FLEISCHLOS GLÜCKLICH –
TOLLE PRODUKTE MIT GEMÜSE, PASTA & CO.

BÜRGER
PROFIKÜCHE

BÜRGER GmbH & Co. KG – Zeiss-Str. 12 – 71254 Ditzingen – Tel. +49 (0) 7156 3002-0 – Fax +49 (0) 7156 3002-2066 – www.buerger-profikueche.de

GEKÜHLT (Lagertemperatur max. + 7 °C)

Maultaschen

Art.-Nr. 25901 - Sch. à 20 Stk. | 6 Sch./Ktn.

GEMÜSEMAULTASCHEN, ca. 50 g

Ein vegetarisches Meisterwerk mit einer köstlichen Gemüsemischung aus Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Spinat, Erbsen, Lauch und Sellerie. Alles eingehüllt in einem zarten Nudelteig.

Art.-Nr. 15242 - Sch. à 2 kg | 3 Sch./Ktn.

GEROLLTE FRISCHKÄSE-SPINAT-MAULTASCHEN, ca. 85 g

Ihre auf traditionelle Art in hellen Nudelteig eingerollte Füllung aus Blattspinat und Frischkäse macht diese Maultasche zu etwas Besonderem. Sie gibt die Basis für vielerlei vegetarische Gerichte.

GEKÜHLT (Lagertemperatur max. + 7 °C)

Beilagen

Art.-Nr. 23503 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

SCHWÄBISCHE EIERSPÄTZLE g.g.A.**

Eierspätzle – die schwäbischste aller Teigwaren mit hohem Eianteil, ideal als feine Beilage zu Fleischgerichten oder als kleines Zwischengericht mit Sauce.

Art.-Nr. 23525 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

UNSERE BESTEN EIERSPÄTZLE

Die schwäbischste aller Teigwaren mit hohem Eianteil in traditioneller Form – ideal als feine Beilage zu Fleischgerichten oder als kleines Zwischengericht mit Sauce.

Art.-Nr. 15118 - Btl. à 2 kg | 2 Btl./Ktn.

HAUSMACHER GOURMET SPÄTZLE

Spätzle wie von Oma – mit 24 % Ei und einer Form wie hausgemacht. Ideal als feine Beilage zu Fleischgerichten oder mit Sauce serviert als Zwischengericht.

Art.-Nr. 23512 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

SCHWÄBISCHE EIERKNÖPFLE „SPÄTZLE“ g.g.A.**

Die kurze Variante der Spätzle – vielseitig einsetzbar und mit viel gutem Ei ein echtes Geschmackserlebnis!

Art.-Nr. 23386 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

SCHWÄBISCHE KARTOFFEL-SCHUPFNUDELN (BUBASPITZLE)

Eine vielseitige schwäbische Kartoffelspezialität: exzellent als Beilage zu Wild, Geflügel und Braten oder als süße Variante mit Zucker und Zimt.

Art.-Nr. 23393 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

OBERSCHWÄBISCHE SCHUPFNUDELN

Herzhaft und besonders lecker: schmale Schupfnudeln aus Kartoffeln, Weizenmehl, Vollei und Gewürzen. Perfekt als Begleiter von Fleischgerichten oder als Monoprodukt in Aufläufen.

GEKÜHLT (Lagertemperatur max. + 7 °C)

Knödel

Art.-Nr. 13413 - Sch. à 1,5 kg | 3 Sch./Ktn.

SEMMELKNÖDEL, ca. 75 g

Der Knödelklassiker aus einer herzhaften Masse aus Weißbrot, Vollei, Zwiebeln und Petersilie. Ideal als vegetarische Beilage, in Aufläufen oder als Hauptgericht mit Pilzragout.

REGENERIER-2 fertig

Art.-Nr. 13418 - Sch. à 1,5 kg | 3 Sch./Ktn.

SPINATKNÖDEL, ca. 75 g

Extra viel Spinat sowie eine Portion Emmentaler und Gouda machen diesen Knödel so besonders. Als Beilage und Monoprodukt eine vegetarische Delikatesse!

REGENERIER-2 fertig | COOK & CHILL

GEKÜHLT (Lagertemperatur max. + 7 °C)

Feinkost

Art.-Nr. 26695 - 5 kg/Eimer

SCHWÄBISCHER KARTOFFELSALAT

Ein Klassiker der süddeutschen Küche! Perfekt als Beilage zu Fleisch- und Fischgerichten sowie zu in der Brühe servierten Maultaschen.

