

„EINE GUTE KÜCHE IST
DAS FUNDAMENT ALLEN GLÜCKS“

AUGUSTE ESCOFFIER



11er - Der Kartoffelspezialist aus Österreich

11er Nahrungsmittel GmbH, Galinastrasse 34, 6820 Frastanz, Austria
T +43 5522 515 21-0, info@11er.at, www.11er.at

Entdecke die 11er Genusswelt:

   www.11er.at

COMMUNITY

CATERING Ausgabe 7



SELECTION
★ ★ ★ ★ ★



EDUCATION

CATERING



KINDERGARTEN



SCHULKANTINE



MENSA



11er Tortelloni mit Ricotta und Spinat
in Schinken-Rahm-Sauce und 11er Erbsen.



KINDERGARTEN

Kita-Tischlein deck dich! Das gemeinsame Mittagessen ist mehr als nur Nahrungsaufnahme – es ist Bestandteil des Schulalltags, wichtig für das soziale Miteinander und wesentlicher Teil der Ernährungsbildung. Der Multitasker Kartoffel ist in der Schul- und Kitaverpflegung vielfältig einsetz- und kombinierbar für ein köstliches, kindergerechtes Mittagessen. Coole, kreative Rezeptideen mit den 11er Kartoffelspezialitäten lassen Kinderaugen strahlen und bringen Farbe und Genuss auf die kleinen Teller – so geht junge Küche heute, die Appetit auf mehr macht.

EINFACH UND LECKER!

Gutes Essen ist keine Wissenschaft, kindgerechte Ernährung schon. Kinder brauchen: milde Würzung, passende Portionsgrößen - verpackt in Lieblingsspeisen, mit Rezepturen, extra gemacht für Kinder.



- ✓ Kindgerecht, geschmack- & gehaltvoll
- ✓ Kleine Portionen, kindgerecht interpretiert & serviert
- ✓ Flexible Zubereitungsmöglichkeiten
- ✓ Leicht kalkulierbar



11er Rösti-Sticks mit gebratenem Fleischkäse, 11er Cremespinat und Spiegelei, dazu 11er Zapfenkroketten und Sellerie-Salat mit Walnüssen (11er Gemüse Julienne).



11er Röstikartoffeln, fein gerieben als „Rösti-Tortillamuffin“ auf Fleischsauce mit Tomaten-Gurkensalat.



11er Gourmet Frites und 11er Chicken Frites mit glasierten, violetten Karotten.



11er Röstis, wie hausgemacht überbacken mit Raclette-Sternchen, garniert mit Olivenringen dazu feines Rohkostgemüse | Im Hintergrund 11er Mini-Donuts mit gemischten Früchten und einer Nougatcreme.





SCHULKANTINE

Reine Geschmackssache: Kinder wissen genau, was sie wollen, vor allem wenn es ums Essen geht, denn Kinder mund tut Wahrheit kund. Unverblümt. Erfrischend ehrlich. Die Menüs in Schulkantinen müssen gesund und ausgewogen sein und natürlich auch noch gut schmecken! Kinder brauchen: milde Würzung, passende Portionsgrößen und ganz viele Nährstoffe – verpackt in Lieblings Speisen. 11er Rösti-Spezialitäten sind superpraktisch, portionsgenau, vielfältig und individuell. Mit wenigen Handgriffen und Geling-Garantie werden köstliche Speisen zeitgerecht und ruck zuck serviert.

VIELFÄLTIG UND KINDGERECHT!

Alles, nur nicht fad. Eltern vertrauen darauf, dass ihre Kinder gut versorgt sind. Wer jemals einen Speiseplan erstellt hat, weiß, dass es eine Kunst ist, alle Ansprüche unter einen Hut zu bringen.

- ✓ Abwechslungsreiche und nahrhafte Gerichte
- ✓ Ganzjährige Verfügbarkeit
- ✓ Einfaches Handling
- ✓ Vielfältig kombinierbar



11er Prinzess Frites mit Hacklaibchen auf Tomatensauce mit Mozzarella und Tomaten-Oliven-Käfer.



11er Gemüseläibchen mit Süßkartoffelpüree und Gorgonzola-Sauce.



Karamellierter Kartoffelpuffer mit frischen Früchten, Preiselbeer-Marmelade und Apfelmus.



1. 11er Prinzess Frites mit Hacklaibchen auf Tomatensauce mit Mozzarella und Tomaten-Oliven-Käfer | 2. 11er Rösti-Hot Dog (Putenwürstchen im Röstimantel) mit Ketchup und Mayo und Erbsenrahmsuppe | 3. 11er Tortellini mit Ricotta und Spinat in Schinken-Rahm-Sauce und 11er Erbsen | 4. Karamellierter Kartoffelpuffer mit frischen Früchten, Preiselbeer-Marmelade und Apfelmus.





