Perfekte Gerichte für Best Ager!

o·d·Z*

* Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf der Speisekarte, lt. Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung

SORTIMENT
SENIORENVERPFLEGUNG

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

Seniorenverpflegung

In stationären Senioreneinrichtungen kommt der Verpflegung und dem damit verbundenen Wohlgefühl der Senioren eine besondere Bedeutung zu. Denn neben einer guten Betreuung und Pflege ist es entscheidend, dass sich die Bewohner geborgen fühlen. Dazu trägt ein gutes Essen in freundlicher Umgebung und Gemeinschaft wesentlich bei.

So erfüllen die gemeinsamen Mahlzeiten wichtige soziale und kulturelle Rollen, bieten Orientierung und strukturieren den Tag oder regen zu Geselligkeit und Gesprächen untereinander an. Selbstverständlich umfasst die Ernährung auch die Bereitstellung einer qualitativ hochwertigen, bedarfsgerechten und gesundheitsfördernden Verpflegung. Zudem können für Senioren, in einer manchmal fremd empfundenen Umgebung, die traditionellen Mahlzeiten ein Gefühl von Sicherheit hervorrufen.

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) veröffentlichte 2009 den „Qualitätsstandard für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen“. Ziel des Standards ist es, die Verantwortlichen für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen bei der Erfüllung von bedarfsgerechten und ausgewogenen Speisen zu unterstützen. Was wiederum den Senioren die Möglichkeit einer Auswahl an einem vollwertigen Essensangebot geben soll.

LAUT DIESER RICHTLINIE GELTEN FÜR DIE SPEISENPLANUNG IN SENIORENEINRICHTUNGEN FOLGENDE ANFORDERUNGEN:

- Der Menüzyklus des Mittagessens beträgt mindestens sechs Wochen.
- Ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht ist auf Nachfrage im Angebot.
- Das saisonale Angebot ist berücksichtigt.
- Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt.
- Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten.
- Bei Lebensmittelunverträglichkeiten, wie Allergien, wird eine entsprechende Speisenauswahl ermöglicht.
- Einige tierische und pflanzliche Lebensmittel werden aufgrund möglicher Belastung mit Krankheitserregern nicht eingesetzt. Dies gilt beispielsweise für Rohmilchprodukte, Weichkäsesorten mit Oberflächenschmiere, frisches Mett, Tatar sowie streichfähige, schnell gereifte Rohwürste (beispielsweise frische Mettwurst). Sprossen und tiefgekühlte Beeren werden vor dem Verzehr erhitzt.
- Die Wünsche und Anregungen der Senioren sind in geeigneter Form in der Speisenplanung berücksichtigt.
- Beim Auslassen von Mahlzeiten wird eine Ersatzmahlzeit angeboten.
- Bei besonderen Ernährungssituationen sind diätetische beziehungsweise ergänzende Kostformen, wie energieangereicherte Speisen oder andere Darreichungsformen, im Angebot.
- Zum Frühstück oder Abendessen wird eine warme Komponente angeboten.
- Besonders unsere Bio-Produkte empfehlen sich für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichutngen.

Tipps:

GENAUE BESCHREIBUNGEN: KEINE ÜBERRASCHUNGEN AUF DEM TELLER

Beschreiben Sie schon auf der Karte Ihre Gerichte und die verwendeten Zutaten möglichst genau, um böse Überraschungen zu vermeiden. Das hilft dem Gast, das Gespräch mit dem Servicepersonal aufzunehmen und die Gerichte stärker auf seine Bedürfnisse zuzuschneiden.

PORTIONSGRÖSSEN: SMALL, MEDIUM, LARGE – AUCH AUF DEM TELLER

Auch unterschiedliche Portionsgrößen helfen, Lebensmittelverschwendung zu minimieren. Was wir vom Kinder- oder Seniorenteller kennen, lässt sich auf die gesamte Karte übertragen: Den Eisbecher gibt es mit zwei, drei und vier Kugeln, den Schnitzelteller mit einem oder zwei Schnitzeln, einer kleinen oder großen Salatbeilage. Lassen Sie den Gast entscheiden, wie viel Hunger er hat – statt wegzuschmeißen, was er nicht schafft.

