SORTIMENTSLISTE
GROSSVERBRAUCHER

BÜRGER PROFIKÜCHE

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

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)

Öko-Kontrollstellennummer DE-ÖKO 006

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 REGE-NERIER-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

4. Zutaten und Allergene

Diese Broschüre soll Ihnen einen schnellen Überblick über das Sortiment der BÜRGER Profiküche geben. Zutatenlisten stehen online auf www.buerger-profikueche.de, in Produktblättern und auf den Produktverpackungen zur Verfügung.
Eine Übersicht der in unseren Produkten enthaltenen Allergene finden Sie auf den letzten Seiten dieser Broschüre.

5. Zubereitungsempfehlungen

Die angegebenen Garzeiten dienen der Orientierung und variieren in Abhängigkeit von Kühlgrad und Sorte.
Exakte Zeiten sind der Produktverpackung zu entnehmen.

Maultaschen
KOMBIDÄMPFER: 2,5 kg Maultaschen pro Blech im Dampf 10–15 Minuten garen.
KOCHTOPF: Maultaschen in kochende Brühe einlegen und bei mittlerer Hitze 6–10 Minuten ziehen lassen.
PFANNE: Maultaschen in Scheiben schneiden und in Butter oder Öl goldbraun anbraten. Verquirltes Ei darübergeben und stocken lassen.

Schupfnudeln
KOMBIDÄMPFER: 2,5 kg Schupfnudeln pro eingefettetes Blech bei 190 °C mit 70 % Heißluft und 30 % Dampf ca. 15 Minuten erhitzen.
PFANNE: Butter in der Pfanne erhitzen. Schupfnudeln hinzugeben und ca. 5–7 Minuten anbraten. Dabei mehrmals vorsichtig wenden.

Spätzle & Knöpfle:
KOMBIDÄMPFER: 2,5 kg Spätzle/Knöpfle pro Blech bei 100 °C und 50 % Dampf 8–10 Minuten erhitzen.
KOCHTOPF: Die Spätzle/Knöpfle in kochendes Salzwasser geben und bei mittlerer Hitze ziehen lassen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Dabei gelegentlich umrühren.
PFANNE: Etwas Butter oder Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Spätzle/Knöpfle hineingeben und 5–6 Minuten darin schwenken.

Suppeneinlagen
KOMBIDÄMPFER: 1 kg Einlage pro Blech bei 90 °C und 100 % Dampf ca. 8 Minuten erhitzen.
KOCHTOPF: Salzwasser oder Fleischbrühe zum Kochen bringen. Einlage hinzugeben und bei mittlerer Hitze 10–12 Minuten ziehen lassen.

Knödel
KOMBIDÄMPFER: 2 kg Knödel pro Blech im Dampf ca. 25 Minuten garen.
KOCHTOPF: Salzwasser oder Bouillon zum Kochen bringen. Die Knödel hineingeben und ca. 15–20 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen.

Pasta pronto
KOMBIDÄMPFER: 2,5 kg Pasta pro Blech mit etwas Öl mischen und bei 100 % Dampf 5–8 Minuten garen.
KOCHTOPF: Pasta in kochendes Salzwasser geben und anschließend 3–5 Minuten bei geschlossenem Deckel ziehen lassen.

Pasta al dente
KOMBIDÄMPFER: 2,5 kg Pasta pro Blech mit etwas Öl mischen, 1 Liter Salzwasser hinzugeben und bei 100 % Dampf 10–12 Minuten garen.
KOCHTOPF: Pasta in kochendes Salzwasser geben und anschließend 8–10 Minuten bei geschlossenem Deckel ziehen lassen.

Cannelloni
KOMBIDÄMPFER: 2 kg Cannelloni pro Blech bei 98 °C und 100 % Dampf ca. 17 Minuten erhitzen.
BACKOFEN: Cannelloni flach in ein Blech setzen, mit Tomatensauce übergießen, geriebenen Käse darüberstreuen und bei 160 °C ca. 40 Minuten überbacken.

Lasagnen
KOMBIDÄMPFER: Lasagne auf ein 1/1 Gastronorm-Blech setzen, mit Heißluft bei 180 °C 50 Minuten backen. Vor dem Portionieren 10 Minuten ruhen lassen.
BACKOFEN: Lasagne auf ein 1/1 Gastronorm-Blech setzen, mit Heißluft bei 180 °C ca. 50–60 Minuten backen. Vor dem Portionieren 10 Minuten ruhen lassen.

Pfannengerichte
KOMBIDÄMPFER: Pro eingefettetem Blech 2,5 kg des Pfannengerichtes bei 100 °C im Mischbetrieb Dampf/Heißluft 10–12 Minuten erhitzen.
PFANNE: Das tiefgefrorene Pfannengericht in einer heißen, beschichteten Pfanne ca. 5–10 Minuten erhitzen, dabei mehrmals vorsichtig wenden.

+7°C

GEKÜHLT (Lagertemperatur max. + 7°C)

Maultaschen

Art.-Nr. 15589 - Sch. à 30 Stk. | 3 Sch./Ktn.

SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN g.g.A.**, ca. 50 g

Die originale Maultasche: Feiner Nudelteig, herzhaft gefüllt mit einer vollmundigen Füllung aus Fleisch, Spinat, Brot, Ei, Zwiebeln und erlesenen Gewürzen.

Art.-Nr. 15542 - Sch. à 24 Stk. | 3 Sch./Ktn.

GEROLLTE FLEISCHTASCHEN, ca. 85 g

Die gerollte Maultasche ohne Spinat. Herzhaft gefüllt mit Schweinefleisch, Speck, Ei, Zwiebeln, Brot, Petersilie und Gewürzen.

Art.-Nr. 15529 - Sch. à 24 Stk. | 3 Sch./Ktn.

GEROLLTE MAULTASCHEN, ca. 85 g

Eine klassische Maultaschenfüllung aus Fleisch, Spinat, Brot, Ei, Zwiebeln und erlesenen Gewürzen, eingerollt in feinen Nudelteig. Dieser Klassiker kommt immer gut an!

Art.-Nr. 15418 - Btl. à 1,2 kg | 5 Btl./Ktn.

MANUFAKTUR-MAULTASCHEN, ca. 120 g

Schweine- und Rindfleisch, Blattspinat, Zwiebeln und Petersilie, grob gehackt und in unregelmäßiger Form in zarten Nudelteig eingerollt. Die Premium-Maultasche für höchste Ansprüche!

Art.-Nr. 15416 - Sch. à 24 Stk. | 3 Sch./Ktn.

HAUSMACHER MAULTASCHEN, ca. 90 g

Eine extra große, gerollte Maultasche, grob gefüllt mit viel Fleisch und feinem Blattspinat. Sieht aus und schmeckt wie hausgemacht!

Hausmacher Maultaschen

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.

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.

GEKÜHLT (Lagertemperatur max. + 7 °C)

Beilagen

Art.-Nr. 83503 - Btl. à 2,5 kg | 4 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. 83525 - Btl. à 2,5 kg | 4 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. 83512 - Btl. à 2,5 kg | 4 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. 83393 - Btl. à 2,5 kg | 4 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. 83386 - Btl. à 2,5 kg | 4 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.

Schwäbische Eierspätzle g.g.A.**

**geschützte geografische Angabe

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

+7°C GEKÜHLT (Lagertemperatur max. + 7°C)

Feinkost

Art.-Nr. 42201 - 2,5 kg/Eimer

OCHSENMAULSALAT „NASS VERWOGEN“

Eine pikante Spezialität aus Süddeutschland, nach dem Abtropfen mit Zwiebelringen garniert und zu Bratkartoffeln serviert ein herrlich deftiger Genuss!

VER-ZEHR-fertig 3

Art.-Nr. 22201 - 5 kg/Eimer

OCHSENMAULSALAT „NASS VERWOGEN“

Eine pikante Spezialität aus Süddeutschland, nach dem Abtropfen mit Zwiebelringen garniert und zu Bratkartoffeln serviert ein herrlich deftiger Genuss!

VER-ZEHR-fertig 3

Art.-Nr. 11101 - 10 kg/Eimer

SALAT-MAYONNAISE 50 %

Feine Salat-Mayonnaise mit Eigelb und Rapsöl. Ideal für Salate oder als Basis vielfältiger Speisen. Die Zutat für eine besondere Geschmacksnote!

VER-ZEHR-fertig 3

Art.-Nr. 22203 - 5 kg/Eimer

KUTTELN IN STREIFEN „NASS VERWOGEN“

Ein traditionelles Gericht der europäischen und asiatischen Küche: dünne Streifen von Rindskaldaunen, gereinigt, gegart und sauer eingelegt. Ein echter Hochgenuss!

REGE-NERIER-fertig 2

Ochsenmaulsalat

+7°C

GEKÜHLT (Lagertemperatur max. + 7°C)

Italienische Beilagen

Art.-Nr. 32230 - Btl. à 1 kg | 7 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!

REGENERIER-2-fertig | COOK & CHILL

Gnocchi „all'Italiana"

Gnocchi „all'Italiana"

BÜRGER REGIONALE KÜCHE

-18°C

TIEFGEKÜHLT (Lagertemperatur max. - 18 °C)

Maultaschen – Basis, mit Fleisch

Art.-Nr. 65508 - Btl. à 25 Stk. | 4 Btl./Ktn.

SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN g.g.A.**, ca. 50 g

Die originale Maultasche: feiner Nudelteig, herzhaft gefüllt mit einer vollmundigen Füllung aus Fleisch, Spinat, Brot, Ei, Zwiebeln und erlesenen Gewürzen.

Art.-Nr. 65501 - Btl. à 25 Stk. | 4 Btl./Ktn.

SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN „NACH TRADITIONELLEM REZEPT“ g.g.A.**, ca. 60 g

Zarter Nudelteig, herzhaft gefüllt mit einer kräftigen Füllung aus Fleisch, Spinat, Brot, Ei, Zwiebeln und ausgesuchten Gewürzen.

Art.-Nr. 65440 - Btl. à 25 Stk. | 4 Btl./Ktn.

RINDFLEISCHMAULTASCHEN, ca. 50 g

Saftiges Rindfleisch, verpackt in feinen Nudelteig. Die Rindfleischfüllung wird mit frischem Lauch, Karotten, Weißbrot, Tomatenmark und aromatischen Gewürzen vollendet.

Art.-Nr. 65899 - Btl. à 25 Stk. | 4 Btl./Ktn.

GEFLÜGELMAULTASCHEN, ca. 50 g

Diese Variante der Maultasche mit einer feinen Füllung aus Putenfleisch im klassischen Maultaschenteig bietet eine leckere und leichte Alternative ohne Schweinefleisch.

