



MODERNE KLASSIKER

SALAT, BOWLS & CO.

AUS ALLER WELT

VEGETARISCHES REZEPTHEFT FÜR GROSSKÜCHEN



BÜRGER
PROFIKÜCHE

Sehr geehrte Kund*innen,

unser Produkt-Sortiment überzeugt nicht nur durch seine hohe Qualität und den einzigartigen Geschmack, sondern vor allem auch durch die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten bei allen Kundengruppen.

Die vegetarische Ernährung nimmt eine immer wichtiger werdende Rolle in den Ernährungsformen der Kunden ein. Daher passen auch wir unser Sortiment stetig an, um die Bedürfnisse der Verbraucher zufriedenstellen und eine abwechslungsreiche Auswahl an vegetarischen Produkten anbieten zu können.

In dieser Broschüre finden Sie eine Auswahl an leckeren und inspirierenden Rezepten in vegetarischer Form für Ihre Großküche und die Verpflegung Ihrer Kunden.

Unsere vegetarischen Produkte stehen für...

... HÖCHSTE QUALITÄT

Qualitativ hochwertige Zutaten und eine sorgsam kontrollierte Produktion sind bei BÜRGER eine Selbstverständlichkeit. Alle BÜRGER Produkte werden daher aus ausgewählten Rohstoffen hergestellt und sind frei von geschmacksverstärkenden Zusatz- und Farbstoffen.

... VIELFALT AUF IHREM SPEISEPLAN

Egal ob Gemüse-Maultaschen, Tortellini, Lasagne oder Pfannengerichte – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Mit den vegetarischen BÜRGER Profiküchen Produkten bekommen Sie Abwechslung auf Ihren Speiseplan.

... LEICHTE ZUBEREITUNG MIT OPTIMALEM ERGEBNIS FÜR IHRE KUNDEN

Sei es in der Pfanne, im Kochtopf, im Backofen oder Kombidämpfer – die vegetarischen BÜRGER Profiküche Produkte sind schnell und einfach zubereitet, auch in großen Mengen.

... SOZIALE VERANTWORTUNG

Themen wie Gesundheit, Tierwohl, Umweltschutz und Nachhaltigkeit werden für Endverbraucher immer wichtiger und sollten daher auch in den Küchen miteinbezogen werden.

... EINE JUNGE ZIELGRUPPE

Zu den Hauptkonsumenten der vegetarischen Küche zählen vor allem die jüngeren Generationen, darunter die Millennials und Generation Z. Besonders gern gesehen sind vegetarische Gerichte daher in der Schul- und Hochschulgastronomie, aber auch allgemein in der Gastronomie in Großstädten.

Mit freundlichen Grüßen
Ihr BÜRGER-Team

MODERNE KLASSIKER

Die Küche unterliegt einem ständigen Wandel. Sie wird immer wieder an Ernährungstrends und an die Wünsche und Bedürfnisse der Kunden angepasst. Mit dem vielfältigen Sortiment der BÜRGER Profiküche können zahlreiche fleischfreie Gerichte umgesetzt werden. Überzeugen Sie sich vom einzigartigen Geschmack der vegetarischen Maultaschen und der hochwertigen Qualität der klassischen Beilagen.

ENTDECKEN SIE MODERNE KLASSIKER:

- Maultaschen-Gratin mit Pesto-Sauce S. 4
- Schupfnudel-Pfanne mit Tomaten und Gorgonzola S. 5
- Dinkelknöpfe mit Linsenpesto S. 6
- Rote Beete-Gnocchi mit Sahnesauce und Blattspinat S. 7



Gemüsemaultaschen, ca. 50 g
Art.-Nr. 65914 - Btl. à 25 Stk. | 4 Btl./Ktn.



MAULTASCHEN-GRATIN mit Pesto-Sauce

ZUBEREITUNG

Für das Pesto Basilikum, Parmesan, Knoblauch, Olivenöl und geröstete Mandeln fein mixen und würzen. Zwiebeln und Knoblauch andünsten und Mehl anschwitzen. Mit Wein, Sahne und Milch ablöschen, aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln. Etwas Pesto einrühren und Sauce abschmecken. Halbierete Maultaschen abwechselnd mit den in Scheiben geschnittenen Tomaten und Mozzarella schichten. Pesto-Sauce darüber gießen und mit dem restlichen Parmesan bestreuen. Im Ofen backen und anschließend mit dem übrigen Pesto und Basilikum anrichten.