FÜR DIE UMSETZUNG EINES EIN-WOCHEN-SPEISEPLANS EMPFIEHLT DIE DGE DIE IN DER FOLGENDEN TABELLE DARGESTELLTEN GERICHTE:

LEBENSMITTELGRUPPE	HÄUFIGKEIT	BEISPIELE ZUR PRAKTISCHEN UMSETZUNG
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	**mind. 21 x** davon: mind. 14 x Vollkornprodukte max. 2 x Kartoffelerzeugnisse	Brot, Brötchen, Getreideflocken, Grieß, Dinkel, Weizen oder Bulgur, gekocht als Beilage, Couscous-Salat, Hirse-auflauf, Grünkern-Bratlinge, Polentaschnitten, Gebäck Pellkartoffeln, Salzkartoffeln, Kartoffelsalat, Kartoffeleintopf Reispfanne, Reis als Beilage Weizen- oder Dinkelnudeln, Lasagne, Tortellini, Ravioli Vollkornbrot/-brötchen, Vollkorntoast, Vollkornteigwaren, Vollkornpizza, Naturreis Halbfertig- oder Fertigprodukte, z. B. Kroketten, Pommes frites, Kartoffelecken, Reibekuchen, Gnocchi, Püree, Klöße
Gemüse und Salat	**21 x** davon: mind. 7 x Rohkost oder Salat	gegarte Möhren, Brokkoli, Kohlrabi, Gemüselasagne, gefüllte Paprika (oder Zucchini, Auberginen), Erbsen, Linsen-, Bohneneintopf, Ratatouille, Wokgemüse, Antipasti, Gemüsepüree, Gemüsesaft zerkleinerte Möhren, Gurke, Paprika, Tomatensalat, Gurkensalat, gemischter Salat, Krautsalat
Obst	**14 x** davon: mind. 7 x frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz	Obstkompott oder -püree, Milchreis mit Kirschen, süßer Aprikosenauflauf, Fruchtsuppe mit Grießklößchen, Fruchtsoße zum Dessert, Obstkuchen Obst im Ganzen, Müsli mit Obst, Obstsalat, Quark/ Joghurt mit frischem Obst, Obsttörtchen, Waffeln mit Obstbeilage, Crêpes mit Obstquarkfüllung, Obstsaft
Milch und Milchprodukte	**mind. 14 x**	Milch, Käse, Quark, Joghurt: in Müsli, Aufläufen, Salatdressings, Dips, Soßen, Desserts, Käsekuchen, Kräuterquark
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	**max. 3 x Fleisch/Wurst** in der Mittagsverpflegung davon mind. 2 x mageres Muskelfleisch **mind 2 x Fisch** davon mind. 1 x fettreicher Seefisch	Putenbrust, Hähnchenschnitzel, Rinderbraten, Geschnetzeltes, Gulasch gedünsteter Kabeljau, Seelachsfilet, überbackener Heilbutt Heringssalat, Makrele
Fette und Öle	**Rapsöl ist Standardöl**	

Das BÜRGER Sortiment enthält eine wahre Vielfalt an Produkten, die sich hervorragend für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen nach den Qualitätsstandards der DGE eignen.

Mit BÜRGER Artikeln bieten Sie den Senioren eine schmackhafte, alters- und bedarfsgerechte Ernährung. Natürlich sind die beliebten Produkte auch einfach und schnell in der Zubereitung. Mit ihren qualitativ hochwertigen Zutaten und ohne geschmacksverstärkende Zusatz- oder Farbstoffe eignen sie sich bestens für die anspruchsvolle Verpflegung in Senioreneinrichtungen.

RICHTIG WÜRZEN

Mit zunehmendem Alter nimmt der Geschmackssinn ab. Gerade in der Seniorenverpflegung ist es also wichtig, Speisen besonders lecker zu würzen. Zum Würzen eignen sich die verschiedensten Gewürze hervorragend, z. B. Paprika, Pfeffer und verschiedene Kräuter. Vorsicht bei Salz; Nur etwa 6 g Salz täglich empfiehlt die DGE.

Alternativen zum Salzen:

- Eine schonende Zubereitung erhält die Aromen, der Eigengeschmack bleibt erhalten dadurch kann weniger gewürzt werden
- Kräuter- und Rauchsalze haben einen besonders intensiven Geschmack. Das kann helfen, insgesamt weniger zu salzen.
- Verleihen Sie Ihrem Gericht mit einer Prise Zucker, einem Schuss (Apfel-)Essig oder einem Spritzer Tomatenmark das gewisse Etwas.

www.buerger-profikueche.de/rezepte

-18°C

VEGETARISCH

Pockets Grünkohl-Haut

- schnell in der Zubereitung und einfach im Handling
- gut portionierbar, da einzeln entnehmbar
- vielseitig einsetzbar, als Beilage oder vegetarisches Hauptgericht

Rezeptvorschläge

- Auf Linsen-Würstchen-Eintopf
- In fruchtiger Tomatensauce mit geriebenem Parmesan, dazu knackiger Salat
- Mit saisonalem Pfannengemüse und frischer Vinaigrette

OKT –
EIER OHNE KÜKENTÖTEN

Für mehr Nachhaltigkeit!
Eier mit OKT sind im gesamten BÜRGER-Sortiment.