Art.-Nr. 61162 - Btl. à 25 Stk. | 2 Btl./Ktn.

MAULTASCHEN ALLGÄUER ART, ca. 90 g

Eine regionale Spezialität für besonders herzhaften Genuss: Die Maultasche Allgäuer Art mit einer Füllung aus Schweinefleisch und Emmentaler überzeugt mit einer rezenten Käsenote.

Art.-Nr. 65511 - Btl. à 3 kg | 2 Btl./Ktn.

MAULTASCHEN GESCHNITTEN

Pfannenfertig vorgeschnittene Maultaschen für die unterschiedlichsten Einsatzbereiche. Damit gelingen im Handumdrehen tolle Pfannengerichte, Aufläufe und Salate.

Art.-Nr. 67570 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

SUPPENMAULTASCHEN, ca. 10 g

Die Kleinen für den großen Genuss: Schweinefleisch, Brot, Speck, Ei, Spinat, Zwiebeln und Gewürze in leckerem Nudelteig. Ideal als Suppeneinlage oder als Kindergericht.

Art.-Nr. 25570 - Btl. à 1 kg | 6 Btl./Ktn.

SUPPENMAULTASCHEN, ca. 10 g

Die Kleinen für den großen Genuss: Schweinefleisch, Brot, Speck, Ei, Spinat, Zwiebeln und Gewürze in leckerem Nudelteig. Ideal als Suppeneinlage oder als Kindergericht.

Art.-Nr. 63095 - Btl. à 5 kg | Ktn.

MAULTASCHEN MIT EI

Goldgelbe Maultaschenscheiben mit fluffigem Rührei und einem Schnittlauch-Topping. Schnell und einfach zubereitet, ein Genuss für Jung und Alt!

NEU

Art.-Nr. 62259 - Btl. à 1 kg | 3 Btl./Ktn.

MAULTASCHEN HUHN UND HAHN, ca. 50 g

Die Maultaschen mit einer stückigen Füllung aus 12% zartem Hähnchenfleisch, Champignons, Erbsen, Karotten und Zwiebeln schmecken gewohnt lecker und werden Maultaschenliebhaber begeistern.

-18°C

TIEFGEKÜHLT (Lagertemperatur max. - 18 °C)

Maultaschen – gerollt, mit Fleisch

Art.-Nr. 65520 - Btl. à 25 Stk. | 4 Btl./Ktn.

GEROLLTE MAULTASCHEN, ca. 85 g

Eine klassische Maultaschenfüllung aus Fleisch, Spinat, Brot, Ei, Zwiebeln und erlesenen Gewürzen, eingerollt in feinen Nudelteig. Dieser Klassiker kommt immer gut an!

Art.-Nr. 65532 - Btl. à 12 Stk. | 10 Btl./Ktn.

GEROLLTE MAULTASCHEN, ca. 85 g

Eine klassische Maultaschenfüllung aus Fleisch, Spinat, Brot, Ei, Zwiebeln und erlesenen Gewürzen, eingerollt in feinen Nudelteig. Dieser Klassiker kommt immer gut an!

Art.-Nr. 65534 - Btl. à 3 kg | 2 Btl./Ktn.

GEROLLTE MAULTASCHEN, GESCHNITTEN

Die klassische Maultasche, pfannenfertig vorgeschnitten. Damit gelingen im Handumdrehen tolle Pfannengerichte, Aufläufe und Salate.

Art.-Nr. 65540 - 100 Stk./Ktn.

GEROLLTE FLEISCHTASCHEN, ca. 85 g

Die gerollte Maultasche ohne Spinat. Herzhaft gefüllt mit Schweinefleisch, Speck, Ei, Zwiebeln, Brot, Petersilie und Gewürzen.

Art.-Nr. 65724 - Btl. à 25 Stk. | 2 Btl./Ktn.

GEROLLTE RINDFLEISCH-MAULTASCHEN, ca. 85 g

Diese Maultasche überzeugt mit feinstem Rindfleisch, Petersilie, Zwiebeln und einem Hauch von Lauch und Sellerie – nicht nur im Schwabenland!

Gerollte Fleischtaschen

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

BÜRGER REGIONALE KÜCHE

-18°C

TIEFGEKÜHLT (Lagertemperatur max. - 18 °C)

Maultaschen – vegan/vegetarisch

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 - Btl. à 3 kg | 2 Btl./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. 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. 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!

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!

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.

TIEFGEKÜHLT (Lagertemperatur max. - 18 °C)

Maultaschen – vegan/vegetarisch

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. 62181 - Btl. à 1,25 kg | 4 Btl./Ktn.

BIO-GEMÜSEMAULTASCHEN, ca. 50 g

Die Bio-Gemüsemaultaschen mit Zutaten aus kontrolliert ökologischem Anbau sind mit einer leckeren neuen Gemüsemischung aus Karotten, Spinat, Erbsen, Brokkoli und Kartoffeln gefüllt.

TIEFGEKÜHLT (Lagertemperatur max. - 18 °C)

Pockets

Art.-Nr. 62280 - 2 x 2,5 kg

POCKETS ROTE BEETE-SÜSSKARTOFFEL, ca. 25 g

Mit ihrem roten Teig bringen die Pockets Rote Beete-Süßkartoffel richtig Farbe auf den Teller – ganz ohne künstlichen Farbstoff.

Art.-Nr. 62282 - 2 x 2,5 kg

POCKETS ZIEGENKÄSE-MANGO, ca. 25 g

Die cremige Füllung der Pockets Ziegenkäse-Mango steckt in einem Dinkelvollkorn-Teig und überzeugt sowohl mit ihrem Geschmack als auch mit ihrer interessanten Optik.

Art.-Nr. 62281 - 2 x 2,5 kg

POCKETS LINSEN-KAROTTE, ca. 25 g

Die traditionellen Pockets mit der Linsen-Karotte Füllung sind schön stückig und kombinieren zwei leckere Zutaten, die in der schwäbischen Küche nicht fehlen dürfen.

Pockets Linsen-Karotte

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

-18°C

TIEFGEKÜHLT (Lagertemperatur max. - 18 °C)

Maultaschen-Liebe

Art.-Nr. 65321 - 50 Stk./Ktn.

SNACKRIEGEL MAULTASCHEN-LIEBE, FLEISCHHALTIG, ca. 120 g

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

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!

-18°C

TIEFGEKÜHLT (Lagertemperatur max. - 18 °C)

Beilagen – vegan/vegetarisch

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. 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. 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.

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!

NEU

Art.-Nr. 63167 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

VEGANE SPÄTZLE

Spätzle ohne Ei – das geht! Dabei steht die vegane Variante dem schwäbischen Original in nichts nach.

TIEFGEKÜHLT (Lagertemperatur max. - 18 °C)

Beilagen – vegan/vegetarisch

NEU

Art.-Nr. 62130 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

HALUŠKY KARTOFFELKNÖPFLE

Halušky sind Kartoffelknöpfle nach tschechischer Art. Die großen Knöpfle aus einer Kartoffel-Mehl-Mischung passen besonders gut zur herzhaften Küche.

NEU

Art.-Nr. 62131 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

DINKELKNÖPFLE

Dinkelmehl ist zur Zeit in aller Munde! Für alle, die es dem Weizenmehl vorziehen, gibt es diese Knöpfle aus Dinkel- und Dinkelvollkornmehl. Mit ihrem feinen Geschmack und dem angenehmen Biss sind sie eine echte Alternative!

NEU

Art.-Nr. 62132 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

TOMATENSPÄTZLE

Diese Spätzlevariante mit Tomatengeschmack verspricht farbenfrohen Genuss. Als Beilage werten die Tomatenspätzle jedes Gericht auf, in der Tellermitte werden sie durch die tolle Optik zum Star!

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. 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.

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. 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. 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. 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.

**geschützte geografische Angabe

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

TIEFGEKÜHLT (Lagertemperatur max. - 18 °C)

Beilagen – vegan/vegetarisch

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. 62182 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

SCHUPFNUDEL-TRIO

Das farbenfrohe Schupfnudel-Trio aus grünen Spinat-Schupfnudeln, Rote Beete-Schupfnudeln und klassischen Kartoffel-Schupfnudeln kann als Beilage eingesetzt werden oder Hauptbestandteil eines Pfannengerichts werden.

Art.-Nr. 61210 - 5 x 1/2 GN à 2 kg/Ktn.

KARTOFFEL-BLATTSPINAT-GRATIN

Für das Kartoffel-Blattspinat-Gratin werden bissfeste Kartoffelscheiben mit Blattspinat, Béchamelsauce und Zwiebeln kombiniert. Den Abschluss bildet eine Schicht aus Mozzarella.

Schupfnudel-Trio

TIEFGEKÜHLT (Lagertemperatur max. - 18 °C)

Knödel – mit Fleisch

Art.-Nr. 63351 - Btl. à 25 Stk. | 2 Btl./Ktn.

LEBERKNÖDEL, ca. 75 g

Viel Schweineleber in einer Masse aus Brot, Speck und Zwiebeln, fein abgewürzt. Ob als Beilage zu Kraut oder als Suppeneinlage: Dieser kräftige Knödel erfreut den Gaumen!

Art.-Nr. 73354 - Btl. à 10 Stk. | 10 Btl./Ktn.

LEBERKNÖDEL, ca. 75 g

Viel Schweineleber in einer Masse aus Brot, Speck und Zwiebeln, fein abgewürzt. Ob als Beilage zu Kraut oder als Suppeneinlage: Dieser kräftige Knödel erfreut den Gaumen!

Leberknödel

-18°C

TIEFGEKÜHLT (Lagertemperatur max. - 18 °C)

Knödel – vegetarisch

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

SEMMELKNÖDEL TRADITIONELL, 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. 63336 - 5 kg/Ktn.

SEMMELKNÖDEL TRADITIONELL, ca. 35 g

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

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.

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!

Spinatknödel

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. 62155 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

ROTE BEETE-KNÖDEL, ca. 50 g

Die Rote Beete-Knödel bringen Farbe auf den Teller. Die kleinen Knödel auf Kartoffelbasis sind schön weich und einfach im Kombidämpfer zuzubereiten.

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

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

Suppeneinlagen – mit Fleisch

Art.-Nr. 73327 - Btl. à 1 kg | 5 Btl./Ktn.

LEBERSPÄTZLE

Viel Schweineleber (43 %), Zwiebeln und Petersilie in feinem Spätzleteig – diese rezente Spätzlevariante ist ein Muss in der Gourmetküche!

Art.-Nr. 73602 - Btl. à 1 kg | 6 Btl./Ktn.