VER-3 ZEHR- fertig

Spinatknödel

*auf der Speisekarte, lt. §9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung **geschützte geografische Angabe

whatsEAT ist das erste Markenzeichen für gute Schul-Catering-Produkte. Zertifizierte Produkte überzeugen mit ihrer Produktqualität und Gelingsicherheit in der Praxis und haben einen Geschmackstest in der Zielgruppe bestanden. Weitere Informationen unter www.whatseat.de.

BÜRGER Cucina Italiana

GEKÜHLT (Lagertemperatur max. + 7°C)

Ital. Beilagen, gefüllte Pasta

Art.-Nr. 13537 - Btl. à 2 kg | 3 Btl./Ktn.

GNOCCHI „ALL'ITALIANA", ca. 8 g

Klein und mit vollem Geschmack: Kartoffeln auf Italienische Art als feine, geriffelte Klößchen. Ob in Sauce oder im Auflauf: Gnocchi werden immer gerne gegessen!

Art.-Nr. 15976 - Sch. à 2 kg | 3 Sch./Ktn.

CANNELLONI MIT RICOTTA-SPINAT-FÜLLUNG, ca. 40 g

Eine kulinarische Köstlichkeit des Südens: Der leckere Nudelteig umhüllt eine ausgezeichnete Füllung mit extra viel Blattspinat, Ricotta, Zwiebeln, Gouda und Gewürzen.

Art.-Nr. 13021 - Btl. à 1,5 kg | 3 Btl./Ktn.

TORTELLONI KÄSE, ca. 13 g

Geschmackvoller Nudelteig trifft auf eine köstliche Füllung aus würzigem Käse. Erlesene Gewürze machen die Pasta zu einem wahren Geschmackserlebnis. Die Tortelloni nach Belieben mit Sauce oder als Salat servieren.

Tortelloni Käse

-18°C TIEFGEKÜHLT (Lagertemperatur max. - 18 °C)

Maultaschen

Art.-Nr. 65424 - Btl. à 1 kg | 3 Btl./Ktn.

VEGANE MAULTASCHEN, ca. 50 g

Blattspinat, Petersilie, Lauch, Zwiebeln und Seitan (Weizeneiweißerzeugnis) in zartem Nudelteig sorgen für einen vollen, runden Geschmack.

Art.-Nr. 65914 - Btl. à 25 Stk. | 4 Btl./Ktn.

GEMÜSEMAULTASCHEN, ca. 50 g

Ein vegetarisches Meisterwerk mit einer köstlichen Gemüsemischung aus Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Spinat, Erbsen, Lauch und Sellerie. Alles eingehüllt in einem zarten Nudelteig.

Art.-Nr. 65911 - 6 kg/Ktn.

GEMÜSEMAULTASCHEN GESCHNITTEN

Pfannenfertig vorgeschnittene Maultaschen mit einer vegetarischen Füllung aus Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Spinat, Erbsen, Lauch und Sellerie. Die Basis für viele tolle Gerichte!

Art.-Nr. 65895 - Btl. à 25 Stk. | 4 Btl./Ktn.

VEGETARISCHE MAULTASCHEN, ca. 85 g

Die Kombination von viel leckerem Spinat und köstlichem Käse, perfekt ergänzt mit Brot, Ei und Gewürzen. Eine herrliche Komposition!

Art.-Nr. 65241 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

FRISCHKÄSE-SPINAT-TASCHEN, ca. 35 g

Klassische Maultaschenform, kräftig grüner Teig, eine mediterran inspirierte Füllung aus Frischkäse und Blattspinat – diese Teigtasche verbindet die regionale mit der italienischen Küche.

Art.-Nr. 65842 - Btl. à 1 kg | 5 Btl./Ktn.

FRISCHKÄSEMAULTASCHEN, ca. 50 g

Die cremige Maultaschen-Variante mit extra viel Frischkäse, Emmentaler, Lauch, Zwiebeln, Petersilie und Schnittlauch in zartem Nudelteig. Ein vegetarischer Hochgenuss!

Art.-Nr. 65948 - Btl. à 1 kg | 3 Btl./Ktn.

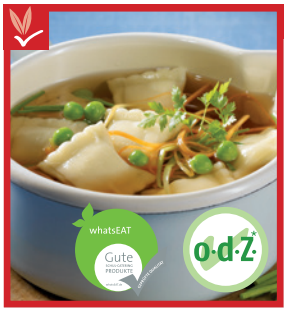
SPARGELMAULTASCHEN, ca. 35 g

Von März bis Juni bittet die Königin des Gemüses zu Tisch: weißer und grüner Spargel, kombiniert mit Quark, Lauch, Frühlingszwiebeln, Kartoffeln und Karotten – ein kulinarisches Vergnügen!

