,0 kg	ASP, gefächert	105
		Art.-Nr. <b>5176</b> <b>Hinterkochschinken ungeräuchert</b> gepökelt ASP, gefächert, Kaliber 130 Stückgewicht: 500 g = 25 Scheiben à ca. 20 g Kartoninhalt: 4 Packungen Kartongewicht: 2,0 kg					
	<b>Kasseler aus dem Schweinelachs, gegart, geräuchert</b> ohne Bauchkette, gepökelt	Art.-Nr. <b>3014</b>	500 g = 34 Scheiben à ca. 14,7 g	4 Pckg.	2,0 kg	ASP, gefächert	ca. 90
	<b>Puten-Grillbrust gegrillt</b> aus ganzen Filets zusammengefügt, gepökelt mit Würzlake	Art.-Nr. <b>3013</b>	500 g = 26 Scheiben à ca. 19 g	4 Pckg.	2,0 kg	ASP, gefächert	ca. 130 x 87
	<b>Putenbrust mit Paprika ummantelt, gegart</b>	Art.-Nr. <b>9683</b>	500 g = 26 Scheiben à ca. 19,2 g	4 Pckg.	2,0 kg	ASP, gefächert	ca. 120 x 80

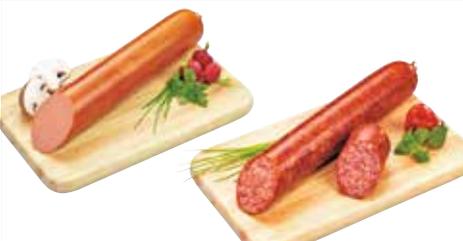
# UNSERE SATTENPARADE!

Die ideale Produktauswahl für Frühstück und Abendbrot.  
Einfache Bestellung, bunte Vielfalt und geringe Lagerhaltung.

	<p><b>Wurst-Käse-Sortiment 1</b> 8-fach bestehend aus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Landsalami</li> <li>- Mortadella mit Pistazien</li> <li>- Hinterkochschinken unger.</li> <li>- Kasseler</li> <li>- Landrotwurst</li> <li>- Puten-Grillbrust</li> <li>- Edamer, 40 % Fett i. Tr.</li> <li>- Gouda, 48 % Fett i. Tr.</li> </ul>	<p>1554</p>	<p>50 à ca. 10 g 28 à ca. 17,5 g 33 à ca. 15 g 34 à ca. 14,7 g 28 à ca. 18 g 26 à ca. 19 g 50 à ca. 20 g 50 à ca. 20 g</p>	<p>16 Packungen 2 x 500 g 2 x 1000 g 2 x 1000 g</p>	<p>10,0 kg</p>	<p>ASP, gefächert</p>	<p>90 105 105 100 105 130x87</p>
	<p><b>Wurst-Käse-Sortiment 2</b> 10-fach bestehend aus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salami la, Tunnelform</li> <li>- Bierwurst</li> <li>- Jagdwurst</li> <li>- Schinkenlyoner</li> <li>- Bierschinken</li> <li>- Hinterkochschinken, unger.</li> <li>- Puten-Bierschinkenroulade</li> <li>- Geflügel-Brühwurstpastete</li> <li>- Edamer, 40 % Fett i. Tr.</li> <li>- Gouda, 48 % Fett i. Tr.</li> </ul>	<p>1559</p>	<p>42 à ca. 12 g 40 à ca. 12,5 g 33 à ca. 15 g ca. 42 à ca. 12 g ca. 28 à ca. 18 g 50 à ca. 20 g 50 à ca. 20 g</p>	<p>16 Packungen 2 x 500 g 1 x 500 g 1 x 500 g 1 x 500 g 1 x 500 g 2 x 500 g 2 x 500 g 2 x 500 g 2 x 1000 g 2 x 1000 g</p>	<p>10,0 kg</p>	<p>ASP, gefächert</p>	<p>120/80 100 100 100 100 105 90 115</p>
	<p><b>Wurst-Käse-Sortiment 3</b> 8-fach bestehend aus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Landsalami</li> <li>- Römerbraten</li> <li>- Landrotwurst</li> <li>- Frühstücksfleisch, mit Geleerand</li> <li>- Schinkenspeck, geräuchert</li> <li>- Geflügel-Jagdwurst</li> <li>- Edamer, 40 % Fett i. Tr.</li> <li>- Gouda, 48 % Fett i. Tr.</li> </ul>	<p>1570</p>	<p>50 à ca. 10 g 22 à ca. 23 g 28 à ca. 18 g 32 à ca. 16 g ca. 36 à ca. 14 g 30 à ca. 16,6 g 50 à ca. 20 g 50 à ca. 20 g</p>	<p>16 Packungen 2 x 500 g 2 x 1000 g 2 x 1000 g</p>	<p>10,0 kg</p>	<p>ASP, gefächert</p>	<p>90 105 105 105 107</p>
	<p><b>Wurst-Käse-Sortiment 4</b> 8-fach bestehend aus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salami</li> <li>- Römerbraten</li> <li>- Orig. bay. Leberkäse, fein</li> <li>- Ofenkrakauer, oval</li> <li>- Jungschweinebraten, grau</li> <li>- Orig. Schwarzwälder Schinken</li> <li>- Emmentaler, 45 % Fett i. Tr.</li> <li>- Gouda, 48 % Fett i. Tr.</li> </ul>	<p>1583</p>	<p>50 à ca. 10 g 22 à ca. 23 g 20 à ca. 25 g ca. 36 à ca. 14 g 40 à ca. 12,5 g ca. 38 à ca. 13 g 50 à ca. 20 g 50 à ca. 20 g</p>	<p>16 Packungen 2 x 500 g 2 x 1000 g 2 x 1000 g</p>	<p>10,0 kg</p>	<p>ASP, gefächert</p>	<p>100 105 90 80/90</p>

# Wurst, Schinken, Garspezialitäten Streichwurst

## FRÜHSTÜCK UND ABENDBROT

	Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Stückgewicht	Kartoninhalt	Kartongewicht	Verpackung	Kaliber
	<b>Streichmettwurst, fein</b> mild geräuchert, Stange, Kunstdarm  <b>Streichmettwurst, grob</b> mild geräuchert, Stange, Kunstdarm	4061  4016	600 g  600 g	10 Stück  10 Stück	6,0 kg  6,0 kg	ASP  ASP	43  43
	<b>Zwiebelmettwurst, frisch</b> Stange, Gesamt-Magerfleischanteil 86 %, Kunstdarm mit Portionierungsangabe für ca. 50 g	5533	500 g	6 Stück	3,0 kg	Lose	42
	<b>Leberwurst mit Kalbfleisch, fein</b> aus Schweinefleisch, Schweineleber und Kalbfleisch, Golddarm	2294	900 g	18 Stück	16,2 kg	Lose	55
	<b>Delikatess-Leberwurst, fein</b> Golddarm	7916	1,0 kg	8 Stück	8,0 kg	Lose	63
	<b>Leberwurst, fein mit Schnittlauch</b> Kunstdarm	386	800 g	3 Stück	2,4 kg	Lose	63
	<b>Orig. Pfälzer Leberwurst</b> mittelgrob, mit spezieller Gewürznote, Kunstdarm	3088	625 g	4 Stück	2,5 kg	Vacuum	90
	<b>Hausmacher Leberwurst</b> im Ring, nach überlieferter Rezeptur mit Naturgewürzen verfeinert, über Buchenholz geräuchert, Naturdarm	7630	ca. 500 g	4 Pckg. à 2 Stück	ca. 4,0 kg	ASP	43/46
	<b>Hausmacher-Sortiment</b> <b>„Hausmacher Beutel“</b> im Ring, handwerklich hergestellt, mit feinen Gewürzen und Kräutern abgeschmeckt, mild geräuchert je Beutel 3-fach, bestehend aus: Leberwurst, Blutwurst und Knackwurst, ca. 300 g je Stück, Naturdarm	9912	ca. 1,0 kg	4 Beutel	ca. 4,0 kg	ASP	40/43

# Butter, Quark, Joghurt, Käse

## FRÜHSTÜCK UND ABENDBROT

	Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Stückgewicht	Kartoninhalt	Kartongewicht
	<b>Deutsche Markenbutter, mildgesäuert</b>	7483	250 g	40 Packungen	10,0 kg
	<b>Bebo Daily Gold Melange mit Butter und pflanzlichen Ölen</b>	1126	2,0 kg	6 Schalen	12,0 kg
	<b>Speisequark 40% Fett i. Tr.</b>	7475	5,0 kg	1 Eimer	5,0 kg
	<b>Vollmilch Joghurt mild 3,5% Fett stichfest</b>	7463	5,0 kg	1 Eimer	5,0 kg
	<b>Mozzarella Bambini 45% Fett i. Tr.</b> Mozzarella-Kugeln aus Kuhmilch in Salzlake Gewicht je Kugel: ca. 10 g Durchmesser: ca. 25 mm	408	5,0 kg Abtropfgewicht: 3,0 kg	1 Eimer	5,0 kg
	<b>Bayernmilch Weichkäseblock 60% Fett i. Tr.</b> mit Weißschimmel	9144	850 g	6 Blöcke	5,1 kg
	<b>Französischer Tortenbrie 50% Fett i. Tr.</b> fein aromatisch, säuerlicher Weichkäse, cremefarbener bis goldgelber Käseteig mit weißer Edelschimmelrinde	7758	ca. 3,0 kg	1 Torte	ca. 3,0 kg
	<b>Petrella</b> Friskäsezubereitung, lockere und cremige Konsistenz, wärmebehandelt <b>Schnittlauch</b> ca. 24% Fett im Milchanteil	7732	1,0 kg	1 Schale	1,0 kg