SCHWÄBISCHE HOCHZEITSSUPPE

Immer ein Fest für den Gaumen: Suppenmaultaschen, Brät- und Grießklößchen sowie Eierstich als fertige Suppeneinlage.

Art.-Nr. 33460 - Btl. à 1 kg | 6 Btl./Ktn.

MARKKLÖSSCHEN, ca. 8 g

Sie geben einer Suppe den besonderen Pfiff: Runde Klößchen aus Rinderknochenmark, Knödelmasse und Petersilie. Eine Leckerei wie aus Omas Küche!

Art.-Nr. 53565 - Btl. à 1 kg | 6 Btl./Ktn.

BRÄTSPÄTZLE

Brätspätzle sind ein perfekter Begleiter zu Gemüse und Salaten oder eine herzhafte Suppeneinlage. Zwiebeln und ein kräftiges Fleischbrät mit Speck machen diese Spätzlevariante zu einer Delikatesse!

Leberspätzle

-18°C

TIEFGEKÜHLT (Lagertemperatur max. - 18 °C)

Suppeneinlagen – vegetarisch

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!

REGENERIER-2 fertig | COOK & CHILL

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!

REGENERIER-2 fertig | COOK & CHILL

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! Jetzt mit mikrobiellem statt tierischem Lab.

REGENERIER-2 fertig | COOK & CHILL

Art.-Nr. 65661 - 2 kg/Ktn.

FLÄDLE

Dünne Pfannkuchenstreifen als klassische Suppeneinlage, schnell und mühelos zubereitet: Einfach kurz vor dem Servieren in heiße Fleisch- oder Gemüsebrühe geben und genießen.

VERZEHR-3 fertig | COOK & CHILL

Butterklösschen

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

-18°C

TIEFGEKÜHLT (Lagertemperatur max. - 18 °C)

Feinkost, Nudelteig

Art.-Nr. 62207 - 5 kg/Ktn.

KUTTELN IN STREIFEN

Ein traditionelles Gericht der europäischen und asiatischen Küche: dünne Streifen von Rindskaldaunen, gereinigt, gegart und sauer eingelegt. Ein echter Hochgenuss!

REGENERIER- 2 fertig

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.

GAR- 1 fertig

Nudelteig

-18°C

TIEFGEKÜHLT (Lagertemperatur max. - 18 °C)

Italienische Beilagen – vegetarisch

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!

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 Beete ein trendiges Gemüse und eine spannende Farbe auf den Teller.

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.

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!

Gnocchi di barbabietole

*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.

BÜRGER Cucina Italiana

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

Gefüllte Pasta – mit Fleisch

Art.-Nr. 65650 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

TORTELLINI CARNE DI MANZO, ca. 5 g

Filigran geformte Tortellini, gefüllt mit einer Kombination aus Rindfleisch, Zwiebeln, Sellerie und Karotten, abgerundet von feinen Gewürzen. Ein italienischer Klassiker!

Art.-Nr. 65648 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

TORTELLINI TRICOLORE CARNE DI MANZO, ca. 5 g

Die besondere Pasta-Kreation in den italienischen Nationalfarben mit einer Füllung aus Rindfleisch, Zwiebeln, Karotten und Gewürzen. Typisch italienisch in Optik und Geschmack!

Art.-Nr. 85576 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

RAVIOLI CARNE DI MANZO, ca. 10 g

Eine kräftige Füllung aus Rindfleisch, Zwiebeln und Karotten in zartem Nudelteig – diese Ravioli sind eine typisch italienische Spezialität!

Art.-Nr. 85560 - Btl. à 2 kg | 2 Btl./Ktn.

CANNELLONI BOLOGNESE, ca. 40 g

Zarter Nudelteig mit einer kräftigen Füllung aus Schweinefleisch, Speck, Zwiebeln, Tomatenmark und ausgesuchten Gewürzen. Mit Käse überbacken ein original italienischer Ofenklassiker.

Art.-Nr. 68071 - Btl. à 2 kg | 2 Btl./Ktn.

CANNELLONI CARNE DI MANZO, ca. 40 g

Herzhaftes Rindfleisch in Kombination mit Karotten und Tomatenmark, eingehüllt in zarten Nudelteig. Mit Käse überbacken oder mit einer Sahnesauce serviert ein italienisches Original.

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

Gefüllte Pasta – vegan/vegetarisch

NEU

Art.-Nr. 61203 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

BIO-TORTELLINI VEGETALE, ca. 5 g

Die kleinen Tortellini in Bio-Qualität sind gefüllt mit einer leckeren Gemüsemischung aus Karotten, Erbsen und Spinat. Klassisch mit Tomatensauce oder Gemüseragout oder überbacken in einem Pastaauflauf.

NEU

Art.-Nr. 62140 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

BIO-TORTELLONI RICOTTA-SPINACI, ca. 10 g

Die beliebte Sorte der klassischen Tortelloni in Bio-Qualität hat eine cremige Füllung aus Spinat und Ricotta. Mit Tomatensauce serviert überzeugen sie große und kleine Genießer!

-18°C

TIEFGEKÜHLT (Lagertemperatur max. - 18 °C)

Gefüllte Pasta – vegan/vegetarisch

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.

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!

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.

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.

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!

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!

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. 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!

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.

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

BÜRGER Cucina Italiana

TIEFGEKÜHLT (Lagertemperatur max. - 18 °C)

Lasagnen – mit Fleisch

Art.-Nr. 25601 - Port. à 250 g | 2 x 16 Port./Ktn.

LASAGNE BOLOGNESE

Eine Bolognese-Sauce mit Schweinefleisch und Tomaten zwischen zarten Nudelteigplatten, bedeckt mit Bechamel – eine Lasagne, wie sie sein soll!

1 GAR-fertig

Art.-Nr. 65617 - Port. à 330 g | 2 x 12 Port./Ktn.

LASAGNE BOLOGNESE MIT RINDFLEISCH

Das herzhafte Rindfleisch gibt dieser Lasagne-Variation eine besondere Note. Mit Bolognese-Sauce, Tomaten, Zwiebeln und einem Topping aus Emmentaler begeistert sie Jung und Alt!

1 GAR-fertig

Art.-Nr. 65619 - Port. à 330 g | 2 x 12 Port./Ktn.

LACHS-LASAGNE MIT BLATTSPINAT

Angeln Sie sich eine besondere Genuss-Komposition: Die leckere Lasagne mit Lachs, feinem Blattspinat, Zwiebeln und Sahne schmeckt nach mehr!

1 GAR-fertig

Lasagne Bolognese mit Rindfleisch

-18°C

TIEFGEKÜHLT (Lagertemperatur max. - 18 °C)

Lasagnen – vegan/vegetarisch

Art.-Nr. 75609 - Port. à 250 g | 2 x 16 Port./Ktn.

GEMÜSE-LASAGNE

Lasagne auf vegetarische Art: Tomaten, Zucchini, Broccoli, Zwiebeli, 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 12 Port./Ktn.

GEMÜSE-LASAGNE

Lasagne auf vegetarische Art: Tomaten, Zucchini, Broccoli, Zwiebeli, 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 12 Port./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 12 Port./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.

Lasagne Primavera

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

-18°C

TIEFGEKÜHLT (Lagertemperatur max. - 18 °C)

Pfannengerichte – mit Fleisch

Art.-Nr. 65721 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

MAULTASCHEN-GEMÜSE-PFANNE

Herzhaft, würzig, lecker: Maultaschenscheiben, Karotten, Zucchini, Paprika, Broccoli und Prinzessbohnen als pfannenfertige Mischung – davon träumen nicht nur Schwaben!

REGENERIER-2 fertig | COOK & CHILL

Art.-Nr. 63073 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

WESTERNPFANNE

Der American Way of Life führt hier direkt auf den Teller: Kartoffelspalten, Mini-Geflügel Steakletts, Prinzessbohnen, Paprika und Zwiebeln, pfannenfertig gemischt und herrlich deftig im Geschmack!

REGENERIER-2 fertig | COOK & CHILL

Art.-Nr. 63269 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.

GNOCCHIPFANNE MILANO

Eine schnell zubereitete italienische Delikatesse: Die Kombination aus Gnocchi, vorgegarter Hühnerbrust, Bohnen, Karotten, Broccoli, Petersilie und Gewürzen macht sofort Appetit auf mehr!

GAR-1 fertig | COOK & CHILL

Art.-Nr. 66905 - 5 kg/Ktn.

PUTENDÖNER

Bestes Putenfleisch, fix und fertig gewürzt und geschnitten. Ob als Tellergericht oder klassisch im Fladenbrot serviert – darauf fliegen Jung und Alt.

GAR-1 fertig

-18°C

TIEFGEKÜHLT (Lagertemperatur max. - 18 °C)

Pfannengerichte – vegetarisch

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.

REGENERIER-2 fertig

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.

REGENERIER-2 fertig | COOK & CHILL

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!

REGENERIER-2 fertig | COOK & CHILL

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!

REGENERIER-2 fertig | COOK & CHILL

TIEFGEKÜHLT (Lagertemperatur max. - 18 °C)

Pfannengerichte – vegetarisch

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. 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.

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!

Asiatische Bratnudelpfanne

TIEFGEKÜHLT (Lagertemperatur max. - 18 °C)

Pierogi

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.

Pierogi Ruskie

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

Exakt statt nur der Spur nach: Die Allergenkennzeichnung

DIE 14 HÄUFIGSTEN ALLERGIEAUSLÖSER IM ÜBERBLICK:

- **Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse**, z. B. Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamut, Grünkern, Emmer, Einkorn
- **Krebstiere und Krebstiererzeugnisse**, z. B. Krebse, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi
- **Eier und Eierzeugnisse**
- **Fische und Fischerzeugnisse**
- **Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse**
- **Sojabohnen und Sojaerzeugnisse**
- **Milch und Milcherzeugnisse** (einschließlich Laktose)
- **Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse**, z. B. Haselnüsse, Walnüsse, Paranüsse, Pekannüsse, Makadamia- oder Queenslandnüsse, Cashewnüsse, Pistazien, Mandeln
- **Sellerie und Sellerieerzeugnisse**, z. B. Staudensellerie, Bleichsellerie, Knollensellerie
- **Senf und Senferzeugnisse**
- **Sesamsamen und Sesamerzeugnisse**
- **Schwefeldioxid und Sulfit** in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l.
- **Lupinen und Lupinenerzeugnisse**
- **Weichtiere und Weichtiererzeugnisse**, z. B. Schnecken, Abalone, Tintenfische (Oktopus, Kalmar, Sepia), Muscheln (auch Austern)

LEGENDE:

- Fleischfrei
- Vegetarisch
- Vegan
- Glutenfrei lt. Rezeptur
- Glutenfrei lt. Rezeptur, kann Spuren enthalten
- Lactosefrei lt. Rezeptur
- Lactosefrei lt. Rezeptur, kann Spuren enthalten
- Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (auf der Speisekarte lt. §9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung)
- Gekühlt
- Tiefgekühlt
- X Enthalten
- (X) Kann Spuren enthalten

HAFTUNGSAUSSCHLUSS ZUR ALLERGENÜBESICHT

Die Richtigkeit dieser Angaben kann im Falle einer Rezepturänderung leider nicht gewährt werden. So empfehlen wir stets eine Überprüfung der Zusammensetzung und der enthaltenen Allergene anhand der Angaben auf der Produktverpackung.