ZUTATEN

BÜRGER Profiküche Gemüse-Maultaschen, Basilikum, vegetarischer Parmesan, Knoblauch, Mandeln, Olivenöl, Zwiebeln, Butter, Mehl, Weißwein oder Gemüsebrühe, Schlagsahne, Milch, Tomaten, Mozzarella



Vier Maultaschen
pro Portion



ca. 1,13 €
pro Portion für Maultaschen

WUSSTEN SIE SCHON, DASS ...

... Mit den verschiedenen Grammaturen der BÜRGER Profiküchen Maultaschen können Sie Ihre Gerichte auf Ihre Zielgruppe anpassen. Egal ob die schwäbischen Maultaschen (50g), die gerollten Maultaschen (85 g), die Manufakturmaultaschen (120g) oder die Suppenmaultaschen (10g) – für die unterschiedlichsten Gerichte sind die vielfältigen Maultaschen geeignet.



**Schwäbische Kartoffel-Schupfnudeln
(Bubaspitzle)**

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

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



ZUBEREITUNG

Zwiebeln und Schupfnudeln anbraten, dann Kirschtomaten hinzugeben und ebenfalls anbraten. Gorgonzola mit Schmand verrühren und würzen. Die Schupfnudeln mit dem Schmand anrichten und mit gerösteten Pinienkernen und Petersilie bestreuen.

Mit Gorgonzola und gerösteten Pinienkernen verfeinert entsteht eine leckere und ansprechende Schupfnudel-Pfanne.

ZUTATEN

BÜRGER Profiküche Schupfnudeln, Zwiebel, Pinienkerne, Kirschtomaten, Gorgonzola, Schmand, Petersilie



200 g
pro Portion



ca. 0,74 €
pro Portion (200 g)

SCHUPFNUDEL-PFANNE

mit Tomaten und Gorgonzola



Dinkelknöpfle

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



DINKELKNÖPFLE mit Austernpilzen, Zuckererbsen und rotem Linsenpesto

ZUBEREITUNG

Die getrockneten Tomaten mit den Linsen, den gerösteten Mandeln, dem Knoblauch und dem Parmesan in einen Mixer geben und mit dem Olivenöl sowie dem Tomatenmark fein pürieren und abschmecken. Die Dinkelknöpfle nach Packungsangabe im Kochtopf zubereiten und auf einem Sieb abtropfen lassen. Dabei etwas Kochwasser zurück halten.

Die Butter schmelzen und die Austernpilze darin kurz anbraten. Die blanchierten Zuckererbsen und die Knöpfle zugeben und mit etwas Kochwasser ablöschen. Das Pesto unterheben und alles gut durchmischen. Anrichten und mit den Kräutern garnieren.



ZUTATEN

BÜRGER Profiküche Dinkelknöpfle, Butter, Austernpilze, Zuckererbsen, eingelegte getrocknete Tomaten, rote Linsen, Mandeln, Knoblauchzehen, geriebener vegetarischer Parmesan oder vegane Parmesanalternative, Tomatenmark, Kräuter



200 g
pro Portion



ca. 0,96 €
pro Portion (200 g)

Rote Linsen liefern wertvolle Ballaststoffe und Eiweiß und sind somit eine prima Alternative zu Fleisch.



Gnocchi di Barbabietole

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



ZUBEREITUNG

Gnocchi nach Packungsangabe zubereiten. Zwiebel und Knoblauch anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Blattspinat dazugeben, mit Sahne auffüllen und abschmecken. Gnocchi hinzufügen und anrichten.

Die pinken Rote Beete-Gnocchi sorgen für ein optisches Highlight auf dem Teller Ihrer Kunden.