Käse  
vorgeschnitten

	Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Stückgewicht	Kartoninhalt	Kartongewicht	Verpackung
		Art.-Nr. <b>3940</b>				
	<b>Gouda</b> <b>48 % Fett i. Tr.</b> junger, mild- bis fein-aromatischer Käse, goldgelb, wenige runde bis ovale erbsengroße Löcher	<b>8549</b>	1000 g = 50 Scheiben à ca. 20 g	6 Pckg.	6,0 kg	ASP, gefächert
	<b>Edamer</b> <b>40 % Fett i. Tr.</b> dezent milder Käse, Lochung vereinzelt in runder oder ovaler Form bis zur Erbsengröße	<b>5611</b>	1000 g = 50 Scheiben à ca. 20 g	6 Pckg.	6,0 kg	ASP, gefächert
	<b>Tilsiter</b> <b>45 % Fett i. Tr.</b> würzig-pikanter Käse, charakteristisch kräftig im Geschmack	<b>5607</b>	1000 g = 50 Scheiben à ca. 20 g	6 Pckg.	6,0 kg	ASP, gefächert
		Art.-Nr. <b>5606</b>				
	<b>Butterkäse</b> <b>45 % Fett i. Tr.</b> mild bis fein säuerlicher Käse ASP, gefächert Stückgewicht: 1000 g = 50 Scheiben à ca. 20 g Kartoninhalt: 6 Packungen Kartongewicht: 6,0 kg	<b>9680</b>	500 g = 25 Scheiben à ca. 20 g	8 Pckg.	4,0 kg	ASP, gefächert
	<b>Grünländer</b> <b>48 % Fett i. Tr.</b> mild aromatischer, nusskernartiger bayerischer Käse, runde bis ovale Lochung bis etwa Kirschgröße					

## Portionspackungen

	Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Stückgewicht	Kartoninhalt	Kartongewicht
	<b>Deutsche Markenbutter, mildgesäuert</b>	7481 8390	10 g 20 g	200 Portionen 100 Portionen	2,0 kg 2,0 kg
	<b>Bebo Light 35% Fett</b> pflanzliches Streichfett	7485	10 g	100 Portionen	1,0 kg
	<b>Speisequark 20% Fett i. Tr.</b>	7474	40 g	24 Becher	0,96 kg
	<b>Brotaufstrich, Pflanzencreme-Sortiment' 4-fach</b> vegetarisch, bestehend aus: - »Hausmacher-Art« - »Champignon-Art« - »Kräuter-Art« - »Olive-Art«	8747	25 g	4 x 25 Stück	2,5 kg
	<b>Schmelzkäse 'Die lachende Kuh' 20% Fett i. Tr., leicht</b> Schmelzkäsezubereitung, sahnig cremiger Geschmack, reich an wertvollem Calcium, angereichert mit natürlichem Vitamin D	7461	17,5 g	80 Portionen	1,4 kg
	<b>Konfitüre Extra - Sortiment 4-fach</b> bestehend aus: je 30 Portionen - Erdbeere - Sauerkirsche - Aprikose - schwarze Johannisbeere mit 45 % Fruchtanteil	9129	25 g	120 Portionen	3,0 kg
	<b>Nuss-Nougat Creme</b> nussig, süß, streichfähig	9121	20 g	120 Portionen	2,4 kg
	<b>Blütenhonig, flüssig</b>	9140	20 g	100 Portionen	2,0 kg

## Die Extras

Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Stückgewicht	Kartoninhalt	Kartongewicht
 <p>Mitsamt der Schale vollkommen salmonellenfrei – gehen Sie den sicheren Weg!</p> <p>Pasteurisierte Eier sind einfach zu erkennen: durch einen Sonnenstern als Symbol auf der Eierschale.</p>	<p>Art.-Nr. <b>4190</b></p> <p><b>Pasteurisiertes Schalenei</b>  <b>Klasse M, aus Bodenhaltung, salmonellenfrei</b></p> <p><b>EXKLUSIV</b> bei der <b>Frischdienst Union</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• lebensmittelsicher</li> <li>• mindestens 5 Wochen haltbar</li> </ul> <p><b>Besonders geeignet für:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rohe Speisenzubereitungen (Desserts, Mayonnaisen etc.)</li> <li>• den Einsatz in der Kinder- und Seniorenverpflegung</li> </ul> <p><b>Optik und Sensorik:</b>  Äußerlich, geschmacklich und in der verarbeiteten Form gibt es keinen Unterschied zu nicht-pasteurisierten Eiern. Im rohen Zustand ist nur das Eiweiß der pasteurisierten Eier im Vergleich etwas trüber, da es durch die Pasteurisierungshitze teilweise denaturiert.</p> <p>Stückgewicht: ca. 53–63 g  Kartoninhalt: 4 x 30 Stück = ca. 6,96 kg</p>			
	<p><b>Vollei</b>  <b>flüssig, pasteurisiert</b>  ungewürzt</p>	<p>4537</p>	<p>10,0 kg</p>	<p>1 Packung  10,0 kg</p>
	<p><b>Bauchspeck-Würfel geräuchert</b>  gepökelt, roh  ASP-verpackt  Zuschnitt: 5 x 5 x 5 mm</p>	<p>9679</p>	<p>1000 g</p>	<p>4 Packungen  4,0 kg</p>
	<p><b>Grützwurst mit Gerstengrütze und Zwiebeln</b>  Blut-Schwarten-Grundmasse mit zerkleinertem Schweinefleisch  Kunstdarm, Kaliber 105</p>	<p>2879</p>	<p>2,5 kg</p>	<p>3 Stück  7,5 kg</p>
	<p><b>Heringsfilets nach Matjesart 1. Wahl</b>  Filets haben eine größere Bandbreite in der Sortierung, ohne Haut, in Öl</p>	<p>3824</p>	<p>50–90 g</p>	<p>Verkaufseinheit  1 Eimer  10,0 kg  Fischeinwaage:  8,0 kg</p>
	<p><b>Bratheringe gebraten</b>  ohne Gräten, zusammengeklappte Heringslappen ohne Kopf und Schwanz, nach Hausfrauenart leicht bemehlt, außen goldbraun gebraten, innen hellfleischig, in mild-würzigem Aufguss mit Zwiebel-Gewürz-Garnierung</p>	<p>2070</p>	<p>ca. 125 g</p>	<p>Verkaufseinheit  2 x 2,5 kg  2 Schalen  à 14 Stück  5,0 kg  Fischeinwaage  pro Schale:  1,75 kg</p>
	<p><b>Rollmöpfe, MSC-zertifiziert</b>  Hering mit Gurke in Essig und Öl</p>	<p>6625</p>	<p>ca. 50–70 g</p>	<p>Verkaufseinheit  1 Schale à  28–40 Stück  3,7 kg  Fischeinwaage:  2,0 kg</p>

# Mittags- verpflegung



Schwein



Art.-Nr. 4352

## Schweine-Schinkenbraten

**Unterschale mit Schwarte und Kräuter-Paprika-Dekorwürzung**

Schwarte in Rauten eingeschnitten, fertig gewürzt

Kartoninhalt: 4 Stück à ca. 3,0-4,3 kg = ca. 15,2 kg

Zubereitungsempfehlung: aufgetaut

- Combidampf 150 °C, 80 % Luftfeuchte, ca. 120 Minuten
- Kerntemperatur: 68 °C



Art.-Nr. 2771

fix & fertig gegart

## Spanferkel- Krustenbraten

**Spanferkelschulter mit Schwarte, gegart**

knusprig überbacken, fertig gewürzt

Kartoninhalt: ca. 8-9 Stück à ca. 1,2-2,0 kg  
= ca. 11,0 kg

Zubereitungsempfehlung: aufgetaut

- Combidampf 120 °C, ca. 90 Minuten
- Für eine krosse Kruste die letzten 10 Minuten Heißluft 200 °C

## Schwein

	Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Stückgewicht	Kartoninhalt	Kartongewicht	Zubereitungsempfehlung
fix & fertig gegart	<b>Schweine-Hackbraten gegart und überkrustet</b> traditionell mit Semmelflocken und Zwiebeln, fertig gewürzt	8388	1,5 kg	6 Stück	9,0 kg	aufgetaut <input checked="" type="checkbox"/> Combidampf 130 °C, ca. 70–90 Minuten Kerntemperatur: 72 °C
Ohne Spieß! Auf der Nahtseite anbraten	<b>Schweine-Roulade ‚Hausfrauen-Art‘ mit einem Stück Gewürzgurke und Bauchspeckscheibe</b> mit Zwiebeln und Senf, fertig gewürzt	1567 9017	ca. 150 g ca. 180 g	60 Stück 60 Stück	9,0 kg 10,8 kg	tiefgekühlt <input checked="" type="checkbox"/> Heißluft 200 – 220 °C, ca. 10 Minuten, angießen, abgedeckt Combidampf 180 – 190 °C, ca. 40 Minuten <input type="checkbox"/> anbraten, angießen, ca. 50 Minuten
	<b>Fleischklöße ‚Königsberger Art‘ aus Schweinefleisch, gegart</b> zum Teil fein zerkleinert, fertig gewürzt	7548 7579	ca. 40 g ca. 60 g	100 Stück 99 Stück	4,0 kg ca. 6,0 kg	tiefgekühlt <input checked="" type="checkbox"/> Dampf, auf Lochblechen, ca. 25 Minuten <input type="checkbox"/> in Sauce erhitze
	fix & fertig gebraten	<b>Schweine-Lachsschnitzel</b> paniert, gebraten fertig gewürzt Art.-Nr. 2581 Kartoninhalt: 60 Stück à ca. 120 g = ca. 7,2 kg Art.-Nr. 6485 Kartoninhalt: 50 Stück à ca. 140 g = ca. 7,0 kg Zubereitungsempfehlung: tiefgekühlt <input checked="" type="checkbox"/> Heißluft, vorgeheizt 200 °C, ca. 10 Minuten <input type="checkbox"/> mittlere Hitze, ca. 8 Minuten				
fix & fertig gegart	<b>Mini-Haxe Schweinehaxe, naturgewachsen am Knochen, gegart</b> ohne Fett und ohne Schwarte, fertig gewürzt	4672	ca. 180 g	40 Stück	ca. 7,2 kg	tiefgekühlt <input checked="" type="checkbox"/> Combidampf 160 °C, ca. 25 Minuten
fix & fertig gegart	<b>Original bayerischer Leberkäse aus Schweinefleisch</b> fertig gewürzt	4665	ca. 3,6 kg	2 Stück	ca. 7,2 kg	angetaut/aufgetaut <input checked="" type="checkbox"/> Combidampf 120 °C, ca. 90 Minuten <input type="checkbox"/> in Scheiben portioniert, mittlere Hitze, ca. 4 Minuten
	<b>Schlachtplatte aus gebrühter Blut- und Leberwurst und geräucherter grober Mettwurst</b> fertig gewürzt, im Schweinedarm, Kaliber 28	1530	ca. 50 g	3 x 50 Stück	7,5 kg	tiefgekühlt <input checked="" type="checkbox"/> Niedertemperatur-Dampf 78 °C, ca. 12 Minuten <input type="checkbox"/> 90 °C, ca. 12–15 Minuten