Produkten, bei denen ein bestimmtes Allergen als nicht vorhanden gekennzeichnet ist, setzen wir die jeweilige Zutat rezeptgemäß nicht zu. Ebenso ist diese Zutat unseres Wissens nach auch in keinem der verwendeten Rohstoffe enthalten.

Nicht ausgeschlossen werden können jedoch geringe Spuren dieser Zutat. Dies kann zum Beispiel der Fall sein, wenn ein Vorprodukt damit in Berührung kam oder sich bei dessen Herstellung eine Kreuzkontamination ergab.

ALLERGENÜBERSICHT – MAULTASCHEN

	Art.-Nr.	Fleischfrei, vegetarisch, vegan	Glutenfrei lt. Rezeptur	Laktosefrei lt. Rezeptur	Ohne deklarationspflichtige 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
+7°C Gerollte Frischkäse-Spinat-Maultaschen, ca. 85 g	15242					X		X				X		(X)					
+7°C Hausmacher Maultaschen, ca. 90 g	15416			SPUR		X		X				(X)		X					
+7°C Manufaktur-Maultaschen, ca. 120 g	15418			SPUR		X		X				(X)		(X)					
+7°C Gerollte Maultaschen, ca. 85 g	15529			SPUR		X		X			(X)	(X)		X					
+7°C Gerollte Fleischtaschen, ca. 85 g	15542			SPUR		X		X			(X)	(X)		X					
+7°C Schwäbische Maultaschen g.g.A., ca. 50 g	15589			SPUR		X		X			(X)	(X)		X					
-18°C Suppenmaultaschen, ca. 10 g	25570			SPUR		X		X				(X)		X					
+7°C Gemüsemaultaschen, ca. 50 g	25901			SPUR		X		X				(X)		X					
-18°C Maultaschen Allgäuer Art, ca. 90 g	61162					X		X				X		(X)					
-18°C Bio-Gemüsemaultaschen, ca. 50 g	62181					X		X				X		X					
-18°C Maultaschen Huhn und Hahn, ca. 50 g	62259					X		X				X		(X)					
-18°C Pockets Rote Beete-Süßkartoffel	62280					X		X				X		X					
-18°C Pockets Linsen-Karotte	62281					X		X			(X)	X		X					
-18°C Pockets Ziegenkäse-Mango	62282					X		X			(X)	X		X					
-18°C Maultaschen mit Ei	63095					X		X			(X)	(X)		X					
-18°C Frischkäse-Spinat-Taschen, ca. 35 g	65241					X		X				X		(X)					
-18°C Snackriegel Maultaschen-Liebe, vegetarisch, ca. 120 g	65311					X		X				(X)		X					
-18°C Snackriegel Maultaschen-Liebe, fleischhaltig, ca. 120 g	65321			SPUR		X		X				(X)		X					
-18°C Vegane Maultaschen, ca. 50 g	65424					X					(X)								
-18°C Rindfleischmaultaschen, ca. 50 g	65440			SPUR		X		X				(X)		X					
-18°C Schwäbische Maultaschen „nach traditionellem Rezept“ g.g.A., ca. 60 g	65501			SPUR		X		X				(X)		X					
-18°C Schwäbische Maultaschen g.g.A., ca. 50 g	65508			SPUR		X		X			(X)	(X)		X					
-18°C Maultaschen geschnitten	65511			SPUR		X		X				(X)		X					
-18°C Gerollte Maultaschen, ca. 85 g	65520			SPUR		X		X				(X)		X					
-18°C Gerollte Maultaschen, ca. 85 g	65532			SPUR		X		X				(X)		X					
-18°C Gerollte Maultaschen, geschnitten	65534			SPUR		X		X				(X)		X					
-18°C Gerollte Fleischtaschen, ca. 85 g	65540			SPUR		X		X				(X)		X					
-18°C Suppenmaultaschen mit Gemüse, ca. 10 g	65571			SPUR		X		X				(X)		X					
-18°C Gerollte Rindfleischmaultaschen, ca. 85 g	65724			SPUR		X		X			(X)	(X)		X					

ALLERGENÜBERSICHT – MAULTASCHEN

	Art.-Nr.	Fleischfrei, vegetarisch, vegan	Glutenfrei lt. Rezeptur	Laktosefrei lt. Rezeptur	Ohne deklarationspflichtige 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 vegetarische Maultaschen, ca. 85 g	65800					X		X			(X)	X		(X)					
Frischkäsemaultaschen, ca. 50 g	65842					X		X			(X)	X		(X)					
Gemüsemaultaschen mit Ei	65892					X		X				(X)		X					
Vegetarische Maultaschen, ca. 85 g	65895					X		X			(X)	X		(X)					
Geflügelmaultaschen, ca. 50 g	65899			SPUR		X		X				(X)		X					
Gemüsemaultaschen, geschnitten	65911			SPUR		X		X				(X)		X					
Gemüsemaultaschen, ca. 50 g	65914			SPUR		X		X			(X)	(X)		X					
Pilzmaultaschen, ca. 50 g	65986					X		X			(X)	X		(X)					
Suppenmaultaschen, ca. 10 g	67570			SPUR		X		X				(X)		X					

Gemüsemaultaschen geschnitten

ALLERGENÜBERSICHT – BEILAGEN, KNÖDEL, SUPPENEINLAGEN

	Art.-Nr.	Fleischfrei, vegetarisch, vegan	Glutenfrei lt. Rezeptur	Laktosefrei lt. Rezeptur	Ohne deklarationspflichtige 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
+7°C Schwäbische Kartoffel – Schupfnudeln (Bubaspitzle)	83386					X		X											
+7°C Oberschwäbische Schupfnudeln	83393					X		X											
+7°C Schwäbische Eierspätzle g.g.A.	83503					X		X											
+7°C Schwäbische Eierknöpfle „Spätzle“ g.g.A.	83512					X		X											
+7°C Unsere Besten Eierspätzle	83525					X		X											
-18°C Markklößchen, ca. 8 g	33460			SPUR		X		X				(X)		(X)					
-18°C Brätspätzle	53565					X		X				(X)		(X)					
-18°C Kartoffel-Blattspinat-Gratin	61210					X		X											
-18°C Rote Beete-Knödel	62155					X		X											
-18°C Schupfnudel-Trio	62182					X		X											
-18°C Schupfnudeln, vegan	63026					X					(X)								
-18°C Semmelknödel traditionell, ca. 35 g	63336			SPUR		X		X				(X)		(X)					
-18°C Leberknödel, ca. 75 g	63351					X		X											
-18°C Schwäbische Kartoffel – Schupfnudeln (Bubaspitzle)	63381					X		X			(X)								
-18°C Oberschwäbische Schupfnudeln	63394					X		X											
-18°C Spinatknödel, ca. 75 g	63417					X		X				X		(X)					
-18°C Kartoffelknödel, ca. 75 g	63456		SPUR	SPUR		(X)		X				(X)		(X)					
-18°C Bergkäsenocken, ca. 34 g	63469					X		X				X		(X)					
-18°C Süßkartoffel-Schupfnudeln	61191					X		(X)			(X)								
-18°C Vegane Spätzle	63167					X					(X)								
-18°C Schwäbische Eierspätzle g.g.A.	63501					X		X											
-18°C Schwäbische Eierknöpfle „Spätzle“ g.g.A.	63510					X		X											
-18°C Bio-Eierspätzle	63732					X		X											
-18°C Bio-Eierknöpfle	63734					X		X											
-18°C Kartoffelgratin	63760											X							
-18°C Bio-Schupfnudeln	65126					X		X											
-18°C Flädle	65661					X		X				X							
-18°C Serviettenknödel-Scheiben, ca. 60 g	67301			SPUR		X		X				(X)		(X)					
-18°C Leberspätzle	73327					X		X											

ALLERGENÜBERSICHT – BEILAGEN, KNÖDEL, SUPPENEINLAGEN

	Art.-Nr.	Fleischfrei, vegetarisch, vegan	Glutenfrei lt. Rezeptur	Laktosefrei lt. Rezeptur	Ohne deklarationspflichtige 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
Leberknödel, ca. 75 g	73354					X		X											
Semmelknödel traditionell, ca. 75 g	73360			SPUR		X		X				(X)		(X)					
Schwäbische Kartoffel-Schupfnudeln (Bubaspitzle)	73382					X		X			(X)								
Kartoffel-Schupfnudeln Cook & Chill	73402					X		X											
Halusky Kartoffelknöpfle	62130							X			(X)								
Dinkelknöpfle	62131							X			(X)								
Tomatenspätzle	62132							X			(X)								
Spinatspätzle	73520					X		X											
Schwäbische Hochzeitssuppe	73602					X		X				X		X					
Grießklößchen, ca. 20 g	73611					X		X				X		(X)					
Leberklößchen, ca. 15 g	73630					X		X											
Laugensemmelknödel	75317					X		X				X		(X)					
Butterklößchen, ca. 8,5 g	83620					X		X				X		(X)					