Art.-Nr. 65986 - Btl. à 20 Stk. | 3 Btl./Ktn.

PILZMAULTASCHEN, ca. 50 g

Eine edle Füllung aus acht Sorten Pilzen, würzigen Zwiebeln und feinem Quark, eingehüllt in einen zarten Nudelteig. Als Beilage zu Wildgerichten oder als Monoprodukt ein herrlicher Genuss!



Art.-Nr. 65571 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

SUPPENMAULTASCHEN MIT GEMÜSE, ca. 10 g

Eine erstaunliche Gemüsevielfalt aus Kartoffeln, Karotten, Spinat, Zwiebeln, Erbsen, Lauch und Sellerie, verpackt in kleine Nudelteigtäschchen. Die Kleinen für den großen vegetarischen Genuss!

Art.-Nr. 65800 - Btl. à 25 Stk. | 2 Btl./Ktn.

GEROLLTE VEGETARISCHE MAULTASCHEN, ca. 85 g

Blattspinat, rote und gelbe Karotten, Mangold und Gouda, auf traditionelle Art in zarten Nudelteig eingerollt. Ein Genuss nicht nur für Vegetarier!

*auf der Speisekarte, lt. §9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

whatsEAT ist das erste Markenzeichen für gute Schul-Catering-Produkte. Zertifizierte Produkte überzeugen mit ihrer Produktqualität und Gelingsicherheit in der Praxis und haben einen Geschmackstest in der Zielgruppe bestanden. Weitere Informationen unter www.whatseat.de.

-18°C TIEFGEKÜHLT (Lagertemperatur max. - 18 °C)

Maultaschen, Maultaschen-Liebe

Art.-Nr. 65892 - Btl. à 5 kg | Ktn.

GEMÜSEMAULTASCHEN MIT EI

Geschnittene Gemüsemaultaschen, angebraten mit fluffigem Vollei - das schnell zubereitete Gericht schmeckt nicht nur Vegetariern!

Art.-Nr. 77018 - Sch. à 200 g | 16 Sch./Ktn.

SNACK-SAUCE ITALO-HIT

Der leckere Dip aus fruchtiger Tomatensauce bringt das italienische Dolce Vita auf den Teller.

Art.-Nr. 65311 - 50 Stk./Ktn.

SNACKRIEGEL MAULTASCHEN-LIEBE, VEGETARISCH, ca. 120 g

Die extralange Maultasche mit Gemüsefüllung – am Stück oder im Currywurstschneider geschnitten und mit einer warmen Sauce serviert ein toller Snack!

Art.-Nr. 77020 - Sch. à 200 g | 16 Sch./Ktn.

SNACK-SAUCE RUHRPOTT-KULT

Ein schmackhafter Dip aus würziger Currysauce - für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis!

Art.-Nr. 77019 - Sch. à 200 g | 16 Sch./Ktn.

SNACK-SAUCE SCHWABEN-GLÜCK

Der leckere Dip aus herzhafter Zwiebelsauce begeistert nicht nur Schwaben.

-18°C TIEFGEKÜHLT (Lagertemperatur max. - 18 °C)

Beilagen

Art.-Nr. 63501 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

SCHWÄBISCHE EIERSPÄTZLE g.g.A.**

Eierspätzle – die schwäbischste aller Teigwaren mit hohem Eianteil, ideal als feine Beilage zu Fleischgerichten oder als kleines Zwischengericht mit Sauce.

Art.-Nr. 75119 - Btl. à 1 kg | 8 Btl./Ktn.

EIERSPÄTZLE, GESCHABT

Diese Eierspätzle sehen aus wie hausgemacht. Die Teigwaren eignen sich ideal als feine Beilage zu Fleischgerichten oder als kleines Zwischengericht mit Sauce.

TIEFGEKÜHLT (Lagertemperatur max. - 18 °C)

Beilagen

Art.-Nr. 73520 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

SPINATSPÄTZLE

Die delikate Spätzlevariante für alle Liebhaber des feinen Blattgemüses. Ob als Beilage oder Hauptgericht – Spinatspätzle sind eine wahre Freude für Auge und Gaumen!

Art.-Nr. 63510 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

SCHWÄBISCHE EIERKNÖPFLE „SPÄTZLE“ g.g.A.**

Die kurze Variante der Spätzle – vielseitig einsetzbar und mit viel gutem Ei ein echtes Geschmackserlebnis!