## Rind, Geflügel

	Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Stückgewicht	Kartoninhalt	Kartongewicht	Zubereitungsempfehlung
 <p>Ohne Spieß! Auf der Nahtseite anbraten</p>	<b>Rinder-Roulade ,Hausfrauen-Art' mit Gemüsegurke, Bauchspeck, Zwiebeln und Senf</b> aus der Unterschale, mit handgelegter Füllung, flüssig gewürzt	1507 1508	ca. 150 g ca. 180 g	50 Stück 50 Stück	7,5 kg 9,0 kg	tiefgekühlt <input checked="" type="checkbox"/> Heißluft, 200 °C, ca. 10 Minuten, mit Bratensaft auffüllen, anschließend Combidampf 120 °C, abgedeckt, ca. 60 Minuten
 <p>fix &amp; fertig gebraten</p>	<b>Rinder-Hackfleisch gebraten</b> neutral gewürzt, lose rollend gefrostet Körnung: ca. 3-13 mm	1062	2,5 kg	4 Beutel	10,0 kg	tiefgekühlt Direkt in die erhitzte Sauce geben oder bei Bedarf in der Pfanne noch leicht nachbraten
	<b>Hackfleisch Rind/Schwein roh, im Kunstarm</b> Fettgehalt geringer als 20%, ungewürzt, bulk gefrostet Körnung: 3 mm	5785	ca. 1,0 kg	5 Stangen	ca. 5,0 kg	
 <p>mit Bratfolie</p>	<b>Puten-Rollbraten ,Sommergarten' aus Brustfleisch, mit Gemüse-Putenfarce-Füllung</b> mit Karotten und Brokkoli, flüssig gewürzt, gerollt in Bratfolie und Bratnetz	1829	ca. 2,1-2,5 kg	4 Stück	ca. 9,2 kg	aufgetaut <input checked="" type="checkbox"/> Combidampf 160 °C, ca. 90 Minuten Kerntemperatur: 72-75 °C
 <p>mit Bratfolie</p>	<b>Puten-Rollbraten aus Oberkeulfleisch</b> mit Haut, flüssig gewürzt, gerollt in Bratfolie und Bratnetz	1645	ca. 2,1-2,7 kg	4 Stück	ca. 9,6 kg	aufgetaut <input checked="" type="checkbox"/> Combidampf 150 °C, ca. 90 Minuten Kerntemperatur: 70 °C
	<b>Puten-Leber natur</b> bulk gefrostet, ungewürzt	1611	2,5 kg	4 Beutel	10,0 kg	aufgetaut <input checked="" type="checkbox"/> Heißluft, vorgeheizt 180 °C, ca. 7 Minuten <input type="checkbox"/> mittlere Hitze, ca. 10 Minuten
 <p>fix &amp; fertig gegart</p>	<b>Geflügel-Klößchen</b> feine Suppeneinlage aus Hähnchen- und Putenfleisch, gegart zum Teil fein zerkleinert, mit Petersilie, fertig gewürzt	1488	ca. 4 g	6 Beutel	6,0 kg	tiefgekühlt <input type="checkbox"/> in der heißen, nicht mehr kochenden Suppe ziehen lassen
	<b>Hähnchen-Brustfilet-Roulade ,Brokkoli' wie gewachsen, mit Brokkoli-Geflügelfarce-Füllung</b> mit Gouda, in Hähnchenhaut gewickelt, flüssig gewürzt	4355	ca. 135-165 g	ca. 18-23 Stück	3,0 kg	tiefgekühlt <input checked="" type="checkbox"/> Combidampf, vorgeheizt 150 °C, ca. 15 Minuten, dann 180 °C, ca. 10 Minuten Kerntemperatur: 73 °C

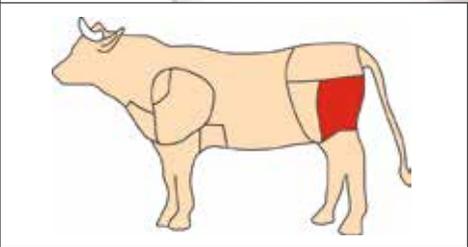
## Geflügel

	Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Stückgewicht	Kartoninhalt	Kartongewicht	Zubereitungsempfehlung
	<b>fix &amp; fertig gegart</b> <b>Hühnerfleisch</b> ca. 40 % Brustfleisch, ca. 60 % Keulenfleisch, geschnitten, gekocht ohne Haut und Knochen, Brust/Keule im natürlichen Verhältnis, mit ca. 10 % anhaftender Hühnerbrühe, lose rollend gefrostet Zuschnitt: ca. 24 mm Kartoninhalt: 1 Beutel à 10,0 kg Zubereitungsempfehlung: tiefgekühlt <input type="checkbox"/> in der Sauce erhitzen, nicht kochen, mittlere Hitze, ca. 15 Minuten	Art.-Nr. <b>3271</b>				
	<b>Suppenhuhn mit Hals, ohne Innereien, HKL-A</b>	1619	ca. 3,0 kg	6 Stück	18,0 kg	aufgetaut <input checked="" type="checkbox"/> Dampf, ca. 150-180 Minuten <input type="checkbox"/> Kochen in Salzwasser, ca. 150-180 Minuten Kerntemperatur: 85 °C
	<b>fix &amp; fertig gebraten</b> <b>Hähnchen-Brustfilet 'Piccata Milanese' wie gewachsen, mit Parmesan-Panade, gebraten</b> flüssig gewürzt	828	ca. 50 g	ca. 60 Stück	3,0 kg	tiefgekühlt <input checked="" type="checkbox"/> Heißluft, vorgeheizt 150 °C, ca. 15 Minuten <input type="checkbox"/> 165 °C, ca. 3 Minuten
	<b>fix &amp; fertig gegart</b> <b>Hähnchen-Brustfilet unpaniert, gebräunt, gegart</b> flüssig gewürzt	7093	ca. 105-135 g	ca. 22-28 Stück	3,0 kg	tiefgekühlt <input checked="" type="checkbox"/> Combidampf 200 °C, ca. 8-10 Minuten
	<b>fix &amp; fertig gebraten</b> <b>Hähnchen-Brustfilet wie gewachsen, unpaniert, gebraten</b> flüssig gewürzt	1709	ca. 50-70 g	2 x ca. 23 - 33 Stück	3,0 kg	tiefgekühlt <input checked="" type="checkbox"/> Combidampf 130 °C, 30 % Luftfeuchte, ca. 7 Minuten <input type="checkbox"/> mittlere Hitze, ca. 4-6 Minuten
	<b>fix &amp; fertig gebraten</b> <b>Hähnchen-Cordon bleu Brustfilet mit Puten-Formschinken und Käse, paniert, gebraten</b> flüssig gewürzt	3275	ca. 135-165 g	ca. 20 Stück	3,0 kg	tiefgekühlt <input checked="" type="checkbox"/> Heißluft 150 °C, ca. 15 Minuten <input type="checkbox"/> mittlere Hitze, ca. 6 Minuten <input type="checkbox"/> 165 °C, ca. 4 Minuten
	<b>Hähnchen-Schenkel Gelenkschnitt, vorgegart</b> fertig gewürzt	1091	ca. 160-200 g	ca. 15-18 Stück	3,0 kg	tiefgekühlt <input checked="" type="checkbox"/> Heißluft, vorgeheizt 180 °C, ca. 15 Minuten

# Frischfleisch, Frischgeflügel

## MITTAGSVERPFLEGE



	Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Stückgewicht	Verpackungsinhalt	Verpackungsgewicht	Zubereitungsempfehlung
	<b>Schweine-Geschnetzeltes aus der Schulter</b> ungewürzt, Vakuum Zuschnitt: ca. 60 x 15 x 15 mm	9075	ca. 2500 g	1 Beutel	ca. 2,5 kg	☒ hohe Hitze, ca. 10-20 Minuten
	<b>Rinder-Sauerbraten aus der Semerrolle, in Lake</b> im Eimer	3452	ca. 2000-2300 g	6 Stück	ca. 12,0-13,8 kg	
		Art.-Nr. 4059 <b>Rinder-Gulasch</b> aus dem dicken Bug ungewürzt, Vakuum Zuschnitt: ca. 12 x 12 mm Verpackungsinhalt: 1 Beutel à ca. 2500 g = ca. 2,5 kg Zubereitungsempfehlung: nach dem Anbraten ☒ mittlere Hitze, ca. 45 Minuten ☒ mittlere Hitze, ca. 45 Minuten				
	<b>Rinder-Semerrolle</b> Vakuum	3410	ca. 1800-2400 g	1 Stück	ca. 1,8-2,4 kg	
	<b>Rinder-Tafelspitz mit leichter Fettauflage</b> Vakuum	3435	ca. 1400-2000 g	1 Stück	ca. 1,4-2,0 kg	
	<b>Puten-Gulasch aus der Oberkeule</b> ungewürzt, Vakuum Zuschnitt: ca. 25 x 25 mm	30	ca. 2500 g	2 Beutel	ca. 5,0 kg	nach dem Anbraten ☒ mittlere Hitze, ca. 45 Minuten ☒ mittlere Hitze, ca. 45 Minuten
	<b>Puten-Geschnetzeltes aus der Brust</b> ungewürzt, Vakuum Zuschnitt: ca. 10 x 10 x 40 mm	9122	ca. 2500 g	4 Beutel	ca. 10,0 kg	☒ mittlere Hitze, ca. 10 Minuten
	<b>Hähnchen-Schenkel Gelenkschnitt</b> gewürzt, lose, E1-Satte	8826	ca. 240-280 g	ca. 35-41 Stück	ca. 10,0 kg	☒ Heißluft, vorgeheizt 180 °C, ca. 30 Minuten Kerntemperatur: 80-85 °C

## Fisch

Artikelbezeichnung

Art.-Nr.