MENSA

Die neuen Kantinen avancieren zu Wohlfühlorten, zum pulsierenden Herzstück eines Unternehmens. Immer mehr Betriebskantinen geht es nicht mehr nur um reine Nahrungszufuhr zwischen zwei Terminen. Es geht um Innehalten, Entspannung und bewussten Genuss, und – ja, vor allem auch um Vernetzung und kreativen Austausch. So wandeln sich Mensen von einfachen Esstationen zu einzigartigen Kulinarik-Tempeln. Um diesen Ansprüchen gerecht zu werden, bedarf es flexiblen, modularen Lösungen und innovativen Produkten. 11er Kartoffelspezialitäten sind einfach im Handling und bieten vielseitige Anwendungsmöglichkeiten.

**ABWECHSLUNGS-REICH
UND
PRAKTISCH**



Die Anforderung:
qualitativ hochwertiges Essen, das gesund ist, gut schmeckt und gleichzeitig wirtschaftlich ist. Wesentlich dabei: Abwechslung und Vielfalt.

- ✓ Regional und klimafreundlich
- ✓ Vielfalt für alle Geschmacksvorlieben
- ✓ Traditionelle Gerichte, jung und modern interpretiert
- ✓ Konstante Qualität und hohe Effizienz



Käsespätzle (11er Eierspätzle) mit Röstzwiebeln und Schnittlauch | 11er Tortelloni mit Fleisch in Bärlauch-Tomaten-Oliven Sauce | 11er Combi Frites.



Rösti-Kartoffel-Auflauf (11er Rösti-Kartoffeln, fein gerieben) mit Hackfleisch und Erbsen, dazu Speckbohnen (11er Prinzessbohnen) | Im Hintergrund: 11er Polentini mit Butter und Parmesan überbacken und Hühnerbrust mit Tomate-Mozzarella überbacken in Rosmarin-Jus.



11er Combi Frites und 11er Hühnerschnitzel „Wiener Art“ mit frittiertes Petersilie und Zitronenspalten, dazu ein gemischter Salat und eine kräftige Hühnersuppe mit 11er Schupfnudeln als Einlage.





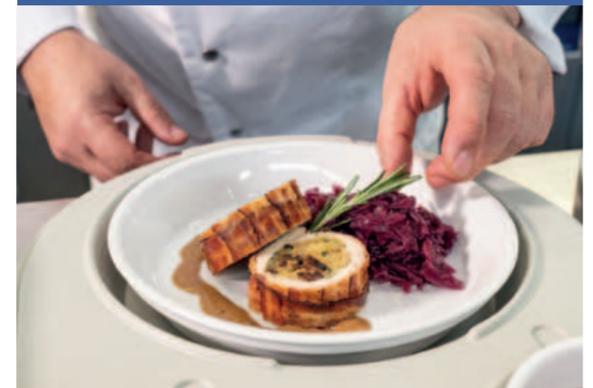
KRANKENHAUS



HEIMVERPFLEGUNG



ESSEN AUF RÄDERN



11er Röstinchen, stark vorgebacken mit Kalbsroulade in Bratensauce und 11er Gemüse Brunoise.





KRANKENHAUS

So unterschiedlich die Menschen - so unterschiedlich sind auch die verschiedenen Anforderungen an die Verpflegung, die es in einem Krankenhaus zu erfüllen gilt. Alte oder kranke Menschen haben besondere Bedürfnisse. Tiefkühlfrische, qualitativ hochwertige 11er-Menükomponenten in Verbindung mit intelligenten Gerätelösungen ermöglichen vielfältige Verpflegungskonzepte. Mit wenigen Handgriffen lassen sich köstliche Gerichte in bester Qualität für die unterschiedlichsten Diätformen zubereiten. Spezielle Zutaten für Allergiker, aber auch persönliche Vorlieben können dabei berücksichtigt werden.

COOK+ CHILL

Stark vorgebackene Produkte von 11er



- ✓ Bestens geeignet für alle Regenerations-systeme
- ✓ Hochwertige Kartoffel-produkte
- ✓ Auch nach längerer Standzeit noch knusprig
- ✓ Einfach kalku-lierbar durch Stückangabe



11er Röstinchen, stark vorgebacken mit Kalbsroulade in Bratensauce und 11er Gemüse Brunoise dazu 11er Euro-Mix Salat und klare Suppe mit 11er Broccoliroschen und 11er Schupfnudeln als Einlage.



11er Pommes Duchesse, stark vorgebacken mit Pangasius in Kapern-Zitronensauce und mediterranem Gemüse.





**PRODUKT-
SICHERHEIT
UND
QUALITÄT!**

Eine Vielfalt an hochwertigen **11er Kartoffel-Spezialitäten** ermöglicht beste Gerichte für unterschiedliche Bedürfnisse und Diätformen.



