



**HIGH**  
convenience



*Ready to heat*

# BEREIT

**WENN DU ES BIST.**



**DIE NEUEN READY-TO-HEAT-TK-MENÜS:  
ENTDECKE DAS HIGHEND-SORTIMENT  
FÜR KULINARISCHE PERFEKTION –  
STARK IN QUALITÄT UND GESCHMACK.  
HOL DIR MODERNE LÄNDER-INSPIRIERTE GERICHTE!**





# STARK

## IN QUALITÄT UND GESCHMACK

Realität vs. Anspruch? Du spürst, dass dein gastronomischer Alltag als Koch immer fordernder wird. Die Personal- und Arbeitsbedingungen verändern sich, der Kosten- und Zeitdruck nimmt zu. Gleichzeitig wandeln sich die Ansprüche deiner Gäste: sie essen anders, wollen mehr Vielfalt. Und du willst sie weiterhin alle begeistern – auch Veganer – und deinem eigenen Anspruch gerecht werden, dich von der Masse abzuheben.

Spagat mit Sparringspartner: Du kannst das bewältigen! Was du brauchst, ist eine schnelle, verlässliche Lösung, die dich unterstützt, ohne Kompromisse bei der Qualität einzugehen. Ob in der Mitarbeiterverpflegung, beim Catering oder im À-la-Carte-Geschäft – du brauchst Produkte, auf die du dich in jeder Situation verlassen kannst.



**HIGH**  
convenience

**GENAU DAS BIETEN DIR DIE  
NEUEN READY-TO-HEAT-TK-MENÜS  
DER HIGH CONVENIENCE RANGE  
VON KNORR PROFESSIONAL:**

- **Verlässliche Premiumqualität und Geschmackserlebnisse**
- **Entwicklung der Rezepturen durch die Chefs der Culinary Fachberatung – mit geschultem Gaumen, hoher Präzision und Gespür für Trends**
- **Perfekt abgestimmt auf die Anforderungen moderner Profiküchen**
- **Höchstes Niveau in Qualität und Zubereitung**



„Wir laden zu einer kulinarischen Weltreise ein – inspiriert von den Aromen Europas, Mittelamerikas und Asiens. Klassiker wie faschierte Bällchen in Paprika-Tomatensauce treffen auf exotische Highlights wie Tex Mex, Linsen Dal oder Currys in Gelb, Rot und Grün. Unser Fokus: landestypische Zutaten, authentische Gewürze und flexitarische Interpretationen. Eine kreative Fusion, die wir mit Leidenschaft entwickelt haben – für jeden Gaumen!“

Daniel Kogoj & Culinary-Fachberatungs-Team



# *Steckt viel Arbeit drin,* **DIE DU NICHT MEHR HAST!**



## READY TO HEAT

Schnell, stressfrei und personalunabhängig: Unsere TK-Menükomponenten sind ohne aufwendige Prozesse sofort servierfähig.



## VEGAN & KEINE LAKTOSEHALTIGEN ZUTATEN

Trendige, nährstoffreiche Gerichte, die als Proteinquelle ohne Aufwand die steigende vegane Nachfrage bedienen.



## AUTHENTISCHE REZEPTUREN

Entwickelt von unserer Culinary Fachberatung und inspiriert von ländertypischen Gerichten aus aller Welt.



## NACHHALTIGE VERPACKUNG

Recyclingfähige BIOPAP®-Schalen für einfaches Handling und weniger Abfall.



## HERGESTELLT IN DEUTSCHLAND

Erstklassige Qualität und die Sicherheit, auf lokale Ressourcen und Standards vertrauen zu können.



# MEHR ALS STANDARDISIERTE FERTIGGERICHTE!



## MEHR ATTRAKTIVITÄT OHNE MEHR EINSATZ:

Eine moderne, abwechslungsreiche Küche steigert die Anziehungskraft deines Betriebs und begeistert Gäste wie Mitarbeiter. Ohne zusätzlichen Aufwand schaffst du das mit unseren trendstarken, veganen Gerichten. Sie sind schnell und einfach zuzubereiten, benötigen keine weiteren Ressourcen und bieten so eine flexible Lösung, um den steigenden Ansprüchen gerecht zu werden.

**Für dich ein klares Win-Win: Du generierst neue Umsatzpotenziale, ohne zusätzliche Belastung für dein Team oder Equipment. Und dein Betrieb wird noch attraktiver!**

## MEHR QUALITÄT, MEHR ZUFRIEDENHEIT:

Deine Gäste definieren Qualität neu: Sie wollen gesundes, vielfältiges und nachhaltiges Essen. Erweitere dein Angebot mit internationalen Rezepturen. High Convenience Lösungen verhelfen dir mit Effizienz und Flexibilität zu einem Wunscherfüller-Angebot.

**Dein 5-in-1-Joker: Du bietest deinen Gästen Sicherheit in Geschmack, Qualität und Nachhaltigkeit. Gleichzeitig kannst du dich auf gleichbleibend hohe Standards verlassen und deinem Team den Alltag erleichtern.**

## MEHR SCHNELLIGKEIT DURCH EFFIZIENZ:

Ready-to-heat-Gerichte sind die perfekte Antwort auf die Schnellebigkeit der Gastro. Sie punkten durch ihre rasche, unkomplizierte Zubereitung, weniger Personal- und Platzaufwand sowie hohe Wirtschaftlichkeit. Mit Top-Qualitätsprodukten bietest du deinen Gästen gefragte, flexitarische Gerichte und kulinarische Abwechslung an.

**Stark im Wettbewerb: Durch die Kombi von Geschwindigkeit, Qualität und Flexibilität kreierst du ein Angebot, das deine Gäste begeistert und deine Prozesse optimiert. Dein Ass im Ärmel gegenüber Mitbewerbern!**





*Bereit, wenn du es bist!*  
**LASS DICH INSPIRIEREN  
 UND ENTDECKE, WAS DU  
 DARAUS KREIEREN KANNST.**



**INDISCHES  
 LINSEN DAL  
 VEGAN**



**BOHNEN-  
 SÜßKAR-  
 TOFFEL-  
 CHILI  
 VEGAN**



**GRÜNES  
 THAI  
 CURRY  
 VEGAN**



**GELBES  
 INDISCHES  
 CURRY  
 VEGAN**



**ROTES  
 THAI  
 CURRY  
 VEGAN**



**MEDITER-  
 RANES  
 TOMATEN-  
 RAGOUT  
 VEGAN**



**PAPRIKA-  
 TOMATEN-  
 SUGO MIT  
 HACKBÄLL-  
 CHEN VEGAN**



BEREIT,  
WENN DU  
ES BIST

# INDI SCHES LINSEN DAL



## Zutaten

TOMATENPULPE  
KOKOSMILCH  
GRÜNE LINSEN  
ROTE LINSEN  
PLANT BASED CHICKEN CHUNKS  
BLUMENKOH  
ORANGE KAROTTEN  
GELBE KAROTTEN  
ZWIEBELN  
SONNENBLUMENÖL  
GEMÜSEBOUILLON  
KNOBLAUCH PÜREE  
MADRAS CURRY  
ZITRONENSAFT  
GARAM MASALA  
SPEISESALZ  
INGWER PÜREE  
WEISSER PFEFFER



\* Serviervorschlag



# Ready to heat LIEBLING DER ORIENTALISCHEN KÜCHE

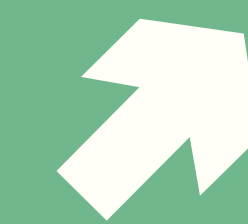
**So facettenreich wie Indien selbst: Unser Linsen Dal bringt die Aromen des Landes direkt auf den Teller. Würzige Noten von Garam Masala und Hot Curry verschmelzen mit einer cremigen Kokos-Tomatensauce zum authentischen Geschmackserlebnis. Blumenkohl, Karotten und Linsen verleihen dem herzhaften, vollwertigen Dal eine spannende Konsistenz. Bestimmt gut für's Karma!**

Die verschiedenen Linsensorten und veganen Chicken Chunks sorgen für eine sättigende und zugleich ausgewogene Mahlzeit – perfekt für Gäste, die Wert auf exotische Proteinquellen legen. Ein Hauch von Zitrone im Duft und die harmonische Kombination aus Textur und Geschmack machen unser Linsen Dal zu einem wahren Highlight der orientalischen Küche. Ideal für jede Speisekarte, die nach Authentizität und Kreativität strebt.



## INDISCHES LINSEN DAL VEGAN

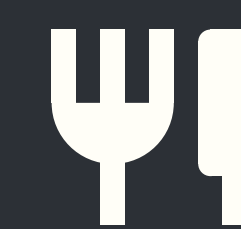
TK-MENÜKOMPONENTE IN  
RECYCLINGFÄHIGER  
½ GN-FORM  
1,8 KG CA. 6-8 PORTIONEN  
2 × 1,8 KG KARTON



LÄNDERINSPIRATION: INDIEN

Das Land mit einer der ältesten Kulturen der Welt ist berühmt für seine vielfältigen Gewürzmischungen und köstlichen Kochstile.