ZUTATEN

BÜRGER Profiküche Gnocchi di barbabetole, TK-Blattspinat, Zwiebeln, Knoblauch, Sahne, Weißwein



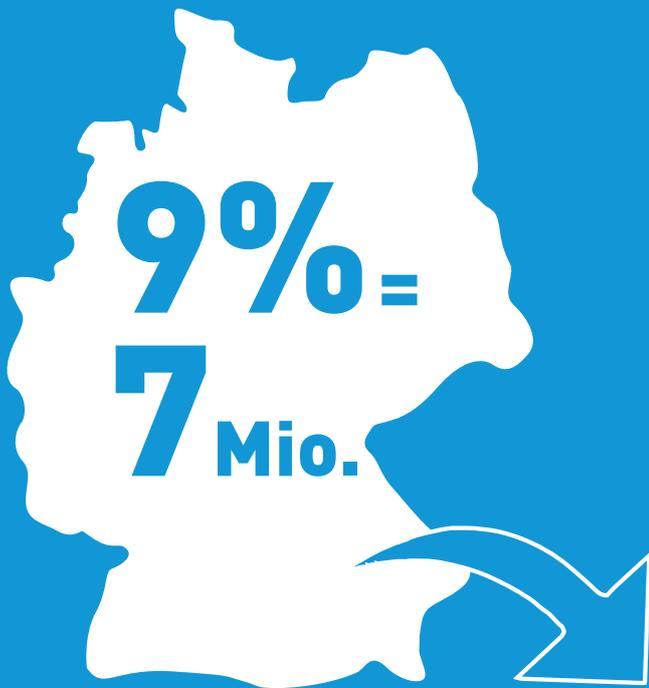
200 g
pro Portion



ca. 0,81 €
pro Portion (200 g)

ROTE BEETE-GNOCCHI
mit Sahnesauce und Blattspinat

VEGETARISCHE FACTS



Etwa 9 Prozent der Bevölkerung in Deutschland leben vegetarisch, das sind insgesamt sieben Millionen Menschen.



Nach einer Untersuchung der Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) in Nürnberg hat sich die Zahl der vegetarisch lebenden Menschen seit 1983 mehr als **verfünzfacht.**

Damals ernährten sich nur etwa **0,6%** der Bevölkerung vegetarisch.

- **Pro Jahr und Person werden in Deutschland rund 60 Kilogramm Fleisch verzehrt.**



Fleisch
im Jahr

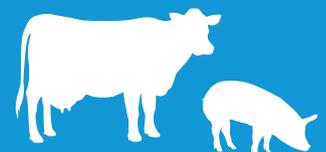
Wenn alle Bundesbürger einen fleischfreien Tag in der Woche einlegen, werden pro Jahr rund **688 Millionen Kilogramm** weniger Fleisch gegessen.

- **Weltvegetariertag am 1. Oktober:**

Am 1. Oktober wird der internationale „Weltvegetariertag“ gefeiert, der jedes Jahr an die Vorteile einer fleischfreien Lebensweise erinnern soll.

- **Gründe für fleischfreie Ernährung**

Gründe für eine fleischfreie Ernährung sind unter anderem Tierliebe und Kritik an der Massentierhaltung, der Wunsch nach aktivem Klima- und Umweltschutz, die Problematik des Welthungers sowie Lebensmittelallergien oder andere gesundheitliche Probleme.



SALAT, BOWLS & CO.

Gesunde Küche und bewusste Ernährung rückt immer mehr in den Fokus der Kunden. Für eine abwechslungsreiche Salatbar und spannende Bowl-Kreationen sind die leckeren Produkte der BÜRGER Profiküche bestens geeignet. Erleben Sie die Vielfalt von Mini-Maultaschen, Gnocchi und Co.

ENTDECKEN SIE UNSERE AUSWAHL:

- Bunte Salat-Gemüse-Bowl mit Suppenmaultaschen S. 10
- Halusky mit Petersilienöl, Auberginen und Schafskäse S. 11
- Mediterraner Maultaschen-Spieß mit gemischtem Salat S. 12
- Schupfnudelsalat mit getrockneten Tomaten und Rucola S. 13
- Maultaschen-Caprese-Salat S. 14
- Semmelknödel mit Rahmpfifferlingen S. 15



Suppenmaultaschen mit Gemüse, ca. 10 g
Art.-Nr. 65571 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.