- ✓ Höchste Produkt- und Qualitätssicherheit
- ✓ Optimale Aufbereitung für eine dezentrale Essensausgabe
- ✓ Perfekte Kalkulierbarkeit
- ✓ Ideal einsetzbar für alle Verfahren der Gemeinschaftsverpflegung



Gedämpfte **11er Polentini** mit Zander-Nockerl auf Speck-Wirsing Püree und Rote Beete Kren Sauce.



11er Eierspätzle mit Kräutern dazu **11er Kaisergemüse Exclusiv**, Schweinefilet im Speckmantel und Thymian-Jus.



11er Röstikartoffeln, fein gerieben als „Rösti-Selchfleisch-Gröstl“ mit Spiegeleier und Schnittlauch.

HEIMVERPFLEGUNG

Die Verpflegung von Menschen in Heimen, sei es in Pflege- oder Seniorenheimen, ist sensibel und benötigt viel Erfahrung. Die Anforderungen sind hoch, denn es gibt eine große Spannweite: Zwischen Restaurant-ähnlicher Verpflegung für alltagsaktive Senioren und speziellen Kostformen für Kranke oder Pflegepatienten ist alles möglich. Bei der Zubereitung der Speisen gilt es, auf die individuellen Bedürfnisse der zu Pflegenden einzugehen. **11er Rösti-Spezialitäten** bieten den Anwendern auf allen Ebenen der Ernährung ein hohes Maß an Produktsicherheit und Qualität, mit dem Ziel, den Genuss zu erhöhen.



1. Schweinefilet im Speckmantel und Thymian-Jus | 2. **11er Röstikartoffeln**, fein gerieben als „Rösti-Selchfleisch-Gröstl“ mit Spiegeleier und Schnittlauch | 3. **11er Kaisergemüse Exclusiv** | 4. **11er Eierspätzle**.





ESSEN AUF RÄDERN

Ob Schonkost, Diabetikerkost oder fleischlose Kost, Essen auf Rädern zaubert täglich köstliche Speisen auf die Tische von pflegebedürftigen Personen. Was zählt ist der Geschmack von früher, kombiniert mit der Ernährungskompetenz von heute: frisch, saisonal und in bester Qualität, zudem noch gesund, vollwertig und auf die speziellen Bedürfnisse älterer Menschen abgestimmt. Senioren schmeckt die traditionelle österreichische Küche, ergänzt mit beliebten, internationalen Speisen. 11er Kartoffel-Spezialitäten, kreativ eingesetzt, treffen genau diesen Geschmack.

MOBIL UND GESCHMACK- VOLL!

Einzelne Menükomponenten genussvoll kombiniert und verlässlich zugestellt, ermöglichen flexiblen Genuss zuhause.

- ✓ Einfach kalkuliert, portioniert
- ✓ Appetitlich, kompakt und sicher
- ✓ Serviert, transportiert, regeneriert



11er Mini Röstinchen in frischem Koriander dazu Teriyaki-Lachs mit Sesam und Blattspinat.



Asiatische Gemüsesuppe (11er Wokgemüse) mit Hühnchen und Reisnudeln.



1. Hühnerbrust-Roulade im Speckmantel mit 11er Rösti-Kartoffeln-Spinat-Dörrpflaumen-Füllung auf Rahm-Jus und Rotkraut, dazu eine Tomatensuppe mit 11er Gemüse Brunoise und 11er Blätterteig als Pastetchen gefüllt mit Maroni-Creme (11er Maronipüree) | 2. Gebratene 11er Polentini mit Kalbsrahmgulasch und grünem Spargel, dazu ein gemischter Salat und karamelierte Panna Cotta mit Orangen-Reduktion.



BUSINESS

CATERING



**BUFFET
FLYING BUFFET**



**FINGERFOOD
FINE DINING**



**LIVE COOKING
TAKE AWAY**



11er Mini-Schiffchen mit Tuna-Poke,
Zitronenzesten und Wasabi-Mayonnaise.



TIPPS UND TRICKS!

Mit den **11er Rösti-Spezialitäten** gelingt eine zeitoptimierte Vorbereitung mit wenigen Handgriffen. Sie garantieren höchste Flexibilität und Genuss à la minute.

- ✓ Die Rösti-Snacks lassen sich perfekt für die Zubereitung im Kombi-Dämpfer vorbereiten
- ✓ Leicht angetaute Produkte in Papierförmchen geben und vor der Zubereitung mit Holzspießen versehen
- ✓ Große Mengen können so mit maximaler Effizienz den Gästen serviert werden
- ✓ Lass Deiner Kreativität beim Dekorieren freien Lauf



1. **11er Mandelbällchen** mit Brie überbacken und Schnittlauch | 2. **11er Polentini** mit Oliven-Tapenade, Cherry-Tomaten und Baby-Leafs | 3. **11er Rösti-Lachs Snack** in Soja-Honig-Sesamsauce und Rote Beete Sprossen | 4. **11er Mini Röstinchen** mit Jacobsmuschel auf gegrillter Paprika-Kaviar-Sauce.