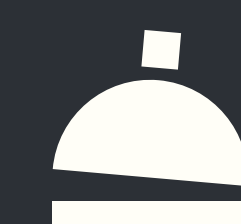
### KULINARISCHES PROFIL:



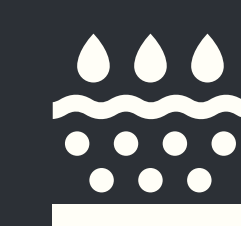
**GESCHMACK**  
AUSGEWOGEN, AUTHENTISCH, KOMPLEX



**DUFT**  
WARM UND INTENSIV AROMATISCH



**BESONDERE ZUTAT**  
GARAM MASALA FÜR MILDE SCHÄRFE



**TEXTUR**  
LINSEN MIT BISS



**INDISCHES  
LINSEN DAL  
VEGAN**

**INDISCHES  
LINSEN DAL  
IN DER  
BROTASSE**

*Catering & Halbpension  
& Seminar Lunch/Dinner*



# ORIENT



**LINSEN DAL MIT  
GEBRATENEM  
JUNGEN ROMANESCO  
UND BROT**

*À la Carte*



## INDISCHES LINSEN DAL VEGAN

GEFÜLLTE PITA-TASCHEN  
MIT ROHEM LIMONEN-  
BLUMENKOHL UND INDISCHEM  
LINSEN DAL

*Hand & Trend Food*



SCHEIBE VOM  
GEGRILLTEN  
BLUMENKOHL UND  
LINSEN DAL MIT  
MADRAS CURRY  
ABGESCHMECKT

# TIPP

*für Betriebs-  
restaurants*

Linsen Dal ist ein Variations-Genie, das sich immer wieder neu kombinieren lässt. Biete die jeweiligen Beilagen und Add-ons separat zur Auswahl an. So schaffst du mehr Abwechslung bei gleichbleibendem Aufwand.





BEREIT,  
WENN DU  
ES BIST

# BOHNEN SÜSSKAR TOFFEL CHILI



## Zutaten

TOMATENPULPE  
PLANT BASED MINCE  
SÜSSKARTOFFELWÜRFEL  
SCHWARZE BOHNEN  
FISOLEN  
ZWIEBELN  
SONNENBLUMENÖL  
ZITRONENSAFT  
ZUCKER  
CHILI GEWÜRZ  
KREUZKÜMMEL



\* Serviervorschlag



# Ready to heat **WANTED: CHILI KREATIV INTERPRETIERT**

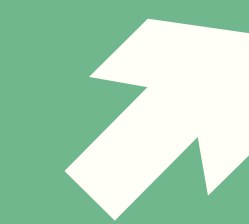
**Tex-Mex neu variiert: Unser Bohnen-Süßkartoffel-Chili ist eine pflanzliche Cowboy-Pfanne, die jede Küche rockt! Fisolen und schwarze Bohnen in aromatischer Tomatensauce mit dem Kick von würzigem Chili und Kreuzkümmel. Schon der Duft allein versetzt dich in die prickelnde Hitze der südwestlichen Prärie. Yee-haw!**

Die Kombination aus bissfesten schwarzen Bohnen und saftigen Tomaten, perfekt abgerundet durch scharfe Noten, entfaltet einen unverwechselbaren Geschmack, der mit jeder Gabel Lust auf mehr macht. Dieses Gericht ist eine Fiesta für die Geschmacksknospen und ein echtes Statement auf deiner Wild-West-Karte: pflanzlich, aufregend, einfach unwiderstehlich!



## **BOHNEN-SÜßKARTOFFEL-CHILI**

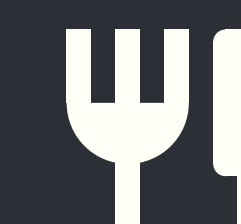
TK-MENÜKOMPONENTE IN  
RECYCLINGFÄHIGER  
½ GN-FORM  
1,8 KG CA. 6-8 PORTIONEN  
2 × 1,8 KG KARTON



LÄNDERINSPIRATION: MITTELAMERIKA

Die Kulinarik Mittelamerikas ist eine reichhaltige und spannende Mischung aus einheimischer, afrikanischer und spanischer Küche.

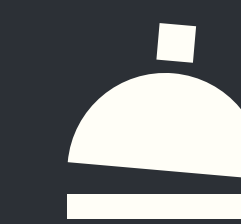
### KULINARISCHES PROFIL:



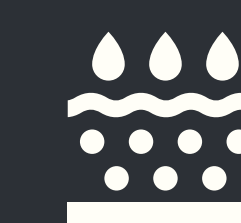
**GESCHMACK**  
AUSGEWOGENE SCHÄRFE, TOMATIG,  
LEICHTE KREUZKÜMMELNOTE



**DUFT**  
FRISCH UND LEICHT RAUCHIG



**BESONDERE ZUTAT**  
BUNTE BOHNEN-VIELFALT



**TEXTUR**  
WEICH UND KÖRNIG



**BOHNEN-  
SÜSSKARTOFFEL-  
CHILI**

**MEXICAN PINSA  
MIT AVOCADO-  
LIMETTEN-MAYO UND  
SPICY CHEESE SAUCE**

*Ausgabe &  
Betriebsrestaurant*



# CHILIZONE



**SCHARFE TOMATEN-  
BOHNENPFANNE MIT  
GEBRATENEM  
BABYMAISGEMÜSE**

*À la Carte*





## BOHNEN- SÜSSKARTOFFEL- CHILI

MEXIKANISCHER  
BOHNENTOPF  
MIT BBQ-  
MAISKOLBEN

*Halbpension  
& Seminargeschäft*

TEX-MEX LOADED  
SWEETPOTATO FRIES  
MIT AVOCADO-  
TOMATENSALAT

*Hand & Trend Food*



# TIPP

**FLEXIBLES ANGEBOT  
IM HANDUMDREHEN,  
GANZ NACH BEDARF  
DEINER GÄSTE.**

Ob für die Halbpension, für's Bankett, die Seminar-Verpflegung oder das Catering – unsere Tex-Mex-Ideen setzt du ruck-zuck um. Mit wenig Vorbereitungszeit und Personal kannst du auf Abruf reagieren und bietest einen schnellen Service – inklusive hohem Genussfaktor.





BEREIT,  
WENN DU  
ES BIST

# GRÜNES THAI CURRY



## Zutaten

KOKOSMILCH  
PLANT BASED CHICKEN CHUNKS  
BROKKOLI  
EDAMAME  
WILDREIS  
GRÜNE CURRYPASTE  
STÄRKE  
KNOBLAUCH PÜREE  
ZITRONENSAFT  
GEMÜSEBOUILLON  
ZUCKER  
SPEISESALZ  
INGWER PÜREE



\* Serviervorschlag



# Ready to heat **SO SCHARF KANN KÖSTLICH SEIN!**

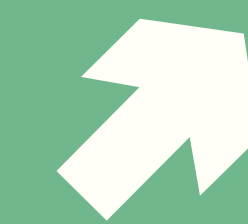
**Soo hoooot! Unser grünes Thai Curry ist die schärfste Spezialität auf der Karte – mit einer Currypaste aus grünen Chilis, Koriandersamen, Zitronengras und Knoblauch in cremiger Kokosmilch. Für Farbe und Biss sorgen Brokkoli, Edamame und Wildreis in dem thailändischen Traditionsgericht.**

Dieses Curry hebt sich durch die Vielfalt reichhaltiger Einlagen hervor und bietet eine spannende, pflanzliche Option für jede moderne Speisekarte. Ein Highlight, das die anspruchsvollsten Gaumen begeistert – vom Veganer bis zum Flexitarier. Deine Gäste werden die Frische und Schärfe lieben!



## **GRÜNES THAI CURRY**

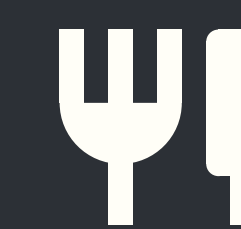
**TK-MENÜKOMPONENTE IN  
RECYCLINGFÄHIGER  
½ GN-FORM  
1,8 KG CA. 6-8 PORTIONEN  
2 × 1,8 KG KARTON**



### **LÄNDERINSPIRATION: THAILAND**

**Kulinarik hat in Thailand traditionell einen hohen Stellenwert und passt perfekt zur Gastronomie. Thailändische Gerichte ziehen Feinschmecker in ihren Bann und bringen stets die passende Würze in den Gaumen.**

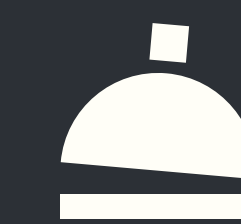
### **KULINARISCHES PROFIL:**



**GESCHMACK**  
**FRISCH, SCHARF & LEICHTE  
RUNDE SÄURESPITZE**



**DUFT**  
**EXOTISCHES KOKOS & ÄTHERISCHE ÖLE**



**BESONDERE ZUTAT**  
**WILDREIS, ZITRONENGRAS, EDAMAME**



**TEXTUR**  
**CREMIG UND LEICHT, MIT  
KNACKIGEM GEMÜSE**



**GRÜNES  
THAI CURRY**

**GRÜNE CURRY-BOWL  
MIT WILDEM LILA  
BROKKOLI UND GLAS-  
BANDNUDELN**

*À la Carte*



# THAISCHARF



**GRÜNES THAI  
GEMÜSECURRY  
MIT SOBA  
NUDEL-NEST**

*Halbpension  
& Seminargeschäft*



## GRÜNES THAI CURRY

GREEN CURRY HOT  
POT MIT DUFTREIS  
UND LOTUSWURZEL-  
CHIPS

*Hand & Trend Food*



**SPICY GREEN CURRY  
MIT GESCHMORTEM  
PAK CHOI, SPARGEL-  
GEMÜSE & WILDREIS-  
MISCHUNG**

**TIPP**  
*für Betriebs-  
restaurants*

Das Thema Curry lässt sich unendlich kulinarisch erweitern – je nach finanziellem Spielraum und individuellen Gästewünschen. Entsprechend flexibel kannst du mit Sättigungs-Beilagen und frischem Gemüse kombinieren.