SALAT-BOWL mit Gemüse-Suppenmaultaschen

ZUBEREITUNG

Die Gemüse-Suppenmaultaschen im Konvektomat zubereiten. Dafür die Mini-Maultaschen bei Dampf ca. 8-10 Minuten garen lassen.

Das gedünstete Gemüse zusammen mit den veganen Mini-Maultaschen in einer Schüssel anrichten. Die Vinaigrette aus Essig, Salz, Pfeffer und Öl darüber träufeln und mit gerösteten Pinienkernen garnieren.

ZUTATEN

BÜRGER Profiküche Gemüse-Suppenmaultaschen, Tomaten, Zucchini, Auberginen, Pinienkerne, Zwiebel



10 Maultaschen
pro Portion



ca. 0,66 €
pro Portion für Maultaschen

WUSSTEN SIE SCHON, DASS...

... eine vegetarische Ernährung von Natur aus arm an gesättigten Fettsäuren und Cholesterin und reich an Ballaststoffen ist? Das kann zur Vorbeugung von Herzerkrankungen, Diabetes oder Nierensteinen beitragen.



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



HALUSKY

mit Petersilienöl, Auberginen und Schafskäse

ZUBEREITUNG

Auberginenstreifen leicht salzen und ziehen lassen. Petersilienblätter für 30 Sekunden in kochendes Wasser geben. Blätter mit den beiden Ölen und einer Prise Salz fein mixen. Die Auberginenstreifen goldbraun frittieren und würzen. Halusky nach Packungsangabe zubereiten. Das Petersilienöl in einem großen Topf erwärmen und die Halusky darin schwenken.

Auf Teller anrichten und mit dem Schafskäse, den gerösteten Sonnenblumenkernen und den knusprigen Auberginen bestreuen. Mit Petersilienblättern garnieren.



ZUTATEN

BÜRGER Profiküche Halusky, Auberginen, Petersilie, Sonnenblumenöl, Olivenöl, Schafskäse, Sonnenblumenkerne



200 g
pro Portion



ca. 0,96 €
pro Portion (200 g)

Petersilie passt super zu herzhaften Gerichten und ist eines der am häufigsten genutzten Kräuter in Europa.

 Gerollte vegetarische Maultaschen, ca. 85 g
Art.-Nr. 65800 - Btl. à 25 Stk. | 2 Btl./Ktn.



MEDITERRANER MAULTASCHEN-SPIESS

mit knackigem Salat

ZUBEREITUNG

Die Maultaschen in Scheiben schneiden und im Wechsel mit Zucchini, Auberginen sowie getrockneten Tomaten auf Holzspieße stecken. Mit einer Marinade aus Olivenöl und mediterranen Kräutern bestreichen, salzen und pfeffern.

Die Spieße in einer heißen Pfanne bei mittlerer Temperatur rundum goldbraun anbraten. Dabei mehrmals wenden. Zusammen mit einem gemischten Salat aus Gurken, Blattsalat und Tomaten servieren.

ZUTATEN

BÜRGER Profiküche gerollte vegetarische Maultaschen, Schaschlikspieße, Zucchini, Auberginen, getrocknete Tomaten



3 Maultaschen
pro Portion



ca. 1,27 €
pro Portion für Maultaschen

WUSSTEN SIE SCHON, ...

... dass BÜRGER 2024 sein 90-jähriges Bestehen feiert. In neun Jahrzehnten hat sich das Unternehmen kontinuierlich weiterentwickelt und ist zum Marktführer im Bereich Maultaschen geworden.

**Kartoffel-Schupfnudeln**

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

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



SCHUPFNUDEL-SALAT

mit getrockneten Tomaten und Rucola

ZUBEREITUNG

Schupfnudeln nach Packungsanweisung anbraten. In der Zwischenzeit aus passierten Tomaten, Essig, Öl, Zucker, Salz und Pfeffer das Dressing anrühren und abschmecken.