Rechts: 5. **11er Rösti-Hot Dog** mit grobem Dijon Senf und frittiertes Petersilie | 6. **11er Rösti-Bergkäse Snack** mit Preiselbeeren | 7. **11er Gemüse-Kartoffel Snack** auf gebratenen Garmelen, Avocado-Creme und Dill | 8. **11er Rösti-Toasties** mit Rindsfilet-Streifen auf Tomatensauce und Grana Padano | 9. **11er Mini-Schiffchen** mit Tuna-Poke, Zitronenzesten und Wasabi-Mayonnaise.



BUFFET

Der Klassiker für Events in lockerer Atmosphäre mit dekorativ präsentierten Speisen, die nicht nur köstlich sind, sondern auch dem Auge ein Erlebnis bieten, quasi Genuss im fliegenden Wechsel. Ob als Antipasti-Häppchen, Spieß, Canapé oder Sushi - mit außergewöhnlichen 11er Rösti-Spezialitäten ist von rustikaler Hausmannskost bis zu exklusiven Gourmet-Kreationen alles möglich. 11er Buffet-Variationen, Gang für Gang gabelfertig zubereitet, sind überall dort perfekt geeignet, wo viele Gäste sind, ein Kommen und Gehen mit viel Bewegung im Raum.





FLYING BUFFET

Die perfekte Symbiose aus kulinarischer Raffinesse und stilvoller Präsentation verleiht jedem Event eine besondere Note. Hier flanieren die Gäste durch den Raum und genießen dabei kunstvoll angerichtete Köstlichkeiten, die ihnen auf kleinen Tellern, Spießen oder in eleganten Gläsern gereicht werden. Diese dynamische Form des Caterings fördert Kommunikation und Bewegung, während das Auge mitisst. Von exquisiten Antipasti und edlen Burger-Kreationen bis hin zu herzhaften Spießen mit 11er Rösti-Spezialitäten – die Vielfalt und Qualität der angebotenen Delikatessen lässt keine Wünsche offen und macht jede Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis.

**FÜR
INDOOR
UND
OUTDOOR**



Unzählig viele Möglichkeiten bieten die **11er Rösti-Spezialitäten** für Flying Buffets - ob warm oder kalt.

- ✓ Einfaches Handling und schnelle Zubereitung
- ✓ Perfekt portionier- und kalkulierbar
- ✓ Köstliche Snacks - ob warm oder kalt
- ✓ Beste und stabile Qualität Dank Convience



11er Rösti, wie hausgemacht als Rösti-Cheese-Burger mit Burgersauce, Rucola, Tomaten und Speck-Chips.



11er Rosmarin-Rösti, wie hausgemacht mit gebratenem Lammfilet, Sauce Hollandaise, Kapern und Kerbel.





VIELSEITIG UND KREATIV

Höchste Qualität und absolute Gelingsicherheit als ideale Basis für außergewöhnliches Food-Upgrading und Genuss für Augen und Gaumen.

✓ Individualisierbar in Geschmack und Optik

✓ Warm oder kalt servierbar

✓ Zubereitung im kleinen, wie im großen Stil, die einfach von der Hand geht

✓ Optimal plan- und kalkulierbar



11er Röst-Kartoffeln, fein gerieben als Röst-Kartoffel-Blunzen-Strudel auf mit Walnuss-Dressing mariniertem Birnen-Carpaccio, Ziegenkäse, feine Blattsalate und Johannisbeeren.



v.l.n.r.: 11er Gemüse-Kartoffel-Snack im Parmesankörbchen, Bruschetta-Tomaten, Basilikum Rosso und Basilikum-Pesto-Pipette | 11er Röst-Bergkäse Snack im Trüffel-Kartoffel-Körbchen mit geschmorten Kümmel-Zwiebeln, Kerbel und Preiselbeer-Pipette | 11er Röst-Lachs Snack im Glasnudel-Körbchen auf Wasabi-Ingwer-Mayonnaise, Rote Beete Sprossen und Sojasauce-Pipette.



FINGERFOOD

Mit leckerem Fingerfood kannst du die Gäste im Nu um den Finger wickeln. Ob kalt oder warm, 11er Fingerfood-Kreationen sind wahre Kunstwerke im Kleinformat. Perfekt für jedes Buffet und jede Party, schmackhafte Appetithappen wie Mini-Wraps, Tapas, Canapés, Asia-Slider oder Mini-Burger, erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Sie sehen toll aus und eignen sich hervorragend für den Hunger zwischendurch. Taste & Share, Individual & Social – mit Fingerfood wird Essen zum geselligen Event.



11er Mini-Donuts mit Aioli, wachswweichem Wachtelei, Räucherlachs, Kaviar, Limetten-Zesten und Dill.