Semmelknödel traditionell

ALLERGENÜBERSICHT – ITALIENISCHE BEILAGEN, GEFÜLLTE PASTA, LASAGNEN

	Art.-Nr.	Fleischfrei, vegetarisch, vegan	Glutenfrei lt. Rezeptur	Laktosefrei lt. Rezeptur	Ohne deklarationspflichtige 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
+7°C Gnocchi „all' italiana", ca. 8 g	32230			SPUR		X		X				(X)		(X)					
-18°C Lasagne Bolognese	25601					X		X				X		X					
-18°C Bio-Tortellini Vegetale, ca. 5 g	61203					X		X			(X)	(X)		(X)					
-18°C Bio-Tortelloni Ricotta-Spinaci, ca. 10 g	62140					X		X			(X)	X		(X)					
-18°C Lasagne Mediterran	62890					X		X				X		(X)					
-18°C Tortelloni Mediterraneo vegan, ca. 11 g	63025					X					(X)			(X)					
-18°C Mezzelune Spinaci vegan, ca. 11 g	64517					X					(X)								
-18°C Gnocchi di barbabietole	65322			SPUR		(X)		(X)											
-18°C Gnocchi di patate dolci	65323			SPUR		(X)		(X)											
-18°C Gnocchi di spinaci	65326			SPUR		(X)		(X)											
-18°C Ravioli Funghi, ca. 10 g	65569			SPUR		X		X				(X)		(X)					
-18°C Ravioli Formaggio, ca. 10 g	65577					X		X				X		(X)					
-18°C Lasagne Bolognese mit Rindfleisch	65617					X		X				X		X					
-18°C Gemüse-Lasagne	65618					X		X				X		X					
-18°C Lachs-Lasagne mit Blattspinat	65619					X		X	X			X		(X)					
-18°C Lasagne Primavera	65620					X		X			(X)	X		X					
-18°C Tortelloni Ricotta-Spinaci, ca. 10 g	65641					X		X			(X)	X		(X)					
-18°C Tortellini Tricolore Carne di Manzo, ca. 5 g	65648			SPUR		X		X				(X)		X					
-18°C Tortellini Carne di Manzo, ca. 5 g	65650			SPUR		X		X			(X)	(X)		(X)					
-18°C Tortellini Verdi Formaggio-Spinaci, ca. 5 g	65651					X		X			(X)	X		(X)					
-18°C Tortellini Formaggio, ca. 5 g	65652					X		X				X		(X)					
-18°C Tortelloni Tricolore Formaggio, ca. 10 g	65687					X		X			(X)	X		(X)					
-18°C Vegane Linsenlasagne	65738					X								X					
-18°C Cannelloni Ricotta-Spinaci, ca. 40 g	65975					X		X				X		(X)					
-18°C Cannelloni Carne di Manzo, ca. 40 g	68071			SPUR		X		X				(X)		X					
-18°C Gnocchi „all' italiana"	73535			SPUR		X		X				(X)		(X)					
-18°C Gemüse-Lasagne	75609					X		X				X		X					
-18°C Tortellini Pomodoro-Mozzarella, ca. 5 g	75654					X		X			(X)	X		(X)					
-18°C Cannelloni Bolognese, ca. 40 g	85560			SPUR		X		X				(X)		X					
-18°C Ravioli Carne di Manzo, ca. 10 g	85576			SPUR		X		X				(X)		X					

ALLERGENÜBERSICHT – FEINKOST, NUDELTEIG

	Art.-Nr.	Fleischfrei, vegetarisch, vegan	Glutenfrei lt. Rezeptur	Laktosefrei lt. Rezeptur	Ohne deklarationspflichtige 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
+7°C **Salat-Mayonnaise 50 %**	11101							X							X				
+7°C **Ochsenmaulsalat „nass verwogen“**	22201					X								X					
+7°C **Kutteln in Streifen, „nass verwogen“**	22203		SPUR			(X)								(X)					
+7°C **Ochsenmaulsalat „nass verwogen“**	42201					X								X					
-18°C **Kutteln, in Streifen**	62207		SPUR	SPUR	o.d.Z.	(X)		(X)				(X)		(X)					
-18°C **Nudelteig (Maultaschenteig)**	65942				o.d.Z.	X		X			(X)								

Nudelteig

ALLERGENÜBERSICHT – PFANNENGERICHTE, PIEROGI

	Art.-Nr.	Fleischfrei, vegetarisch, vegan	Glutenfrei lt. Rezeptur	Laktosefrei lt. Rezeptur	Ohne deklarationspflichtige 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
Asiatische Bratnudelpfanne	63112			SPUR		X		(X)			X	(X)		(X)					
Gnocchipfanne Milano	63269					(X)		(X)				X		(X)					
Westernpfanne	63073			SPUR		X		(X)				(X)		(X)					
Penne Quattro Formaggi	63284					X		(X)				X		(X)					
Hirtenpfanne vegetarisch	63299					X		(X)				X							
Käsespätzle „Allgäuer Art“	63560					X		X				X		(X)					
Spätzle-Pilz-Pfanne vegetarisch	63572			SPUR		X		X				(X)		(X)					
Schupfnudel-Gemüse-Pfanne vegetarisch	63582			SPUR		X		X				(X)		(X)					
Maultaschen-Gemüse-Pfanne	65721			SPUR		X		X				(X)		X					
Putendöner	66905		SPUR	SPUR		(X)		(X)				(X)		(X)					
Linguine-Pfanne	73243					X		(X)				X		(X)					
Pierogi Ruskie, ca. 11 g	65790					X		X				X		(X)					
Pierogi Pelmeni, ca. 11 g	65791					X		X				(X)		X					

Spätzle-Pilz-Pfanne, vegetarisch

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN DER BÜRGER GMBH & CO. KG

VERKAUFS-, LIEFERUNGS- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

1. Geltungsbereich

1.1. Unsere VERKAUFSBEDINGUNGEN gelten ausschließlich. Soweit diese keine Regelungen enthalten, gilt das Gesetz. Entgegenstehenden oder zusätzlichen Bedingungen des Vertragspartners wird widersprochen. Sie gelten nur, wenn wir uns schriftlich ausdrücklich mit ihnen oder mit Teilen davon einverstanden erklärt haben. Unsere VERKAUFSBEDINGUNGEN gelten auch dann, wenn unsere Lieferungen in Kenntnis entgegenstehender oder zusätzlicher Bedingungen des Vertragspartners vorbehaltlos erbracht werden.

1.2. Unsere VERKAUFSBEDINGUNGEN gelten auch für alle künftigen Geschäfte mit dem Vertragspartner.

1.3. Unsere VERKAUFSBEDINGUNGEN gelten nur gegenüber Unternehmern im Sinne von § 310 Abs. 1 BGB.

2. Angebote, Qualität, Gewicht, Änderungen des Vertragsinhalts, Selbstbelieferungsvorbehalt

2.1. Unsere Angebote sind – sofern nicht ausdrücklich als fest bezeichnet – freibleibend und unverbindlich.

2.2. Wir behalten uns nach Vertragsschluss folgende Änderungen unserer Lieferungen vor, sofern dies für den Vertragspartner zumutbar ist: geringfügige und unwesentliche Farb-, Form-, Maß-, Gewichts- oder Mengenabweichungen; handelsübliche Abweichungen.

2.3. Das in unserem Werk ermittelte Ausgangsgewicht ist maßgebend. Es wird unter Kontrolle festgestellt. Während des Transports entstehende übliche Gewichtsverluste gehen zu Lasten des Vertragspartners.

2.4. Der Vertragsschluss erfolgt unter dem Vorbehalt der richtigen und rechtzeitigen Selbstbelieferung durch unsere Zulieferer. Dies gilt nur für den Fall, dass die Nichtlieferung nicht von uns zu vertreten ist. Der Vertragspartner wird über die Nichtverfügbarkeit von Lieferungen unverzüglich informiert.

3. Preise, Zahlungsbedingungen

3.1. Wir behalten uns das Recht vor, unsere Preise angemessen zu erhöhen, wenn nach Abschluss des Vertrages von uns nicht zu vertretende Kostenerhöhungen, insbesondere auf Grund von Preiserhöhungen von Materialien und Vorprodukten, eintreten. Diese werden wir dem Vertragspartner auf Verlangen nachweisen.

3.2. Unsere Preise verstehen sich vorbehaltlich gesonderter Vereinbarung **ab Werk** ausschließlich Porto, Versand, Fracht, Verpackung, Versicherung, Zoll sowie anderer öffentlicher Gebühren oder Abgaben. Wird die Klausel „frachtfrei“ oder „franko Empfangsort“ vereinbart, übernehmen wir nur die reinen Frachtkosten (Transportkosten), während alle durch besondere Verhältnisse eintretenden Zuschläge wie Liegegelder, Umladekosten oder ähnliche Kosten zu Lasten des Vertragspartners gehen. Die Mehrwertsteuer wird in der jeweils am Tag der Rechnungstellung gesetzlich vorgeschriebenen Höhe zusätzlich in Rechnung gestellt.

3.3. Die Zahlungen sind bei Fälligkeit ohne jeden Abzug – also ohne Skonto – frei unserer Zahlstelle zu leisten. Ist eine Zahlung nicht innerhalb von 30 Tagen jeweils nach Rechnungsdatum geleistet, kommt der Vertragspartner ohne weitere Erklärung unsererseits in Verzug. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Regelungen betreffend die Folgen des Zahlungsverzugs.

3.4. Aufrechnungsrechte stehen dem Vertragspartner nur zu, wenn seine Gegenansprüche rechtskräftig festgestellt, unbestritten oder anerkannt sind. Zur Ausübung eines Zurückbehaltungsrechts ist der Vertragspartner nur insoweit befugt, als sein Gegenanspruch auf dem gleichen Vertragsverhältnis beruht.

3.5. Im Falle fehlender Vertragsgemäßheit der Lieferung steht dem Vertragspartner ein Zurückbehaltungsrecht zu, soweit der einbehaltene Betrag im angemessenen Verhältnis zur fehlenden Vertragsgemäßheit, (insbesondere einem Mangel) und den voraussichtlichen Kosten der Nacherfüllung (insbesondere einer Mangelbeseitigung) steht. Der Vertragspartner ist nicht berechtigt, Ansprüche und Rechte wegen fehlender Vertragsgemäßheit geltend zu machen, wenn er fällige Zahlungen nicht geleistet hat und der fällige aber nicht geleistete Betrag trotz der fehlenden Vertragsgemäßheit in einem angemessenen Verhältnis zu den nicht vertragsgemäßen Lieferungen bzw. Leistungen steht.

4. Verpackung, Lieferzeit, nicht zu vertretende Lieferhindernisse, Lieferverzug, Annahmeverzug, Mitwirkungspflichten

4.1. Vorbehaltlich einer anderweitigen Vereinbarung erfolgt die Lieferung „**ab Werk**“ unverpackt. Auch bei etwaiger Verpackung durch uns werden Transport- und alle sonstigen Verpackungen nach Maßgabe der Verpackungsordnung nicht zurückgenommen; ausgenommen sind Paletten und Tauschverpackungen. Der Vertragspartner ist verpflichtet, auf eigene Kosten für eine Entsorgung der Verpackungen zu sorgen.