Art.-Nr. 63381 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

SCHWÄBISCHE KARTOFFEL-SCHUPFNUDELN (BUBASPITZLE)

Eine vielseitige schwäbische Kartoffelspezialität: Exzellent als Beilage zu Wild, Geflügel und Braten oder als süße Variante mit Zucker und Zimt.

Art.-Nr. 73382 - Btl. à 1 kg | 10 Btl./Ktn.

SCHWÄBISCHE KARTOFFEL-SCHUPFNUDELN (BUBASPITZLE)

Eine vielseitige schwäbische Kartoffelspezialität: exzellent als Beilage zu Wild, Geflügel und Braten oder als süße Variante mit Zucker und Zimt.

Art.-Nr. 63394 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

OBERSCHWÄBISCHE SCHUPFNUDELN

Herzhaft und besonders lecker: schmale Schupfnudeln aus Kartoffeln, Weizenmehl, Vollei und Gewürzen. Perfekt als Begleiter von Fleischgerichten oder als Monoprodukt in Aufläufen.

Art.-Nr. 63026 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

SCHUPFNUDELN, VEGAN

Die schwäbische Kartoffelspezialität in einer veganen Variante: Schupfnudeln eignen sich perfekt als Begleiter von Hauptgerichten oder als Monoprodukt in veganen Aufläufen.

Art.-Nr. 63760 - 5 x 1/2 GN à 2 kg/Ktn.

KARTOFFELGRATIN

Bissfeste Kartoffelscheiben, mit Sahne, Emmentaler und Gewürzen. Als Hauptgericht und Beilage zu Fleisch gleichermaßen stark begehrt!

Art.-Nr. 73768 - 5 x 1/2 GN à 2 kg/Ktn.

KARTOFFEL-GEMÜSE-GRATIN

Ernten Sie einen vegetarischen Genuss: bissfeste Kartoffeln, Broccoli, Karotten, Blumenkohl, Käse, Sahne und Gewürze, ofenfertig miteinander kombiniert.

Art.-Nr. 63732 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

BIO-EIERSPÄTZLE

Die klassische schwäbische Beilage in bester Bio-Qualität mit Zutaten aus kontrolliert-ökologischem Anbau. Ob pur, geschmälzt oder in der Sauce: Bio-Eierspätzle sind vielfältig einsetzbar.

Art.-Nr. 63734 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

BIO-EIERKNÖPFLE

Mit wertvollem Mehl und viel gutem Ei sind Eierknöpfle eine feine Beilage zu den verschiedensten Gerichten und überzeugen sogar als kleine Hauptspeise. Jetzt auch in bester Bio-Qualität mit Zutaten aus kontrolliert-ökologischem Anbau.

**geschützte geografische Angabe

*auf der Speisekarte, lt. §9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

-18°C TIEFGEKÜHLT (Lagertemperatur max. - 18 °C)

Beilagen

Art.-Nr. 65126 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

BIO-SCHUPFNUDELN

Die schwäbische Spezialität in ausgesuchter Bio-Qualität mit Zutaten aus kontrolliert-ökologischem Anbau ist ein exzellenter Begleiter zu Wild, Geflügel und Braten. Mit Sauerkraut oder Zucker und Zimt wird daraus ein leckeres Hauptgericht.

Art.-Nr. 61191 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

SÜSSKARTOFFEL-SCHUPFNUDELN

Süßkartoffeln liegen im Trend! Dadurch sowie durch ihre tolle Farbe und den besonderen Geschmack sind die Süßkartoffel-Schupfnudeln eine moderne Alternative zu klassisch schwäbischen Schupfnudeln.

Art.-Nr. 73402 - 5 kg/Ktn.

KARTOFFEL-SCHUPFNUDELN COOK & CHILL

Eine vielseitige schwäbische Kartoffelspezialität: Exzellent als Beilage zu Wild, Geflügel und Braten oder als süße Variante mit Zucker und Zimt.

-18°C TIEFGEKÜHLT (Lagertemperatur max. - 18 °C)

Knödel

Art.-Nr. 63360 - Btl. à 25 Stk. | 2 Btl./Ktn.

SEMMELKNÖDEL, ca. 75 g

Der Knödelklassiker aus einer herzhaften Masse aus Weißbrot, Vollei, Zwiebeln und Petersilie. Ideal als vegetarische Beilage, in Aufläufen oder als Hauptgericht mit Pilzragout.

Art.-Nr. 73360 - Btl. à 25 Stk. | 4 Btl./Ktn.