FINE DINING

Esskultur im feinen Stil - beste Zutaten, raffinierte Kreationen, außergewöhnliches Ambiente und perfekter Service. Fine Dining ist eine besondere Art der Erlebnis-Gastronomie. Eingelegt, geräuchert, gepökelt, gebacken, gereift und fermentiert – beim Fine Dining wird aufgetischt, was die gehobene Küche zu bieten hat. Mit delikaten 11er Knusperstücken wird jeder Gang zum kulinarischen Abenteuer für Leib und Seele. Fine Dining ist exklusiv, es ist die höchste Form des Genusses.

KUNST- VOLL UND EDEL!

Mit **Convenience** und handwerklicher Raffinesse zu außergewöhnlichen Vorspeisen, köstlichen Hauptspeisen und delikaten Desserts.

Das 11er Selections-Sortiment steht für:

- ✓ Kulinarische Alleskönner für jedes Gala-Menü
- ✓ Einfachheit in Perfektion
- ✓ Vielseitige Zubereitungsmöglichkeiten
- ✓ Food-Upgrading kreativ und köstlich



Orangeneis aus 11er Orangensaft Konzentrat auf Sauerrahm-Rosmarin-Mousse mit Orangen-Sponge, 11er Maroni-püree, karamelierten 11er Maroni, Himbeersauce und Orangenzesten.



11er Polentini mit geschmortem Kalbsbackerl auf Butter-Tomatensauce mit frittiertem Wurzelgemüse (11er Gemüse Julienne), Buchenpilzen und Kresse.



11er Röstikartoffeln, fein gerieben als Steinpilz-Röstisotto auf Kräuter-Schaum.



11er Röstitoasties gefüllt mit Schmelzkäse und Putenschinken auf einer Wirsing-Pfifferling Praline mit Rehfilet, geschäumter Riesling Veloute und Vollkorn-Cracker mit Knoblauch-Mayonnaise, Johannisbeeren und Blüten.





LIVE COOKING

Köche lassen sich beim Kochen von ihren Gästen über die professionelle Schulter schauen und erzählen die Geschichten hinter ihren Gerichten. Sie setzen auf Emotionalität und intensive Geruchseindrücke, um alle Sinne anzusprechen. Die Küche wird also in die ‚Front‘ bugsiert, sodass das Essen für den Gast zum exklusiven Erlebnis wird. Außergewöhnliche 11er Rösti-Spezialitäten bieten Platz für reichlich Kreativität und sorgen für bleibende Geschmacksmomente. Live Cooking steht für pure Frische vor den Augen der Gäste, à la minute zubereitet, perfekt für kleine intime Küchenparties.

TIPPS UND TRICKS!



11er Rösti-Kartoffeln

1. in einer beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Öl leicht braten.
2. Rohe oder geräucherte Fischstreifen mit gekochten, grünen Spargelspitzen in ein Noriblatt einrollen.
3. Ein weiteres Noriblatt auf die Bambusmatte legen und die 11er Rösti-Kartoffeln gleichmäßig darauf verteilen.
4. Fisch-Spargelvariation darauf geben und mit der Bambusmatte einrollen.
5. Die Maki-Rolle in mundgerechte Stücke schneiden und garnieren.



11er Rösti-Kartoffeln, fein gerieben als geflammtes „Alpensushi“ vom Lachs und Zander mit Chili-Ingwer-Cocktail Sauce und Schnitt-Knoblauch.



11er Rösti-Kartoffeln, fein gerieben als „Rösti Maki“ mit Thunfisch, Lachs, weißem Thunfisch und Spargel, dazu Meerrettich-Creme, Avocadoscheibchen und Forellen-Kaviar.





TAKE AWAY

„To go“ heißt nicht, sich behelfsmäßig schnell, heimlich und diskret ernähren zu müssen, sondern offen und selbstbewusst auch anspruchsvoll zubereitetes Convenience Food konsumieren zu dürfen. Gegessen wird immer genussorientierter, immer lieber auch im Gehen und Stehen. Take away Food überschreitet kulinarische Grenzen, setzt auf exotische Geschmacksrichtungen, ist urban und unglaublich wandelbar. 11er setzt auf knuspriges Trend-Food, modern und völlig neu interpretiert zum Mitnehmen.

MODERN UND TRADITIONELL!

Unendlich viele Möglichkeiten, von knusprigen Klassikern völlig neu interpretiert, bis hin zu exotischer Food Fusion.

11er Snacks und Menü-Kreationen „TO GO“

- ✓ Für Junge und Junggebliebene, ob knusprig, pikant oder süß
- ✓ Multitasker Kartoffel ersetzt klassische Komponenten wie Brot, Fleisch oder Reis
- ✓ Regionales Superfood als Basis für moderne Food Trends: vegan, vegetarisch, gluten- und laktosefrei



11er Röst-Hot Dog (Putenwürstchen im Röstimantel) im Käse Taco auf Römersalat, Jalapeno-Scheiben, frischen Tomaten und Gurkenwürfel, Tomatensalsa, Aioli, Röstzwiebeln und Baby-Leafs.