4.2. Die angegebenen Lieferzeiten sind nur dann Fixtermine, wenn sie ausdrücklich als solche festgelegt werden.

4.3. Die Einhaltung von Lieferverpflichtungen, insbesondere Lieferterminen, setzt voraus:
die rechtzeitige und ordnungsgemäße Erfüllung etwaiger Mitwirkungspflichten des Vertragspartners, insbesondere den Eingang vom Vertragspartner zu liefernder Unterlagen und Informationen; den Eingang vereinbarter Anzahlungen bzw. die Eröffnung vereinbarter Akkreditive; das Vorliegen etwaiger erforderlicher behördlicher Genehmigungen und Lizenzen. Die Einrede des nicht erfüllten Vertrages bleibt vorbehalten.

4.4. Für die Einhaltung der Lieferfrist ist der Zeitpunkt maßgebend, an dem die Lieferung „**ab Werk**“ erfolgt oder dem Vertragspartner die Versandbereitschaft mitgeteilt worden ist.

4.5. Von uns nicht zu vertretende Lieferverzögerungen:

4.5.1 Lieferverzögerungen auf Grund folgender Lieferhindernisse sind von uns – außer es wurden gerade in Bezug auf die Frist- bzw. Termineinhaltung ausnahmsweise ein Beschaffungsrisiko oder eine Garantie übernommen – nicht zu vertreten, entsprechendes gilt auch, wenn diese Hindernisse bei unseren Lieferanten oder deren Unterlieferanten eintreten: Umstände höherer Gewalt sowie Lieferhindernisse, die nach Vertragsschluss eintreten oder uns unverschuldet erst nach Vertragsschluss bekannt werden und bezüglich derer von uns der Nachweis geführt wird, dass sie auch durch die gebotene Sorgfalt von uns nicht vorausgesehen und verhütet werden konnten und uns insoweit auch kein Übernahme-, Vorsorge- und Abwendungsverschulden trifft.

Unter vorbenannten Voraussetzungen – Eintritt oder unverschuldetes Bekanntwerden erst nach Vertragsschluss, von uns nachgewiesene Unvorhersehbarkeit und Unvermeidbarkeit – zählen hierzu insbesondere: Berechtigte Arbeitskampfmaßnahmen (Streik und Aussperrungen); Betriebsstörungen; Rohstoffverknappung; Epidemien und Pandemien, Ausfall von Betriebs- und Hilfsstoffen.

4.5.2 Schadensersatzansprüche des Vertragspartners sind bei Lieferverzögerungen im Sinne von Ziff. 4.5.1. ausgeschlossen.

4.5.3 Bei einem endgültigen Lieferhindernis im Sinne von Ziff. 4.5.1. ist jede Vertragspartei zur sofortigen Vertragsbeendigung durch Rücktritt entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen berechtigt.

4.5.4 Bei einem vorübergehenden Lieferhindernis im Sinne von Ziff. 4.5.1. sind wir berechtigt, Lieferungen um die Dauer der Behinderung zzgl. einer angemessenen Anlaufzeit hinauszuschieben. Weisen wir dem Vertragspartner eine unzumutbare Liefererschwerung nach, sind wir zum Vertragsrücktritt berechtigt.

4.6. Von uns zu vertretende Lieferverzögerungen (Lieferverzug)
Wenn eine strengere (insbesondere verschuldensunabhängige) oder mildere Haftung weder bestimmt noch aus dem sonstigen Inhalt des Vertragsverhältnisses zu entnehmen ist, haften wir für Verzugsschäden wegen vorsätzlicher oder fahrlässiger Pflichtverletzung wie folgt:

4.6.1 Gemäß den gesetzlichen Bestimmungen bei Vorsatz.

4.6.2 Gemäß den gesetzlichen Bestimmungen unter Begrenzung unserer Schadensersatzhaftung auf den vorhersehbaren, vertragstypischen Schaden:
bei grober Fahrlässigkeit unserer gesetzlichen Vertreter, leitenden Angestellten und sonstigen Erfüllungsgehilfen; bei leichter Fahrlässigkeit unserer gesetzlichen Vertreter, leitenden Angestellten und sonstigen Erfüllungsgehilfen, wenn durch diese wesentliche Vertragspflichten (vgl. Definition Ziff. 8.8.2) verletzt werden; dies ist insbesondere der Fall, wenn der zugrunde liegende Vertrag ein Fixgeschäft ist oder der Vertragspartner wegen der von uns zu vertretenden Lieferverzögerung geltend machen kann, dass sein Interesse an der Vertragserfüllung fortgefallen ist.

4.6.3 Im übrigen Fällen leichter Fahrlässigkeit haften wir im Fall des Lieferverzugs für jede vollendete Woche Verzug nur im Rahmen einer pauschalierten Verzugsentschädigung in Höhe von 0,5% des Lieferwertes, maximal jedoch nicht mehr als 5% des Lieferwertes.

4.6.4 Weitere gesetzliche Ansprüche und Rechte des Vertragspartners bleiben vorbehalten.

4.7. Wir sind zu Teillieferungen in für den Vertragspartner zumutbarem Umfang berechtigt.

4.8. Kommt der Vertragspartner schuldhaft mit der Annahme am Erfüllungsort, der Abholung oder dem Abruf der Ware – auch bei eventuellen Teillieferungen – in Verzug, verzögert sich die Lieferung in sonstiger Weise aus Gründen, die der Vertragspartner zu vertreten hat oder verletzt er schuldhaft sonstige Mitwirkungspflichten, so sind wir berechtigt, den uns insoweit entstehenden Schaden, einschließlich etwaiger Mehraufwendungen, ersetzt zu verlangen. Weitergehende Ansprüche bleiben vorbehalten.

5. Übergang der Gefahr, Versicherung

5.1. Die Gefahr des zufälligen Untergangs oder einer zufälligen Verschlechterung geht auf den Vertragspartner über, sobald die Lieferung an die zur Abholung oder Ausführung der Lieferung bestimmte Person oder Anstalt übergeben worden ist, spätestens jedoch bei Verlassen unseres Werkes. **Dies gilt auch für etwaige, auf Grund besonderer Vereinbarung durch unsere eigenen Fahrzeuge oder „frachtfrei“, „verpackungsfrei“, „assekuranzfrei“ und/oder „franko Empfangsort“ erfolgten Lieferungen.**

5.2. Bei Annahme-, Abruf- oder Abholverzug des Vertragspartners oder Verzögerung unserer Lieferungen aus von dem Vertragspartner zu vertretenden Gründen geht die Gefahr eines zufälligen Untergangs oder einer zufälligen Verschlechterung zu dem Zeitpunkt auf den Vertragspartner über, an dem dieser in Verzug gerät bzw. an dem die Lieferungen bei pflichtgemäßem Verhalten des Vertragspartners vertragsgemäß hätten erfolgen können.

5.3. Auf Wunsch des Vertragspartners wird auf seine Kosten die Lieferung ab Gefahrübergang gegen Diebstahl, Bruch-, Feuer-, Wasser- und Transportschäden sowie sonstige versicherbare Schäden versichert.

6. Eigentumsvorbehalt

6.1. Wir behalten uns das Eigentum an der Lieferung („Vorbehaltsprodukte“) bis zum Eingang aller Zahlungen aus der Geschäftsverbindung mit dem Vertragspartner vor. Der Eigentumsvorbehalt erstreckt sich auch auf den anerkannten Saldo, soweit wir Forderungen gegenüber dem Vertragspartner in laufende Rechnung buchen (Kontokorrent-Vorbehalt). Bei vertragswidrigem Verhalten des Vertragspartners, insbesondere bei Zahlungsverzug, sind wir berechtigt, die Vorbehaltsprodukte zurückzunehmen. In der Zurücknahme der Vorbehaltsprodukte durch uns liegt ein Rücktritt vom Vertrag. Wir sind nach Rücknahme der Vorbehaltsprodukte zu deren Verwertung befugt, der Verwertungserlös ist auf die Verbindlichkeiten des Vertragspartners – abzüglich angemessener Verwertungskosten – anzurechnen.

6.2. Der Vertragspartner ist berechtigt, die Vorbehaltsprodukte im ordentlichen Geschäftsgang weiterzuverkaufen; er tritt uns jedoch bereits jetzt alle Forderungen in Höhe des Faktura-Endbetrags (einschließlich Mehrwertsteuer) unserer Forderungen ab, die ihm aus der Weiterveräußerung gegen seine Abnehmer oder Dritte erwachsen. Stellt der Vertragspartner die Forderungen aus einer Weiterveräußerung der Vorbehaltsprodukte in ein mit seinem Abnehmer bestehendes Kontokorrentverhältnis ein, so ist die Kontokorrentforderung in Höhe des anerkannten Saldos abgetreten; gleiches gilt für den „kausalen“ Saldo im Falle der Insolvenz des Vertragspartners. Zur Einziehung der abgetretenen Forderungen ist der Vertragspartner auch nach deren Abtretung ermächtigt. Unsere Befugnis, die Forderungen selbst einzuziehen, bleibt – vorbehaltlich der insolvenzrechtlichen Regelungen – hiervon unberührt; jedoch verpflichten wir uns, die Forderungen nicht einzuziehen, solange der Vertragspartner seine Vertragspflichten nicht verletzt, insbesondere seinen Zahlungsverpflichtungen ordnungsgemäß nachkommt, nicht in Zahlungsverzug gerät sowie kein Antrag auf Eröffnung eines Insolvenzverfahrens gestellt ist oder keine Zahlungseinstellung vorliegt. Sicherungsübereignung oder Verpfändung werden von der Veräußerungsbefugnis des Vertragspartners nicht gedeckt.

6.3. Bei Wegfall unserer Verpflichtung gemäß vorstehend Ziff. 6.2., die Forderungen nicht selbst einzuziehen, sind wir – vorbehaltlich der insolvenzrechtlichen Regelungen – berechtigt, die Weiterveräußerungsbefugnis zu widerrufen und von unserem Rücknahme- und Verwertungsrecht nach Maßgabe von vorstehend Ziff. 6.1 Gebrauch zu machen und/oder
die Einziehungsermächtigung zu widerrufen und zu verlangen, dass der Vertragspartner uns die abgetretenen Forderungen und deren Schuldner bekannt gibt, alle zum Einzug erforderlichen Angaben macht, die dazugehörigen Unterlagen aushändigt und den Schuldnern (Dritten) die Abtretung mitteilt.