SEMMELKNÖDEL, ca. 75 g

Der Knödelklassiker aus einer herzhaften Masse aus Weißbrot, Vollei, Zwiebeln und Petersilie. Ideal als vegetarische Beilage, in Aufläufen oder als Hauptgericht mit Pilzragout.

Art.-Nr. 63417 - Btl. à 25 Stk. | 2 Btl./Ktn.

SPINATKNÖDEL, ca. 75 g

Extra viel Spinat sowie eine Portion Emmentaler und Gouda machen diesen Knödel so besonders. Als Beilage und Monoprodukt eine vegetarische Delikatesse!

Art.-Nr. 63456 - Btl. à 25 Stk. | 2 Btl./Ktn.

KARTOFFELKNÖDEL, ca. 75 g

Als Beilage zu vielen Fleischgerichten passend, gehen unsere Kartoffelknödel mit der entsprechenden Saucenbegleitung auch glatt als vegetarisches Hauptgericht durch.

TIEFGEKÜHLT (Lagertemperatur max. - 18 °C)

Knödel

Art.-Nr. 75317 - Btl. à 25 Stk. | 2 Btl./Ktn.

LAUGENSEMMELKNÖDEL, ca. 75 g

Eine pfiffige Variante des Küchenklassikers Semmelknödel mit kräftigem Laugenbrot. Genauso universell einsetzbar wie das Original!

Art.-Nr. 63336 - 5 kg/Ktn.

SEMMELKNÖDEL, ca. 35 g

Der Knödelklassiker aus einer herzhaften Masse aus Weißbrot, Vollei, Zwiebeln und Petersilie – jetzt auch in klein für vielseitige Einsatzbereiche.

Art.-Nr. 67301 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

SERVIETTENKNÖDEL-SCHEIBEN, ca. 60 g

Tiefgefroren, einzeln entnehmbar und einfach im Handling. Optisch gehen sie mit deutlich sichtbaren Brotstücken und Kräutern glatt als hausgemacht durch!

TIEFGEKÜHLT (Lagertemperatur max. - 18 °C)

Suppeneinlagen

Art.-Nr. 73611 - Btl. à 1 kg | 6 Btl./Ktn.

GRIESSKLÖSSCHEN, ca. 20 g

Vollei, Hartweizengrieß und Sahne, in länglichen Klößchen vereint. In eine Suppe eingelegt zergehen sie auf der Zunge, angebraten und mit Kompott serviert erfreuen Sie jedes Schleckermäulchen!

Art.-Nr. 83620 - Btl. à 1 kg | 6 Btl./Ktn.

BUTTERKLÖSSCHEN, ca. 8,5 g

Zaubern Sie im Handumdrehen eine leckere Suppe: Die zarten Klößchen aus Vollei, Paniermehl, Butterschmalz und Petersilie einfach in die Suppe einlegen und servieren!

Art.-Nr. 63469 - Btl. à 1,25 kg | 4 Btl./Ktn.

BERGKÄSENOCKEN, ca. 34 g

Die Kombination aus viel feinem Bergkäse, Schnittlauch und einer lockeren Semmelknödelmasse in hausgemachter Optik begeistert jeden Feinschmecker!

*auf der Speisekarte, lt. §9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

-18°C

TIEFGEKÜHLT (Lagertemperatur max. - 18 °C)

Feinkost, Nudelteig, Süßspeisen

Art.-Nr. 65942 - 5 kg/Ktn.

NUDELTEIG (MAULTASCHENTEIG)

Dieser fertig auf Pergamentpapier ausgerollte Hartweizengrießteig ist die perfekte Basis für viele Teigkreationen wie Lasagne, Bandnudeln oder Cannelloni.

1 GAR-fertig

Art.-Nr. 73752 - 5 x 1/2 GN à 2 kg/Ktn.

SCHWÄBISCHER OFENSCHLUPFER

Der schwäbische Süßspeisen-Klassiker: fruchtige Äpfel, Dampfnudeln, Rosinen, Mandeln und Vollei in einem süßen Auflauf. Ob als Hauptgericht oder Dessert – da greift jeder gerne zu!

1 GAR-fertig

Art.-Nr. 63753 - 5 x 1/2 GN à 2 kg/Ktn.

KIRSCHMICHEL

Eine herrlich fruchtige Süßspeise mit Ursprung im Südwesten: Sauerkirschen, Magerquark und Mandeln mit geschnittenen Brötchen und Dampfnudeln. Kalt und warm, als Haupt- und Nachspeise ein urtypischer Genuss!