Stück-  
gewichtKarton-  
inhaltKarton-  
gewicht

Zubereitungsempfehlung

## Der beste Fang für Sie.

Diese Produkte stammen aus Fischereien, die unabhängig nach den Richtlinien des MSC für eine beispielhafte und nachhaltige Fischerei zertifiziert wurden. [www.msc.org/de](http://www.msc.org/de)

Die Frischdienst Union GmbH ist MSC-zertifiziert.

MSC-Zertifizierungsnummer: MSC-C-52005



	<b>Knusperfilet ‚Tomate‘ Alaska-Seelachsfilet mit Tomaten-Füllung, paniert, vorgebraten</b> aus Blöcken geschnitten, praktisch grätenfrei, fertig gewürzt	3401	ca. 100 g	ca. 50 Stück	5,0 kg	tiefgekühlt <input checked="" type="checkbox"/> Heißluft 225 °C, ca. 20-21 Minuten <input type="checkbox"/> mittlere Hitze, ca. 10 Minuten
	<b>Schlemmerfilet ‚Bordelaise‘ Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage</b> aus Blöcken geschnitten, praktisch grätenfrei, fertig gewürzt	309	ca. 185- 215 g	ca. 30 Stück	6,0 kg	tiefgekühlt <input checked="" type="checkbox"/> Heißluft, vorgeheizt 200 °C, ca. 15 - 20 Minuten
	<b>Dorsch-Surfer MSC-zertifiziert</b> <b>Portionen, paniert, vorgebacken</b> zerkleinert und geformt, praktisch grätenfrei, fertig gewürzt	8614	ca. 90- 100 g	ca. 50- 55 Stück	5,0 kg	tiefgekühlt <input checked="" type="checkbox"/> Heißluft 180 °C, ca. 20 Minuten <input type="checkbox"/> mittlere Hitze, ca. 8- 10 Minuten <input type="checkbox"/> 180 °C, ca. 6 Minuten
	<b>Alaska-Seelachs-Portionsfilet MSC-zertifiziert</b> <b>in Knusperpanade, vorgebraten</b> aus Fischstücken zusammen- gefügt, aus Blöcken geschnitten, in Filetform gefertigt, praktisch grätenfrei, fertig gewürzt	8648	ca. 150 g	ca. 40 Stück	6,0 kg	tiefgekühlt <input checked="" type="checkbox"/> Heißluft, vorgeheizt 180 °C, ca. 20 Minuten <input type="checkbox"/> mittlere Hitze, ca. 10 Minuten <input type="checkbox"/> 180 °C, ca. 7-8 Minuten
	<b>Rotbarschfilet Naturfilet, paniert, vorgebraten</b> praktisch grätenfrei, fertig gewürzt	2290	ca. 135- 165 g	ca. 33 Stück	5,0 kg	tiefgekühlt <input checked="" type="checkbox"/> Heißluft 225 °C, ca. 20-25 Minuten <input type="checkbox"/> mittlere Hitze, ca. 8-10 Minuten <input type="checkbox"/> 180 °C, ca. 4-5 Minuten
	<b>Alaska-Seelachsfilet-Loins MSC-zertifiziert</b> <b>natur, ohne Haut, 20 % Glasur</b> Theragra chalcogramma, praktisch grätenfrei, ungewürzt, Zuschnitt: Loins (feines Rückenstück aus dem Filet, das beste Stück vom Fisch), gefangen im Pazifischen Ozean	1809	80- 100 g	ca. 50- 63 Stück	5,0 kg	tiefgekühlt <input checked="" type="checkbox"/> Dampf, ca. 7 Minuten <input type="checkbox"/> mittlere Hitze, ca. 8 Minuten <input type="checkbox"/> im Sud ziehen lassen, ca. 7 Minuten
	<b>Alaska-Seelachsfilet- Würfel MSC-zertifiziert</b> <b>natur, aus Filetblöcken, ohne Haut</b> Theragra chalcogramma, praktisch grätenfrei, ungewürzt Zuschnitt: ca. 20 x 20 x 20 mm	6600	ca. 6- 9 g	1 Beutel	5,0 kg	tiefgekühlt <input type="checkbox"/> z. B. im Combidämpfer kurz vorgaren und dann unter gegartem Gemüse mischen, mit Sauce ver- feinern

	Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Stückgewicht	Kartoninhalt	Kartongewicht	Zubereitungsempfehlung
	<b>Rote Paprikaschote mit ca. 100 g Schweinefleischfüllung</b> mit Zwiebeln, fertig gewürzt	5422	ca. 200 g	50 Stück	10,0 kg	tiefgekühlt <input checked="" type="checkbox"/> Combidampf, vorgeheizt 85 °C, 80 % Luftfeuchte, ca. 50 Minuten anschließend 100 °C, 100 % Luftfeuchte, ca. 10 Minuten <input type="checkbox"/> mittlere Hitze, ca. 35 - 45 Minuten Kerntemperatur: 73 °C
	<b>Kohlroulade mit Schweinefleischfüllung</b> mit Zwiebeln, fertig gewürzt, ohne Holzspieß 8387: ca. 50 g Füllung 1856: ca. 80 g Füllung 1708: ca. 100 g Füllung	8387 1856 1708	ca. 150 g ca. 200 g ca. 220 g	70 Stück 60 Stück 60 Stück	10,5 kg 12,0 kg 13,2 kg	tiefgekühlt von allen Seiten anbraten, mit Brühe angeießen <input checked="" type="checkbox"/> Combidampf, vorgeheizt 160 °C, ca. 45 - 55 Minuten <input type="checkbox"/> ca. 45 - 55 Minuten
	<b>Reibekuchen / Kartoffelpuffer vorgebacken</b> aus geraspelten Kartoffeln, mit Zwiebeln, fertig gewürzt	2595	ca. 60 g	6 Beutel	9,0 kg	tiefgekühlt <input checked="" type="checkbox"/> Heißluft 220 °C, ca. 10 - 15 Minuten <input type="checkbox"/> mittlere Hitze, ca. 5-6 Minuten <input type="checkbox"/> 175 °C, ca. 3 Minuten
	<b>Kartoffeltasche 'Frischkäse-Kräuter' mit Frischkäse-Kräuterfüllung, vorgebacken</b> aus geraspelten Kartoffeln, fertig gewürzt	1763	ca. 75 g	ca. 66 Stück	5,0 kg	tiefgekühlt <input checked="" type="checkbox"/> Heißluft, vorgeheizt 190 °C, ca. 13 Minuten <input type="checkbox"/> mittlere Hitze, ca. 10 Minuten <input type="checkbox"/> 170 °C, ca. 6-8 Minuten
	<b>Germknödel vegan, Hefekloß mit Sauerkirschfruchtfüllung, vorgegart</b>	1779	ca. 170 g	30 Stück	ca. 5,1 kg	tiefgekühlt <input checked="" type="checkbox"/> Dampf, ca. 20 Minuten
 <b>fix &amp; fertig gebacken</b>	<b>American Pancake runder, leicht süßlicher Pfannkuchen, fertig gebacken</b> luftig-locker und goldgelb	822	ca. 60 g	70 Stück	ca. 4,2 kg	tiefgekühlt <input checked="" type="checkbox"/> Combidampf, vorgeheizt 140 °C, ca. 10 Minuten Auf Lochbleche legen!
 <b>fix &amp; fertig gebacken</b>	<b>Kaiserschmarrn 'Wiener Art' süßliche Pfannkuchenstücke, mit Rosinen, fertig gebacken</b> locker, z.T. gebräunt, mit Vanille- note, ungleichmäßig gerissen	4716	2,0 kg	3 Beutel	6,0 kg	tiefgekühlt <input checked="" type="checkbox"/> Combidampf 160 °C, ca. 20 Minuten <input type="checkbox"/> auftauen lassen und kurz erhitzen
	<b>Quarkkälchen nach Hausrezept, ohne Rosinen, vorfrittiert</b> aus Kartoffeln und Magerquark	1061	ca. 85 g	50 Stück	ca. 4,25 kg	tiefgekühlt <input checked="" type="checkbox"/> Combidampf 140 °C, ca. 20-25 Minuten <input type="checkbox"/> mittlere Hitze, ca. 6-8 Minuten