Eier OHNE Kükentöten

www.buerger-profikueche.de/rezepte

-18°C

COOK &CHILL

Brätspätzle

- bereits vorgegart, daher im Handumdrehen zubereitet
- leicht portionierbar und damit gut kalkulierbar
- praxisgerechte Gebinden, die gut zu bevorraten sind

Rezeptvorschläge

- Zur Vorspeise in einer herzhaften Suppe
- Als Beilage zu einem frischen Salat
- Mit saisonalem Gemüse in der Pfanne geröstet

SPEISERÜCKLÄUFE entstehen durch eine Sicherheits- oder Pauschal-Produktion oder eine anonyme Mahlzeiten-Bestellung
Wie können diese Probleme vermieden und die Speiserückläufe reduziert werden?

- klare Definition an Menge und Gewichtung der Lebensmittel spezifisch für den einzelnen Gast (Kalibrierung)
- zeitnahe und dezidierte Mahlzeitenbestellung zur Vordisposition Ihrer Lebensmittel
- klare Rahmenbedingungen zum Umfang Ihres Dienstleistungs-Umfanges (Verpflegungskonzept-Dienstleistungsvertrag)

www.buerger-profikueche.de/rezepte

-18°C

COOK &CHILL

Öko-Kontroll-stellennummer DE-ÖKO 006

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM VEGETARISCH

Bio-Schupfnudeln

- leicht portionierbar und damit gut kalkulierbar
- vielseitig einsetzbar, als Beilage oder vegetarisches Hauptgericht
- alle Zutaten der Bio-Produkte aus kontrolliert ökologischem Anbau

Rezeptvorschläge

- Mit Sauerkraut und Speck in der Pfanne gebraten
- Als Beilage zu Fleischgerichten
- Mit Apfelmus, Zimt & Zucker

Entdecken Sie weitere Schupfnudel-Varianten:
- Schupfnudel-Trio 62182
- Süßkartoffel-Schupfnudeln 61191
- Schupfnudeln, vegan 63026

o·d·Z*

O.D.Z.
Unsere Produkte werden ohne geschmacksverstärkende oder färbende Zutaten hergestellt. Sie überzeugen durch echten Geschmack und Deklarationsfreiheit.

www.buerger-profikueche.de/rezepte

-18°C

Gerollte Fleisch-Emmentaler-Taschen

- gut portionierbar, da einzeln entnehmbar
- hochwertige Optik durch gerollte Form
- konzipiert für den optimalen Geschmack auch bei Standzeiten

Rezeptvorschläge

- Klassisch schwäbisch mit Kartoffelsalat und brauner Sauce
- Auf frischem Salat mit fruchtiger Vinaigrette
- Mit Ei in der Pfanne gebraten

GARNIERUNG: DIE BLEIBT BEI UNS NICHT LIEGEN!

Tomate, Zitrone und Petersilie haben eins gemeinsam: Sie sind appetitliche Zutaten für frische Salat, als gut gemeinte Garnierung landen sie jedoch meist im Abfall. **Entscheiden Sie sich stattdessen für eine spannende Garnierung, der Ihre Gäste nicht widerstehen können:** Essbare Garnituren wie Kartoffelstroh oder Gemüseblätter vom Radieschen gibt es nicht alle Tage, weswegen Sie zum Probieren einladen.

ALLERGENÜBERSICHT GEKÜHLTE PRODUKTE

MAULTASCHEN – MIT FLEISCH

	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 & Selleriererzeugnisse	Senf & Senferzeugnisse	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg)	Lupinen & Lupinenerzeugnisse	Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse
+7°C Schwäbische Maultaschen g.g.A., ca. 50 g - Sch. à 2 x 900 g / 4 Sch./Ktn	221180098			SPUR	ohne Z	X		X			(x)	(x)		X					
+7°C Gerollte Fleischtaschen, ca. 85 g - Sch. à 2 x 1000 g / 4 Sch./Ktn.	255420098			SPUR	ohne Z	X		X			(x)	(x)		X					
+7°C Gerollte Maultaschen, ca. 85 g - Sch. à 2 x 1000 g / 4 Sch./Ktn.	255290098			SPUR	ohne Z	X		X			(x)	(x)		X					
+7°C Manufaktur-Maultaschen, ca. 120 g - 6 x 1,2 kg	254180098			SPUR	ohne Z	X		X			(x)	(x)		(x)					
+7°C Hausmacher Maultaschen, ca. 90 g - Sch. à 2 x 1080 g / 4 Sch./Ktn.	254160098			SPUR	ohne Z	X		X			(x)	(x)		X					