6.4. Bei Beschädigung oder Abhandenkommen der Vorbehaltsprodukte sowie bei Sitz- und Wohnungswechsel hat uns der Vertragspartner unverzüglich schriftlich zu benachrichtigen. Entsprechendes gilt bei Pfändungen oder sonstigen Eingriffen Dritter, damit wir Drittwiderspruchsklage (gemäß § 771 ZPO oder, sofern anwendbar, gemäß entsprechendem ausländischem Recht) erheben können. Soweit der Dritte nicht in der Lage ist, uns die gerichtlichen und außergerichtlichen Kosten einer Drittwiderspruchsklage zu erstatten, haftet der Vertragspartner für den uns entstandenen Ausfall. Wird die Freigabe der Vorbehaltsprodukte ohne Prozess erreicht, können auch die dabei entstandenen Kosten dem Vertragspartner angelastet werden, ebenso die Kosten der Rückschaffung der gepfändeten Vorbehaltsprodukte.

6.5. Die Verarbeitung oder Umbildung der Vorbehaltsprodukte durch den Vertragspartner wird stets für uns vorgenommen. Werden die Vorbehaltsprodukte mit anderen, uns nicht gehörenden Gegenständen verarbeitet, so erwerben wir das Miteigentum an der neuen Sache im Verhältnis des Wertes der Vorbehaltsprodukte (Faktura-Endbetrag einschließlich Mehrwertsteuer) zu den Werten der anderen verarbeiteten Gegenstände zur Zeit der Verarbeitung bzw. Umbildung. Für die durch Verarbeitung bzw. Umbildung entstehende Sache gilt im Übrigen das gleiche wie für die Vorbehaltsprodukte. An der durch Verarbeitung bzw. Umbildung entstehenden Sache erhält der Vertragspartner ein seinem Anwartschaftsrecht an den Vorbehaltsprodukten entsprechendes Anwartschaftsrecht eingeräumt.

6.6. Werden die Vorbehaltsprodukte mit anderen, uns nicht gehörenden Gegenständen untrennbar vermischt oder verbunden, so erwerben wir das Miteigentum an der neuen Sache im Verhältnis des Wertes der Vorbehaltsprodukte (Faktura-Endbetrag einschließlich Mehrwertsteuer) zu den Werten der anderen vermischten oder verbundenen Gegenstände zum Zeitpunkt der Vermischung oder Verbindung. Erfolgt die Vermischung oder Verbindung in der Weise, dass die Sache des Vertragspartners als Hauptsache anzusehen ist, so gilt als vereinbart, dass der Vertragspartner uns anteilmäßig Miteigentum überträgt. Der Vertragspartner verwahrt das Alleineigentum oder das Miteigentum für uns.

6.7. Bei der Weiterveräußerung unserer Vorbehaltsprodukte nach Verarbeitung oder Umbildung tritt der Vertragspartner seine Vergütungsansprüche in Höhe des Fakturaendbetrages (einschließlich Mehrwertsteuer) unserer Forderungen bereits jetzt sicherungshalber an uns ab. Haben wir aufgrund der Verarbeitung bzw. Umbildung oder der Vermischung bzw. Verbindung der Vorbehaltsprodukte mit anderen, uns nicht gehörenden Gegenständen nur Miteigentum gemäß vorstehender Ziff. 6.5. oder 6.6. erworben, wird der Kaufpreisanspruch des Vertragspartners nur im Verhältnis des von uns für die Vorbehaltsprodukte berechneten Endbetrages inklusive Mehrwertsteuer zu den Rechnungsendbeträgen der anderen, uns nicht gehörenden Gegenstände im Voraus an uns abgetreten. Im Übrigen gelten für die im Voraus abgetretenen Forderungen die vorstehenden Ziff. 6.2. und 6.3 entsprechend.

6.8. Ist der Eigentumsvorbehalt oder die Abtretung nach ausländischem Recht, in dessen Bereich sich unsere Vorbehaltsprodukte befinden, nicht wirksam, so gilt die dem Eigentumsvorbehalt und der Abtretung in diesem Rechtsgebiet entsprechende Sicherung als vereinbart. Ist zur Entstehung solcher Rechte die Mitwirkung des Vertragspartners erforderlich, so ist er auf unsere Anforderung hin verpflichtet, alle Maßnahmen zu ergreifen, die zur Begründung und Erhaltung solcher Rechte notwendig sind.

6.9. Wir verpflichten uns, die uns zustehenden Sicherheiten auf Verlangen des Vertragspartners insoweit freizugeben, als der realisierbare Wert unserer Sicherheiten die zu sichernden Forderungen um mehr als 10% übersteigt; die Auswahl der freizugebenden Sicherheiten obliegt uns.

7. Untersuchungs- und Rügepflicht, Informationsverpflichtung

7.1. Unbeschadet der nach § 377 HGB bestehenden Untersuchungs- und Rügeobliegenheiten des Vertragspartners ist dieser verpflichtet, die Ware unverzüglich nach Ablieferung, soweit dies nach ordnungsgemäßem Geschäftsgang tunlich ist, auf seine Kosten nach Stückzahl, Gewicht und Verpackung zu untersuchen und mindestens stichprobenweise eine repräsentative Qualitätskontrolle vorzunehmen, hierzu in angemessenem Umfang die Verpackung (Kartons, Säcke, Dosen, Folien etc.) zu öffnen und die Ware selbst nach äußerer Beschaffenheit, Geruch und Geschmack zu prüfen, wobei gefrorene Ware mindestens stichprobenartig aufzutauen ist. Ergeben sich dabei Auffälligkeiten, ist die Ware genauer zu untersuchen.

7.2. Der Vertragspartner ist verpflichtet, beanstandete Ware bis zur weiteren Anweisung durch uns bereit zu halten. Bei gerügter Tiefkühlware ist der Vertragspartner verpflichtet, diese unter Beachtung der einschlägigen gesetzlichen Vorgaben zu lagern. Wir sind berechtigt, den Nachweis einer lückenlosen Kühlkette zu fordern.

7.3. Mängel müssen uns unverzüglich in einer Weise angezeigt werden, dass wir die Rechtzeitigkeit und die Berechtigung der betreffenden Rüge nachprüfen können und dass eine Rückverfolgbarkeit durch uns möglich ist, insbesondere müssen aus der Rüge Art und Umfang des behaupteten Mangels eindeutig zu entnehmen sein und die auf der Produktverpackung aufgebrachten Chargen Identnummern angegeben sein.

7.4. Eine Mangelhaftung ist ausgeschlossen, sobald der Vertragspartner die gerügte Ware vermischt, weiterversendet, weiterverkauft oder mit ihrer Be- oder Verarbeitung begonnen hat.

7.5. Zur Eingrenzung unserer Produzentenhaftung ist der Vertragspartner verpflichtet, uns umgehend alle ihm zugehenden Informationen zu geben, die auf das Vorliegen von Produktmängeln oder -fehlern schließen lassen (insbesondere Kundenreklamationen) und uns bei Rückrufaktionen unverzüglich und umfassend zu unterstützen.

8. Mängelhaftung

8.1. Die Mängelrechte des Vertragspartners setzen voraus, dass dieser seinen nach § 377 HGB geschuldeten Untersuchungs- und Rügeobliegenheiten und seinen Vertragspflichten gemäß vorstehend Ziff. 7.1 ordnungsgemäß nachgekommen ist. Nach einer Mängelanzeige werden wir dem Vertragspartner unverzüglich mitteilen, ob die Ware an uns zurückzuschicken ist oder aber, ob zuzuwarten ist, bis diese von uns bei ihm abgeholt oder an Ort und Stelle – auch durch einen Sachverständigen – überprüft wird. Sind am Untersuchungsort durch einen vereidigten Probenehmer Muster aus der Lieferung gezogen, so sind diese für die Begutachtung der Beschaffenheit der Ware maßgeblich.

8.2. Soweit ein Mangel vorliegt, sind wir nach unserer Wahl zur Nacherfüllung in Form einer Mangelbeseitigung oder zur Lieferung einer neuen mangelfreien Sache berechtigt. Sollte eine der beiden oder beide Arten dieser Nacherfüllung unmöglich oder unverhältnismäßig sein, sind wir berechtigt, sie zu verweigern. Wir können die Nacherfüllung auch verweigern, solange der Vertragspartner seine Zahlungspflichten uns gegenüber nicht in einem Umfang erfüllt, der dem mangelfreien Teil der erbrachten Leistung entspricht. Wir sind verpflichtet, alle zum Zweck der Nacherfüllung erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten zu tragen, soweit sich diese nicht dadurch erhöhen, dass die Lieferung nach einem anderen Ort als zum Erfüllungsort verbracht wurde, es sei denn, die Verbringung entspricht dem bestimmungsgemäßen Gebrauch.

8.3. Bei Unmöglichkeit oder Fehlschlagen der Nacherfüllung, schuldhafter oder unzumutbarer Verzögerung oder ernsthafter und endgültiger Verweigerung der Nacherfüllung durch uns oder Unzumutbarkeit der Nacherfüllung für den Vertragspartner ist dieser nach seiner Wahl berechtigt, entweder den Kaufpreis entsprechend herabzusetzen (Minderung) oder vom Vertrag zurückzutreten (Rücktritt).

8.4. Soweit diese ALLGEMEINEN VERKAUFSBEDINGUNGEN zu Voraussetzungen und Folgen der Nacherfüllung, der Minderung und des Rücktritts keine oder keine abweichenden Regelungen enthalten, finden die gesetzlichen Vorschriften zu diesen Rechten Anwendung. Für den Rückgriff des Vertragspartners gegen uns wegen von ihm im Zusammenhang mit der Mangelhaftigkeit einer neu hergestellten Sache getätigten Aufwendungen gelten die gesetzlichen Regelungen.

8.5. Die Ansprüche des Vertragspartners auf Schadens- und Aufwendungsersatz, die mit Mängeln im Zusammenhang stehen, richten sich ohne Rücksicht auf die Rechtsnatur des Anspruchs – insbesondere auch in Bezug auf Ansprüche wegen Mängeln und Pflichtverletzungen, sowie deliktische Ansprüche – nach den folgenden Regelungen Ziff. 8.5.1 bis einschließlich Ziff. 8.5.4.

8.5.1 Für Schäden haften wir gemäß den gesetzlichen Bestimmungen unbeschränkt:
bei Vorsatz;
bei schuldhafter Verletzung von Leben, Körper, Gesundheit;
bei Mängeln sowie sonstigen Umständen, die arglistig verschwiegen worden sind, oder
bei Mängeln, deren Abwesenheit garantiert oder soweit eine Garantie für die Beschaffenheit abgegeben worden ist.