## Frische-Menüs

	Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Stückgewicht	Kartoninhalt	Kartongewicht	Zubereitungsempfehlung
	<b>Schweine-Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce gegart</b> leicht angebratenes Geschnetzeltes in feincremiger Champignonrahmsauce, fertig gewürzt Pro Schale: Fleischeinwaage gegart: ca. 1.900 g Portionsempfehlung: 20 x 250 g	7966	5,0 kg	2 Schalen	10,0 kg	<b>Einfach in der Zubereitung:</b> Zur Regenerierung oder Erwärmung der Convenience-Gerichte bieten sich mehrere Möglichkeiten an. Die Anforderungen basieren auf der vorgeschriebenen Ausgabetemperatur von mindestens 65 °C im Kern.  <b>1. Unsere Empfehlung ist das Regenerieren im Combidämpfer.</b> Schale/Beutel bleiben ungeöffnet. <input checked="" type="checkbox"/> Dampf oder Combidampf, 100 °C, ca. 1 - 1,5 Stunden.  <b>2.  Kochtopf/Pfanne</b> Einzelportionen oder Komponenten, bei mittlerer Hitze bis zur gewünschten Temperatur erhitzen. Gelegentlich umrühren.  <b>3. Wasserbad</b> Schale/Beutel bleiben ungeöffnet. Schwimmend, mit Wasser bedeckt erhitzen. Sieden - nicht kochen, ca. 60 Minuten.  <b>Ihre Vorteile:</b> Die frischen Gerichte von FORSTER bieten interessante Möglichkeiten der Gewinnoptimierung bei höchster Flexibilität im GV-Bereich durch: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vereinfachung der Personalplanung</li> <li>• Hohe Kalkulationsicherheit durch exakte Portionskontrolle</li> <li>• Gleichbleibender Wareneinsatz</li> <li>• Große Zeitersparnis bei der Zubereitung</li> <li>• Geringer Lagerbedarf in der Kühlung</li> <li>• Schnelle Einsatzbereitschaft der Produkte</li> <li>• Gleichbleibende Qualität und Geschmack</li> <li>• Weniger Kochgeräte, kürzere Garzeiten, dadurch optimale Geräteauslastung</li> </ul>
	<b>Schweine-Bäckchen ‚Braumeister‘ gegart</b> magere Schweine-Bäckchen mit Schmor Gemüse in deftiger Schwarzbiersauce, fertig gewürzt Pro Schale: Fleischeinwaage gegart: ca. 2.900 g Portionsempfehlung: ca. 16 x 2 Bäckchen	7971	ca. 90 g	2 Schalen à ca. 32 Stück plus Soße	10,0 kg	
	<b>Rinder-Sauerbraten in dunkler Sauce gegart, in Scheiben vortioniert</b> klassischer Sauerbraten nach fränkischer Art, in dunkler Sauce, mild-säuerlich, fein abgerundet mit Saucenlebkuchen, Wildpreiselbeeren und Apfelmus, fertig gewürzt Pro Schale: Fleischeinwaage gegart: ca. 2.600 g Portionsempfehlung: 20 x 2 Scheiben	7976	ca. 65 g	2 Schalen à 40 Scheiben plus Soße	10,0 kg	
	<b>Rinder-Roulade ‚Hausfrauen-Art‘ gegart</b> Rinderrouladen klassisch gefüllt mit Speck, Gurken- und Zwiebelstückchen, in kräftiger, dunkler Sauce, fertig gewürzt Pro Schale: Rouladen gegart: ca. 3.000 g Portionsempfehlung: 20 x 1 Roulade	7339	ca. 150 g	2 Schalen à 20 Stück plus Soße	10,0 kg	
	<b>Rinder-Gulasch ‚Ungarische Art‘ gegart</b> geschmortes Rindergulasch in kräftig-würziger Sauce, fertig gewürzt Pro Schale: Fleischeinwaage gegart: ca. 2.050 g Portionsempfehlung: 20 x 250 g	7975	5,0 kg	2 Schalen	10,0 kg	
	<b>Bolognese ‚Classico‘ aus Rinderhackfleisch</b> mit Zwiebeln, fruchtigen Tomatenstücken und feinen Kräutern, fix und fertig Pro Beutel: Portionsempfehlung: 50 x 100 g	8460	2,5 kg	2 Beutel	5,0 kg	
	<b>Hühnerfrikassee ‚Gärtnerin Art‘ gegart</b> feines Hühnerfrikassee mit Fingermöhren, Spargelstückchen, Erbsen und Champignons, fertig gewürzt Pro Schale: Fleischeinwaage gegart: ca. 1.380 g Portionsempfehlung: 20 x 250 g	7363	5,0 kg	2 Schalen	10,0 kg	
	<b>Apfelrotkohl servierfertig</b> Rotkohl mit Apfelmus, Zimt und geräuchertem Schweinebauch verfeinert, fertig gewürzt Pro Schale: Portionsempfehlung: 41 x ca. 120 g	8084	5,0 kg	2 Schalen	10,0 kg	



## Eat by walking – Fingerfood für Demenzerkrankte

Demenz ist der Oberbegriff für Erkrankungsbilder, die mit einem Verlust von geistigen Funktionen einhergehen. Dazu gehört u.a. der Verlust des Hungergefühls und auch die Fähigkeit mit Messer und Gabel umzugehen. Dadurch entsteht ein erhöhtes Risiko für das Auftreten von Mangelernährung. Unser Fingerfood-Angebot ist eine Ernährungsform für Demenzerkrankte, die selbstständiges Essen ermöglicht. Das Essen mit den Fingern zum Mund führen stellt ein besonders sinnliches Erlebnis dar. Es kann Menschen, die unter Appetitmangel leiden, wieder zum verstärkten Essen ermuntern.

 <p>fix &amp; fertig gebraten</p>	<p><b>Party-Fleischkäse</b> ovale kleine Bällchen aus Schweinefleisch, gebraten mit Zwiebeln, fertig gewürzt</p>	7516	ca. 20 g	5 Beutel	5,0 kg	tiefgekühlt <input checked="" type="checkbox"/> Combidampf 180 °C, 5 % Luftfeuchte, ca. 10 Minuten
 <p>fix &amp; fertig gegart</p>	<p><b>Rinder-Cevapcici</b> Hackfleischröllchen, gebräunt, gegart zum Teil fein zerkleinert, geformt, mit Zwiebeln, fertig gewürzt</p>	7585	ca. 30 g	1 Beutel	6,0 kg	tiefgekühlt <input checked="" type="checkbox"/> Heißluft 160 °C, ca. 10 Minuten <input type="checkbox"/> mittlere Hitze, ca. 10 Minuten
 <p>fix &amp; fertig gegart</p>	<p><b>Mini-Bifteki</b> Hackfleischröllchen aus Rind- und Schweinefleisch, gegart zum Teil fein zerkleinert, gefüllt mit einer Frischkäsezubereitung, mit Zwiebeln, fertig gewürzt</p>	2999	ca. 17 g	1 Beutel	6,0 kg	tiefgekühlt <input checked="" type="checkbox"/> Combidampf 180 °C, ca. 8 Minuten <input type="checkbox"/> mittlere Hitze, ca. 10 Minuten
 <p>fix &amp; fertig gebraten</p>	<p><b>Hähnchen-Crossies</b> aus der Hähnchen-Brust, paniert, gebraten flüssig gewürzt</p>	563	ca. 10-30 g	1 Beutel	3,0 kg	tiefgekühlt <input checked="" type="checkbox"/> Heißluft 160 °C, ca. 9-10 Minuten <input type="checkbox"/> mittlere Hitze, ca. 6-8 Minuten
 <p>fix &amp; fertig gegart</p>	<p><b>Vegetarische Mini-Frikadelle</b> aus Weizen, gegart mit Senf und Zwiebeln, fertig gewürzt</p>	9348	ca. 38 g	1 Beutel	5,0 kg	tiefgekühlt <input checked="" type="checkbox"/> Heißluft, vorgeheizt 180 °C, ca. 6 Minuten <input type="checkbox"/> mittlere Hitze, ca. 3-4 Minuten
 <p>Vegeta</p>	<p><b>Knusperkrokette 'Gärtnerin'</b> vegan, paniert aus Blumenkohl, Karotten, Lauch, Sellerie und Erbsen, fertig gewürzt</p>	2631	ca. 38 g	1 Beutel	6,0 kg	tiefgekühlt <input type="checkbox"/> mittlere Hitze, ca. 8 Minuten <input checked="" type="checkbox"/> 180 °C, ca. 4 Minuten
 <p>fix &amp; fertig gebacken</p>	<p><b>Pfannkuchen Fluffies</b> kleiner, runder Pfannkuchen, fertig gebacken</p>	7944	ca. 8,5 g	1 Beutel	4,0 kg	tiefgekühlt <input checked="" type="checkbox"/> Heißluft, vorgeheizt 160 °C, ca. 5 Minuten

Würstchen, Kartoffeln

Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Stückgewicht	Kartoninhalt	Kartongewicht	Zubereitungsempfehlung
 <p><b>Wiener Würstchen</b> essbare Hülle aus Rindercollagen, ASP, Kaliber 20</p>	7528	50 g	4 Pckg. à 40 Stück	8,0 kg	
 <p><b>Bockwurst</b> im Schweinedarm, ASP, Kaliber 30/32</p>	4738	100 g	8 Pckg. à 10 Stück	8,0 kg	
 <p><b>Saftwürstchen nach Art eines Wiener Würstchens, geräuchert ohne Darm</b></p>	8445	40 g	80 Stück	3,2 kg	
 <p><b>Mini-Rostbratwürstchen aus Schweinefleisch, fein, gegart</b> fertig gewürzt im Collagendarm, Kaliber 19</p>	1579	ca. 25 g	120 Stück	3,0 kg	tiefgekühlt ☒ mittlere Hitze, ca. 6 Minuten
 <p><b>Mettenden aus Schweinefleisch, geräuchert</b> fertig gewürzt ohne Darm, Kaliber 23</p>	9033	ca. 80 g	30 Stück	2,4 kg	tiefgekühlt ☑ Dampf, ca. 8 Minuten ☐ 90°C, ca. 8 Minuten



fix & fertig gegart



**Gar-Kartoffeln**

aus kontrolliertem Anbau, gleichbleibende Qualität, ohne Konservierungsstoffe

Es kann nach Bedarf portioniert werden – die Gefahr, dass entweder zu viel oder zu wenig Kartoffeln gekocht werden, ist nicht gegeben.

