

SORTIMENT COOK & CHILL



Mit BÜRGER-Produkten entspannt regenerieren

Das Cook & Chill-Verfahren vereint mit Wirtschaftlichkeit und guter Speisequalität zwei der wichtigsten Faktoren im Care-Catering. Die meisten Produkte aus der BÜRGER Profiküche sind Cook & Chill geeignet und lassen sich somit unabhängig vom Verzehrzeitpunkt zubereiten und vor Ort regenerieren.

ZWEI SYSTEME FÜR EIN GUTES ERGEBNIS

KONTAKTWÄRME

Die Speisen werden auf wärmeleitenden Tellern oder Schalen angerichtet und auf speziellen Tabletts in den Wärmewagen geschoben. Durch Ausschnitte in den Tabletts geht die Wärme der Heizelemente direkt in das Geschirr und somit in die Speisen über.

Durch den Kontakt zwischen Heizplatte und Tellerabdeckung erkennt das System, welche Heizplatte regenerieren soll, es werden also nur die zu regenerierenden Speisen erwärmt. Die Energiezufuhr erfolgt individuell nach Bedarf, abhängig von Menge, Konsistenz und Eingangstemperatur der zu erhitzenden Speisen. Ein Überhitzen und Austrocknen der Speisen ist damit ausgeschlossen.

INDUKTIONSWÄRME

Im Gegensatz zur Kontaktwärme wird bei der Induktion die zum Erhitzen benötigte Energie indirekt übertragen. Elektromagnetische Wellen erzeugen in der Silberbeschichtung der Geschirrböden Reibungshitze, die sich auf die Speisen überträgt. Gleichzeitig bleibt Geschirr ohne diese Beschichtung kalt und ermöglicht es auch hier, kalte und warme Komponenten auf dem selben Tablett anzurichten.

Die Energie verteilt sich bei Induktionssystemen gleichmäßig auf alle Induktionsspulen. Eine für jeden Teller individuelle Regulierung ist nicht möglich.

Einstellungssache - richtig regenerieren

Für ein optimales Ergebnis ist die passende Geräteeinstellung wichtig. Diese ermittelten wir in Geräten der Marke temp-rite. Beim Einsatz von Geräten anderer Hersteller können sie variieren, genauso wie die Garzeiten und Endtemperaturen.

KONTAKTWÄRME

Kontaktwärmewagen temp-rite TR400EN-16/095 Intensität wird automatisch reguliert



INDUKTIONSWÄRME

Induktionswagen temp-rite ITW 2x10 TR Hauptgang: 85% Leistung, Suppen: 65% Leistung



temp-rite

Cook & Chill

Cook & Chill reicht von der Gemeinschaftsverpflegung und dem Cateringbereich bis hin zur Spitzengastronomie. Es bietet die Möglichkeit einer zeitversetzten Produktion ohne Qualitätsverlust. Durch das punktgenaue Garen und eine schnelle Abkühlung, lassen sich die Komponenten mehrere Tage lagern. Es vereint die wichtigsten Vorteile aller Verpflegungsarten:

- maximaler Geschmacks- & Vitaminerhalt
- beste Hygiene
- minimaler Arbeitsaufwand
- räumliche und zeitliche Entkopplung von Speisezubereitung und Speiseverteilung möglich



GAREN:

Einzelne Komponenten eines Gerichts können separat gegart werden, so können die unterschiedlichen Garstufen der einzelnen Produkte berücksichtigt werden. Das schonende Garen sorgt für einen maximalen Geschmacks- & Nährstofferhalt.



SCHNELLKÜHLEN:

Lebensmittel müssen innerhalb von 90 min auf 3°C bis 5°C heruntergekühlt werden. Durch schnelles Kühlen bleibt die maximale Frische und eine knackige Konsistenz erhalten.



PORTIONIEREN:

Das Portionieren muss in klimatisierten Räumen auf Spezialgeschirr, das an das jeweilige Regenerierverfahren angepasst ist, erfolgen. Idealerweise sollte es hierbei nicht zu Temperaturschwankungen kommen.



TRANSPORT:

Für den Transport empfehlen sich Transportfahrzeuge mit integrierter Kühlung. Das sorgt sowohl für hygienische Sicherheit als auch für die optimale HACCP-Kontrolle.



REGENERIEREN:

Das Regenerieren erfolgt möglichst direkt am Ort der Speisenausgabe in speziellen Regenerierwägen durch Kontaktwärme oder Induktion.



MAULTASCHEN KONTAKTWÄRME INDUKTION MIT FLEISCH Garzeit End-**Zubereitung** Garzeit End-**Zubereitung** temperatur temperatur **GEROLLTE MAULTASCHEN, ca. 85g** Art.-Nr. 255290098 76,4 °C 47 min 87,8 °C In Fleisch-38 min In Fleischbrühe oder brühe oder Sauce Sauce **GEROLLTE FLEISCHTASCHEN, ca. 85g** Art.-Nr. 255420098 87,8 °C 76,4 °C In Fleisch-47 min In Fleisch-38 min brühe oder brühe oder Sauce Sauce SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN g.g.A.*, ca. 50 g Art.-Nr. 221180098 47 min 78.7 °C In Fleisch-38 min 84,4 °C In Fleischbrühe oder brühe oder Sauce Sauce HAUSMACHER MAULTASCHEN, ca. 90g Art.-Nr. 254160098 86.0 °C In Fleisch-47,5 °C In Fleisch-47 min 38 min brühe oder brühe oder Sauce Sauce



Sauce

Sauce

BEILAGEN VEGETARISCH

INDUKTION			KONTAKTWÄRME			
Garzeit	End- temperatur	Zubereitung	Garzeit	End- temperatur	Zubereitung	
AMERICAN III				na obsolvanimen	REPARENTAL DE	

SCHWÄBISCHE EIERSPÄTZLE Art.-Nr. 83503

47 min	78,1 °C	In Sauce	38 min	83,3 °C	In Sauce



SCHWÄBISCHE EIERKNÖPFLE Art.-Nr. 83512 47 min 78,1 °C In Sauce 38 min 83,3 °C In Sauce