8.5.2 Des Weiteren haften wir gemäß den gesetzlichen Bestimmungen für Schäden, wobei unsere Schadensersatzhaftung jedoch (außer in den Fällen vorstehend Ziff. 8.5.1) auf den vorhersehbaren, vertragstypischen Schaden begrenzt ist:
bei grober Fahrlässigkeit unserer gesetzlichen Vertreter, leitenden Angestellten und sonstigen Erfüllungsgehilfen;
bei leichter Fahrlässigkeit unserer gesetzlichen Vertreter, leitenden Angestellten und sonstigen Erfüllungsgehilfen, unter der Voraussetzung, dass durch diese wesentliche Vertragspflichten (Pflichten, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrages überhaupt erst ermöglichen und auf deren Einhaltung der Vertragspartner regelmäßig vertrauen darf) verletzt werden.

8.5.3 Die Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz bleibt unberührt.

8.5.4 Soweit nicht vorstehend Ziff. 8.5 etwas Abweichendes geregelt ist, sind weitere Ansprüche ausgeschlossen.

9. Einhaltung von gesetzlichen Bestimmungen, Verordnungen und Vorschriften durch unser Unternehmen, Compliance

9.1 Vom Vertragspartner geforderte Garantien, Verpflichtungen, Bestätigungen oder Erklärungen über die Einhaltung in- oder ausländischer öffentlich-rechtlicher Gesetze, Verordnungen und Vorschriften durch unser Unternehmen, insbesondere in den Bereichen Strafrecht, Korruption, Kartellrecht, Umweltschutz, Menschenrechte, Arbeitssicherheit und Mindestlohn, begründen nur dann eine vertragliche Verpflichtung unsererseits gegenüber dem Vertragspartner, wenn wir diesen ausdrücklich schriftlich zugestimmt haben. Entsprechendes gilt in Bezug auf die vom Vertragspartner geforderte Einhaltung von gesetzlich nicht bindenden Standards durch unser Unternehmen, wie z. B. den IFS Food Standard; sonstige Verhaltenskodices des Vertragspartners.

9.2 Verletzen wir die für unser Unternehmen geltenden öffentlich-rechtlichen Regelungen, stehen dem Vertragspartner dem Grunde und der Höhe nach ausschließlich die gesetzlich vorgesehenen Rückgriffsrechte gegen uns zu, es sei denn, wir hätten weitergehenden Rechtsfolgen ausdrücklich schriftlich zugestimmt. Dies betrifft insbesondere Kündigungs- und Rücktrittsrechte, Vertragsstrafen, Schadensersatz-, Aufwendungsersatz und Freistellungsansprüche. Bei der Verletzung gesetzlich nicht bindender Standards kann der Vertragspartner nur ausdrücklich schriftlich vereinbarte Rechte gegen uns geltend machen.

9.3 Einsichts- und Auditierungsrechte zugunsten des Vertragspartners zur Überwachung bzw. bei Verdacht von Verstößen in vorbenannten Bereichen gemäß Ziffer 9.1 (Compliance-Verstöße) bedürfen einer ausdrücklichen schriftlichen Vereinbarung. Entsprechendes gilt in Bezug auf in diesen Bereichen geforderte Informationspflichten unsererseits.

9.4 Wir haften nicht für Compliance-Verstöße Dritter, insbesondere unserer Zulieferer, außer dies wurde ausdrücklich schriftlich vereinbart

10. Gesamthaftung

10.1 Die nachstehenden Regelungen gelten für Ansprüche des Vertragspartners außerhalb der Sachmängelhaftung. Uns zustehende gesetzliche oder vertragliche Rechte und Ansprüche sollen weder ausgeschlossen noch beschränkt werden.

10.2 Für die Haftung auf Schadensersatz – vorbehaltlich der gesondert geregelten Haftung wegen Verzugs (Ziffer 4.6) – gelten die Regelungen vorstehend Ziffern 8.5 entsprechend. Soweit eine gesetzliche Haftung greift, ist jedoch der vorhersehbare typischerweise eintretende Schaden maßgeblich und nicht der vertragstypische Schaden. Eine weitergehende Haftung auf Schadensersatz ist – ohne Rücksicht auf die Rechtsnatur des geltend gemachten Anspruchs – ausgeschlossen. Dies gilt insbesondere für Ansprüche auf Schadensersatz neben der Leistung und Schadensersatz statt der Leistung wegen Pflichtverletzungen sowie für deliktische Ansprüche auf Ersatz von Sachschäden gemäß § 823 BGB.

10.3 Die Begrenzung nach Ziff. 10.2 gilt auch, soweit der Vertragspartner Aufwendungen verlangt.

10.4 Ein Verschulden unserer gesetzlichen Vertreter und Erfüllungsgehilfen ist uns zuzurechnen.

10.5 Die gesetzlichen Regelungen über die Beweislast bleiben unberührt.

10.6 Soweit die Haftung uns gegenüber ausgeschlossen oder eingeschränkt ist, gilt dies auch im Hinblick auf die persönliche Schadensersatzhaftung unserer Angestellten, Arbeitnehmer, Mitarbeiter, Vertreter und Erfüllungsgehilfen.

11. Regress gegen uns wegen produktbezogener Inanspruchnahme des Vertragspartners.

Für den Ersatz von Schäden und Aufwendungen, die unser Vertragspartner im Zusammenhang mit der Verletzung produktbezogener in- oder ausländischer öffentlich-rechtlicher Gesetze, Verordnungen und Vorschriften - insbesondere zu Produktsicherheit und Umwelt- bzw. Emissionsvorschriften - aufgrund vertraglicher oder gesetzlicher Verpflichtung zu tragen hat oder zu tragen übernimmt, haften wir ausschließlich nach den für uns geltenden gesetzlichen Bedingungen. Eine weitergehende Haftung unsererseits besteht nur, wenn wir dieser ausdrücklich schriftlich zugestimmt haben. Unsere Haftung für Mängel nach Maßgabe des mit dem Vertragspartner geschlossenen Vertrages sowie unsere Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz bleiben hiervon unberührt.

12. Verjährung

12.1 Die Verjährungsfrist für Ansprüche und Rechte wegen Mängeln der Lieferungen – gleich aus welchem Rechtsgrund – beträgt vorbehaltlich nachfolgend Ziff. 12.3 ein Jahr.

12.2 Die Verjährungsfrist nach Ziff. 12.1. gilt auch für sämtliche Schadensersatzansprüche gegen uns.

12.3 Die Verjährungsfrist nach Ziff. 12.1 gilt generell nicht im Fall des Vorsatzes, bei arglistigem Verschweigen eines Mangels oder bei einer Garantie für die Beschaffenheit der Ware (z. B. Haltbarkeitsgarantie), für Schadensersatzansprüche in den Fällen von Ziff. 8.5.1, 8.5.2 und 8.5.3 sowie die gesetzlichen Ansprüche und Rechte des Vertragspartners auf Rückgriff gegen uns infolge der Mangelhaftigkeit unserer Ware. Insoweit gelten die gesetzlichen Verjährungsfristen.

12.4 Soweit nicht ausdrücklich anderes bestimmt ist, bleiben die gesetzlichen Bestimmungen über den Verjährungsbeginn, die Ablaufhemmung, die Hemmung und den Neubeginn von Fristen unberührt.

12.5 Die Ansprüche auf Minderung und die Ausübung eines Rücktrittsrechts sind ausgeschlossen, soweit der Nacherfüllungsanspruch verjährt ist. Der Vertragspartner kann in diesem Fall aber die Zahlung der Vergütung insoweit verweigern, als er aufgrund des Rücktritts oder der Minderung dazu berechtigt sein würde.

13. Forderungsabtretungen

Forderungen gegenüber uns in Bezug auf die von uns zu erbringenden Lieferungen dürfen nur mit unserer vorherigen schriftlichen Zustimmung abgetreten werden.

14. Datenspeicherung

Der Vertragspartner ist einverstanden und hiermit darüber informiert, dass alle ihn betreffenden Daten aus der Geschäftsbeziehung, auch personenbezogen im Sinne des Bundesdatenschutzgesetzes, im Rahmen unserer elektronischen Datenverarbeitung gespeichert werden.

15. Leergut

15.1 Der Vertragspartner hat uns Leergut (Eurokisten, Paletten etc.) in gleicher Art, Menge und Güte zurückzugeben. Das Leergut ist dabei nach den hygienerechtlichen Vorschriften in gereinigtem Zustand zurückzugeben.

15.2 Für beschädigtes oder stark verschmutztes Leergut oder solches, das in seiner Art nicht mit dem Gelieferten übereinstimmt, erfolgt keine Gutschrift. In diesem Fall sind wir auch zur Verweigerung der Annahme berechtigt. Erfolgt der Rücktransport des Leerguts auf Aufforderung des Vertragspartners, hat dieser die hierfür angefallenen Kosten zu tragen.

16. Erfüllungsort, Gerichtsstand, anzuwendendes Recht, innergemeinschaftlicher Er-werb, salvatorische Klausel

16.1 Vorbehaltlich besonderer Vereinbarung ist Erfüllungsort ausschließlich unser Geschäftssitz.

16.2 Ist der Vertragspartner Kaufmann im Sinne des Handelsgesetzbuches, so ist Gerichtsstand für alle Verpflichtungen aus und in Zusammenhang mit dem Vertragsverhältnis – auch für Wechsel- und Schecksachen – unser Geschäftssitz oder nach unserer Wahl auch der Sitz des Vertragspartners. Vorstehende Gerichtsstandsvereinbarung gilt auch gegenüber Vertragspartnern mit Sitz im Ausland.

16.3 Für alle Rechte und Pflichten aus und in Zusammenhang mit dem Vertragsverhältnis kommt ausschließlich und ohne Rücksicht auf kollisionsrechtliche Regelungen das Recht der Bundesrepublik Deutschland unter Ausschluss des UN-Kaufrechts (CISG: Übereinkommen der Vereinten Nationen über Verträge über den internationalen Warenkauf vom 11.04.1980) zur Anwendung.

16.4 Sollte eine Bestimmung in diesen VERKAUFSBEDINGUNGEN oder eine Bestimmung im Rahmen sonstiger Vereinbarungen zwischen uns und dem Vertragspartner unwirksam sein oder werden, so wird hiervon die Wirksamkeit aller sonstigen Bestimmungen oder Vereinbarungen nicht berührt.

16.5 Vertragspartner aus EG-Mitgliedsstaaten sind uns bei innergemeinschaftlichem Er-werb zum Ersatz des Schadens verpflichtet, der uns möglicherweise entsteht
aufgrund von Steuervergehen des Vertragspartners selbst oder
aufgrund falscher oder unterlassener Auskünfte des Vertragspartners über seine für die Besteuerung maßgeblichen Verhältnisse.

Alle Angaben ohne Gewähr. Für Druckfehler keine Haftung. Stand: Sep_21

BÜRGER
PROFIKÜCHE

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