Art.-Nr. 3375

**Kartoffeln, kleine Sortierung, gegart**

bis ca. 30 mm

Art.-Nr. 3376

**Kartoffel-Scheiben, gegart**

Zuschnitt: ca. 7 mm

Art.-Nr. 3377

**Kartoffel-Würfel, gegart**

Zuschnitt: ca. 13 x 13 mm

Kartoninhalt: 4 Beutel à ca. 3,0 kg = ca. 12,0 kg vac.

Zubereitungsempfehlung:

Die Gar-Kartoffeln müssen ca. 20 Min. im Beutel im Combidämpfer bei Dampf aufgewärmt werden. Die Vitamine und die Kartoffelstärke bleiben in der Kartoffel und ergeben einen tollen Geschmack und eine vitaminreiche Kartoffel.

Dessert

	Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Stückgewicht	Kartoninhalt	Kartongewicht	Zubereitungsempfehlung
	<p><b>Fruchtjoghurt mild</b> 3,5 % Fett im Milchanteil</p> <p><b>Erdbeer</b> mit 7,5 % Fruchtanteil</p> <p><b>Kirsch</b> mit 6 % Fruchtanteil</p> <p><b>Pfirsich-Maracuja</b> mit 6 % Fruchtanteil</p>	<p>7469</p> <p>7470</p> <p>7471</p>	5,0 kg	1 Eimer	5,0 kg	
	<p><b>Quark-Dessert</b> aus Speisequark und Joghurtherzeugnis</p> <p>Art.-Nr. 9191</p> <p><b>Mandarine</b>, mit 6 % Fruchtanteil</p> <p>Art.-Nr. 9199</p> <p><b>Heidelbeere</b>, mit 6 % Fruchtanteil</p> <p>Art.-Nr. 9192</p> <p><b>Vanilla</b></p> <p>Kartoninhalt: 1 Eimer = 5,0 kg</p>					
	<p><b>Milchreis</b> purer löffelfertiger Genuss, bissfeste Konsistenz</p>	9189	5,0 kg	1 Eimer	5,0 kg	
	<p><b>Grieß-Pudding</b> purer löffelfertiger Genuss, cremig-körnig</p>	9190	5,0 kg	1 Eimer	5,0 kg	
	<p><b>Schoko-Pudding</b> ultrahocherhitzt, mit edler Schokolade, herrlich cremig</p>	8543	5,0 kg	1 Eimer	5,0 kg	
	<p><b>Vanille-Pudding</b> ultrahocherhitzt, mit natürlicher Bourbonvanille, herrlich cremig</p>	8636	5,0 kg	1 Eimer	5,0 kg	
	<p><b>Obstsalat ‚Valencia Art‘</b> Bunte Obstmischung aus Mango, Ananas, Cantaloupe-Melonen, Pfirsichen, Orangen und Weintrauben, ungezuckert, mit Zitronensaft und Mehrfruchtsaft- konzentrat verfeinert</p> 	1065	1,5 kg	6 Beutel	9,0 kg	<p>Auftauzeit: bei Zimmertemperatur ca. 4-5 Stunden</p>

vorgeschnitten  
fix & fertig gebacken

KUCHEN

Care-Schnitt

Care-Schnitt	Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Stückgewicht	Kartoninhalt	Kartongewicht	Zubereitungsempfehlung
	<b>Butter-Zucker-Kuchen vorgeschnitten, fertig gebacken</b> Hefeteig mit Butter-Zuckerbelag	6043	ca. 25 g	2 Platten à 40 Stück	ca. 2,0 kg	Auftauzeit: bei Zimmertemperatur ca. 2 Stunden
	<b>Gefüllter Streusel-Kuchen vorgeschnitten, fertig gebacken</b> Hefeteig mit Vanillecremefüllung und Streuseln dekoriert	7008	ca. 75 g	2 Platten à 40 Stück	ca. 6,0 kg	Auftauzeit: bei Zimmertemperatur ca. 2 Stunden
	<b>Apfel-Streusel-Kuchen vorgeschnitten, fertig gebacken</b> Quarkteig mit Äpfeln und Streuseln belegt	6455	ca. 65 g	2 Platten à 40 Stück	ca. 5,2 kg	Auftauzeit: bei Zimmertemperatur ca. 2 Stunden
	<b>Kirsch-Streusel-Kuchen vorgeschnitten, fertig gebacken</b> Quarkteig mit Kirschen und Streuseln belegt	6993	ca. 65 g	2 Platten à 40 Stück	ca. 5,2 kg	Auftauzeit: bei Zimmertemperatur ca. 2 Stunden
	<b>Mandarinen-Käsekuchen vorgeschnitten, fertig gebacken</b> Quarkteig mit Quarkfüllung und Mandarinen belegt	6045	ca. 70 g	2 Platten à 40 Stück	ca. 5,6 kg	Auftauzeit: bei Zimmertemperatur ca. 2 Stunden
		Art.-Nr. 6038 <b>Himbeer-Quark-Schnitte</b> vorgeschnitten, fertig gebacken Rührteigboden mit frischkäsehaltiger Creme und Himbeeren belegt Stückgewicht: ca. 46 g Kartoninhalt: 6 Platten à 24 Stück = ca. 6,6 kg Auftauzeit: im Kühlschrank ca. 8-9 Stunden				
	<b>Mandel-Bienenstich-Schnitte vorgeschnitten, fertig gebacken</b> Geröstete Mandeln mit einer verfeinerten Karamellglasur, darunter eine im Geschmack fein abgerundete, lockere Sahnefüllung zwischen zartem Hefeteig	1549	ca. 90 g	3 Platten à 20 Stück	5,4 kg	Auftauzeit: im Kühlschrank ca. 12 Stunden

# Sonder-Kostformen für Kau- und Schluckbeschwerden

Gemüse



## Beilagen für Kau- und Schluckbeschwerden

gegart, passiert, portioniert in runder Form, locker, cremig

Kartoninhalt: 24 Stück à 80 g = 1,92 kg



Art.-Nr. 4158

**Bohnen-Timbale**



Art.-Nr. 4160

**Rosenkohl-Timbale**



Art.-Nr. 6220

**Erbsen-Timbale**



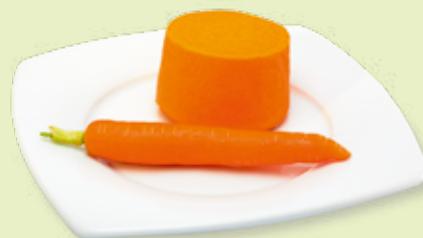
Art.-Nr. 6221

**Steckrüben-Timbale**



Art.-Nr. 6240

**Rotkohl-Timbale**



Art.-Nr. 6241

**Karotten-Timbale**



Art.-Nr. 6242

**Brokkoli-Timbale**



Art.-Nr. 6243

**Blumenkohl-Timbale**



Art.-Nr. 6244

**Romanesco-Timbale**



Art.-Nr. 6245

**Wachsbohnen-Timbale**



Art.-Nr. 6252

**Kürbis-Timbale**



Art.-Nr. 6253

**Sauerkraut-Timbale**

# Esspüree



## einfach wieder essen können!

Esspüree Gerichte der Frischdienst Union verhelfen Menschen mit Schluck- und Kaubeschwerden zu einer ausgewogenen Ernährung und sorgen dafür, die Lust am Essen wieder zu entdecken.

Eine Störung des Schluckvorgangs (Dysphagie) tritt oft im höheren Alter, aber auch häufig in Verbindung mit neurologischen Problemen, wie z.B. bei Demenz oder nach Schlaganfällen auf. Die angenehm weiche Konsistenz aller Esspüree Gerichte ermöglicht es den Betroffenen sich wieder auf das Schmecken anstatt auf das Kauen und Schlucken zu konzentrieren. Die vielfältige Auswahl an Gerichten sorgt dabei für abwechslungsreiche Ernährung und hilft dabei, ein wichtiges Stück Lebensqualität zurück zu gewinnen.

### Ihre Convenience-Vorteile

- ✓ kein Garverlust
- ✓ gelingsichere, schnelle Zubereitung
- ✓ Kalkulationssicherheit
- ✓ keine Überproduktion
- ✓ formstabile Portionen
- ✓ gleichbleibende, hohe Qualität
- ✓ variabel kombinierbar
- ✓ leichte Handhabung

### Produkt-Vorteile

- ✓ fix & fertig gegart
- ✓ laktosefrei
- ✓ glutenfrei
- ✓ ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

### Zubereitungsempfehlung: tiefgekühlt

- ☑ Combidämpfer, Heißluft, vorgeheizt 120 °C, 30 % Luftfeuchte, ca. 15-18 Minuten, auf dem Lochblech. Bitte beachten Sie dabei, dass es sich um Durchschnittsangaben handelt, die je nach Gerätetyp und Auslastung variieren können.