SCHWÄBISCHE KARTOFFELSCHUPFNUDELN

Art.-Nr. 83386

⁷ min	77,8 °C	Angebraten und
	N .	anschließend
1		auf dem Teller
		regeneriert

38 min 78,9 °C

Angebraten und anschließend auf dem Teller regeneriert



UNSERE BESTEN EIERSPÄTZLE

Art.-Nr. 83525

47 min	78,1 °C	In Sauce	38 min	83,8 °C	In Sauce



OBERSCHWÄBISCHE SCHUPFNUDELN

Art.-Nr. 83393

47 r

min	77,8 °C	Angebraten un anschließend auf dem Teller
		regeneriert

38 min

78,9 °C Angebraten und anschließend auf dem Teller regeneriert



OKT – EIER OHNE KÜKENTÖTEN BÜRGER Eierspätzle, Eierknöpfle und Semmelknödel stehen für mehr Nachhaltigkeit! Eier mit OKT sind nicht nur in diesen drei Produkten, sondern im gesamten BÜRGER-Sortiment.

MAULTASCHEN KONTAKTWÄRME INDUKTION MIT FLEISCH Garzeit End-**Zubereitung** Garzeit End-**Zubereitung** temperatur temperatur **GEROLLTE MAULTASCHEN, ca. 85g** Art.-Nr. 65520, 65532 47 min 77,5 °C In Fleisch-38 min 79,4 °C In Fleischbrühe oder brühe oder Sauce Sauce **GEROLLTE RINDFLEISCHMAULTASCHEN, ca. 85g** Art.-Nr. 65724 47 min 77,5 °C 79,4 °C In Fleisch-38 min In Fleischbrühe oder brühe oder Sauce Sauce SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN g.g.A.*, ca. 50 g Art.-Nr. 65508 47 min 78,7 °C In Fleisch-38 min 84,4 °C In Fleischbrühe oder brühe oder Sauce Sauce CALEBOOK STATE OF THE STATE OF RINDFLEISCHMAULTASCHEN ca. 50 g Art.-Nr. 65440 47 min 78,7 °C In Fleisch-38 min 83,0 °C In Fleischbrühe oder brühe oder Sauce Sauce **GEFLÜGELMAULTASCHEN ca. 50g** Art.-Nr. 65899 47 min 78,7 °C In Fleisch-83,0 °C 38 min In Fleischbrühe oder brühe oder Sauce Sauce **MAULTASCHEN GESCHNITTEN** Art.-Nr. 65511

72,0 °C

In Fleisch-

brühe oder

Sauce

45 min

80,0 °C

In Fleisch-

brühe oder

Sauce

55 min

MAULTASCHEN MIT FLEISCH























INDUKTION			KONTAKTWÄRME			
Garzeit	End- temperatur	Zubereitung	Garzeit	End- temperatur	Zubereitung	
THE PROPERTY OF		Accesses and the second		A A A A TO CHECK	en samma sam	

GEROLLTE MAULTASCHEN GESCHNITTEN

Art.-Nr. 65534

45 min

72,0 °C Sauce

In Fleischbrühe oder 55 min

80,0 °C

In Fleischbrühe oder Sauce

MAULTASCHEN MIT EI

Art.-Nr. 63095

45 min 72,0 °C

In Fleischbrühe oder Sauce

55 min

78,0 °C

In Fleischbrühe oder Sauce

INDUKTION	KONTAKTWÄRME
INDUNITON	NONTANTWANIVIE

Garzeit

Endtemperatur Zubereitung

Garzeit

Endtemperatur Zubereitung

VEGETARISCHE MAULTASCHEN, ca. 85g

Art.-Nr. 65895

47 min

75,7 °C

In Gemüsebrühe oder Sauce

38 min

79,7 °C

In Gemüsebrühe oder Sauce

GEROLLTE VEGETARISCHE MAULTASCHEN, ca. 85g

Art.-Nr. 65800

47 min

77,6 °C

In Gemüsebrühe oder Sauce

38 min

78,8 °C

In Gemüsebrühe oder Sauce

GEMÜSEMAULTASCHEN, ca. 50 g

Art.-Nr. 65914

47 min

81,9 °C

In Gemüsebrühe oder Sauce

38 min

83,5 °C

In Gemüsebrühe oder Sauce

MAULTASCHEN KONTAKTWÄRME INDUKTION VEGETARISCH Garzeit End-**Zubereitung** Garzeit End-**Zubereitung** temperatur temperatur FRISCHKÄSE MAULTASCHEN, ca. 50g Art.-Nr. 65842 47 min 77,6 °C In Gemüse-38 min 83,5 °C In Gemüsebrühe oder brühe oder Sauce Sauce BIO-GEMÜSEMAULTASCHEN, ca. 50g Art.-Nr. 62181 81,9 °C 83,5 °C 47 min In Gemüse-38 min In Gemüsebrühe oder brühe oder Sauce Sauce 是自然的知识是自然的数据 PILZMAULTASCHEN, ca. 50g Art.-Nr. 65986 47 min 81,9 °C In Gemüse-38 min 81,0 °C In Gemüsebrühe oder brühe oder Sauce Sauce THE REPORT OF THE PARTY. FRISCHKÄSE-SPINAT-TASCHEN, ca. 35g Art.-Nr. 65241 47 min 72,0 °C 83,5 °C In Gemüse-In Gemüse-38 min brühe oder brühe oder Sauce Sauce **GEMÜSEMAULTASCHEN GESCHNITTEN** Art.-Nr. 65911 45 min 72,0 °C In Gemüse-55 min 80,0°C In Gemüsebrühe oder brühe oder Sauce Sauce **GEMÜSEMAULTASCHEN MIT EI, ca. 50g** Art.-Nr. 65892