1 GAR-fertig

Art.-Nr. 63641 - 5 kg/Ktn.

GRIESSSCHNITTE, ca. 60 g

Die süddeutsche Spezialität aus Hartweizengrieß, Magermilchpulver und Zucker kommt als Haupt- und Nachspeise immer gut an – vor allem in Kombination mit Apfelmus, Roter Grütze oder Puderzucker.

3 VER-ZEHR-fertig — COOK & CHILL

Kirschmichel

-18°C

TIEFGEKÜHLT (Lagertemperatur max. - 18 °C)

Ital. Beilagen, gefüllte Pasta

Art.-Nr. 73535 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

GNOCCHI „ALL'ITALIANA"

Klein und mit vollem Geschmack: Kartoffeln auf italienische Art als feine, geriffelte Klößchen. Ob in Sauce oder im Auflauf: Gnocchi werden immer gerne gegessen!

REGENERIER-fertig 2 | COOK & CHILL

Art.-Nr. 65322 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

GNOCCHI DI BARBABIETOLE

Gnocchi di barbabietole als Variante des italienischen Klassikers bringen mit Roter Bete ein trendiges Gemüse und eine spannende Farbe auf den Teller.

GAR-fertig 1 | COOK & CHILL

Art.-Nr. 65323 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

GNOCCHI DI PATATE DOLCI

Gnocchi erfreuen sich zunehmender Beliebtheit: Die feinen, geriffelten Kartoffel-Klößchen bieten eine große Vielfalt an Zubereitungs- und Serviermöglichkeiten. Genauso vielseitig wie das Original ist auch diese neue Variante mit Süßkartoffel.

GAR-fertig 1 | COOK & CHILL

Art.-Nr. 65326 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

GNOCCHI DI SPINACI

Die grünen Gnocchi aus Kartoffeln und Spinat überraschen mit einer kräftigen Basilikumnote – dem italienischsten aller Kräuter!

GAR-fertig 1 | COOK & CHILL

Art.-Nr. 65651 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

TORTELLINI VERDI FORMAGGIO-SPINACI, ca. 5 g

Ihr grüner Teig und die cremige Füllung aus Ricotta, Hartkäse und Spinat machen diese Tortellini so besonders. In Tomatensauce ebenso köstlich wie in Aufläufen oder in Pasta-Salaten.

REGENERIER-fertig 2 | COOK & CHILL

Art.-Nr. 75654 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

TORTELLINI POMODORO MOZZARELLA, ca. 5 g

Klassisch italienisch verführen diese kleinen Teigtaschen mit einer Füllung aus Tomaten und Mozzarella jeden Feinschmecker. Die perfekte Neuinterpretation des Caprese!

REGENERIER-fertig 2 | COOK & CHILL

Art.-Nr. 65652 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

TORTELLINI FORMAGGIO, ca. 5 g

Zarte Tortellini mit einer cremig-würzigen Füllung aus Ricotta, Hartkäse und Speisequark. In Tomatensauce, in Aufläufen oder als Pasta-Salat serviert, überzeugt diese Delikatesse jeden Pastakenner.

REGENERIER-fertig 2 | COOK & CHILL

Art.-Nr. 65641 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

TORTELLONI RICOTTA-SPINACI, ca. 10 g

Feiner Spinat mit Ricotta zu einer cremigen Füllung vereint und in zarten Nudelteig gehüllt. Ob mit Sauce, als Gratin oder auf frischem Blattspinat – davon schwärmen alle.

REGENERIER-fertig 2 | COOK & CHILL

Art.-Nr. 65687 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

TORTELLONI TRICOLORE FORMAGGIO, ca. 10 g

Grüner, roter und gelber Nudelteig, cremig gefüllt mit Käse und abgerundet mit ausgesuchten Gewürzen. Damit bringen Sie die italienische Tricolore auf den Teller!

REGENERIER-fertig 2 | COOK & CHILL

Art.-Nr. 63025 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

TORTELLONI MEDITERRANEO, VEGAN, ca. 11 g

Klassische Tortelloni, vegan gefüllt. Paprika, Zucchini, Tomaten und Karotten sorgen für einen herrlich mediterranen Geschmack. Gekocht, überbacken oder in der Pfanne gebräunt!

REGENERIER-fertig 2 | COOK & CHILL

*auf der Speisekarte, lt. §9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

whatsEAT ist das erste Markenzeichen für gute Schul-Catering-Produkte. Zertifizierte Produkte überzeugen mit ihrer Produktqualität und Gelingsicherheit in der Praxis und haben einen Geschmackstest in der Zielgruppe bestanden. Weitere Informationen unter www.whatseat.de.