Getrocknete Tomaten abtropfen und in Streifen schneiden, das Öl aufbewahren und zum Dressing geben. Rucola nach Bedarf schneiden und Kirschtomaten halbieren. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen.

Schupfnudeln mit der Sauce vermischen und die restlichen Zutaten, außer den Parmesan, hinzufügen. Alles gut vermischen, nach Bedarf noch einmal abschmecken, den Parmesan über den Teller reiben und genießen.

ZUTATEN

BÜRGER Kartoffel-Schupfnudeln, passierte Tomaten, Balsamico, Olivenöl, Pinienkerne, getrocknete Tomaten in Öl, Rucola, Kirschtomaten, vegetarischer Parmesan oder vegane Parmesanalternative



200 g
pro Portion



ca. 0,74 €
pro Portion (200 g)



Vegetarische Maultaschen, ca. 85 g
Art.-Nr. 65895 - Btl. à 25 Stk. | 4 Btl./Ktn.



ZUBEREITUNG

Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Maultaschen im Konvektomaten zubereiten und anschließend in Scheiben schneiden.

Aus den Tomaten, den Maultaschen und dem Mozzarella einen Caprese Salat schichten. Den Salat mit einem Dressing aus Öl und Essig anrichten. Mit Basilikumblättern garnieren.

Caprese Salat neu interpretiert – so haben Ihre Kunden den beliebten Salat garantiert noch nie gegessen.

ZUTATEN

BÜRGER Profiküche vegetarische Maultaschen, Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum



3 Maultaschen
pro Portion



ca. 1,60 €
pro Portion für Maultaschen

MAULTASCHEN- CAPRESE-SALAT



Semmelknödel traditionell, ca. 75 g
Art.-Nr. 73360 - Btl. à 25 Stk. | 4 Btl./Ktn.



SEMMEKNÖDEL

mit Rahmpfifferlingen

ZUBEREITUNG

Die Semmelknödel nach Packungsanweisung zubereiten. Die Pfifferlinge mehrmals durchwaschen und aussortieren.

Anschließend Butter in eine Pfanne geben, erhitzen, die Zwiebeln dazugeben und goldgelb anbraten. Nun die Pfifferlinge dazugeben und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Sahne und etwas Cognac ablöschen. Die Masse mit etwas Bratensauce abschmecken, reduzieren lassen und nochmals mit Salz sowie Pfeffer würzen. Zum Schluss die Petersilie unterheben.



ZUTATEN

BÜRGER Profiküche Semmelknödel, Pfifferlinge, feine Zwiebelwürfel, Sahne, Instant-Bratensauce, Butter, gehackte Petersilie, Cognac



3 Semmelknödel
pro Portion



ca. 0,71 €
pro Portion für Semmelknödel

Petersilie ist eines der beliebtesten Kräuter zum Würzen und Dekorieren von herzhaften Gerichten.

AUS ALLER WELT

Die Vielfalt der schwäbischen Küche zeigt sich hier in neu interpretierten Gerichten. Der Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt. Die Gerichte überzeugen mit einem neuen Geschmacksbild, das Ihre Kunden garantiert begeistert.

HIER FINDEN SIE INSPIRATIONEN FÜR GERICHTE AUS ALLER WELT:

- Gratinierte Gnocchi mit Mangold und Schafskäse S. 17
- Maultaschen-Burger mit Coleslaw S. 18
- Schupfnudel-Trio „Asia Art“ S. 19
- Bio-Ravioli mit Aubergine, Tomate und Basilikumschaum S. 20
- Gemüse-maultaschen auf Thai-Gemüse S. 21



Gnocchi „all'italiana“

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



GRATINIERTER GNOCCHI

mit Mangold und Schafskäse

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Joghurt mit dem Paprikamark verrühren. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Gnocchi darin nach Packungsangabe anbraten. Die Zwiebelstreifen, die Thymianblättchen, den Knoblauch und die Mangoldstiele andünsten. Die angebratenen Gnocchi und die Mangoldblätter zugeben und abschmecken. Die Joghurtmischung untermischen und alles in eine Auflaufform geben. Mit dem zerbröselten Schafskäse bestreuen und für etwa 10 Minuten in den Ofen geben und gratinieren.