45 min

72,0 °C

55 min

76,0 °C

In Gemüse-

brühe oder

Sauce

In Gemüse-

brühe oder

Sauce

MAULTASCHEN VEGAN







INDUKTION KONTAKTWÄRME

Zubereitung Garzeit End-**Garzeit** End-Zubereitung temperatur temperatur

VEGANE MAULTASCHEN, ca. 50g

Art.-Nr. 65424

47 min

76,5 °C In Gemüsebrühe oder Sauce

38 min

81 °C

In Gemüsebrühe oder Sauce

BEILAGEN **VEGETARISCH**







INI	DI	KT	ON	

KONTAKTWÄRME

End-Garzeit temperatur Zubereitung

Garzeit

Endtemperatur Zubereitung

SCHWÄBISCHE EIERSPÄTZLE

Art.-Nr. 63501

47 min

83,0 °C

In Sauce

38 min

78,5 °C

In Sauce



BIO-EIERSPÄTZLE

Art.-Nr. 63732

47 min

83,0 °C

In Sauce

38 min

78,5 °C

In Sauce



SCHWÄBISCHE EIERKNÖPFLE

Art.-Nr. 63510

47 min

75,8 °C

In Sauce

38 min

76,1 °C

In Sauce



BIO-EIERKNÖPFLE

Art.-Nr. 63734

47 min

75,8 °C

In Sauce

38 min

76,1 °C

In Sauce



SPINATSPÄTZLE

Art.-Nr. 73520

47 min 83,0 °C In Sauce

38 min

78,5 °C

In Sauce

BEILAGEN VEGETARISCH















INDUKTION

End- Zuber temperatur

Zubereitung

Garzeit

it End-

Endtemperatur

KONTAKTWÄRME

Zubereitung

KARTOFFEL-SCHUPFNUDELN COOK & CHILL

Art.-Nr. 73402

Garzeit

45 min

72,0 °C

86,7 °C

Angebraten und anschließend auf dem Teller regeneriert

40 min

81,0 °C

Angebraten und anschließend auf dem Teller regeneriert

SCHWÄBISCHE KARTOFFELSCHUPFNUDELN

Art.-Nr. 63381, 73382

47 min

Angebraten und anschließend auf dem Teller regeneriert 38 min

82,3 °C

Angebraten und anschließend auf dem Teller regeneriert

OBERSCHWÄBISCHE SCHUPFNUDELN

Art.-Nr. 63394

TOKE MES

47 min

86,7 °C

Angebraten und anschließend auf dem Teller regeneriert 38 min

82,3 °C

Angebraten und anschließend auf dem Teller regeneriert

BIO-SCHUPFNUDELN

Art.-Nr. 65126

47 min

86,7 °C

Angebraten und anschließend auf dem Teller regeneriert 38 min

82,3 °C

Angebraten und anschließend auf dem Teller regeneriert

SCHUPFNUDEL-TRIO

Art.-Nr. 62182

47 min

86,7 °C

Angebraten und anschließend auf dem Teller regeneriert 38 min

82,3 °C

Angebraten und anschließend auf dem Teller regeneriert



O.D.Z.

Unsere qualitativ hochwertigen Zutaten sind alle ohne geschmacksverstärkende Zusatzoder Farbstoffe.

BEILAGEN VEGAN









INI	DU	KΤ		M
	טט		ш	ш

Zubereitung Endtemperatur

Garzeit

Endtemperatur

KONTAKTWÄRME

Zubereitung

SCHUPFNUDELN, VEGAN

Art.-Nr. 63026

Garzeit

45 min

72,0 °C

Angebraten und anschließend auf dem Teller regeneriert

55 min

76,0 °C

anschließend auf dem Teller regeneriert

SÜSSKARTOFFELSCHUPFNUDELN

Art.-Nr. 61191

45 min

72,0 °C

Angebraten und anschließend auf dem Teller regeneriert

55 min

76,0 °C

Angebraten und anschließend auf dem Teller regeneriert

KNÖDEL **VEGETARISCH**











INI	ווח	KT	ION
	טע	$\Pi Z \Pi$	IOIA

Endtemperatur

Zubereitung

Garzeit

Endtemperatur

KONTAKTWÄRME

Zubereitung

SPINATKNÖDEL, ca. 75g

Art.-Nr. 63417

Garzeit

47 min

85,3 °C

In Sauce

38 min

79,3 °C

In Sauce

SERVIETTENKNÖDELSCHEIBEN, ca. 60 g

Art.-Nr. 67301

47 min

77,4 °C

In Sauce

38 min

79,3 °C

In Sauce

SEMMELKNÖDEL TRADITIONELL, ca. 35g

Art.-Nr. 63336

44 min

84,2 °C

In Sauce

38 min

79,3 °C

In Sauce

SUPPENEINLAGEN KONTAKTWÄRME INDUKTION MIT FLEISCH Garzeit End-**Zubereitung** Garzeit End-**Zubereitung** temperatur temperatur LEBERSPÄTZLE Art.-Nr. 73327 45 min 84,0 °C In Fleisch-38 min 76,0 °C In Fleischbrühe oder brühe oder Gemüsebrühe Gemüsebrühe **BRATSPÄTZLE** Art.-Nr. 73565 45 min 84,0 °C In Fleisch-76,0 °C In Fleischbrühe 38 min oder Gemüsebrühe oder Gemüsebrühe brühe **SCHWÄBISCHE HOCHZEITSSUPPE** Art.-Nr. 73602 47 min 78,9 °C In Fleisch-79,5 °C In Fleischbrühe 38 min brühe oder oder Gemüse-Gemüsebrühe brühe **SUPPENEINLAGEN INDUKTION KONTAKTWÄRME VEGETARISCH** Garzeit End-**Zubereitung** Garzeit End-**Zubereitung** temperatur temperatur GRIESSKLÖSSCHEN, ca. 20 a Art.-Nr. 73611 47 min 85,5 °C In Gemüse-38 min 79,0 °C In Gemüsebrühe oder brühe oder Sauce Sauce BERGKÄSENOCKEN, ca. 34g Art.-Nr. 63469 85,5 °C 47 min In Gemüse-38 min 79,0 °C In Gemüsebrühe oder brühe oder Sauce Sauce