11er Mini-Donuts in Zimt-Zucker mit Nougat-Creme.



11er Speck-Rösti, wie hausgemacht als „Speckrösti-Wild-Burger“ mit Camembert, Rotwein-Zwiebeln, Bärlauch Pesto, Steinpilz-Duelles, Aioli und Rucola.



1. Gebackene 11er Blumenkohlröschen, paniert in Sweet Chili Sauce mit frischem Koriander, Frühlingszwiebeln, schwarzem Sesam und Limettenabrieb auf Basmati-Reis | 2. 11er Röst-Kartoffeln, fein gerieben als „Rösti Paella“ mit Safran und schwarzer Knoblauch-Limetten Mayonnaise | 3. 11er Pommes Rustikal mit Pulled Pork, BBQ Sauce, Sourcream und Kresse.



PRODUKT-ÜBERSICHT

<p>Art. 21467 5x1600g</p>  <p>11er Combi Frites speziell für den Kombidämpfer Wellenschnitt 11/11 mm</p> <p>ALLERGENFREI*</p> <p>Vegan gluten- und laktosefrei</p> <p>🧺 🧺 🧺 🧺 🧺</p>	<p>Art. 21259 5x2000g</p>  <p>11er Prinzess Frites 7/7 mm</p> <p>ALLERGENFREI*</p> <p>Vegan gluten- und laktosefrei</p> <p>🧺 🧺 🧺 🧺 🧺</p>	<p>Art. 21260 5x2350g</p>  <p>11er Gourmet Frites Wellenschnitt 9/9 mm</p> <p>ALLERGENFREI*</p> <p>Vegan gluten- und laktosefrei</p> <p>🧺 🧺 🧺 🧺 🧺</p>	<p>Art. 21581 5x2000g</p>  <p>11er Pommes Rustikal wie hausgemacht 7/15 mm</p> <p>ALLERGENFREI*</p> <p>Vegan gluten- und laktosefrei</p> <p>🧺 🧺 🧺 🧺 🧺</p>	<p>Art. 23552 4x1500g</p>  <p>11er Mandel-Bällchen Kartoffel-Krokettchen mit gerösteten Mandelsplittern paniert, vorgebacken</p> <p>ALLERGENFREI*</p> <p>Veggie</p> <p>🧺 🧺 🧺 🧺 🧺</p>	<p>Art. 23168 4x2000g</p>  <p>11er Zapfenkrokettchen Kartoffel-Krokettchen</p> <p>ALLERGENFREI*</p> <p>Veggie glutenfrei</p> <p>🧺 🧺 🧺 🧺 🧺</p>	<p>Art. 23941 2x3000g</p>  <p>11er Pommes Duchesses SPEZIAL stark vorgebacken</p> <p>ALLERGENFREI*</p> <p>Veggie glutenfrei</p> <p>🧺 🧺 🧺 🧺 🧺</p>	<p>Art. 22443 2x3000g</p>  <p>11er Röstinchen SPEZIAL stark vorgebacken</p> <p>ALLERGENFREI*</p> <p>Vegan gluten- und laktosefrei</p> <p>🧺 🧺 🧺 🧺 🧺</p>