BEREIT,  
WENN DU  
ES BIST

# GELBES INDI SCHES CURRY



## Zutaten

KOKOSMILCH  
SÜSSKARTOFFELWÜRFEL  
PLANT BASED CHICKEN CHUNKS  
BLUMENKOHL  
KICHERERBSEN  
GELBE CURRYPASTE  
STÄRKE  
GEMÜSEBOUILLON  
ZITRONENSAFT  
SPEISESALZ  
INGWER PÜREE  
ZUCKER



\* Serviervorschlag



# Ready to heat AROMEN DER WELT, VEREINIGT EUCH!

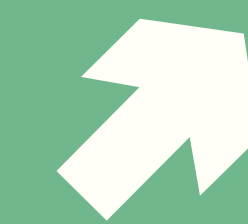
**Der sanfte Star unter den Currys: Unser gelbes indisches Curry ist mild, aber voller exotischer Aromen. Cremige Kokosmilch, zarte Süßkartoffeln und knackiger Blumenkohl schaffen ein geschmackliches Gleichgewicht, das deine Gäste sofort in die lebendigen Basare und duftenden Gewürzgärten Indiens entführt.**

Mit proteinreichen Kichererbsen, die dem Curry nicht nur Biss, sondern auch Substanz verleihen, wird es zu einem echten Sattmacher. Dieses Gericht bringt mit seinen vielseitigen Texturen Abwechslung auf den Teller. Ein Must-Have für alle, die eine spannende, aber milde Interpretation der indischen Küche suchen!



## **GELBES INDISCHES THAI CURRY**

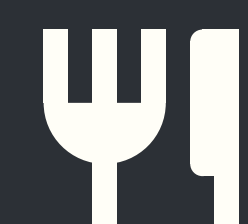
TK-MENÜKOMPONENTE IN  
RECYCLINGFÄHIGER  
½ GN-FORM  
1,8 KG CA. 6-8 PORTIONEN  
2 × 1,8 KG KARTON



## LÄNDERINSPIRATION: INDIEN

Die indische Küche besticht durch ihre intensive Würze und Vielfalt, die Einflüsse verschiedenster Kulturen und Regionen vereint. Komplexe Geschmackskombinationen spiegeln die kulturelle Tiefe des Landes wider und machen jedes Gericht zu einem aromatischen Erlebnis.

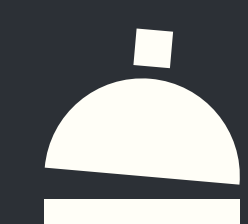
## KULINARISCHES PROFIL:



**GESCHMACK**  
LEICHT SCHARF, FRISCHE DER KOKOSNUSS



**DUFT**  
WARM, SANFT, WÜRZIG



**BESONDERE ZUTAT**  
BISSFESTE KICHERERBSEN,  
SÜSSKARTOFFEL & INGWER



**TEXTUR**  
CREMIG MIT BISSFESTEM GEMÜSE



**GELBES  
INDISCHES  
THAI CURRY**



**FRUCHTIGES CURRY  
MIT GEBACKENEN  
WÜRZKARTOFFELN  
UND RÖSTZWIEBELN**



*Ausgabe & Betriebsrestaurant*

# INDIA MILD

**GELBES  
GEMÜSECURRY MIT  
OFENGEMÜSE UND  
KORIANDERPESTO**

*Halbpension  
& Seminargeschäft*





## GELBES INDISCHES THAI CURRY

GELBES PFLANZEN-  
CURRY MIT PINKEM  
BLÜTENKOHLE UND  
WÜRZIGEM JEERAREIS

*À la Carte*



GELBES CURRY  
MIT ROSINEN-  
COUSCOUS UND  
SESAM-SPINAT

*Hand &  
Trend Food*



# TIPP

*für À-la-Carte-  
Restaurants*

**AUSDRÜCKLICH  
ERWÜNSCHT:  
SPIELE MIT  
DEM ESSEN!**

Als sonniger Eyecatcher ist Gelbes Curry die perfekte Basis für eine beeindruckende Show auf dem Teller. Kombiniere es im À-la-Carte-Bereich mit besonderen Zutaten, kontrastreichen Farben, spannenden Texturen und Geschmacksnuancen. Mehr Inspirationen ab Seite 34!





BEREIT,  
WENN DU  
ES BIST

# ROTES THAI CURRY

## Zutaten

KOKOSMILCH  
PLANT BASED CHICKEN CHUNKS  
PAPRIKA  
ROTE ZWIEBELN  
ORANGE KAROTTEN  
GELBE KAROTTEN  
ROTE CURRYPASTE  
GEMÜSEBOUILLON  
STÄRKE  
SONNENBLUMENÖL  
ZITRONENSAFT  
KNOBLAUCH PÜREE  
ZUCKER  
SPEISESALZ  
INGWER PÜREE



\* Serviervorschlag



# Ready to heat **EXOTISCHE AROMEN SÜDOSTASIENS**

**It's spicy! Unser rotes Thai Curry bringt die würzige Vielfalt Südostasiens auf den Teller. Eine cremige Kokosbasis trifft auf die feurige Schärfe von Chilis und Paprika. Authentisch thailändisch, modern interpretiert und vollgepackt mit Geschmack!**

Zitronengras und Ingwer verleihen dem roten Thai Curry eine Frische, die deine Gäste begeistern wird. Mit knackiger Paprika und zweierlei Karotten bietet das Gericht Geschmack, Farbe und eine abwechslungsreiche Textur. Als authentisches, pflanzenbasiertes Highlight pimpt dieses Curry deine Speisekarte exotisch auf – und sorgt mit Sicherheit für Wiederholungssesser!



## **ROTES THAI CURRY**

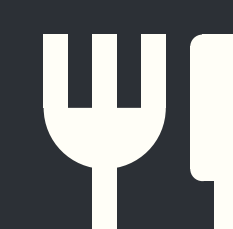
**TK-MENÜKOMPONENTE IN  
RECYCLINGFÄHIGER  
½ GN-FORM  
1,8 KG CA. 6-8 PORTIONEN  
2 × 1,8 KG KARTON**



**LÄNDERINSPIRATION: THAILAND**

**Thailand spricht alle Sinne an: mit verführerischen, intensiven Düften und überraschend kräftigen Farben. Das gilt auch für seine Küche.**

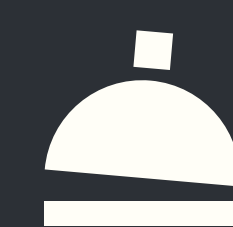
### **KULINARISCHES PROFIL:**



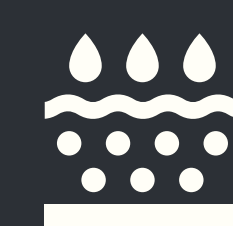
**GESCHMACK**  
**AUSGEWOGENE SCHÄRFE, FRUCHTIG  
GEMÜSIG & LEICHTE ZITRUSNOTE**



**DUFT**  
**WÜRZIG MIT KOKOS & ZITRUSNOTEN**



**BESONDERE ZUTAT**  
**BICOLOR KAROTTEN, PAPRIKA MIX &  
ZITRONENGRAS**



**TEXTUR**  
**CREMIG MIT ZARTEN ZUTATEN**



**ROTES  
THAI CURRY**



**CROSSOVER CURRY-  
ASIA-GEMÜSEPFANNE  
MIT GRÜNEN  
BANDNUDELN**

*Ausgabe & Betriebsrestaurant*

# THAI FEURIG



**ROTES CURRY MIT  
VEGANEN DUMPLINGS,  
PAPAYA-MANGOSALAT  
UND CASHEW-KERNEN**

*À la Carte*





## ROTES THAI CURRY

ROTES THAI CURRY UND  
BURRITO VOM ASIATISCHEN  
GURKENSALAT UND SESAM-  
BASMATI

*Hand & Trend Food*



KLASSISCHES ROTES THAI  
CURRY MIT KOKOS-KAFFIR-  
LIMETTEN-REIS

*Halbpension  
& Seminargeschäft*



# TIPP

*für Trend-Gastro*

**MAXIMIERT DEINEN  
ERTRAG, TRIFFT DEN  
NERV DER ZEIT UND  
BRINGT NEUE GÄSTE!**

Currys sind angesagte Lieblinge! Vegan und exotisch passen sie in das Food-Schema der Generationen Y und Z. Sie wollen sich gesund, nachhaltig und hochwertig ernähren. Stille ihr Bedürfnis: Biete Currys als To-Go-Variante und optionale Toppings oder Proteine dazu an. Ohne großen Aufwand, aber mit großer Marge!