BUTTERKLÖSSCHEN, ca. 8,5g

85,5 °C

In Gemüse-

brühe oder

Sauce

38 min

79,0 °C

In Gemüse-

brühe oder

Sauce

Art.-Nr. 83620

47 min

PFANNENGERICHTE KONTAKTWÄRME INDUKTION MIT FLEISCH Garzeit End-**Zubereitung** Garzeit End-**Zubereitung** temperatur temperatur **MAULTASCHEN-GEMÜSE-PFANNE** Art.-Nr. 65721 47 min 83,8 °C 2-3 EL 38 min 80,4 °C 2-3 EL Wasser Wasser hinzugeben hinzugeben **GNOCCHIPFANNE MILANO** Art.-Nr. 63269 47 min 83,0 °C 2-3 EL 38 min 76,1 °C 2-3 EL Wasser Wasser hinzugeben hinzugeben **WESTERNPFANNE** Art.-Nr. 63073 47 min 83,0 °C 2-3 EL 38 min 76,1 °C 2-3 EL Wasser Wasser hinzugeben hinzugeben **PFANNENGERICHTE INDUKTION KONTAKTWÄRME VEGETARISCH** Garzeit End-**Zubereitung** Garzeit End-**Zubereitung** temperatur temperatur SCHUPFNUDEL-GEMÜSE-PFANNE VEGETARISCH Art.-Nr. 63582 47 min 83,8 °C 2-3 EL 38 min 80,4 °C 2-3 EL Wasser Wasser hinzugeben hinzugeben SPÄTZLE-PILZ-PFANNE VEGETARISCH Art.-Nr. 63572 47 min 84,2 °C 2-3 EL 38 min 80,4 °C 2-3 EL Wasser Wasser

hinzugeben

2-3 EL

Wasser

hinzugeben

HIRTENPFANNE VEGETARISCH

84,2 °C

Art.-Nr. 63299

47 min

hinzugeben

2-3 EL

Wasser

hinzugeben

76,1 °C

38 min



PFANNENGERICHTE VEGETARISCH







INDUKTION

Endtemperatur

Zubereitung

Garzeit

End-

temperatur

KONTAKTWÄRME

Zubereitung

KÄSESPÄTZLE ALLGÄUER ART

Art.-Nr. 63560

Garzeit

47 min

87,0 °C

2-3 EL Wasser hinzugeben 38 min

75,8 °C

2-3 EL Wasser hinzugeben

PIEROGI **VEGETARISCH**







 ND		77	-	
				II VALI
	UI	∠ ⊔	-	ш

Endtemperatur

Zubereitung

Garzeit

Endtemperatur

KONTAKTWÄRME

Zubereitung

PIEROGI RUSKIE, ca. 11g

Art.-Nr. 65790

Garzeit

47 min

84,0 °C

In Gemüsebrühe

38 min

79,0 °C

In Gemüsebrühe

					The Ayes	
GEFÜLLTE PASTA MIT FLEISCH		INDUKTIO	ON	KONTAKTWÄRME		
-18°C	Garzeit	End- temperatur	Zubereitung	Garzeit	End- temperatur	Zubereitung
	TORTELI ArtNr. 6565		l MANZO, ca. 5ç			
	47 min	75,5 °C	In Sauce	38 min	76,3 °C	In Sauce
	RAVIOLI ArtNr. 8557		NZO, ca. 10g			
	47 min	77,7 °C	In Sauce	38 min	75,8 °C	In Sauce
	CANNEL ArtNr. 6807		DI MANZO, ca. 4	10 g		BEN IN METOLOGIC BANKAN PARKAN PA
	47 min	80,4 °C	In Sauce	38 min	85,2 °C	In Sauce
	TORTELI ArtNr. 6564		RE CARNE DI M	ANZO, ca.	5g	
	47 min	75,5°C	In Sauce	38 min	76,3 °C	In Sauce
	CANNEL ArtNr. 8556		NESE, ca. 40g	andana on A status (All		
	47 min	80,4 °C	In Sauce	38 min	85,2 °C	In Sauce

GEFÜLLTE PASTA VEGETARISCH		INDUKTI	ON	K	CONTAKTWÄ	RME
-18°C	Garzeit	End- temperatur	Zubereitung	Garzeit	End- temperatur	Zubereitung
	ArtNr. 6568		ORE FORMAGG	O, ca. 10g		
	47 min	77,4 °C	In Sauce	38 min	82,9 °C	In Sauce
	ArtNr. 6564		A-SPINACI, ca. 1	0g		
	47 min	77,4 °C	In Sauce	38 min	82,9 °C	In Sauce
	TORTELI ArtNr. 6565		RMAGGIO-SPIN	IACI, ca. 5g		
	47 min	75,5 °C	In Sauce	38 min	76,3 °C	In Sauce
	TORTELI ArtNr. 6565	LINI FORMAG	GIO, ca. 5g			
	47 min	75,5°C	In Sauce	38 min	76,3 °C	In Sauce
	ArtNr. 7565		RO MOZZAREL	LA, ca. 5g		
	47 min	75,5 °C	In Sauce	38 min	76,3 °C	In Sauce
	RAVIOLI ArtNr. 6557	FORMAGGIO	ca. 10g			
	47 min	77,7 °C	In Sauce	38 min	75,8 °C	In Sauce

GEFÜLLTE PASTA VEGETARISCH









INDUKTION KONTAKTWÄRME Garzeit Endtemperatur Zubereitung Garzeit Endtemperatur Zubereitung

RAVIOLI FUNGHI, ca. 10g

80,4 °C

Art.-Nr. 65569

47 min 77,7 °C

In Sauce

38 min

75,8 °C

In Sauce

CANNELLONI RICOTTA-SPINACI, ca. 40g

Art.-Nr. 65975

47 min

In Sauce

38 min

85,2 °C

In Sauce

GEFÜLLTE PASTA VEGAN









Garzeit End- temperatur Zubereitung Garzeit End- temperatur Zubereitung		INDUKTIO	ON	A BERNESSE SERVICES	KONTAKTW	ÄRME
	Garzeit		Zubereitung	Garzeit		Zubereitung