MAULTASCHEN – VEGETARISCH

	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 & Selleriererzeugnisse	Senf & Senferzeugnisse	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg)	Lupinen & Lupinenerzeugnisse	Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse
+7°C Gemüsemaultaschen, ca. 50 g - Sch. à 2 x 900 g / 4 Sch./Ktn.	212920098	X		SPUR	ohne Z	X		X			(x)	(x)		X					
+7°C Gerollte Frischkäse-Spinat-Maultaschen, ca. 85 g - Sch. à 2 x 1000 g / 4 Sch./Ktn.	252420098	X			ohne Z	X		X			(x)	X		(x)					

BEILAGEN – VEGETARISCH

	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 & Selleriererzeugnisse	Senf & Senferzeugnisse	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg)	Lupinen & Lupinenerzeugnisse	Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse
+7°C Schwäbische Eierspätzle g.g.A. - 4 x 2,5 kg	83503	X			ohne Z	X		X			(x)								
+7°C Unsere Besten Eierspätzle - 4 x 2,5 kg	83525	X			ohne Z	X		X			(x)								
+7°C Schwäbische Eierknöpfle „Spätzle“ g.g.A. - 4 x 2,5 kg	83512	X			ohne Z	X		X			(x)								
+7°C Oberschwäbische Schupfnudeln - 4 x 2,5 kg	83393	X			ohne Z	X		X			(x)								
+7°C Schwäbische Kartoffel – Schupfnudeln (Bubaspitzle) - 4 x 2,5 kg	83386	X			ohne Z	X		X			(x)								

FEINKOST – MIT FLEISCH

	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 & Selleriererzeugnisse	Senf & Senferzeugnisse	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg)	Lupinen & Lupinenerzeugnisse	Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse
+7°C Ochsenmaulsalat „nass verwogen“, 2,5kg/Eimer	42201					X								X					
+7°C Ochsenmaulsalat „nass verwogen“, 5kg/Eimer	22201					X								X					
+7°C Kutteln in Streifen, „nass verwogen“, 5kg/Eimer	22203		SPUR			(X)								(X)					

FEINKOST – VEGETARISCH

	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 & Selleriererzeugnisse	Senf & Senferzeugnisse	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg)	Lupinen & Lupinenerzeugnisse	Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse
+7°C Salat-Mayonnaise 50 %, 10kg/Eimer	11101							X							X				

Allergenkennzeichnung auf der Rückseite

ALLERGENÜBERSICHT TIEFGEKÜHLTE PRODUKTE

MAULTASCHEN – MIT FLEISCH

	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 & Selleriererzeugnisse	Senf & Senferzeugnisse	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg)	Lupinen & Lupinenerzeugnisse	Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse
-18°C Schwäbische Maultaschen g.g.A., ca. 50 g - 4 x 25 Stk.	65508			SPUR	ohne	X		X			(x)	(x)		X					
-18°C Rindfleischmaultaschen, ca. 50 g - 4 x 25 Stk.	65440			SPUR	ohne	X		X			(x)	(x)		X					
-18°C Geflügelmaultaschen, ca. 50 g - 4 x 25 Stk.	65899			SPUR	ohne	X		X				(x)		X					
-18°C Suppenmaultaschen, ca. 10 g - 2 x 2,5 kg	67570			SPUR	ohne	X		X			(x)	(x)		X					
-18°C Suppenmaultaschen, ca. 10 g - 6 x 1 kg	25570			SPUR	ohne	X		X			(x)	(x)		X					
-18°C Maultaschen geschnitten - 3 x 2 kg	65511			SPUR	ohne	X		X			(x)	(x)		X					
-18°C Maultaschen mit Ei - 5 kg	63095			SPUR	ohne	X		X			(x)	(x)		X					
-18°C Gerollte Maultaschen, ca. 85 g - 4 x 25 Stk.	65520			SPUR	ohne	X		X			(x)	(x)		X					
-18°C Gerollte Maultaschen, ca. 85 g - 10 x 12 Stk.	65532			SPUR	ohne	X		X			(x)	(x)		X					
-18°C Gerollte Maultaschen, geschnitten - 3 x 2 kg	65534			SPUR	ohne	X		X			(x)	(x)		X					
-18°C Gerollte Rindfleischmaultaschen, ca. 85 g - 2 x 25 Stk.	65724			SPUR	ohne	X		X			(x)	(x)		X					
-18°C Gerollte Fleisch-Emmentaler-Taschen, ca. 85 g - 4 x 25 Stk.	62021				ohne	X		X			(x)	(x)	(x)	(x)					