<p>Art. 22596 2x2000g</p>  <p>11er Mini-Schiffchen Kartoffelrösti kalt oder warm befüllbar</p> <p>ALLERGENFREI*</p> <p>Vegan gluten- und laktosefrei</p> <p>🧺 🧺 🧺 🧺 🧺</p>	<p>Art. 22016 3x2000g</p>  <p>11er Rösti-Kartoffeln fein gerieben</p> <p>ALLERGENFREI*</p> <p>Vegan gluten- und laktosefrei</p> <p>🧺 🧺 🧺 🧺 🧺</p>	<p>Art. 22142 2x3000g</p>  <p>11er Rösti wie hausgemacht</p> <p>ALLERGENFREI*</p> <p>Vegan gluten- und laktosefrei</p> <p>🧺 🧺 🧺 🧺 🧺</p>	<p>Art. 22629 2x3000g</p>  <p>11er Rosmarin-Rösti wie hausgemacht</p> <p>ALLERGENFREI*</p> <p>Vegan gluten- und laktosefrei</p> <p>🧺 🧺 🧺 🧺 🧺</p>	<p>Art. 25182 4x1000g</p>  <p>11er Gemüse-Kartoffel Snack gefüllte Gemüse-Kartoffel Bällchen mit Frischkäse und Schnittlauch</p> <p>ALLERGENFREI*</p> <p>Veggie glutenfrei</p> <p>🧺 🧺 🧺 🧺 🧺</p>	<p>Art. 25188 4x1000g</p>  <p>11er Rösti-Bergkäse Snack mit Bergkäse und Speck</p> <p>ALLERGENFREI*</p> <p>glutenfrei</p> <p>🧺 🧺 🧺 🧺 🧺</p>	<p>Art. 25194 4x1000g</p>  <p>11er Rösti-Lachs Snack gefüllte Kartoffel Bällchen mit Räucherlachs und Frischkäse</p> <p>ALLERGENFREI*</p> <p>glutenfrei</p> <p>🧺 🧺 🧺 🧺 🧺</p>	<p>Art. 22641 4x1000g</p>  <p>11er Rösti-Sticks Kartoffelrösti, geformt fein gewürzt</p> <p>ALLERGENFREI*</p> <p>Vegan gluten- und laktosefrei</p> <p>🧺 🧺 🧺 🧺 🧺</p>
<p>Art. 22172 2x3000g</p>  <p>11er Speck-Rösti wie hausgemacht</p> <p>ALLERGENFREI*</p> <p>laktosefrei</p> <p>🧺 🧺 🧺 🧺 🧺</p>	<p>Art. 22252 2x3000g</p>  <p>11er Mini Röstinchen leicht vorgebacken</p> <p>ALLERGENFREI*</p> <p>Vegan gluten- und laktosefrei</p> <p>🧺 🧺 🧺 🧺 🧺</p>	<p>Art. 27270 2x3000g</p>  <p>11er Gemüselaiabchen wie hausgemacht paniert</p> <p>ALLERGENFREI*</p> <p>Veggie</p> <p>🧺 🧺 🧺 🧺 🧺</p>	<p>Art. 25209 22x110g</p>  <p>11er Rösti-Hot Dog Putenwürstchen im Röstimantel vorgebacken</p> <p>ALLERGENFREI*</p> <p>gluten- und laktosefrei</p> <p>🧺 🧺 🧺 🧺 🧺</p>	<p>Art. 25225 4x800g</p>  <p>11er Rösti-Toasties Kleine Kartoffelrösti Toasts, gefüllt mit Schmelzkäse und Putenschinken</p> <p>ALLERGENFREI*</p> <p>glutenfrei</p> <p>🧺 🧺 🧺 🧺 🧺</p>	<p>Art. 23085 4x1000g</p>  <p>11er Mini-Donuts luftiger Kartoffelteig</p> <p>ALLERGENFREI*</p> <p>Vegan laktosefrei</p> <p>🧺 🧺 🧺 🧺 🧺</p>	<p>Art. 43810 8x1000g</p>  <p>11er Tortelloni mit Fleischfüllung</p> <p>ALLERGENFREI*</p> <p>laktosefrei</p> <p>🧺 🧺 🧺 🧺 🧺</p>	<p>Art. 43811 8x1000g</p>  <p>11er Tortelloni mit Ricotta- und Spinatfüllung</p> <p>ALLERGENFREI*</p> <p>laktosefrei</p> <p>🧺 🧺 🧺 🧺 🧺</p>