BEREIT,  
WENN DU  
ES BIST

# MEDITER- RANES TOMATEN RAGOUT

\* Serviervorschlag



## Zutaten

TOMATENPULPE  
PLANT BASED CHICKEN CHUNKS  
TOMATEN HALBGETROCKNET  
GRÜNE OLIVEN  
GEMÜSEBOUILLON  
ZWIEBELN  
SONNENBLUMENÖL  
KNOBLAUCH PÜREE  
BASILIKUM, OREGANO, THYMIAN  
BRANNTWEINESSIG  
ZUCKER  
PFEFFER





Ready to heat

# EINE PRISE MITTELMEER FÜR DEINE KARTE

Sonne auf dem Teller! Unser mediterranes Tomaten-Ragout bringt den Geschmack von Sommer zu deinen Gästen. Halbgetrocknete Tomaten, würzige Oliven und Kräuter wie Basilikum, Oregano und Thymian vereinen sich mit Knoblauch und Zwiebeln zur herzhaften Küche à la Sardegna – nur eben ohne Fleisch. Dafür rein pflanzlich und vollgepackt mit Geschmack. Buonissimo!

Die perfekte Wahl für alle, die Sehnsucht nach dem Mittelmeer haben und den leichten, frischen Genuss der sardischen Küche auf ihren Tellern erleben wollen. Ein Gericht, das nach Urlaub schmeckt – fruchtig, würzig, und einfach unwiderstehlich!



## MEDITERRANES TOMATEN-RAGOUT

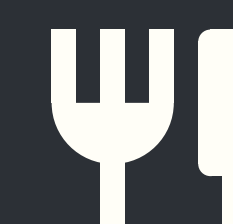
TK-MENÜKOMPONENTE IN  
RECYCLINGFÄHIGER  
½ GN-FORM  
1,8 KG CA. 6-8 PORTIONEN  
2 × 1,8 KG KARTON



LÄNDERINSPIRATION: ITALIEN

Die italienische Küche lebt zugleich von ihrer Schlichtheit und Raffinesse, die die herausragende Qualität und Frische der heimischen Zutaten veredelt.

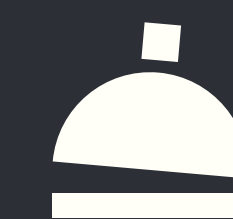
### KULINARISCHES PROFIL:



**GESCHMACK**  
FRUCHTIG SÜSS BIS HERB



**DUFT**  
VOLLREIFE TOMATEN, OLIVEN &  
KRÄUTER DER MITTELMEERKÜSTE



**BESONDERE ZUTAT**  
OLIVEN & HALBGETROCKNETE TOMATEN



**TEXTUR**  
PULPIGE, UNGEBUNDENE TOMATEN-  
KONSISTENZ



**MEDITERRANES  
TOMATEN-RAGOUT**

**AUBERGINEN MILLE FEUILLE  
MIT SARDISCHEM PFLANZEN-  
RAGOUT UND KARAMELLISIER-  
TEN KAPERN-KARTOFFELN**

*À la Carte*



# SARDISCH



**MEDITERRANE ZITRUS-  
SPAGHETTI MIT  
FRUCHTIGEM TOMATEN-  
OLIVEN-RAGOUT**

*Ausgabe &  
Betriebsrestaurant*



## MEDITERRANES TOMATEN-RAGOUT

TOMATEN-OLIVEN-RAGOUT  
AUF CRISPY KARTOFFEL-  
SCHEIBEN UND CHIPOTLE-  
LIME-MAYO

*Hand & Trend Food*



DEKONSTRUIERTES  
RATATOUILLE MIT  
PULPIGEM TOMATEN-  
OLIVEN-RAGOUT UND  
GEHOBELTEN ROS-  
MARIN-KARTOFFELN

**TIPP**  
*für Betriebs-  
restaurants*

Ob temporär oder dauerhaft, mediterrane Köstlichkeiten wie dieses Ragout sind immer ein Highlight. So flexibel zu variieren, so schnell zu servieren, garantiert es eine verlässliche Menügestaltung – auch bei hoher Gästezahl.





BEREIT,  
WENN DU  
ES BIST

# PAPRIKA TOMATEN SUGO



## Zutaten

TOMATENPULPE  
PLANT BASED MEATBALLS  
PAPRIKAWÜRFEL  
GEMÜSEBOUILLON  
AYVAR  
ZWIEBELN  
OLIVENÖL  
KNOBLAUCH PÜREE  
ZUCKER  
BRANNTWEINESSIG  
PFEFFER



\* Serviervorschlag



Ready to heat

# WENN SPANIEN AUF DER ZUNGE TANZT

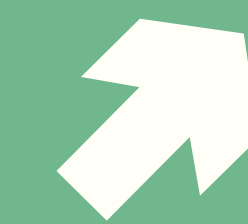
Inspiriert von traditionellen spanischen Albondigas: Unser Paprika-Tomaten-Sugo fängt den unverwechselbaren Geschmack Spaniens ein! Perfekt gewürzte, pflanzliche Meatballs vereinen sich mit einer vollmundigen, saftigen Sauce aus sonnengereiften Tomaten und süßen Paprikaschoten. ¡Muy bien!

Diese aromatische Tomaten-Paprika-Coulis bietet ein herzhaftes, fleischloses Geschmackserlebnis, das die mediterrane Lebensfreude auf den Punkt bringt. Eine moderne, pflanzliche Hommage an einen echten spanischen Klassiker, der deine Gäste überraschen wird!



## PAPRIKA-TOMATEN-SUGO

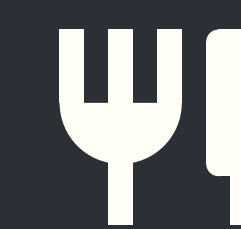
TK-MENÜKOMPONENTE IN  
RECYCLINGFÄHIGER  
1/2 GN-FORM  
1,8 KG CA. 6-8 PORTIONEN  
2 x 1,8 KG KARTON



LÄNDERINSPIRATION: SPANIEN

Die kulinarischen Künste Spaniens profitieren von der Vielfalt ihrer regionalen Spezialitäten. Auch der kreative Einsatz von Gewürzen spielt eine zentrale Rolle.

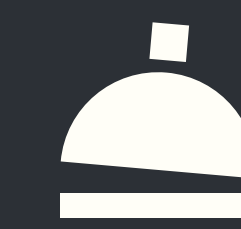
### KULINARISCHES PROFIL:



**GESCHMACK**  
TOMATEN-FRISCH, PAPRIKA-SÜSS,  
MIT AUSGEWOGENEN GEWÜRZEN



**DUFT**  
FRUCHTIG & WÜRZIG



**BESONDERE ZUTAT**  
TOMATEN PULPE & ROTE PAPRIKA



**TEXTUR**  
PULPIG STÜCKIG & UNGEBUNDEN



**PAPRIKA-  
TOMATEN-  
SUGO**



**PFLANZLICHE  
PAPRIKA-BALLS,  
GRILLGEMÜSE &  
KARTOFFEL TORTILLA**

*Betriebs-  
restaurant*



# ANDALUSIEN



**LOW CARB LUNCH –  
GEGRILLTE AVOCADO MIT  
FRUCHTIGEN, PFLANZLICHEN  
BÄLLCHEN GEFÜLLT**

*Halbpension  
& Seminargeschäft*



## PAPRIKA- TOMATEN- SUGO

ANDALUSISCHE  
PFLANZENBÄLLCHEN,  
GEGRILLTE PIMENTO  
MIT CREMIGER POLENTA

*À la Carte*



PLANT BASED  
MEATBALL  
SANDWICH MIT  
BASILIKUM MAYO

*Hand & Trend Food*

# TIPP

*für À-la-Carte-  
Restaurants*

TEIL DES  
MISE-EN-PLACE.  
BASIS DEINER  
KREATIONEN!

Verlässlich, konstant und geschmackssicher – wenn so ein Sugo im Handumdrehen bereitsteht, kann sich das Team auf die Zubereitung der hochwertigen Beilagen konzentrieren. Eine für alle – so geht Menüvielfalt!





# VON PUR

## BIS MACH WAS DU WILLST.

### EINFACH FERTIG – VIELSEITIG FLEXIBEL: ZUM PUR SERVIEREN, INDIVIDUELL ZUSAMMEN- STELLEN ODER KREATIV VERFEINERN

High Convenience Produkte sind saisonunabhängig und geben dir höchste Flexibilität in der Speiseplanung. Gleichzeitig kannst du sie aber auch saisonal abwandeln und easy an die Bedürfnisse deiner Gäste anpassen.