TORTELLONI MEDITERRANEO, VEGAN, ca. 11 g

Art.-Nr. 65975

47 min

77,4 °C

In Sauce

38 min

82,9 °C

In Sauce

MEZZELUNE SPINACI, VEGAN, ca. 11 g

Art.-Nr. 65417

47 min

77,4 °C

In Sauce

38 min

82,9 °C

In Sauce

ARTIKELÜBERSICHT UND ALLERGENE – GEKÜHLT

MAULTASCHEN - MIT FL	.EISC	Н																	
	ArtNr.	Reischfrei, vegetarisch, vegan	Glutenfrei It. Rezeptur	Laktosefrei It. Rezeptur	Ohne deklarations- pflichtige Zusatzstoffe	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere & Krebstiererzeugnisse	Eier & Eierzeugnisse	Fische & Fischerzeugnisse	Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse	Sojabohnen & Sojaerzeugnisse	Milch & Milcherzeugnisse	Schalenfrüchte & daraus hergestellte Erzeugnisse	Sellerie & Sellerieerzeugnisse	Senf & Senferzeugnisse	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg)	Lupinen & Lupinenerzeugnisse	Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse
Gerollte Maultaschen, ca. 85 g - 4 x 2 kg	255290098			SPUR	o-d-Ž	×		×			(x)	(x)		×					
Gerollte Fleischtaschen, ca. 85 g - 4 x 2 kg	255420098			SPUR	o-d-Z	X		×			(x)	(x)		X					
Schwäbische Maultaschen g.g.A., ca.50g - Sch. à 2 x 900g / 4 Sch./Ktn	221180098			SPUR	o-d-Ž	×		×			(x)	(x)		×					
Hausmacher Maultaschen, ca. 90 g - 4 x 24 Stk.	254160098			SPUR	o.d.Z	×		×			(x)	(x)		×					

MAULTASCHEN - VEGET	ARIS	СН															VEGETARISC	н	2
	ArtNr.	Fleischfrei, vegetarisch, vegan	Glutenfrei It. Rezeptur	Laktosefrei It. Rezeptur	Ohne deklarations- pflichtige Zusatzstoffe	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere & Krebstiererzeugnisse	Eier & Eierzeugnisse	Fische & Fischerzeugnisse	Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse	Sojabohnen & Sojaerzeugnisse	Milch & Milcherzeugnisse	Schalenfrüchte & daraus hergestellte Erzeugnisse	Sellerie & Sellerieerzeugnisse	Senf & Senferzeugnisse	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg)	Lupinen & Lupinenerzeugnisse	Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse
Gerollte Frischkäse-Spinat-Maultaschen, ca. 85 g - 4 x 2 kg	252420098	No.			0.d.Z	X		×			(x)	X		(x)					
Gemüsemaultaschen, ca. 50 g - Sch. à 2 x 900 g / 4 Sch./Ktn.	212920098	No.		SPUR	0.d.2	X		×			(x)	(x)		×					

BEILAGEN – VEGETARIS	CH																VEGETARISC		
	ArtNr.	Fleischfrei, vegetarisch, vegan	Glutenfrei It. Rezeptur	Laktosefrei It. Rezeptur	Ohne deklarations- pflichtige Zusatzstoffe	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere & Krebstiererzeugnisse	Eier & Eierzeugnisse	Fische & Fischerzeugnisse	Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse	Sojabohnen & Sojaerzeugnisse	Milch & Milcherzeugnisse	Schalenfrüchte & daraus hergestellte Erzeugnisse	Sellerie & Sellerieerzeugnisse	Senf & Senferzeugnisse	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg)	Lupinen & Lupinenerzeugnisse	Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse
Schwäbische Eierspätzle g.g.A 4 x 2,5 kg	83503	No.		N	od Ž	×		X			(x)								
Schwäbische Eierknöpfle "Spätzle" g.g.A 4 x 2,5 kg	83512	No.		N	od Ž	X		X			(x)								
Schwäbische Kartoffel – Schupfnudeln (Bubaspitzle) - 4 x 2,5 kg	83386	No.		N	od Ž	×		×			(x)								
Unsere Besten Eierspätzle - 4 x 2,5 kg	83525	No.		X	od Ž	×		×			(x)								
Oberschwäbische Schupfnudeln - 4 x 2,5 kg	83393	No.		N	od Ž	×		×			(x)								

ARTIKELÜBERSICHT UND ALLERGENE – TIEFGEKÜHLT

MAULTASCHEN - MIT FL	EISC	Н																7,	Vk.
	ArtNr.	Heischfrei, vegetarisch, vegan	Glutenfrei It. Rezeptur	Laktosefrei It. Rezeptur	Ohne deklarations- pflichtige Zusatzstoffe	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere & Krebstiererzeugnisse	Eier & Eierzeugnisse	Fische & Fischerzeugnisse	Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse	Sojabohnen & Sojaerzeugnisse	Milch & Milcherzeugnisse	Schalenfrüchte & daraus hergestellte Erzeugnisse	Sellerie & Sellerieerzeugnisse	Senf & Senferzeugnisse	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg)	Lupinen & Lupinenerzeugnisse	Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse
Gerollte Maultaschen, ca. 85g - 4 x 25Stk.	65520			SPUR	0.d.Z	×		×			(x)	(x)		×					
Gerolite Maultaschen, ca. 85g -	65532			SPUR	0·d·Ž	×		×			(x)	(x)		×					
Gerollte Rindfleischmaultaschen, ca. 85g - 2 x 25 Stk.	65724			SPUR	0.d.2	×		×			(x)	(x)		×					
Schwäbische Maultaschen g.g.A., ca. 50 g - 4 x 25 Stk.	65508			SPUR	0.d.Z	×		×			(x)	(x)		×					

																		3	LK.
MAULTASCHEN - MIT FL	EISC	Н																7,	(k
	ArtNr.	Fleischfrei, vegetarisch, vegan	Glutenfrei It. Rezeptur	Laktosefrei It. Rezeptur	Ohne deklarations- pflichtige Zusatzstoffe	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere & Krebstiererzeugnisse	Eier & Eierzeugnisse	Fische & Fischerzeugnisse	Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse	Sojabohnen & Sojaerzeugnisse	Milch & Milcherzeugnisse	Schalenfrüchte & daraus hergestellte Erzeugnisse	Sellerie & Sellerieerzeugnisse	Senf & Senferzeugnisse	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg)	Lupinen & Lupinenerzeugnisse	Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse
Rindfleischmaultaschen, ca. 50 g - 4 x 25 Stk.	65440			SPUR	o-d-Z	×		×			(x)	(x)		×					
Geflügelmaultaschen, ca. 50 g - 4 x 25 Stk.	65899			SPUR	o-d-Z	X		X				(x)		×					
Maultaschen geschnitten - 3 x 2kg	65511			SPUR	o.d.Z	X		×			(x)	(x)		×					
Gerollte Maultaschen, geschnitten - 3 x 2kg	65534			SPUR	o.d.Z	×		X			(x)	(x)		×					
Maultaschen mit Ei - 5kg	63095			SPUR	o-d-Ž	X		X			(x)	(x)		×					