1) Spuren möglich

1) Spuren möglich

1) Spuren möglich

GRILL PLATTE

IQF

IQF

PRODUKT-ÜBERSICHT

<p>Art. 24081 4x1500g</p>  <p>11er Polentini gekochter Maisgrieß in Talerform</p> <p>G</p> <p>Veggie glutenfrei</p> 	<p>Art. 43562 4x2500g</p>  <p>11er Schupfnudeln</p> <p>A C G</p> <p>Veggie</p> 	<p>Art. 43565 5x1000g</p>  <p>11er Eierspätzle</p> <p>A C F¹⁾ M¹⁾</p> <p>Veggie laktosefrei</p> <p>1) Spuren möglich</p> 	<p>Art. 24089 12x1l</p>  <p>11er Orangensaftkonzentrat Mischverhältnis 1:4</p> <p>I</p> <p>ALLERGENFREI*</p> <p>Vegan gluten- und laktosefrei</p>	<p>Art. 43847 2x2500g</p>  <p>11er Broccoliroschen 1. Qualität</p> <p>A D</p> <p>ALLERGENFREI*</p> <p>Vegan gluten- und laktosefrei</p> 	<p>Art. 43927 4x2500g</p>  <p>11er Cremespinat Pellets, portionierbar, servierfertig</p> <p>A F G L</p> <p>Veggie</p> 	<p>Art. 43894 4x2500g</p>  <p>11er Spinat passiert Pellets, portionierbar</p> <p>D</p> <p>ALLERGENFREI*</p> <p>Vegan gluten- und laktosefrei</p> 	<p>Art. 43871 4x2500g</p>  <p>11er Euro-Mix Karottenscheiben rot, Romanobohnen, Broccoliroschen, Karottenscheiben gelb, Blumenkohlroschen</p> <p>D</p> <p>ALLERGENFREI*</p> <p>Vegan gluten- und laktosefrei</p> 
<p>Art. 83054 2x1500g</p>  <p>11er Blätterteig-Rollen mit Butter fertig zum Ausrollen</p> <p>D</p> <p>A F¹⁾ G¹⁾</p> <p>Veggie</p> <p>1) Spuren möglich</p> 	<p>Art. 83052 6x1500g</p>  <p>11er Blätterteig-Platten fertig zum Ausrollen</p> <p>I</p> <p>A F¹⁾ G¹⁾ M¹⁾</p> <p>Veggie</p> <p>1) Spuren möglich</p> 	<p>Art. 27403 5x1000g</p>  <p>11er Maroni geschält</p> <p>I</p> <p>ALLERGENFREI*</p> <p>Vegan gluten- und laktosefrei</p> <p>Nach Belieben weiterverarbeiten</p>	<p>Art. 61046 5x1000g</p>  <p>11er Maronipüree servierfertig</p> <p>D I</p> <p>ALLERGENFREI*</p> <p>Vegan gluten- und laktosefrei</p> <p>Nach Belieben weiterverarbeiten</p>	<p>Art. 43599 4x2500g</p>  <p>11er Kaisergemüse Exclusiv Babykarotten, Blumenkohlroschen, Broccoliroschen</p> <p>D</p> <p>ALLERGENFREI*</p> <p>Vegan gluten- und laktosefrei</p> 	<p>Art. 43595 4x2500g</p>  <p>11er Wokgemüse</p> <p>D</p> <p>ALLERGENFREI*</p> <p>Vegan gluten- und laktosefrei</p> 	<p>Art. 27106 4x1250g</p>  <p>11er Blumenkohlroschen paniert nicht vorgebacken</p> <p>I</p> <p>A</p> <p>Vegan laktosefrei</p> 	<p>Art. 43924 4x1250g</p> <p>11er Gemüse Brunoise 4-fach Karotten gelb und rot, Sellerie, Lauch</p> <p>Art. 43915 4x1250g</p> <p>11er Gemüse Julienne 4-fach Karotten gelb und rot, Sellerie, Lauch</p> <p>L</p> <p>Vegan gluten- und laktosefrei</p> <p>Sortenrein abgepackt Nach Belieben weiterverarbeiten</p> 
<p>Art. 72729 5x2000g</p>  <p>11er Hühner-Schnitzel Wiener Art saftige Hühnerbrustfilets paniert (mit Ei)</p> <p>D</p> <p>A C F¹⁾ G¹⁾ L¹⁾ N¹⁾</p> <p>Vegan gluten- und laktosefrei</p> <p>1) Spuren möglich</p> 	<p>Art. 72651 12x750g</p>  <p>11er Chicken Frites Hühnerbruststreifen mit Cornflakes Panade</p> <p>D</p> <p>A C F¹⁾ G¹⁾ L¹⁾ N¹⁾</p> <p>Vegan gluten- und laktosefrei</p> <p>1) Spuren möglich</p> 	<p>Art. 43909 4x2500g</p>  <p>11er Erbsen extrazart</p> <p>D</p> <p>ALLERGENFREI*</p> <p>Vegan gluten- und laktosefrei</p> 	<p>Art. 43893 5x2000g</p>  <p>11er Prinzessbohnen extra fein</p> <p>D</p> <p>ALLERGENFREI*</p> <p>Vegan gluten- und laktosefrei</p> 				

A Gluten (Weizen)	F Soja	L Sellerie
C Ei	G Milchprodukte (inkl. Laktose)	M Senf
D Fisch	H Schalenfrüchte (Mandeln)	N Sesam

 Kombidämpfer	 Fritteuse	 Backofen
 Heißluft-Fritteuse	 Pfanne	 Kombidämpfer (Dampf)
 Kochtopf	 Mikrowelle	IQF einzeln schockgefrostet

ALLERGENFREI*: Laut Rezeptur ohne Verwendung der 14 deklarationspflichtigen Allergene gemäß Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen. Maßgeblich sind die Angaben auf der Verpackung. **VEGAN**: Laut Rezeptur ausschließlich rein pflanzliche Zutaten | **VEGGIE**: Laut Rezeptur ausschließlich rein pflanzliche Zutaten, sowie je nach Artikel auch Milch und Eier.

Herausgeber:
11er Nahrungsmittel GmbH, Galinastraße 34, 6820 Frastanz | Fotos: Studio Alexander Ess, Feldkirch | Konzept, Grafik & Design: Angelika Sonnichler, 11er Nahrungsmittel GmbH, Frastanz | Foodstyling: Marko Stanzer, 11er Nahrungsmittel GmbH, Frastanz | Accessoires: Paolini Tischkultur, Feldkirch