MAULTASCHEN, POCKETS – VEGETARISCH

	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 & Selleriererzeugnisse	Senf & Senferzeugnisse	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg)	Lupinen & Lupinenerzeugnisse	Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse
-18°C Gemüsemaultaschen, geschnitten - 3 x 2 kg	65911	X		SPUR	ohne	X		X			(x)	(x)		X					
-18°C Gemüsemaultaschen, ca. 50 g - 4 x 25 Stk.	65914	X		SPUR	ohne	X		X			(x)	(x)		X					
-18°C Vegetarische Maultaschen, ca. 85 g - 4 x 25 Stk.	65895	X			ohne	X		X			(x)	X		(x)					
-18°C Pilzmaultaschen, ca. 50 g - 3 x 2 kg	65986	X			ohne	X		X			(x)	X		(x)					
-18°C Frischkäsemaultaschen, ca. 50 g - 2 x 2,5 kg	65842	X			ohne	X		X			(x)	X		(x)					
-18°C Suppenmaultaschen mit Gemüse, ca. 10 g - 2 x 2,5 kg	65571	X		SPUR	ohne	X		X			(x)	(x)		X					
-18°C Gerollte vegetarische Maultaschen, ca. 85 g - 2 x 25 Stk.	65800	X			ohne	X		X			(x)	X		(x)					
-18°C Gemüsemaultaschen mit Ei - 5 kg	65892	X		SPUR	ohne	X		X				(x)		X					
-18°C Bio-Gemüsemaultaschen, ca. 50 g - 4 x 1,25 kg	62181	X			ohne	X		X			(x)								
-18°C Pockets Grünkohl-Hanf, ca. 25 g - 2 x 2,5 kg	61309	X			ohne	X		X			(x)	(x)		(x)					

MAULTASCHEN – VEGAN

	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 & Selleriezeugnisse	Senf & Senferzeugnisse	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg)	Lupinen & Lupinenerzeugnisse	Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse
-18°C Vegane Maultaschen, ca. 50 g - 3 x 1 kg	65424					X					(X)								
-18°C Vegane Mini-Maultaschen, ca. 10 g – 2 x 2,5 kg	62022					X					(X)			X					

BEILAGEN – VEGETARISCH

	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 & Selleriezeugnisse	Senf & Senferzeugnisse	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg)	Lupinen & Lupinenerzeugnisse	Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse
-18°C Schwäbische Eierspätzle g.g.A. - 2 x 2,5 kg	63501					X		X			(X)								
-18°C Bio-Eierspätzle - 2 x 2,5 kg	63732					X		X			(X)								
-18°C Bio-Eierknöpfle - 2 x 2,5 kg	63734					X		X			(X)								
-18°C Schwäbische Eierknöpfle „Spätzle“ g.g.A. - 2 x 2,5 kg	63510					X		X			(X)								
-18°C Halusky Kartoffelknöpfle - 2 x 2,5 kg	62130					X		X			(X)								
-18°C Dinkelknöpfle - 2 x 2,5 kg	62131					X		X			(X)								
-18°C Tomatenspätzle - 2 x 2,5 kg	62132					X		X			(X)								
-18°C Schwäbische Kartoffel – Schupfnudeln (Bubaspitzle) - 2 x 2,5 kg	63381					X		X			(X)								
-18°C Schwäbische Kartoffel – Schupfnudeln (Bubaspitzle) - 10 x 1 kg	73382					X		X			(X)								
-18°C Kartoffel-Schupfnudeln Cook & Chill - 5 kg	73402					X		X											
-18°C Oberschwäbische Schupfnudeln - 2 x 2,5 kg	63394					X		X			(X)								
-18°C Bio-Schupfnudeln - 2 x 2,5 kg	65126					X		X			(X)								
-18°C Schupfnudel-Trio - 2 x 2,5 kg	62182			SPUR		X		X			(X)	(X)		(X)					
-18°C Kartoffelgratin - 5 x 1/2 GN à 2 kg	63760											X							