-18°C TIEFGEKÜHLT (Lagertemperatur max. - 18 °C)

Gefüllte Pasta

Art.-Nr. 65577 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

RAVIOLI FORMAGGIO, ca. 10 g

Wer Käse mag, wird diese Ravioli-Variante lieben: Die cremige Füllung aus Speisequark und Emmentaler verspricht einen herrlichen Käsegenuss!

Art.-Nr. 75813 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

MEZZELUNE RICOTTA-SPINACI, ca. 15 g

Halbmondförmige Teigtäschchen, gefüllt mit feinem Ricotta in Kombination mit Blattspinat, Gouda und Hartkäse. Mit dieser leckeren Pastavariation kommt Abwechslung auf den Teller!

Art.-Nr. 65569 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

RAVIOLI FUNGHI, ca. 10 g

Wie geschaffen für echte Glückspilze: Die vollmundigen Ravioli mit einer herrlichen Füllung aus Champignons, Steinpilzen und Röhrlingen setzen einen besonderen Akzent auf der Speisekarte.

Art.-Nr. 65975 - Btl. à 2 kg | 2 Btl./Ktn.

CANNELLONI RICOTTA-SPINACI, ca. 40 g

Eine kulinarische Köstlichkeit des Südens: Der leckere Nudelteig umhüllt eine ausgezeichnete Füllung mit extra viel Blattspinat, Ricotta, Zwiebeln, Gouda und Gewürzen.

Art.-Nr. 64517 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

MEZZELUNE SPINACI, VEGAN, ca. 11 g

Zarte Nudelteig-Halbmonde, gefüllt mit aromatischem Blattspinat, Lauch und Seitan (Weizeneiweißerzeugnis). Als Beilage, Hauptgericht oder in Aufläufen der Liebling der veganen Küche!

Cannelloni Ricotta-Spinaci

TIEFGEKÜHLT (Lagertemperatur max. - 18 °C)

Lasagnen

Art.-Nr. 75609 - Port. à 250 g | 2 x 1/1 GN/Ktn.

GEMÜSE-LASAGNE

Lasagne auf vegetarische Art: Tomaten, Zucchini, Broccoli, Zwiebeln, Karotten, Paprika und Sellerie zwischen zarten Nudelteigplatten machen dieses Gericht zu einem Leckerbissen nicht nur für Vegetarier!

Art.-Nr. 65618 - Port. à 330 g | 2 x 1/1 GN/Ktn.

GEMÜSE-LASAGNE

Lasagne auf vegetarische Art: Tomaten, Zucchini, Broccoli, Zwiebeln, Karotten, Paprika und Sellerie zwischen zarten Nudelteigplatten machen dieses Gericht zu einem Leckerbissen nicht nur für Vegetarier!

Art.-Nr. 65620 - Port. à 330 g | 2 x 1/1 GN/Ktn.

LASAGNE PRIMAVERA

Der vegetarische Genuss mit Karotten, Blumenkohl, Broccoli und Erbsen in Frischkäsesauce, klassisch geschichtet und durchzogen von Nudelteigplatten. Davon schwärmen nicht nur Vegetarier!

Art.-Nr. 65738 - Port. à 330 g | 2 x 1/1 GN/Ktn

VEGANE LINSENLASAGNE

Fruchtige Tomatensauce, rote Linsen und knackige Karottenstückchen zwischen veganen Nudelteigplatten machen diese Lasagne zu einem modernen veganen Genuss.

Art.-Nr. 62890 - Port. à 350 g | 2 x 12 Port./Ktn.

LASAGNE MEDITERRAN

Die fleischfreie Lasagne bringt mit ihrer Gemüsemischung aus Tomate, Paprika, Zucchini und gebratenen Zwiebeln die Küche des Mittelmeerraums auf den Teller. Gekrönt von Hartkäse, Mozzarella und mediterranen Kräutern.

Vegane Linsenlasagne

*auf der Speisekarte, lt. §9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

-18°C **TIEFGEKÜHLT (Lagertemperatur max. - 18 °C)**

Pfannengerichte, Pierogi

Art.-Nr. 63112 - Btl. à 1,5 kg | 5 Btl./Ktn.

ASIATISCHE BRATNUDELPFANNE

Ganz raffiniert und im Nu zubereitet: Eines der beliebtesten Garküchen-Gerichte aus chinesischen Nudeln, Gemüse sowie Mu-Err-Pilzen. Vorgebraten und pikant gewürzt.