MAULTASCHEN – VEGET	ARIS	СН														VEG	SETARISCH	3	14 L
	ArtNr.	Fleischfrei, vegetarisch, vegan	Glutenfrei It. Rezeptur	Laktosefrei It. Rezeptur	Ohne deklarations- pflichtige Zusatzstoffe	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere & Krebstiererzeugnisse	Eier & Eierzeugnisse	Fische & Fischerzeugnisse	Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse	Sojabohnen & Sojaerzeugnisse	Milch & Milcherzeugnisse	Schalenfrüchte & daraus hergestellte Erzeugnisse	Sellerie & Sellerieerzeugnisse	Senf & Senferzeugnisse	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg)	Lupinen & Lupinenerzeugnisse	Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse
Vegetarische Maultaschen, ca. 85g - 4 x 25 Stk.	65895	No.			0·d·Ž	X		X			(x)	X		(x)					
Gerollte vegetarische Maultaschen, ca. 85g - 2 x 25 Stk.	65800	No.			o-d-Ž	×		X			(x)	X		(x)					
Gemüsemaultaschen, ca. 50g -	65914	No.		SPUR	o-d-Ž	X		×			(x)	(x)		X					
Frischkäsemaultaschen, ca. 50g - 5 x 1 kg	65842	No.			o·d·Ż	X		×			(x)	×		(x)					
Bio-Gemüsemaultaschen, ca. 50 g -	62181	No.		N	o-d-Ž	X		×			(x)								
Pilzmaultaschen, ca. 50 g - 3 x 20 Stk.	65986	No.			o.d.Ž	X		×			(x)	×		(x)					
Frischkäse-Spinat-Taschen, ca. 35g - 2 x 2,5kg	65241	No.			old Ž	×		×			(x)	×		(x)					
Gemüsemaultaschen, geschnitten -	65911	No.		SPUR	o.d.Z	×		×			(x)	(x)		×					
Gemüsemaultaschen mit Ei - 5 kg	65892	No.		SPUR	o·d·Ž	×		X				(x)		×					

MAULTASCHEN - VEGAN	J															· V	EGAN	37	14
	ArtNr.	Heischfrei, vegetarisch, vegan	Glutenfrei It. Rezeptur	Laktosefrei It. Rezeptur	Ohne deklarations- pflichtige Zusatzstoffe	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere & Krebstiererzeugnisse	Eler & Elerzeugnisse	Fische & Fischerzeugnisse	Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse	Sojabohnen & Sojaerzeugnisse	Milch & Milcherzeugnisse	Schalenfrüchte & daraus hergestellte Erzeugnisse	Sellerie & Sellerieerzeugnisse	Senf & Senferzeugnisse	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg)	Lupinen & Lupinenerzeugnisse	Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse
Vegane Maultaschen, ca. 50 g - 3 x 1 kg	65424	00		N	0.d.Ž	×					(x)								

																		لد	K
BEILAGEN – VEGETARIS	СН															VEG	ETARISCH	7	Ck
	ArtNr.	Fleischfrei, vegetarisch, vegan	Glutenfrei It. Rezeptur	Laktosefrei It. Rezeptur	Ohne deklarations- pflichtige Zusatzstoffe	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere & Krebstiererzeugnisse	Eier & Eierzeugnisse	Fische & Fischerzeugnisse	Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse	Sojabohnen & Sojaerzeugnisse	Milch & Milcherzeugnisse	Schalenfrüchte & daraus hergestellte Erzeugnisse	Sellerie & Sellerieerzeugnisse	Senf & Senferzeugnisse	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg)	Lupinen & Lupinenerzeugnisse	Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse
Schwäbische Eierspätzle g.g.A 2 x 2,5 kg	63501	No.		X	0.d.Z	×		×			(x)								
Bio-Eierspätzle - 2 x 2,5 kg	63732	No.		X	o.d.Z	×		×			(x)								
Schwäbische Eierknöpfle "Spätzle" g.g.A 2 x 2,5 kg	63510	No.		X	0-d-Ž	×		×			(x)								
Bio-Eierknöpfle - 2 x 2,5 kg	63734	No.		X	0·d·Ž	×		×			(x)								
Spinatspätzle - 2 x 2,5 kg	73520	No.			0·d·Ž	X		X			(x)								
Kartoffel-Schupfnudeln Cook & Chil - 5kg	73402	No.		X	0·d·Ž	X		×											
Schwäbische Kartoffel – Schupfnudeln (Bubaspitzle) - 2 x 2,5 kg	63381	No.		X	0·d·Ž	×		×			(x)								
Schwäbische Kartoffel – Schupfnudeln (Bubaspitzle) - 10 x 1kg	73382	No.		N	0.d.2	×		X			(x)								
Oberschwäbische Schupfnudeln - 2 x 2,5 kg	63394	No.		N	0.d.Ž	×		X			(x)								
Bio-Schupfnudeln - 2 x 2,5 kg	65126	AS.		N	o-d-Z	×		X			(x)								
Schupfnudel-Trio - 2 x 2,5 kg	62182	No.		SPUR	od Ž	×		X			(x)	(x)		(x)					

BEILAGEN – VEGAN																V.	EGAN	*	KK KK
	ArtNr.	Fleischfrei, vegetarisch, vegan	Glutenfrei It. Rezeptur	Laktosefrei It. Rezeptur	Ohne deklarations- pflichtige Zusatzstoffe	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere & Krebstiererzeugnisse	Eier & Eierzeugnisse	Fische & Fischerzeugnisse	Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse	Sojabohnen & Sojaerzeugnisse	Milch & Milcherzeugnisse	Schalenfrüchte & daraus hergestellte Erzeugnisse	Sellerie & Sellerieerzeugnisse	Senf & Senferzeugnisse	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg)	Lupinen & Lupinenerzeugnisse	Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse
Schupfnudeln, vegan - 2 x 2,5kg	63026	00		X	od Ž	X					(x)								
Süßkartoffel-Schupfnudeln - 2 x 2,5 kg	61191	N. Hazapair		N	o-d-Ž	×		(x)			(x)								