BEILAGEN – VEGAN

	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 & Selleriezeugnisse	Senf & Senferzeugnisse	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg)	Lupinen & Lupinenerzeugnisse	Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse
-18°C Vegane Spätzle - 2 x 2,5 kg	63167					X					(X)								
-18°C Schupfnudeln, vegan - 2 x 2,5 kg	63026					X					(X)								
-18°C Süßkartoffel-Schupfnudeln - 2 x 2,5 kg	61191	lt. Rezeptur				X		(X)			(X)								

Allergenkennzeichnung auf der Rückseite

KNÖDEL – MIT FLEISCH

	Art.-Nr.	Fleischfrei, vegetarisch, vegan	Glutenfrei lt. Rezeptur	Laktosefrei lt. Rezeptur	Ohne deklarations-pflichtige Zusatzstoffe	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere & Krebstiererzeugnisse	Eier & Eierzeugnisse	Fische & Fischerzeugnisse	Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse	Sojabohnen & Sojaerzeugnisse	Milch & Milcherzeugnisse	Schalenfrüchte & daraus hergestellte Erzeugnisse	Sellerie & Selleriererzeugnisse	Senf & Senferzeugnisse	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg)	Lupinen & Lupinenerzeugnisse	Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse
-18°C Leberknödel, ca. 75 g - 2 x 25 Stk.	63351					X		X											
-18°C Leberknödel, ca. 75 g - 10 x 10 Stk.	73354					X		X											

KNÖDEL – VEGETARISCH

	Art.-Nr.	Fleischfrei, vegetarisch, vegan	Glutenfrei lt. Rezeptur	Laktosefrei lt. Rezeptur	Ohne deklarations-pflichtige Zusatzstoffe	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere & Krebstiererzeugnisse	Eier & Eierzeugnisse	Fische & Fischerzeugnisse	Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse	Sojabohnen & Sojaerzeugnisse	Milch & Milcherzeugnisse	Schalenfrüchte & daraus hergestellte Erzeugnisse	Sellerie & Selleriererzeugnisse	Senf & Senferzeugnisse	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg)	Lupinen & Lupinenerzeugnisse	Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse
-18°C Semmelknödel traditionell, ca. 75 g - 4 x 25 Stk.	73360			SPUR		X		X				(X)		(X)					
-18°C Spinatknödel, ca. 75 g - 4 x 25 Stk.	63417					X		X				X		(X)					
-18°C Kartoffelknödel, ca. 75 g - 2 x 25 Stk.	63456		SPUR	SPUR		(X)		X				(X)		(X)					
-18°C Serviettenknödel-Scheiben, ca. 60 g - 2 x 2,5 kg	67301			SPUR		X		X				(X)		(X)					
-18°C Bio-Spinatknödel, ca. 75 g 4 x 25 Stk.	61290					X		X											
-18°C Bio-Semmelknödel, ca. 75 g 4 x 25 Stk.	62184					X		X											

SUPPENEINLAGEN – MIT FLEISCH

	Art.-Nr.	Fleischfrei, vegetarisch, vegan	Glutenfrei lt. Rezeptur	Laktosefrei lt. Rezeptur	Ohne deklarations-pflichtige Zusatzstoffe	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere & Krebstiererzeugnisse	Eier & Eierzeugnisse	Fische & Fischerzeugnisse	Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse	Sojabohnen & Sojaerzeugnisse	Milch & Milcherzeugnisse	Schalenfrüchte & daraus hergestellte Erzeugnisse	Sellerie & Selleriererzeugnisse	Senf & Senferzeugnisse	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg)	Lupinen & Lupinenerzeugnisse	Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse
-18°C Leberspätzle - 5 x 1 kg	73327					X		X			(X)								
-18°C Schwäbische Hochzeitssuppe - 6 x 1 kg	73602					X		X				X		X					
-18°C Markklößchen, ca. 8 g - 6 x 1 kg	33460			SPUR		X		X				(X)		(X)					
-18°C Brätspätzle - 6 x 1 kg	73565			SPUR		X		X				(X)		(X)					

SUPPENEINLAGEN – VEGETARISCH

	Art.-Nr.	Fleischfrei, vegetarisch, vegan	Glutenfrei lt. Rezeptur	Laktosefrei lt. Rezeptur	Ohne deklarations-pflichtige Zusatzstoffe	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere & Krebstiererzeugnisse	Eier & Eierzeugnisse	Fische & Fischerzeugnisse	Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse	Sojabohnen & Sojaerzeugnisse	Milch & Milcherzeugnisse	Schalenfrüchte & daraus hergestellte Erzeugnisse	Sellerie & Selleriererzeugnisse	Senf & Senferzeugnisse	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg)	Lupinen & Lupinenerzeugnisse	Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse
-18°C Grießklößchen, ca. 20 g - 6 x 1 kg	73611					X		X			(X)	X		(X)					
-18°C Butterklößchen, ca. 8,5 g - 6 x 1 kg	83620					X		X				X		(X)					
-18°C Flädle- 2 kg	65661					X		X				X							