Variiere die Basisgerichte mit Sattmacher-Beilagen und saisonalen Gemüse- und Eiweiß-Toppings als Highlight. Fertig ist dein Ruckzuck-Gericht!



**Lass dich von den Empfehlungen unserer Culinary Fachberater inspirieren:** Sie haben ihre Lieblingszutaten für dich grün hervorgehoben. Mit diesen Erweiterungen servierst du ohne großen Aufwand etwas Besonderes – bei gleichzeitig hoher Marge.





# SÄTTIGUNGS- BEILAGEN

Natürlich willst du deine Gäste glücklich und satt machen. Dabei kannst du kreativ sein und dich vom „Einheitsbrei“ abheben. Verstärke den Charakter deines Gerichts mit internationalen oder exotischen Spezialitäten, passe es jahreszeitlich an oder gib klassischen Sattmachern einen neuen Drive.



|                                    | FRÜHLING            |                                | SOMMER            |                                  | HERBST                  |                             | WINTER                             |                                |
|------------------------------------|---------------------|--------------------------------|-------------------|----------------------------------|-------------------------|-----------------------------|------------------------------------|--------------------------------|
| INDISCHES<br>LINSEN<br>DAL         | Naanbrot            | Orangen<br>Reis                | Basmati<br>Reis   | Chapati                          | Masala<br>Kartoffeln    | Cashew-<br>Rosinen-<br>Reis | Bombay<br>Kartoffeln               | Fladen-<br>brot                |
| BOHNEN-<br>SÜSSKARTOFFEL-<br>CHILI | Polenta             | Süß-<br>kartoffel-<br>püree    | Tortilla          | Pommes<br>Frites                 | Nachos                  | Quinoa                      | Papadam                            | Arepas                         |
| GRÜNES<br>THAI CURRY               | Reisband-<br>nudeln | Jasmin<br>Reis                 | Soba<br>Nudeln    | Gebrate-<br>ner Reis             | Maniok<br>Pommes        | Wasser-<br>kastanie         | Back-<br>kartoffel                 | Pad Thai<br>Nudeln             |
| ROTES<br>THAI CURRY                | Naturreis           | Brat-<br>nudeln                | Kröpek            | Thai<br>Omelette<br>(Khaj Jiao)  | Nudeln<br>Thai Art      | Duftreis                    | Gebra-<br>tene Reis-<br>nudeln     | Gekochte<br>Kartoffeln         |
| GELBES<br>INDISCHES CURRY          | Linsen<br>Laibchen  | Süß-<br>kartoffel-<br>scheiben | Glas-<br>nudeln   | Biryani-<br>Reis                 | Pilau Reis              | Papadam                     | Frittierte<br>Kartoffel-<br>würfel | Kicher-<br>erbsen-<br>bällchen |
| PAPRIKA-<br>TOMATEN-SUGO           | Risotto             | Ebli                           | Langkorn-<br>reis | Patatas<br>Bravas                | Piadina<br>Brot         | Band-<br>nudeln             | Polenta<br>gegrillt                | Brotsalat                      |
| MEDITERRANES<br>TOMATEN-RAGOUT     | Kräuter<br>Reis     | Gnocchi                        | Waffle<br>Fries   | Parmesan<br>Kartoffel-<br>pürree | Rosmarin-<br>kartoffeln | Orec-<br>chiette            | Fregola                            | Medi-<br>terrane<br>Wedges     |





# GEMÜSE ADD-ONS

Punkte bei deinen Gästen, indem du deinen Gerichten regionales Gemüse der Saison als Frischekick hinzufügst. Variiere dabei verschiedene Zubereitungsformen – von roh und knackig über gegrillt bis blanchiert. Unser mediterranes Tomaten-Ragout pimpst du z. B. perfekt mit gerösteten Zutaten auf.

|                                    | FRÜHLING               |                     | SOMMER                    |                    | HERBST             |                          | WINTER            |                             |
|------------------------------------|------------------------|---------------------|---------------------------|--------------------|--------------------|--------------------------|-------------------|-----------------------------|
| INDISCHES<br>LINSEN<br>DAL         | Okra-<br>schote        | Spinat              | Butter-<br>nuss<br>Kürbis | Gelbe Pa-<br>prika | Brokkoli           | Karotte                  | Blumen-<br>kohl   | Aubergine                   |
| BOHNEN-<br>SÜSSKARTOFFEL-<br>CHILI | Mais-<br>kolben        | Avocado             | Tomate                    | Chili              | Hokkaido<br>Kürbis | Karotten                 | Chicoree          | Weißer<br>Bohnen            |
| GRÜNES<br>THAI CURRY               | Thai<br>Aubergi-<br>ne | Thai<br>Spargel     | Shiitake<br>Pilze         | Enoki Pilze        | Mango              | Paprika                  | Soja-<br>sprossen | Lotus-<br>wurzel            |
| ROTES<br>THAI CURRY                | Grüner<br>Spargel      | Spitzkohl           | Schlan-<br>genbohne       | Gurke              | Soja-<br>bohnen    | Papaya                   | Austern-<br>pilze | Bambus                      |
| GELBES<br>INDISCHES CURRY          | Wilder<br>Brokkoli     | Frühlings-<br>lauch | Zucker-<br>schoten        | Chinakohl          | Grüne<br>Bohnen    | Pak Choi                 | Roma-<br>nesco    | Mangold                     |
| PAPRIKA-<br>TOMATEN-SUGO           | Paprika                | Peperoni            | Pimento                   | Auber-<br>ginen    | Fisolen            | Stangen-<br>sellerie     | Schalot-<br>ten   | Zucchini                    |
| MEDITERRANES<br>TOMATEN-RAGOUT     | Fenchel                | Zucchini            | Paprika                   | Perl-<br>zwiebel   | Pastinake          | Eier-<br>schwam-<br>merl | Stängel-<br>kohl  | Artischo-<br>cken-<br>böden |



# EIWEISS ADD-ONS

Unsere pflanzenbasierten Gerichte schmecken allen Gästen – dennoch kannst du sie jederzeit für Fisch- und Fleischliebhaber erweitern. Biete deine tierischen Protein-Zutaten als Extra zur Auswahl an, so können Flexitarier selbst entscheiden. Plane deine Eiweiß Add-ons zusammen mit anderen Fisch- und Fleischgerichten deiner Karte, um Aufwand und Warenbestand gering zu halten.



|                                    | FRÜHLING          |   | SOMMER                       |                                | HERBST                     |                                    | WINTER                         |                                  |
|------------------------------------|-------------------|---|------------------------------|--------------------------------|----------------------------|------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|
| INDISCHES<br>LINSEN<br>DAL         | Joghurt           | Lamm-<br>kotelett                           | Garnelen                     | Fleisch-<br>bällchen           | Gezupfte<br>Lamm-<br>keule | Gebratene<br>Hähnchen-<br>streifen | Chicken<br>Sticks              | Lachs                            |
| BOHNEN-<br>SÜSSKARTOFFEL-<br>CHILI | Chicken<br>Drums  | Pollo Fino<br>(Hähn-<br>chenober-<br>keule) | Entrecôte-<br>Streifen       | Rippchen                       | Truthahn-<br>brust         | Flusskrebs                         | BBQ Haxe                       | Bison<br>Steak                   |
| GRÜNES<br>THAI CURRY               | Rote<br>Meerbarbe | Hähnchen<br>Medail-<br>lons                 | Thun-<br>fisch-<br>steak     | Pulpo                          | Makrele                    | Rind-<br>fleisch<br>Sashimi        | Schwein<br>gebacken            | Ente kross                       |
| ROTES<br>THAI CURRY                | Lamm-<br>hüfte    | Gebacke-<br>nes Huhn                        | Schweine-<br>filet<br>Spieße | Lachs<br>pochiert              | Gebratener<br>Tintenfisch  | Garnelen-<br>bällchen              | Gebrate-<br>ne Ente            | Gebratene<br>Rinder-<br>streifen |
| GELBES<br>INDISCHES CURRY          | Lamm-<br>bällchen | Gebratene<br>Hähnchen-<br>würfel            | Schweine-<br>filet           | Lamm-<br>rücken                | Lachs-<br>streifen         | Gebacke-<br>nes Hähn-<br>chen      | Panko<br>Garnele               | Chicken<br>Drum-<br>sticks       |
| PAPRIKA-<br>TOMATEN-SUGO           | Chorizo           | Kaninchen-<br>keule                         | Hähn-<br>chen-<br>filets     | Gegrillte<br>Dorade            | Pata<br>Negra              | Iberico<br>Secreto                 | Herz-<br>muscheln              | Fenchel<br>Salsiccia             |
| MEDITERRANES<br>TOMATEN-RAGOUT     | Lammfilet         | Zitrus-<br>Hähnchen-<br>brust               | Dorade                       | Gegrilltes<br>Milchfer-<br>kel | Garnelen                   | Loup de<br>Mer                     | Wild-<br>schwein<br>Medaillons | Muscheln                         |





# NUR REGENERIEREN UND DIREKT VERWENDEN!



READY  
TO HEAT



ENTSPANNUNG  
IN DER KÜCHE –  
QUALITÄT AUF  
DEM TISCH!  
SO UNGLAUBLICH  
EINFACH GEHT'S:  
NIMM ES,  
ERWÄRME ES,  
SERVIERE ES!