### Hinweis Rational:

Rational SCC Finishingprogramm 2. Feuchtigkeitsgrad  
Rational SCC WE Finishingprogramm 3. Feuchtigkeitsgrad  
Fleisch und Fisch ca. 18 Minuten, Beilagen ca. 16 Minuten, Gemüse ca. 15 Minuten

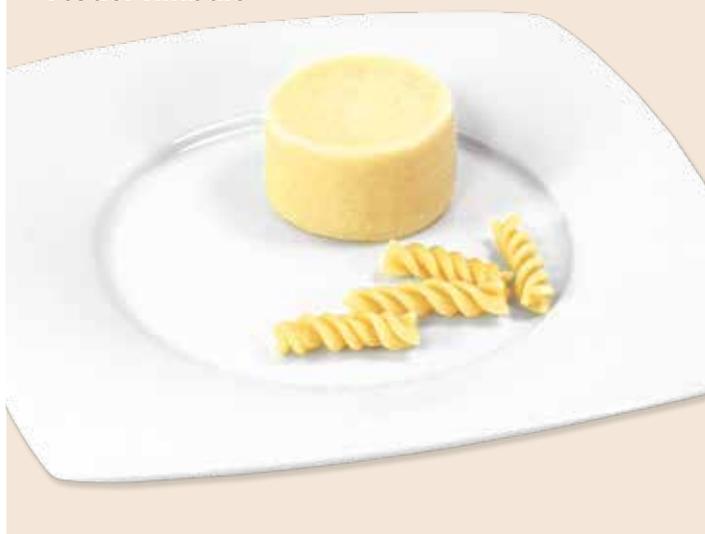
## SÄTTIGUNGSBEILAGEN



Art.-Nr. 4552

enthält Gluten

### Nudel-Timbale



Art.-Nr. 4553

### Reis-Timbale



# Hauptkomponenten für Kau- und Schluckbeschwerden

gegart, passiert, portioniert in ovaler Form, locker, cremig

Kartoninhalt: 24 Stück à 80 g = 1,92 kg



## SCHWEIN



Art.-Nr. **4034**

### Schweinefleisch-Timbale

mit Zwiebeln verfeinert



Art.-Nr. **4035**

### Schweinegulasch-Timbale

mit Tomaten und Zwiebeln verfeinert

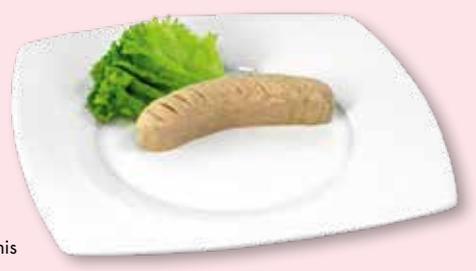


Art.-Nr. **4036**

### Kassler-Timbale

leicht würzig, mit Nitritpökelsalz

in Form eines Würstchens



Art.-Nr. **4567**

### Wurstchen

Schweinefleischerzeugnis mit Zwiebeln verfeinert

Kartoninhalt: 24 Stück à 50 g = 1,2 kg

## RIND



Art.-Nr. **4019**

### Rindfleisch-Timbale

mit Zwiebeln verfeinert



Art.-Nr. **4022**

### Rindergulasch-Timbale

mit Tomaten und Zwiebeln verfeinert



Art.-Nr. **4024**

### Kalbsragout-Timbale

mit laktosefreier Sahne verfeinert

## FISCH



Art.-Nr. **4128**

### Seelachs-Timbale

mit laktosefreier Sahne verfeinert

## GEFLÜGEL



Art.-Nr. **4044**

### Geflügelfleisch-Timbale



Art.-Nr. **4127**

### Hühnerfrikassee-Timbale

mit Spargel, Erbsen und laktosefreier Sahne verfeinert

# Noch nie waren Zubereiten und appetitliches Anrichten so einfach!

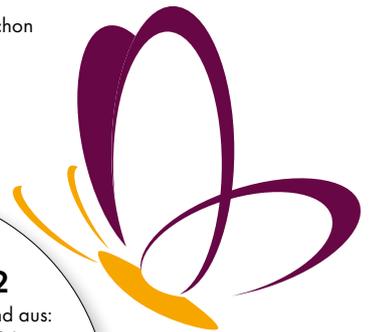


## Zubereitung:

- ☑ tiefgekühlt
- Deckelfolie 2 - 3 mal einstechen
- Heißluft vorgeheizt 85 °C, 50 % Luftfeuchte,
- ca. 35 - 40 Minuten

## Anrichten:

Schale auf den Teller platzieren, Unterbodenfolie abziehen und schon ist das Menü auf dem Teller angerichtet!



Art.-Nr. **2352**

### Menü-Sortiment 1

- 4-fach, gegart, gewürzt, bestehend aus:
- 5 x Seelachsfilet, Brokkoli und Basmati-Reis in heller Sauce
- 5 x Rinderbraten, Blumenkohl und Kartoffeln in Bratensauce
- 5 x Königsberger Klopse, Rote Beete und Kartoffeln in heller Sauce mit Kapern und Essig
- 5 x Brathähnchen, Rotkohl in Basmati-Reis in heller Sauce

Kartoninhalt: 4 x 5 Schalen  
à 275 g = 5,5 kg

Art.-Nr. **2353**

### Menü-Sortiment 2

- 4-fach, gegart, gewürzt, bestehend aus:
- 5 x Lachs, Spinat und Kartoffeln in heller Sauce
- 5 x Tafelspitz, Karotten und Kartoffeln in heller Meerrettichsauce
- 5 x Schweinebratwurst, Rotkohl und Kartoffeln in Bratensauce
- 5 x Geflügelragout, Erbsen und Basmati-Reis in heller Sauce

Kartoninhalt: 4 x 5 Schalen  
à 275 g = 5,5 kg

Art.-Nr. **2354** **enthält Gluten**

### Menü-Sortiment 3

- 4-fach, gegart, gewürzt, bestehend aus:
- 5 x Seelachsfilet, Brokkoli und Basmati-Reis in heller Sauce
- 5 x Rindergulasch, Rosenkohl und Nudeln in Bratensauce mit Paprika und Kümmel
- 5 x Kasseler, Sauerkraut und Kartoffeln in Bratensauce
- 5 x Putenbrust, Kohlrabi und Basmati-Reis in heller Sauce mit Curry

Kartoninhalt: 4 x 5 Schalen  
à 275 g = 5,5 kg

Art.-Nr. **2355** **enthält Gluten**

### Menü-Sortiment 4

- 4-fach, gegart, gewürzt, bestehend aus:
- 5 x Lachs, Spinat und Kartoffeln in heller Sauce
- 5 x Lammgulasch, Steckrübe und Nudeln in heller Sauce
- 5 x Schweinekotelett, Wirsing und Spinatnudeln in Rahmbratensauce
- 5 x Hähnchenbrust, Erbsen und Nudeln in heller Sauce

Kartoninhalt: 4 x 5 Schalen  
à 275 g = 5,5 kg

Art.-Nr. **2356** **enthält Gluten**

### Menü-Sortiment 5, vegetarisch

- 4-fach, gegart, gewürzt, bestehend aus:
- 5 x Grünkern-Brokkoli Ragout, Blumenkohl und Nudeln in vegetarischer Sauce
- 5 x Kichererbsen Mediterran, Schwarzwurzeln, Basmati-Reis in vegetarischer Sauce
- 5 x Dinkel Blumenkohl Curry, Karotten und Basmati-Reis in vegetarischer Sauce
- 5 x Ratatouille Hirse Bogen, Steckrüben und Kartoffeln in vegetarischer Sauce

Kartoninhalt: 4 x 5 Schalen  
à 275 g = 5,5 kg

Art.-Nr. **2358**

### Menü-Sortiment 6, süße Gerichte

- 4-fach, bestehend aus:
- 5 x Wurzelkuchen und Dessertsauce Vanillegeschmack
- 5 x Pfannkuchen und Apfelsahnesauce
- 5 x Grießflammerie und Waldbeersauce
- 5 x Milchreis und Kirschen

Kartoninhalt: 4 x 5 Schalen  
à 190 - 200 g = 3,9 kg

Art.-Nr. **3293** **enthält Gluten**

### Menü-Sortiment 7

- 3-fach, gegart, gewürzt, bestehend aus:
- 6 x Rinderbraten, Blumenkohl und Kartoffeln in Bratensauce
- 7 x Hähnchenbrust, Erbsen und Nudeln in heller Sauce
- 7 x Milchreis mit Kirschen

Kartoninhalt: je Sorte 6 - 7 Schalen  
à 200 - 275 g = 4,975 kg

# Cafeteria

Vorschläge zur Steigerung  
Ihrer Umsätze in der Cafeteria

## süße Snacks



fix & fertig gebacken



Art.-Nr. **9077**

### Mini-Amerikaner

mit Zuckerglasur, fertig gebacken

Kartoninhalt: 56 Stück à ca. 60 g = ca. 3,36 kg

Auftauzeit: bei Zimmertemperatur ca. 2 Stunden

fix & fertig gebacken



Art.-Nr. **2068**

### Berliner

gepudert, gefüllt, fertig gebacken

Siedegebäck gefüllt mit Mehrfruchtfüllung aus Himbeeren, Sauerkirschen, Äpfeln und Erdbeeren  
Stückgewicht: ca. 60 g

Kartoninhalt: 8 Packungen à 12 Stück = ca. 5,76 kg

Auftauzeit: bei Zimmertemperatur ca. 90 Minuten



Art.-Nr. **1849**

### Butter-Rosinenschncke

vorgegart

Butter-Plundergebäck mit Cremefüllung und Rosinen

Kartoninhalt: 50 Stück à ca. 120 g = ca. 6,0 kg

Zubereitungsempfehlung: angetaut

 Combidampf, vorgeheizt 180 °C, ca. 20-22 Minuten. Wenn möglich, unter Schwadenzugabe in den Ofen schieben, während der letzten 5 Minuten Dampf abziehen.