ZUTATEN

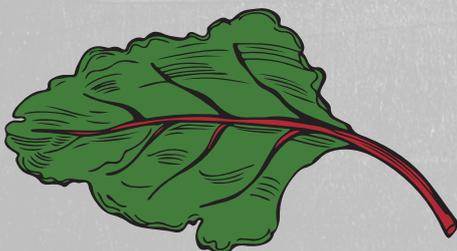
BÜRGER Profiküche Gnocchi, Mangold, Zwiebeln, Schafskäse, Knoblauchzehen, Thymianzweige, griechischer Joghurt, Paprikamark, grüne Chilischoten



200 g
pro Portion



ca. 0,81 €
pro Portion (200 g)



Der Mangold bildet geschmacklich und optisch ein Highlight auf dem Teller Ihrer Kunden.

 -18°C Frischkäsemaultaschen, ca. 50 g
Art.-Nr. 65842 - Btl. à 1 kg | 5 Btl./Ktn.



MAULTASCHENBURGER mit rotem Coleslaw

ZUBEREITUNG

Rotkohl in feine Streifen schneiden, mit einer großen Prise Salz vermengen. Karotte und Zwiebel in feinen Streifen zum Rotkohl geben. Crème fraîche unterrühren, mit Zucker, Orangensaft und Zimt abschmecken. Maultaschen in der Pfanne anbraten. Die Buns aufschneiden, auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen etwas anrösten. Die unteren Teile der Buns mit Burgersauce bestreichen. Den Salat auf die Sauce legen und darauf jeweils etwas Coleslaw verteilen. Die Tomatenscheiben auf den Coleslaw legen und darauf die Maultaschen anrichten. Den Bun-Deckel auf die Maultschen setzen.

ZUTATEN

BÜRGER Profiküche Frischkäsemaultaschen, Burger-Buns, Rotkohl, Karotte, Zwiebel, Crème fraîche, Zucker, Orangensaft, Zimt, Tomaten, Radicchio oder anderen Salat

 2 Maultaschen
pro Burger

 ca. 0,82 €
pro Portion für Maultaschen

WUSSTEN SIE SCHON, DASS...

... es neben der vegetarischen Ernährungsform noch weitere Ernährungsweisen gibt? Frutarier verzichten auf alle tierischen Produkte sowie auf gekochte und verarbeitete Lebensmittel. Sie essen ausschließlich Früchte, Nüsse und Samen. Rohköstler verzichten auf tierische Produkte und essen lediglich, was nicht erhitzt wurde. Lebensmittel wie Kartoffeln oder Reis, die roh nicht genießbar sind, bleiben tabu.



Schupfnudel-Trio

Art.-Nr. 62182 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn



ZUBEREITUNG

Maiskolben anbraten und aus der Pfanne nehmen. Öl in einem Topf erhitzen und Chilistreifen darin kurz anbraten lassen. Mit der Sojasauce ablöschen und den Gemüsfond zugeben. Den Honig unterrühren und die Flüssigkeit aufkochen. Bei mittlerer Temperatur köcheln lassen und die Flüssigkeit reduzieren. Schupfnudeln anbraten. Pak Choi zugeben und ebenfalls kurz anbraten. Gebratene Maiskörner zugeben. Auf Tellern anrichten und etwas Chili-Sojasauce darüber geben. Mit geröstetem Sesam bestreuen.

ZUTATEN

BÜRGER Schupfnudel-Trio, Pak Choi, gekochte Maiskolben, Chilischoten, Sesam, Sojasauce, Gemüsfond, Honig



200 g
pro Portion



ca. 0,84 €
pro Portion (200 g)

SCHUPFNUDEL-TRIO

mit Pak Choi, Mais und Chili-Sojasauce



Bio-Ravioli Ricotta/Spinat, ca. 10 g
Art.-Nr. 62447 - Btl. à 2,5 kg | 2 Btl./Ktn.