Art.-Nr. 63572 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

SPÄTZLE-PILZ-PFANNE VEGETARISCH

Fix und fertig zubereitetes Pfannengericht mit feinen Eierknöpfle und Spinatspätzle, kombiniert mit Champignons, Stockschwämmchen, Broccoli, Karotten und Zwiebeln.

Art.-Nr. 63582 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

SCHUPFNUDEL-GEMÜSE-PFANNE VEGETARISCH

Ein vegetarisches Pfannengericht aus Kartoffel-Schupfnudeln in Kombination mit Karotten, Champignons, Bohnen und Erbsenschoten. Ein schnell zubereiteter Genuss!

Art.-Nr. 63299 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

HIRTENPFANNE VEGETARISCH

Ein mediterranes Pfannengericht mit reiskornförmigen Nudeln, Weißkäse, Oliven, Pepperoni und einer Gemüsemischung. Schnell zubereitet und herrlich würzig im Geschmack!

Art.-Nr. 73243 - Btl. à 2,5 kg | 4 Btl./Ktn.

LINGUINE-PFANNE

Schmecken Sie die italienischen Nationalfarben! Linguine-Nester mit grünem Blattspinat und knallroten Tomaten verbinden sich in einer weißen Schmelzkäsesauce zu einem herrlichen und im Nu zubereiteten Gericht.

Art.-Nr. 63284 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

PENNE QUATTRO FORMAGGI

Vorgegarte Penne mit aromatischem Blattspinat in einer feinen Sauce mit einer Käsemischung aus Mozzarella, Emmentaler, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano und Schmelzkäse. Typisch Italienisch und im Handumdrehen servierfertig!

Art.-Nr. 65790 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

PIEROGI RUSKIE, ca. 11 g

Feiner Nudelteig, vegetarisch gefüllt mit Kartoffeln und Quark. Eine typisch polnische Spezialität.

Art.-Nr. 63560 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

KÄSESPÄTZLE ALLGÄUER ART

Der süddeutsche Klassiker, nicht nur auf der Hütte: feine Eierknöpfle mit köstlichem Emmentaler-Käse und würzigen Zwiebeln, fertig gemischt und im Nu zubereitet.

Linguine-Pfanne

*auf der Speisekarte, lt. §9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

Genuss aus Tradition

Seit über achtzig Jahren steht BÜRGER für qualitativ hochwertige Convenienceprodukte. In der dritten Generation familiengeführt, produzieren etwa 900 Beschäftigte an den beiden baden-württembergischen Standorten Ditzingen und Crailsheim täglich circa 350 Tonnen Lebensmittel.

Die Produkte der BÜRGER Profiküche sind einfach im Handling, gelingsicher und in praxisgerechten Gebinden gut zu bevorraten. Ohne geschmacksverstärkende oder färbende Zusatzstoffe hergestellt, überzeugen sie durch echten Geschmack und Deklarationsfreiheit.

Allgemeine Informationen

1. Piktogramme

o.d.Z. (ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe lt. § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung)

Kombidämpfer/ Backofen

Pfanne

Kochtopf

Cook & Chill

Laktosefrei lt. Rezeptur

Glutenfrei lt. Rezeptur

Neu im Sortiment

Fleischfrei

Vegetarisch

Vegan

1/1 Gastro-Normschnitt

2. Conveniencegrade

1 GAR-fertig
Garfertig:
Produkt muss noch fertiggegart werden.

2 REGENERIER-fertig
Regenerierfertig:
Produkt muss nur noch erwärmt werden.

3 VER-ZEHR-fertig
Verzehrfertig:
Produkt ist ohne weitere Zubereitung direkt verzehrbar.

Kochzunahme: Die Pasta al dente von BÜRGER ist im Dampf nur vorgegart.
Dadurch ist der Wasseranteil weitaus geringer und nimmt erst bei der Zubereitung stark zu.
Zusätzlich kann der „al dente Grad“ individuell bestimmt werden.

3. Kühlgrad

+7°C
Gekühlt

-18°C
Tiefgekühlt

Alle Angaben ohne Gewähr. Für Druckfehler keine Haftung. Stand: Okt19_V2

BÜRGER
PROFIKÜCHE

BÜRGER GmbH & Co. KG – Zeiss-Str. 12 – 71254 Ditzingen – Tel. +49 (0) 7156 3002-0 – Fax +49 (0) 7156 3002-2066 – www.buerger-profikueche.de