## TIPP

Du kannst das  
Menü sogar direkt  
in der gelieferten  
GN-Schale  
regenerieren!



1

**Vorteil Lagerung: Per Stapel-  
hilfe im Kühlager ist alles  
übersichtlich und schnell zur  
Hand – ohne Beutel-Wirrwarr!**

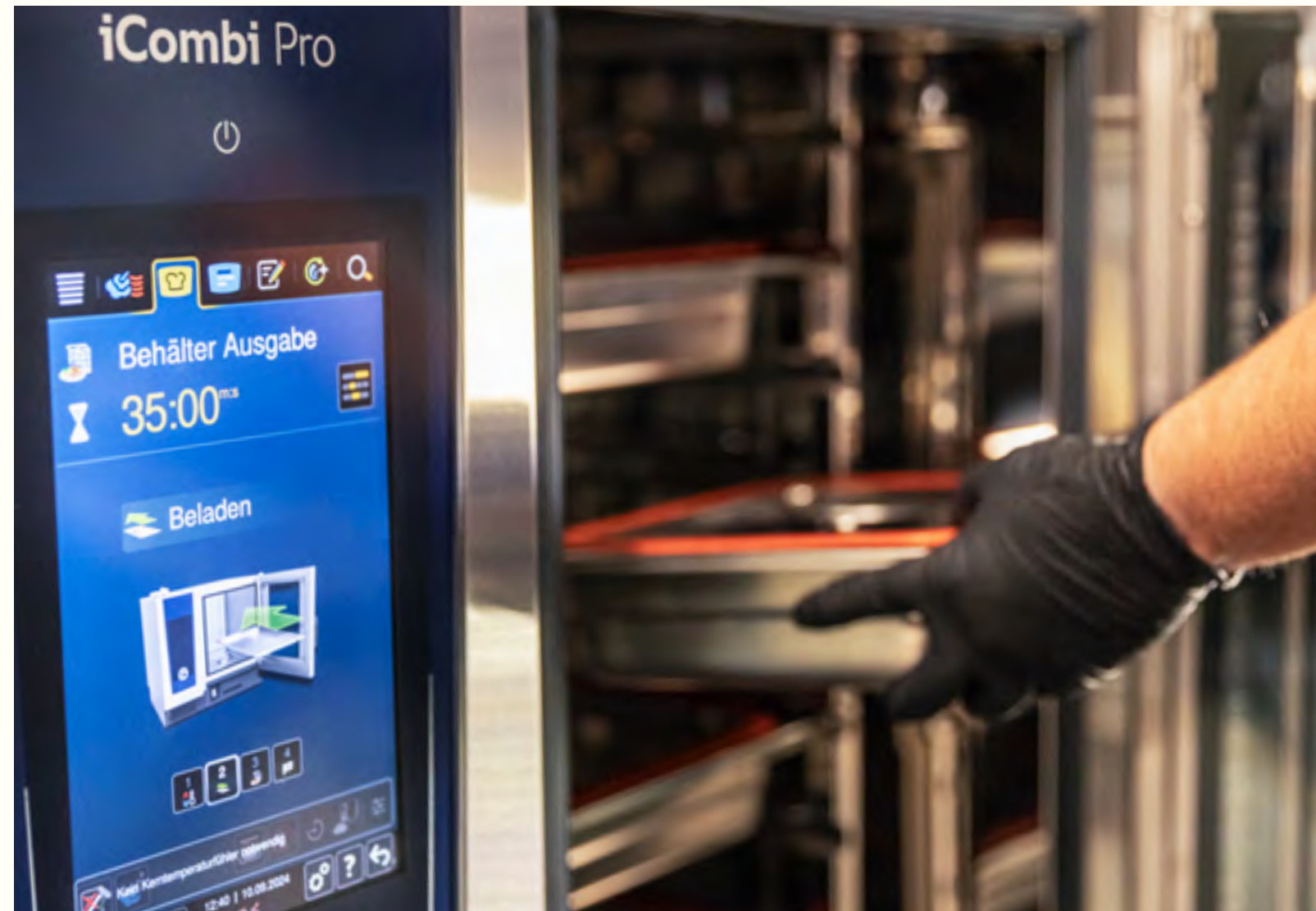
Gefrorenes Produkt aus dem Kühlregal holen,  
aus der Packung nehmen und in GN oder  
Lock&Lock-Box umfüllen. Für portionsweise  
Entnahme das Produkt vorher für 24 h bei 3° C  
auftauen (z. B. für Untertischkühlschrank).  
Im aufgetauten Zustand muss das Produkt  
innerhalb von 72 h aufgebraucht sein.





# EINFACH

## ERHITZEN UND SERVIEREN.



### Vorteil Regeneration: Zum Erhitzen gibt's viele Möglichkeiten passend zu deiner Küchenausstattung, immer easy & schnell!

#### Zubereitung GN im Kombidämpfer:

Gefrorenes Produkt aus der Packung nehmen und im  $\frac{1}{2}$  GN mit Deckel bei 120° C und 90 % Dampf für 50 Min. / aufgetautes Produkt für 35 Min. auf 80° C Kerntemperatur erwärmen, für 2 Min. halten.

#### Tellerregeneration im Kombidämpfer:

Aufgetautes Produkt portionsweise in Teller umfüllen, bei 100° C und 60 % Dampf für 8 Min. auf 80° C Kerntemperatur erwärmen.

#### Regeneration im Topf:

Aufgetautes Produkt aus der Packung nehmen, unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen und köcheln bis alle Komponenten durcherhitzt sind.

#### Regeneration per Mikrowelle / High Speed:

Aufgetaute Portion in der Mikrowelle bei 800 W für 4 – 5 Min. oder im High Speed Ofen bei 250° C, 100 % Mikrowelle und 10 % Umluft für 1:30 Min. erhitzen.

### Vorteil Servierfertig: Das Gericht ist im Handumdrehen auf dem Teller und bereit zum Servieren. Beim Anrichten und Garnieren bist du flexibel!

Clever portioniert & kalkuliert: Mithilfe unseres  
Kellenplans auf der nächsten Seite!



# *Zeitersparnis und Entlastung* **AUCH WENN'S UM KOSTEN GEHT!**

**WER SMART KALKULIERT IST IM VORTEIL!**  
**HIGH CONVENIENCE BRINGT DIR VORTEILE  
AUF VIELEN EBENEN.**

Wir kennen die Seite der Gastro, die deine Gäste nicht sehen: Kulinarik und Kosten sind mindestens gleich stark im Fokus. Eine realistische Kalkulation ist deshalb das A und O der Wirtschaftlichkeit. Durch High Convenience reduzieren sich andere Ausgabeposten: **Die Ware ist einfacher und länger lagerbar, du kannst die Gerichte flexibel mit gerade günstigen Zutaten erweitern und brauchst kein Fachpersonal für's Regenerieren.**



**Fazit: Du sparst  
beim Einkauf, bei  
Personal- und  
Energiekosten,  
reduzierst deine  
Abfälle und kannst  
in kürzerer Zeit  
mehr verkaufen.**







## KONSTANTE PORTIONEN, ENTSPANNTE KOSTEN.

### Damit kannst du rechnen!

Serviert wie kalkuliert: Mit einfachen Kellen-Portionen gemäß unserer Tabelle bist du auf der sicheren Seite. Dein Personal benötigt keine Fachkenntnis und kein besonderes Equipment. Es gilt lediglich, den Schöpfer normal zu befüllen – nicht nur gestrichen, aber auch nicht groß aufgehäuft. Einfacher Trick, und die Kosten im Blick!



### KALT










### WARM

|                                 | Schöpfer 6<br>50 ml | Schöpfer 7<br>90 ml | Schöpfer 8<br>125 ml | Schöpfer 9<br>200 ml | Schöpfer 10<br>250 ml | Schöpfer 11<br>300 ml | Schöpfer 6<br>50 ml | Schöpfer 7<br>90 ml | Schöpfer 8<br>125 ml | Schöpfer 9<br>200 ml | Schöpfer 10<br>250 ml | Schöpfer 11<br>300 ml |
|---------------------------------|---------------------|---------------------|----------------------|----------------------|-----------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|----------------------|----------------------|-----------------------|-----------------------|
| INDISCHES<br>LINSEN DAL         | 100 g               | 150 g               | 220 g                | 300 g                | 400 g                 | 500 g                 | 100 g               | 140 g               | 200 g                | 270 g                | 350 g                 | 430 g                 |
| BOHNEN-SÜSS-<br>KARTOFFEL-CHILI | 90 g                | 140 g               | 180 g                | 280 g                | 380 g                 | 480 g                 | 100 g               | 170 g               | 200 g                | 270 g                | 360 g                 | 440 g                 |
| GRÜNES<br>THAI CURRY            | 100 g               | 140 g               | 200 g                | 280 g                | 370 g                 | 470 g                 | 90 g                | 130 g               | 190 g                | 230 g                | 320 g                 | 400 g                 |
| GELBES<br>INDISCHES CURRY       | 90 g                | 140 g               | 200 g                | 290 g                | 390 g                 | 490 g                 | 90 g                | 130 g               | 190 g                | 230 g                | 340 g                 | 420 g                 |
| ROTES<br>THAI CURRY             | 100 g               | 150 g               | 200 g                | 290 g                | 390 g                 | 490 g                 | 90 g                | 130 g               | 190 g                | 230 g                | 320 g                 | 400 g                 |
| MEDITERRANES<br>TOMATEN-RAGOUT  | 90 g                | 140 g               | 180 g                | 270 g                | 340 g                 | 440 g                 | 100 g               | 140 g               | 190 g                | 250 g                | 320 g                 | 390 g                 |
| PAPRIKA-<br>TOMATEN-SUGO        | 90 g                | 140 g               | 170 g                | 270 g                | 340 g                 | 440 g                 | 80 g                | 130 g               | 180 g                | 250 g                | 310 g                 | 370 g                 |



Hire & Fire!