FEINKOST – MIT FLEISCH

	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 & Selleriererzeugnisse	Senf & Senferzeugnisse	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg)	Lupinen & Lupinenerzeugnisse	Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse
-18°C Kutteln, in Streifen - 5 kg/Ktn.	62207		SPUR	SPUR	o.d.Z.	(x)		(x)				(x)		(x)					

PFANNENGERICHTE – MIT FLEISCH

	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 & Selleriererzeugnisse	Senf & Senferzeugnisse	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg)	Lupinen & Lupinenerzeugnisse	Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse
-18°C Maultaschen-Gemüse-Pfanne - 2 x 2,5 kg	65721				o.d.Z.	X		X				X		X					
-18°C Gnocchipfanne Milano - 2 x 2,5 kg	63269				o.d.Z.	(x)		(x)				X		(x)					

PFANNENGERICHTE – VEGETARISCH

	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 & Selleriererzeugnisse	Senf & Senferzeugnisse	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg)	Lupinen & Lupinenerzeugnisse	Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse
-18°C Spätzle-Pilz-Pfanne vegetarisch - 2 x 2,5 kg	63572			SPUR	o.d.Z.	X		X				(x)		(x)					
-18°C Linguine-Pfanne - 2 x 2,5 kg	63187				o.d.Z.	X		(x)				X		(x)					
-18°C Schupfnudel-Gemüse-Pfanne vegetarisch - 2 x 2,5 kg	63582			SPUR	o.d.Z.	X		X				(x)		(x)					
-18°C Hirtenpfanne vegetarisch - 2 x 2,5 kg	63299				o.d.Z.	X		(x)				X		(x)					
-18°C Käsespätzle „Allgäuer Art“ - 2 x 2,5 kg	63560				o.d.Z.	X		X				X		(x)					

Allergenkennzeichnung auf der Rückseite

GEFÜLLTE PASTA – MIT FLEISCH

	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 & Selleriezeugnisse	Senf & Senferzeugnisse	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg)	Lupinen & Lupinenerzeugnisse	Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse
-18°C Tortellini Carne di Manzo, ca. 5 g - 2 x 2,5 kg	65650			SPUR	ohne Z	X		X			(X)	(X)		(X)					
-18°C Tortellini Tricolore Carne di Manzo, ca. 5 g - 2 x 2,5 kg	65648			SPUR	ohne Z	X		X			(X)	(X)		(X)					
-18°C Ravioli Carne di Manzo, ca. 10 g - 2 x 2,5 kg	85576			SPUR	ohne Z	X		X			(X)	(X)		X					
-18°C Cannelloni Bolognese, ca. 40 g - 2 x 2 kg	85560			SPUR	ohne Z	X		X			(X)	(X)		X					
-18°C Cannelloni Carne di Manzo, ca. 40 g - 2 x 2 kg	68071			SPUR	ohne Z	X		X			(X)	(X)		X					

GEFÜLLTE PASTA – VEGETARISCH

VEGETARISCH

	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 & Selleriezeugnisse	Senf & Senferzeugnisse	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg)	Lupinen & Lupinenerzeugnisse	Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse
-18°C Tortellini Pomodoro-Mozzarella, ca. 5 g - 2 x 2,5 kg	75654				ohne Z	X		X			(X)	X		(X)					
-18°C Tortelloni Ricotta-Spinaci, ca. 10 g - 2 x 2,5 kg	65641				ohne Z	X		X			(X)	X		(X)					
-18°C Cannelloni Ricotta-Spinaci, ca. 40 g - 2 x 2 kg	65975				ohne Z	X		X			(X)	X		(X)					
-18°C Ravioli Funghi, ca. 10 g - 2 x 2,5 kg	65569			SPUR	ohne Z	X		X			(X)	(X)		(X)					
-18°C Bio-Tortellini Vegetale, ca. 5 g - 2 x 2,5 kg	61203			SPUR	ohne Z	X		X			(X)	(X)		(X)					
-18°C Bio-Tortelloni Ricotta-Spinaci, ca. 10 g - 2 x 2,5 kg	62140				ohne Z	X		X			(X)	X		(X)					
-18°C Bio-Ravioli Ricotta/Spinat, ca. 10 g - 2 x 2,5 kg	62447				ohne Z	X		X			(X)	X		(X)					
-18°C Bio Cannelloni Ricotta-Spinaci, ca. 40 g - 2 x 2 kg	62157				ohne Z	X		X			(X)	X							