																		_ 3/	
KNÖDEL – VEGETARISCI	Н															VEC	ETARISCH	4	16
	ArtNr.	Fleischfrei, vegetarisch, vegan	Glutenfrei It. Rezeptur	Laktosefrei It. Rezeptur	Ohne deklarations- pflichtige Zusatzstoffe	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere & Krebstiererzeugnisse	Eier & Eierzeugnisse	Fische & Fischerzeugnisse	Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse	Sojabohnen & Sojaerzeugnisse	Milch & Milcherzeugnisse	Schalenfrüchte & daraus hergestellte Erzeugnisse	Sellerie & Sellerieerzeugnisse	Senf & Senferzeugnisse	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg)	Lupinen & Lupinenerzeugnisse	Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse
Spinatknödel, ca. 75g - 2 x 25Stk.	63417	No.			ød Ž	×		×				×		(x)					
Serviettenknödel-Scheiben, ca. 60g - 2 x 25Stk.	67301	10		SPUR	o·d·Ž	×		×				(x)		(x)					
Semmelknödel traditionell, ca. 35g - 5kg	63336	No.		SPUR	0·d·2	X		X				(x)		(x)					

SUPPENEINLAGEN - MIT	FLE	ISC	H															7,	KK.
	ArtNr.	Fleischfrei, vegetarisch, vegan	Glutenfrei It. Rezeptur	Laktosefrei It. Rezeptur	Ohne deklarations- pflichtige Zusatzstoffe	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere & Krebstiererzeugnisse	Eier & Eierzeugnisse	Fische & Fischerzeugnisse	Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse	Sojabohnen & Sojaerzeugnisse	Milch & Milcherzeugnisse	Schalenfrüchte & daraus hergestellte Erzeugnisse	Sellerie & Sellerieerzeugnisse	Senf & Senferzeugnisse	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg)	Lupinen & Lupinenerzeugnisse	Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse
Leberspätzle - 5 x 1kg	73327			N	ød Ž	×		×			(x)								
Brätspätzle - 6 x 1 kg	73565			SPUR	o·d·Ž	X		×				(x)		(x)					
Schwäbische Hochzeitssuppe - 6 x 1 kg	73602				o·d·Ž	×		×				×		×					

SUPPENEINLAGEN – VEC	GETA	RIS	СН													VEC	SETARISCH .	À,	KK
	ArtNr.	Fleischfrei, vegetarisch, vegan	Glutenfrei It. Rezeptur	Laktosefrei It. Rezeptur	Ohne deklarations- pflichtige Zusatzstoffe	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere & Krebstiererzeugnisse	Eier & Eierzeugnisse	Fische & Fischerzeugnisse	Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse	Sojabohnen & Sojaerzeugnisse	Milch & Milcherzeugnisse	Schalenfrüchte & daraus hergestellte Erzeugnisse	Sellerie & Sellerieerzeugnisse	Senf & Senferzeugnisse	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg)	Lupinen & Lupinenerzeugnisse	Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse
Grießklößchen, ca. 20 g - 6 x 1 kg	73611	No.			o·d·Ž	×		×			(x)	×		(x)					
Bergkäsenocken, ca. 35g - 4 x 1,25kg	63469	No.			o·d·Ž	×		X				×		(x)					
Butterklößchen, ca. 8,5g - 6 x 1 kg	83620	M			old Ž	×		×				×		(x)					

PFANNENGERICHTE – M	IT FL	EIS	СН															À,	K k
	ArtNr.	Fleischfrei, vegetarisch, vegan	Glutenfrei It. Rezeptur	Laktosefrei It. Rezeptur	Ohne deklarations- pflichtige Zusatzstoffe	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere & Krebstiererzeugnisse	Eier & Eierzeugnisse	Fische & Fischerzeugnisse	Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse	Sojabohnen & Sojaerzeugnisse	Milch & Milcherzeugnisse	Schalenfrüchte & daraus hergestellte Erzeugnisse	Sellerie & Sellerieerzeugnisse	Senf & Senferzeugnisse	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg)	Lupinen & Lupinenerzeugnisse	Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse
Maultaschen-Gemüse-Pfanne - 2 x 2,5 kg	65721				o.d.Ž	X		X				X		X					
Gnocchipfanne Milano - 2 x 2,5 kg	63269				od2	(x)		(x)				X		(x)					
Westernpfanne - 2 x 2,5 kg	63073			SPUR	0·d·Ž	X		X				(x)		(x)					

PFANNENGERICHTE – V	ECET	ΛD	ISC.															*	
PRAININGERICHTE - VI	EGE	An														VEC	ETARISCH		
	ArtNr.	Fleischfrei, vegetarisch, vegan	Glutenfrei It. Rezeptur	Laktosefrei It. Rezeptur	Ohne deklarations- pflichtige Zusatzstoffe	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere & Krebstiererzeugnisse	Eier & Eierzeugnisse	Fische & Fischerzeugnisse	Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse	Sojabohnen & Sojaerzeugnisse	Milch & Milcherzeugnisse	Schalenfrüchte & daraus hergestellte Erzeugnisse	Sellerie & Sellerieerzeugnisse	Senf & Senferzeugnisse	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg)	Lupinen & Lupinenerzeugnisse	Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse
Schupfnudel-Gemüse-Pfanne vegetarisch - 2 x 2,5 kg	63582	No.		SPUR	o-d-Z	×		×				(x)		(x)					
Spätzle-Pilz-Pfanne vegetarisch - 2 x 2,5 kg	63572	P		SPUR	o.d.Z	×		×				(x)		(x)					
Hirtenpfanne vegetarisch - 2 x 2,5 kg	63299	No.			o-d-Z	×		(x)				X		(x)					
Linguine-Pfanne - 4 x 2kg	63187	×			o-d-Ž	×		(x)				×		(x)					
Käsespätzle "Allgäuer Art" - 2 x 2,5 kg	63560	No.			o-d-Ž	×		×				×		(x)					