WAS KOMMT DIR IN DEN OFEN?

| VERKAUFSEINHEIT  |   |          |                |               | ALLER-<br>GENE  | CLAIMS <sup>1</sup> |   |   |   |   |                                  | NÄHRWERTE          |                          |                    |                 |                    |        |       |        |
|--|---|----------|----------------|---------------|---|---------------------|---|---|---|---|----------------------------------|--------------------|--------------------------|--------------------|-----------------|--------------------|--------|-------|--------|
|  |   |          |                |               | <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> |                     |   |   |   |   | 100 g enthalten durchschnittlich |                    |                          |                    |                 |                    |        |       |        |
| Art.-Nr.   | Einheit   | EAN-Code | lt. Rezeptur   |               |   |                     |   |   |   |   | Energie<br>(kJ / kcal)           | Fett               | davon ges.<br>Fettsäuren | Kohlen-<br>hydrate | davon<br>Zucker | Ballast-<br>stoffe | Eiweiß | Salz  |        |
| <div>INDISCHES<br/>LINSEN DAL<br/>VEGAN</div>  |    | 91963    | 2 × 1,8 KG-KTN | 8721201919633 | Soja, Sellerie  | +                   | + | + | + | + |                                  | 470 kJ<br>112 kcal | 7,0 g                    | 4,1 g              | 6,6 g           | 3,0 g              | 2,4 g  | 4,7 g | 1,3 g  |
|  |   |          |                |               |   |                     |   |   |   |   |                                  |                    |                          |                    |                 |                    |        |       |        |
| <div>ZUTATEN</div> <div>Tomatensauce (Tomatenpüree, Tomatenmark, Tomatenwürfel, Sonnenblumenöl, Zucker, Zwiebeln, Speisesalz, Säureregulator (Citronensäure)), Kokosmilch (Kokosextrakt, Trinkwasser), 13 % veganes Geschnetzeltes auf Soja-Basis (Sojabasis (Trinkwasser, <b>SOJAEIWEISS</b>), Sonnenblumenöl, Aromen, Speisesalz, Säuerungsmittel (Citronensäure), Vitamin B12), Trinkwasser, 9 % grüne Linsen vorgegart (Trinkwasser, grüne Linsen), Blumenkohl, Karotten, Zwiebelpüree, 1,3 % rote Linsen vorgegart (Trinkwasser, rote Linsen), Sonnenblumenöl, Gemüsebrühen-Pulver (Speisesalz, Stärke, Zucker, Gewürze (mit <b>SELLERIESAMEN</b>), Zwiebeln, Rapsöl, Pastinaken, Fruktose, <b>KNOLLESELLERIE</b>), Knoblauchpüree, Currypulver (Koriander, Kreuzkümmel, Curcuma, Pfeffer, Anis, Zimt, Fenchelsamen, Ingwer, Liebstöckelwurzel, Cayennepfeffer, Piment), Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat, Garam Masala (Koriandersamen, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Pfeffer, Kardamom, Zimt, Cayennepfeffer, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver, Lorbeerblätter), Speisesalz, Ingwerpüree, Pfeffer. Kann Spuren von <b>WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER</b>,</div> |   |          |                |               |   |                     |   |   |   |   |                                  |                    |                          |                    |                 |                    |        |       |        |
| <div>BOHNEN-SÜSS-<br/>KARTOFFEL-<br/>CHILI<br/>VEGAN</div>   |  | 93537    | 2 × 1,8 KG-KTN | 8721201935374 | Soja, Gluten  | +                   | + |   | + | + | +                                | 362 kJ<br>87 kcal  | 3,4 g                    | 0,4 g              | 8,3 g           | 3,2 g              | 3,0 g  | 4,1 g | 0,95 g |
|  |   |          |                |               |   |                     |   |   |   |   |                                  |                    |                          |                    |                 |                    |        |       |        |
| <div>ZUTATEN</div> <div>Trinkwasser, Tomatensauce (Tomatenpüree, Tomatenmark, Tomatenwürfel, Sonnenblumenöl, Zucker, Zwiebeln, Speisesalz, Säureregulator (Citronensäure)), 13 % veganes Gehacktes auf Soja-Basis (Sojabasis (Trinkwasser, <b>SOJAEIWEISS</b>), Sonnenblumenöl, Brantweinessig, Hefeextrakt, Stärke, Speisesalz, natürliche Aromen, Zwiebelpulver, <b>GERSTENMALZEXTRAKT</b>, Pfeffer, Zucker, Säuerungsmittel (Milchsäure), Knoblauchpulver, Verdickungsmittel (Konjakgummi)), 11 % schwarze Bohnen vorgegart (Trinkwasser, schwarze Bohnen), 11 % grüne Bohnen, 10 % Süßkartoffeln, Zwiebelpüree, Saucenpulver (Maltodextrin, Stärke, jodiertes Speisesalz, Aromen, Tomatenpulver, Karamellzuckersirup, Maiskeimöl, Gewürze, Zwiebelpulver), Sonnenblumenöl, Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat, Zucker, Speisesalz, Peperoni, Kreuzkümmel. Kann Spuren von <b>WEIZEN, ROGGEN, HAFER, EI, FISCH, MILCH, SELLERIE</b> und <b>SENF</b> enthalten.</div>   |   |          |                |               |   |                     |   |   |   |   |                                  |                    |                          |                    |                 |                    |        |       |        |
| <div>GRÜNES<br/>THAI CURRY<br/>VEGAN</div>   |  | 91959    | 2 × 1,8 KG-KTN | 8721201919596 | Soja, Sellerie  | +                   | + | + | + | + |                                  | 420 kJ<br>100 kcal | 6,7 g                    | 5,0 g              | 4,7 g           | 1,6 g              | 1,7 g  | 4,7 g | 1,4 g  |
|  |   |          |                |               |   |                     |   |   |   |   |                                  |                    |                          |                    |                 |                    |        |       |        |
| <div>ZUTATEN</div> <div>28 % Kokosmilch (Kokosextrakt, Trinkwasser), Trinkwasser, 12 % Brokkoli, 12 % Edamame <b>SOJABOHNEN</b>, 12 % veganes Geschnetzeltes auf Soja-Basis (Sojabasis (Trinkwasser, <b>SOJAEIWEISS</b>), Sonnenblumenöl, Aromen, Speisesalz, Säuerungsmittel (Citronensäure), Vitamin B12), 4 % Wildreis vorgegart (Trinkwasser, Wildreis), 1,3 % Curry Paste (grüne Peperoni, Schalotten, Knoblauch, Zitronengras, Speisesalz, Galgantpulver, Kreuzkümmel, Koriandersamen), modifizierte Stärke, Knoblauchpüree, Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat, Gemüsebrühen-Pulver (Speisesalz, Stärke, Zucker, Gewürze (mit <b>SELLERIESAMEN</b>), Zwiebeln, Rapsöl, Pastinaken, Fruktose, <b>KNOLLESELLERIE</b>), Zucker, Speisesalz, Ingwerpüree. Kann Spuren von <b>WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER, EI, FISCH, MILCH</b> und <b>SENF</b> enthalten.</div>  |   |          |                |               |   |                     |   |   |   |   |                                  |                    |                          |                    |                 |                    |        |       |        |

<sup>1</sup> Weitere Informationen unter: <https://www.unileverfoodsolutions.de/themenwelten/in-der-kueche/lebensmittelsicherheit-und-hygiene/lebensmittelkennzeichnung.html>  
<sup>2</sup> o.d.Z.: Ohne Deklarationspflicht von Zusatzstoffen auf der Speisekarte.  
<sup>3</sup> keine glutenhaltigen / keine laktosehaltigen Zutaten: Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.