GEFÜLLTE PASTA – VEGAN

VEGAN

	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 & Selleriezeugnisse	Senf & Senferzeugnisse	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg)	Lupinen & Lupinenerzeugnisse	Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse
-18°C Tortelloni Mediterraneo vegan, ca. 10 g - 2 x 2,5 kg	63025				ohne Z	X					(X)								
-18°C Mezzelune Spinaci vegan, ca. 10 g - 2 x 2,5 kg	64517				ohne Z	X					(X)								

ITALIENISCHE BEILAGEN – VEGETARISCH

	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 & Selleriererzeugnisse	Senf & Senferzeugnisse	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg)	Lupinen & Lupinenerzeugnisse	Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse
-18°C Bio Mini-Gnocchi, ca. 5 g - 2 x 2,5 kg	62224	✓		✓	✓	X		X			(X)								

ITALIENISCHE BEILAGEN – VEGAN

	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 & Selleriererzeugnisse	Senf & Senferzeugnisse	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg)	Lupinen & Lupinenerzeugnisse	Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse
-18°C Gnocchi „all' italiana" - 2 x 2,5 kg	73535	✓ lt. Rezeptur	✗ SPUR	✗	✓	(X)		(X)											
-18°C Gnocchi di barbabietole - 2 x 2,5 kg	65322	✓ lt. Rezeptur	✗ SPUR	✗	✓	(X)		(X)											
-18°C Gnocchi di patate dolci - 2 x 2,5 kg	65323	✓ lt. Rezeptur	✗ SPUR	✗	✓	(X)		(X)											
-18°C Gnocchi di spinaci - 2 x 2,5 kg	65326	✓ lt. Rezeptur	✗ SPUR	✗	✓	(X)		(X)											

LASAGNE – MIT FLEISCH

	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 & Selleriererzeugnisse	Senf & Senferzeugnisse	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg)	Lupinen & Lupinenerzeugnisse	Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse
-18°C Lasagne Bolognese mit Rindfleisch, Port. 250 g - 16 x 250 g	62225				✓	X		X				X		X					
-18°C Lasagne Bolognese mit Rindfleisch, Port. 330 g - 12 x 330 g	65617				✓	X		X				X		X					
-18°C Lachs-Lasagne mit Blattspinat, Port. 330 g - 12 x 330 g	65619				✓	X		X	X			X		(X)					

LASAGNE – VEGETARISCH

	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 & Selleriererzeugnisse	Senf & Senferzeugnisse	Sesamsamen & Sesamerzeugnisse	Schwefeldioxid & Sulfite (> 10 mg/kg)	Lupinen & Lupinenerzeugnisse	Weichtiere (Mollusken) & Weichtiererzeugnisse
-18°C Gemüse-Lasagne, Port. 250 g - 16 x 250 g	75609	✓			✓	X		X				X		X					
-18°C Gemüse-Lasagne, Port. 330 g - 12 x 330 g	65618	✓			✓	X		X				X		X					
-18°C Lasagne Primavera, Port. 330 g - 12 x 330 g	65620	✓			✓	X		X				X		(X)					

Allergenkennzeichnung auf der Rückseite

Alle Angaben ohne Gewähr und Anspruch auf Aktualität. Der jeweils gültige Stand ist der Produktverpackung oder der Produktspezifikation zu entnehmen. 23-006_Feb23_V1

LEGENDE:

- Fleischfrei
- Vegetarisch
- Vegan
- Glutenfrei lt. Rezeptur
- Glutenfrei lt. Rezeptur, kann Spuren enthalten
- Laktosefrei lt. Rezeptur
- Laktosefrei lt. Rezeptur, kann Spuren enthalten
- Gekühlt
- Tiefgekühlt
- Enthalten
- Kann Spuren enthalten
- Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf der Speisekarte lt. Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung
- Öko-Kontrollstellennummer DE-ÖKO 006

PROBIEREN GEHT ÜBER STUDIEREN.

Sie möchten die Produkte der BÜRGER Profiküche testen? Bei Interesse an einer Bemusterung füllen Sie einfach das Formular unter **www.buerger-profikueche.de/produktmuster/** aus oder scannen Sie den QR-Code. Wir melden uns schnellstmöglich bei Ihnen.

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

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

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

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

Gebiet Süd Olaf Leker, olaf.leker@buerger.de

Tel. +49 7156 3002-0

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