PIEROGI – VEGETARISCH	-															VEG	ETARISCH	***	KK KK
	ArtNr.	Fleischfrei, vegetarisch, vegan	Glutenfrei It. Rezeptur	Laktosefrei It. Rezeptur	Ohne deklarations- pflichtige Zusatzstoffe	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere & Krebstiererzeugnisse	Eier & Eierzeugnisse	Fische & Fischerzeugnisse	Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse	Sojabohnen & Sojaerzeugnisse	Milch & Milcherzeugnisse	Schalenfrüchte & daraus hergestellte Erzeugnisse	Sellerie & Sellerieerzeugnisse	Senf & Senferzeugnisse	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg)	Lupinen & Lupinenerzeugnisse	Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse
Pierogi Ruskie, ca. 10g - 2 x 2,5kg	65790	p -			od Ž	×		×				×		(x)					

																		- 34	15
GEFÜLLTE PASTA – MIT I	FLEIS	SCH																1	Y.k
	ArtNr.	Fleischfrei, vegetarisch, vegan	Glutenfrei It. Rezeptur	Laktosefrei It. Rezeptur	Ohne deklarations- pflichtige Zusatzstoffe	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere & Krebstiererzeugnisse	Eier & Eierzeugnisse	Fische & Fischerzeugnisse	Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse	Sojabohnen & Sojaerzeugnisse	Milch & Milcherzeugnisse	Schalenfrüchte & daraus hergestellte Erzeugnisse	Sellerie & Sellerieerzeugnisse	Senf & Senferzeugnisse	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg)	Lupinen & Lupinenerzeugnisse	Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse
Tortellini Carne di Manzo, ca. 5g - 2 x 2,5kg	65650			SPUR	q.d.Z	×		×			(x)	(x)		(x)					
Ravioli Carne di Manzo, ca. 10g -	85576			SPUR	o.d.Z	×		×			(x)	(x)		×					
Cannelloni Carne di Manzo, ca. 40g -	68071			SPUR	o.d.Z	×		X			(x)	(x)		×					
Tortellini Carne di Manzo, ca. 5g -	65648			SPUR	o.d.Z	×		×			(x)	(x)		×					
Cannelloni Bolognese, ca. 40 g - 2 x 2,5 kg	85560			SPUR	0·d·Ž	X		X			(x)	(x)		X					

GEFÜLLTE PASTA – VEG	ETA D	ISC	L L													VEC	ETARISCH.	3	
GEFOLLIE PASTA - VEGI	ArtNr.	Fleischfrei, vegetarisch, vegan	Glutenfrei It. Rezeptur	Laktosefrei It. Rezeptur	Ohne deklarations- pflichtige Zusatzstoffe	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere & Krebstiererzeugnisse	Eier & Eierzeugnisse	Fische & Fischerzeugnisse	Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse	Sojabohnen & Sojaerzeugnisse	Milch & Milcherzeugnisse	Schalenfrüchte & daraus hergestellte Erzeugnisse	Sellerie & Sellerieerzeugnisse	Senf & Senferzeugnisse	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg)	Lupinen & Lupinenerzeugnisse	Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse
Tortelloni Tricolore Formaggio, ca. 10g - 2 x 2,5 kg	65687	No.			o-d-Ž	×		X			(x)	×		(x)					
Tortelloni Ricotta-Spinaci, ca. 10 g - 2 x 2,5 kg	65641	No.			o-d-Ž	×		×			(x)	×		(x)					
Tortellini Verdi Formaggio-Spinaci, ca. 5g - 2 x 2,5 kg	65651	No.			0·d·Ž	×		X			(x)	×		(x)					
Tortellini Formaggio, ca. 5g - 2 x 2,5kg	65652	No.			0·d·Ž	X		X			(x)	X		(x)					
Tortellini Pomodoro-Mozzarella, ca. 5g - 2 x 2,5kg	75654	No.			o·d·Ž	X		X			(x)	×		(x)					
Ravioli Formaggio, ca. 10g - 2 x 2,5kg	65577	No.			0.d.Z	×		×			(x)	×		(x)					
Ravioli Funghi, ca. 10g - 2 x 2,5 kg	65569	No.		SPUR	0·d·Ž	×		×			(x)	(x)		(x)					
Cannelloni Ricotta-Spinaci, ca. 40g - 2 x 2,5 kg	65975	No.			o.d.Z	×		×			(x)	×		(x)					

																- E		8	
GEFÜLLTE PASTA – VEG	4N															V	EGAN	7,	10
	ArtNr.	Fleischfrei, vegetarisch, vegan	Glutenfrei It. Rezeptur	Laktosefrei It. Rezeptur	Ohne deklarations- pflichtige Zusatzstoffe	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere & Krebstiererzeugnisse	Eier & Eierzeugnisse	Fische & Fischerzeugnisse	Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse	Sojabohnen & Sojaerzeugnisse	Milch & Milcherzeugnisse	Schalenfrüchte & daraus hergestellte Erzeugnisse	Sellerie & Sellerieerzeugnisse	Senf & Senferzeugnisse	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg)	Lupinen & Lupinenerzeugnisse	Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse
Tortelloni Mediterraneo vegan, ca. 10g - 2 x 2,5kg	63025	00		Y	0.d.Z	X					(x)								
Mezzelune Spinaci vegan, ca. 10 g - 2 x 2,5 kg	64517	00		N	0·d·Ž	X					(x)								

LEGENDE:



Fleischfrei



Glutenfrei It. Rezeptur



Gekühlt

Tiefgekühlt

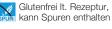


Ohne deklarierungspflichtige Zusatzstoffe auf der Speisekarte,

It. Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung



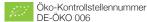




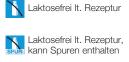


Kann Spuren enthalten









PROBIEREN GEHT ÜBER STUDIEREN.

Sie möchten die Produkte der BÜRGER Profiküche testen? Formular unter www.buerger-profikueche.de/produktmuster/







Erhältlich sind diese Artikel über den Großhandel oder Ihren zuständigen Außendienstmitarbeiter.

Gebiet Nord Jürgen Galle, juergen.galle@buerger.de

Gebiet Ost Andreas Schmidt, andreas.schmidt@buerger.de

Gebiet Mitte Ralf Edinger, ralf.edinger@buerger.de

Gebiet Süd Olaf Leker, olaf.leker@buerger.de Tel. +49 7156 3002-0