GELBES  
INDISCHE CURRY  
VEGAN

ROTES  
THAI CURRY  
VEGAN

MEDITERRANES  
TOMATEN-  
RAGOUT VEGAN

PAPRIKA-  
TOMATEN-SUGO  
MIT HACKBÄLL-  
CHEN VEGAN

| VERKAUFSEINHEIT   |          |                |               |                           | ALLER-<br>GENE  | CLAIMS <sup>1</sup>   |   |   |   |   | NÄHRWERTE              |                                  |                          |                    |                 |                    |        |        |
|---|----------|----------------|---------------|---------------------------|---|---|---|---|---|---|------------------------|----------------------------------|--------------------------|--------------------|-----------------|--------------------|--------|--------|
|   | Art.-Nr. | Einheit        | EAN-Code      | lt. Rezeptur              |  |  |  |  |  |  | Energie<br>(kJ / kcal) | 100 g enthalten durchschnittlich |                          |                    |                 |                    |        |        |
|   |          |                |               |                           |   |   |   |   |   |   |                        | Fett                             | davon ges.<br>Fettsäuren | Kohlen-<br>hydrate | davon<br>Zucker | Ballast-<br>stoffe | Eiweiß | Salz   |
|    | 91961    | 2 × 1,8 KG-KTN | 8721201919619 | Soja, Sellerie            | +   | +   | +   | +   | +   |   | 392 kJ<br>94 kcal      | 5,8 g                            | 4,5 g                    | 5,8 g              | 1,8 g           | 2,0 g              | 3,8 g  | 1,4 g  |
| <b>ZUTATEN</b><br>25 % Kokosmilch (Kokosextrakt, Trinkwasser), Trinkwasser, 17 % Süßkartoffeln, 13 % veganes Geschnetzeltes auf Soja-Basis (Sojabasis (Trinkwasser, <b>SOJAEIWEISS</b> ), Sonnenblumenöl, Aromen, Speisesalz, Säuerungsmittel (Citronensäure), Vitamin B12), 10 % Blumenkohl, Kichererbsen, 2 % Curry Paste (Chili, Schalotten, Knoblauch, Zitronengras, Speisesalz, Galgantpulver, Curcuma, Kreuzkümmel, Koriandersamen, Zimt, Macis), modifizierte Stärke, Gemüsebrühen-Pulver (Speisesalz, Stärke, Zucker, Gewürze (mit <b>SELLERIESAMEN</b> ), Zwiebeln, Rapsöl, Pastinaken, Fruktose, <b>KNOLLESELLERIE</b> ), Speisesalz, Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat, Ingwerpüree, Zucker. Kann Spuren von <b>WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER, EI, FISCH, MILCH</b> und <b>SENF</b> enthalten.   |          |                |               |                           |   |   |   |   |   |   |                        |                                  |                          |                    |                 |                    |        |        |
|   | 91957    | 2 × 1,8 KG-KTN | 8721201919572 | Soja, Sellerie            | +   | +   | +   | +   | +   |   | 372 kJ<br>89 kcal      | 6,0 g                            | 4,1 g                    | 5,0 g              | 3,3 g           | 1,6 g              | 3,6 g  | 1,3 g  |
| <b>ZUTATEN</b><br>23 % Kokosmilch (Kokosextrakt, Trinkwasser), Trinkwasser, 15 % Karotten, 14 % veganes Geschnetzeltes auf Soja-Basis (Sojabasis (Trinkwasser, <b>SOJAEIWEISS</b> ), Sonnenblumenöl, Aromen, Speisesalz, Säuerungsmittel (Citronensäure), Vitamin B12), 11 % roter Gemüsepaprika, 8 % Zwiebeln, 1,6 % Curry Paste (rote Peperoni, Schalotten, Knoblauch, Zitronengras, Speisesalz, Galgantpulver, Kafir-Limettenschale, Kreuzkümmel, Koriandersamen), Zwiebelpüree, Gemüsebrühen-Pulver (Speisesalz, Stärke, Zucker, Gewürze (mit <b>SELLERIESAMEN</b> ), Zwiebeln, Rapsöl, Pastinaken, Fruktose, <b>KNOLLESELLERIE</b> ), modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, Zitronensaft aus Zitronensaftkonzentrat, Ingwerpüree, Zucker, Speisesalz, Knoblauchpüree. Kann Spuren von <b>WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER, EI, FISCH, MILCH</b> und <b>SENF</b> enthalten.   |          |                |               |                           |   |   |   |   |   |   |                        |                                  |                          |                    |                 |                    |        |        |
|    | 91969    | 2 × 1,8 KG-KTN | 8721201919695 | Soja, Sellerie            | +   | +   | +   | +   | +   |   | 418 kJ<br>100 kcal     | 4,9 g                            | 0,7 g                    | 7,1 g              | 5,1 g           | 3,8 g              | 5,0 g  | 0,97 g |
| <b>ZUTATEN</b><br>39 % Tomatensauce (Tomatenpüree, Tomatenmark, Tomatenwürfel, Sonnenblumenöl, Zucker, Zwiebeln, Speisesalz, Säureregulator (Citronensäure)), 19 % veganes Geschnetzeltes auf Soja-Basis (Sojabasis (Trinkwasser, <b>SOJAEIWEISS</b> ), Sonnenblumenöl, Aromen, Speisesalz, Säuerungsmittel (Citronensäure), Vitamin B12), 15 % halbtrocknete Tomaten, 12 % grüne Oliven (grüne Oliven, Speisesalz), Trinkwasser, Zwiebelpüree, Sonnenblumenöl, Knoblauchpüree, Kräuter (Basilikum, Oregano, Thymian), Gemüsebrühen-Pulver (Speisesalz, Stärke, Zucker, Gewürze (mit <b>SELLERIESAMEN</b> ), Zwiebeln, Rapsöl, Pastinaken, Fruktose, <b>KNOLLESELLERIE</b> ), Brantweinessig, Zucker, Pfeffer. Kann Spuren von <b>WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER, EI, FISCH, MILCH</b> und <b>SENF</b> enthalten.  |          |                |               |                           |   |   |   |   |   |   |                        |                                  |                          |                    |                 |                    |        |        |
|    | 91966    | 2 × 1,8 KG-KTN | 8721201919664 | Soja, Gluten,<br>Sellerie | +   | +   |   | +   | +   | +   | 360 kJ<br>86 kcal      | 3,8 g                            | 0,4 g                    | 6,9 g              | 4,1 g           | 2,8 g              | 4,4 g  | 1,1 g  |
| <b>ZUTATEN</b><br>33 % Tomatensauce (Tomatenpüree, Tomatenmark, Tomatenwürfel, Sonnenblumenöl, Zucker, Zwiebeln, Speisesalz, Säureregulator (Citronensäure)), 28 % vegane Hackbällchen auf Pflanzenprotein-Basis (Pflanzenproteinbasis (Trinkwasser, <b>SOJAEIWEISS, WEIZENGLUTEN, SOJASCHROT</b> , Stärke (mit <b>WEIZEN</b> )), Trinkwasser, Rapsöl, Stärke, Verdickungsmittel (Methylcellulose, verarbeitete Eucheuma-Algen), <b>WEIZENGLUTEN, SOJAEIWEISS, HAFERFASER</b> , Hefeextrakt, natürliche Aromen, Gewürze, Speisesalz, Brantweinessig, Zwiebeln, Flohsamenschalen, Säuerungsmittel (Citronensäure, Apfelsäure, Milchsäure), <b>GERSTENMALZEXTRAKT</b> , Säureregulator (Kaliumacetat), Kaliumchlorid, Kräuter, schwarzes Karottensaftkonzentrat, Vitamin B12), 14 % roter Gemüsepaprika, Trinkwasser, Ajvar (roter Gemüsepaprika, Aubergine, Sonnenblumenöl, Peperoni, Knoblauch, Zucker, Speisesalz, Brantweinessig), Zwiebelpüree, Saucenpulver (Maltodextrin, Stärke, jodiertes Speisesalz, Aromen, Tomatenpulver, Karamellzuckersirup, Maiskeimöl, Gewürze, Zwiebelpulver), Olivenöl, Knoblauchpüree, Gemüsebrühen-Pulver (Speisesalz, Stärke, Zucker, Gewürze (mit <b>SELLERIESAMEN</b> ), Zwiebeln, Rapsöl, Pastinaken, Fruktose, <b>KNOLLESELLERIE</b> ), Zucker, Brantweinessig, Pfeffer. |          |                |               |                           |   |   |   |   |   |   |                        |                                  |                          |                    |                 |                    |        |        |

<sup>1</sup> Weitere Informationen unter: <https://www.unileverfoodsolutions.de/themenwelten/in-der-kueche/lebensmittelsicherheit-und-hygiene/lebensmittelkennzeichnung.html>  
<sup>2</sup> o.d.Z.: Ohne Deklarationspflicht von Zusatzstoffen auf der Speisekarte.  
<sup>3</sup> keine glutenhaltigen / keine laktosehaltigen Zutaten: Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen und laktosehaltigen Zutaten gemäß Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.





**HIGH**  
convenience



**ENTDECKE UNSER SORTIMENT  
UND HOL DIR UNTERSTÜTZUNG FÜR  
DEINEN ALLTAG IN DER PROFIKÜCHE!**



**Unilever  
Food  
Solutions**