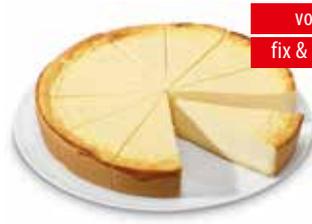
## süße Snacks

	Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Stückgewicht	Kartoninhalt	Kartongewicht	Zubereitungsempfehlung
	<b>Apfeldreieck</b> Blätterteiggebäck mit Apfelfüllung, Rosinen und Hagelzucker-Dekor	2709	ca. 115 g	96 Stück	ca. 11,0 kg	angetaut <input checked="" type="checkbox"/> Combidampf, vorgeheizt 160 °C, ca. 23-24 Minuten
	<b>Spritzkuchen mit Fondant fertig gebacken</b> Fettgebäck mit 27 % Fondant-Überzug	2065	ca. 70 g	48 Stück	ca. 3,36 kg	Auftauzeit: bei Zimmertemperatur ca. 60 Minuten
	<b>Schoko-Muffin fertig gebacken</b> dunkler Rührkuchen mit Schokolade in der Krume und als Dekor	3148	ca. 120 g	30 Stück	ca. 3,6 kg	Auftauzeit: bei Zimmertemperatur ca. 30-60 Minuten
	<b>Donut gebacken</b> ringförmiges Hefeteiggebäck, mit Zucker bestreut	1852	ca. 50 g	72 Stück	ca. 3,6 kg	Auftauzeit: bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten
	<b>Donut dunkel glasiert, fertig gebacken</b> ringförmiges Hefeteiggebäck, mit kakaohaltiger Fettglasur und Schokoladenstreuseln dekoriert	2718	ca. 55 g	48 Stück	ca. 2,6 kg	Auftauzeit: bei Zimmertemperatur ca. 60 Minuten
	<b>Quarkbällchen mit Zucker, fertig gebacken</b>	2066	ca. 27 g	90 Stück	ca. 2,43 kg	Auftauzeit: bei Zimmertemperatur ca. 60 Minuten
<b>fix &amp; fertig gebacken</b>		<b>Cookies</b> <b>einzel verpackt, fertig gebacken</b> Art.-Nr. 3513 <b>Cookie »Milk Chocolate«</b> heller Cookie mit Milch-Schokoladenstückchen Art.-Nr. 3500 <b>Cookie »White Chocolate«</b> heller Cookie mit weißen Schokoladenstückchen Art.-Nr. 3490 <b>Cookie »Double Chocolate«</b> dunkler Cookie mit zwei Sorten Schokoladenstückchen Kartoninhalt: 36 Stück à ca. 103 g = ca. 3,7 kg Auftauzeit: bei Zimmertemperatur ca. 60 Minuten				

# Kuchen, Torten

CAFETERIA



Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Stückgewicht	Kartoninhalt	Kartongewicht	Zubereitungsempfehlung
 <p><b>fix &amp; fertig gebacken</b></p> <p><b>Russischer Zupfkuchen ungeschnitten</b> rund, fertig gewürzt, dunkle Mürbeteig-Torte</p> <p></p>	4242	ca. 1,0 kg	10 Kuchen	ca. 10,0 kg	Auftauzeit: bei Zimmertemperatur ca. 6 Stunden
 <p><b>vorgeschnitten</b> <b>fix &amp; fertig gebacken</b></p> <p><b>Flockensahne-Torte vorgeschnitten, fertig gebacken</b> Rührteigboden, Vanillesahnefüllung zwischen Brandteigböden mit Sauerkirschzubereitung und Puderzucker-Dekor Durchmesser: 24 cm</p> <p></p>	6005	ca. 125 g	4 Torten à 12 Stück	ca. 6,0 kg	Auftauzeit: im Kühlschrank ca. 14 Stunden
 <p><b>vorgeschnitten</b> <b>fix &amp; fertig gebacken</b></p> <p><b>Premium-Rahm-Käse-Torte vorgeschnitten, fertig gebacken</b> Mürbeteigboden mit Rahmkäsefüllung Durchmesser: 28 cm</p> <p></p>	6010	ca. 180 g	4 Torten à 12 Stück	ca. 8,6 kg	Auftauzeit: bei Raumtemperatur ca. 6 Stunden <input checked="" type="checkbox"/> Heißluft 150 °C, ca. 40 Minuten vor Verzehr auskühlen lassen
 <p><b>vorgeschnitten</b> <b>fix &amp; fertig gebacken</b></p> <p><b>Donauwelle</b> vorgeschnitten, fertig gebacken Vanille- und Schokoladenrührteig mit Cremefüllung, Kirschen und mit Kakaopuder abgestaubt Stückgewicht: ca. 80 g Kartoninhalt: 2 Platten à 32 Stück = 5,12 kg Auftauzeit: bei Zimmertemperatur ca. 2 Stunden</p> <p></p>	8508				
 <p><b>fix &amp; fertig gebacken</b></p> <p><b>Bananenkranz fertig gebacken</b> saffiger Bananenpüree-Teig mit Schokoladenstreuseln durchzogen, abgerundet mit Haselnussblättchen</p> <p></p>	6124	ca. 1050 g	4 Stück	4,2 kg	Auftauzeit: im Kühlschrank ca. 12 Stunden
 <p><b>Kondensmilch 7,5% Fett</b> ultrahocherhitzt</p> <p><b>Kaffeesahne verzehrgerechte Portionspackungen 10% Fett</b> ultrahocherhitzt</p>	7462	1,0 kg	12 Packungen	12,0 kg	<b>Verpackungsvorteile:</b> - Form schmiegt sich ideal an die Tasse - leichtes Öffnen - optimales Ausgießen
 <p><b>Schlagsahne 30% Fett</b> ultrahocherhitzt, maximales Aufschlagvolumen, hohe Standfestigkeit, cremige Konsistenz</p>	7480	7,5 kg	240 Portionen	1,8 kg	
 <p><b>Schlagsahne 30% Fett</b> ultrahocherhitzt, maximales Aufschlagvolumen, hohe Standfestigkeit, cremige Konsistenz</p>	9218	1,0 kg	12 Packungen	12,0 kg	

# herzhafte Snacks, Salat, Wurst, Käse

## CAFETERIA

	Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	Stückgewicht	Kartoninhalt	Kartongewicht	Zubereitungsempfehlung
 <p><b>fix &amp; fertig gebraten</b></p>	<b>Frikadelle</b> <b>»Fleischermeister«</b> <b>aus Schweine- und Rindfleisch, gebraten</b> mit Zwiebeln, fertig gewürzt	3729	ca. 125 g	ca. 42-54 Stück	6,0 kg	tiefgekühlt <input checked="" type="checkbox"/> Combidampf, vorgeheizt 170 °C, ca. 25 Minuten <input type="checkbox"/> mittlere Hitze, ca. 10 Minuten
 <p><b>fix &amp; fertig gegrillt ohne Darm</b></p>	<b>Geflügel-Bratwurst-Brezel</b> <b>aus Puten- und Hähnchenfleisch, grob, ohne Darm, gegrillt</b> in Brezel-Optik, fertig gewürzt	2624	ca. 50 g	64 Stück	3,2 kg	tiefgekühlt für Pfanne, Fritteuse oder Combidämpfer <input checked="" type="checkbox"/> Heißluft 220 °C, ca. 5 Minuten
 <p><b>fix &amp; fertig gebraten</b></p>	<b>Hähnchen-Schnitzel</b> <b>aus dem Brustfilet, paniert, gebraten</b> flüssig gewürzt	2613	ca. 70-90 g	ca. 33-43 Stück	3,0 kg	tiefgekühlt <input checked="" type="checkbox"/> Heißluft 160 °C, ca. 6-13 Minuten <input type="checkbox"/> mittlere Hitze, ca. 6-8 Minuten
	<b>Intense Tomaten-Scheiben</b> ohne Endstücke, ca. 90 Scheiben, 5 mm <b>Gurken-Scheiben</b> mit Schale, ca. 190 Scheiben, 3 mm <b>Lollo Bionda-Blätter</b> gezipft, gewaschen, ASP	1144	1,0 kg	Verkaufseinheit 1 Schale		
		1156	1,0 kg	Verkaufseinheit 1 Beutel		
		1149	500 g	Verkaufseinheit 1 Beutel		
	<b>Putenbrust, geraspelt</b> <b>gegart, geräuchert</b> aus Putenbruststücken zusammengefügt ASP	9556	500 g	4 Packungen	2,0 kg	
	<b>Salami Milano</b> <b>mittelfein</b> aus Schweinefleisch, ASP, gefächert, Kaliber 70	1165	500 g = ca. 76 Scheiben à ca. 6,5 g	6 Packungen	3,0 kg	
	<b>Mozzarella in Scheiben</b> <b>45% Fett i. Tr.</b> aus Kuhmilch	6808	500 g = ca. 24 Scheiben à ca. 21 g	6 Packungen	3,0 kg	
	<b>Frischkäsecreme Senf-Honig</b> Doppelrahm-Frischkäse mit Dijon-Senf, Mango-Chutney und Bienenhonig  <b>Frischkäsecreme Bärlauch</b> Doppelrahm-Frischkäsecreme, abgeschmeckt mit Bärlauch, Knoblauch und Oregano	8391	500 g	Verkaufseinheit 1 Schale		
		8393	500 g	Verkaufseinheit 1 Schale		

# Wir sind auch in Ihrer Nähe!

Mit 23 regionalen Standorten ist die Frischdienst Union flächendeckend in Deutschland vertreten. Kurze Lieferwege garantieren Frische und Pünktlichkeit, auf die Sie sich verlassen können.



- Regionale Standorte
- Lager Nord
- Lager Süd
- Zentrale



DE-ÖKO-006



DE-ÖKO-006



MSC-52005



ASC-C-01344

Haben Sie Appetit auf mehr bekommen?



## ● Frischdienst Union GmbH

Ziegeleistr. 5 · 33775 Versmold  
 Zentrale der Verwaltung  
 ☎ 0 54 23 / 31 90 0  
 ☎ 0 54 23 / 31 90 991  
[www.frischdienst-union.de](http://www.frischdienst-union.de)

## ● Für Bestellungen

🛒 [www.frischdienst-union.de](http://www.frischdienst-union.de)  
 ☎ 0 54 23 / 31 90 500  
 ☎ 0 54 23 / 31 90 990

### Freecall – Ansprechpartner Ihrer Region

Region Nord-West  
 0 800 / 5 60 09 45

Region Mitte-Ost  
 0 800 / 5 60 09 71

Region Süd  
 0 800 / 5 60 09 72