BIO-RAVIOLI

mit Aubergine, Tomate und Basilikumschaum

ZUBEREITUNG

Auberginen im Olivenöl heiß anbraten, bis diese bräunen, dann Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten dazu geben und abschmecken. Ravioli in die Pfanne geben und gar ziehen lassen.

Basilikumschaum: Zwiebelwürfel und Knoblauchzehen in Olivenöl anschwitzen, mit Brühe und Sahne ablöschen und reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Basilikum dazu geben und pürieren.

Anrichten und mit Basilikum garnieren.



ZUTATEN

BÜRGER Profiküche Bio-Ravioli Ricotta-Spinat, Aubergine, gehackte Tomaten (Dose), Basilikum, Gemüsebrühe, Sahne, Knoblauch, Olivenöl



200 g
pro Portion



ca. 1,29 €
pro Portion (200 g)

Frischer Basilikum gibt allen Gerichten eine mediterrane und frische Note.



Gemüsemaultaschen, ca. 50 g
Art.-Nr. 65914 - Btl. à 25 Stk. | 4 Btl./Ktn.



ZUBEREITUNG

Zwiebeln, Paprika und Pak Choi anbraten und die Gemüsebrühe und Maultaschen dazu geben. Nach kurzer Zeit die Sweet-Chili Sauce hinzufügen, mit Salz und Tabasco abschmecken und servieren.

Maultaschen in Verbindung mit asiatischem Thai-Gemüse sind eine leckere Abwechslung für Ihre Kunden.

ZUTATEN

BÜRGER Profiküche Gemüsemaultaschen, Pak Choi, Paprika, Ingwerwurzel, rote Zwiebeln, Gemüsebrühe, asiatische Sweet-Chili Sauce, Tabasco



3 Maultaschen
pro Portion



ca. 0,94 €
pro Portion für Maultaschen

GEMÜSEMAULTASCHEN

auf Thai-Gemüse

NOCH MEHR GESCHMACK FÜR IHRE KÜCHE?!

Diese Rezeptideen zeigen nur einen Bruchteil dessen, wie Sie die vegetarischen Produkte der BÜRGER Profiküche in Ihrer Küche einsetzen können. Die Gerichte sind leicht für andere Ernährungsformen anpassbar und können so - egal ob mit Fleisch, vegetarisch oder vegan - ganz nach den Wünschen Ihrer Kunden eingesetzt werden.

VEGETARISCHE PRODUKTE ÜBERZEUGEN DURCH...

- ... die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten für abwechslungsreiche Gerichte
- ... ihren fantastischen Geschmack
- ... ihre hohe Standzeit
- ... leichte Zubereitung mit optimalem Ergebnis für Ihre Kunden

Sie möchten noch mehr Ideen und Inspirationen für vegetarische Produkte der BÜRGER Profiküche?



Folgen Sie uns
auch auf Instagram
[@buerger_foodservice](https://www.instagram.com/buerger_foodservice)

BÜRGER PROFIKÜCHE – BROSCHÜREN IM ÜBERBLICK:

Die BÜRGER Profiküche überzeugt mit einem großen Sortiment abwechslungsreicher Produkte. Egal ob in der Gemeinschaftsverpflegung, der Großküche oder in der Gastronomie – hier finden Sie genau die richtigen Produkte für Ihre Ansprüche.

Scannen Sie einfach die untenstehenden QR-Codes ein und entdecken Sie die Broschüren im Gesamten.

1. Sortiment Bio – Produkte in der höchsten Qualität



2. Sortiment Kita- und Schulverpflegung – Frische Gerichte für frische Köpfe



3. Sortiment vegetarisch und vegan – Geeignet für alle Ernährungsformen



4. Sortiment Cook & Chill – Für mehr Geschmack



5. Sortiment Seniorenverpflegung – Perfekte Gerichte für die Best Ager



6. Sortiment italienische Produkte – Genuss wie in Italien



Alle Angaben ohne Gewähr und Anspruch auf Aktualität. Der jeweils gültige Stand ist der Produktverpackung oder der Produktspezifikationen zu entnehmen. OK_24

BÜRGER
PROFIKÜCHE