

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht	D	L	GF	LF	SF	VEG	Allergene	Nährwerte pro 100 g														
										kJ	kcal	Fett	ges. Fettsäuren	Kohlenhydrate	Zucker	Eiweiß	Salz	BE						
Zum Löffeln und Liebhaben																								
230 2017	Grießnockerlsuppe	230 g	D	L		LF	SF		A,C,L	192 kJ	46 kcal	3,1 g	0,9 g	3,2 g	0,5 g	1,3 g	1,3 g	0,2 BE						
230 2009	Nudelsuppe	230 g	D	L		LF	SF		A,C,L	106 kJ	25 kcal	1,0 g	0,1 g	3,2 g	0,4 g	0,7 g	1,0 g	0,2 BE						
231 3135	Leberknödelsuppe	230 g				LF			A,C,L	241 kJ	58 kcal	3,3 g	1,1 g	4,3 g	0,5 g	2,4 g	1,4 g	0,3 BE						
230 2034	Gourmet Gemüsesuppe	230 g	D	L			SF	VEG	A,G,L	235 kJ	56 kcal	3,5 g	2,2 g	4,5 g	2,1 g	1,1 g	1,3 g	0,3 BE						
231 3343	Hühnerinmachsuppe mit kleinen Knödeln	230 g	D				SF		A,C,G,L	336 kJ	80 kcal	4,7 g	1,1 g	7,0 g	0,8 g	2,2 g	1,4 g	0,5 BE						
230 2083	Mühlviertler Erdäpfelrahmsuppe	230 g	D		GF		SF	VEG	G	239 kJ	57 kcal	2,6 g	1,7 g	6,6 g	1,3 g	1,3 g	1,0 g	0,5 BE						
231 3122	Alt-Wiener Suppentopf	230 g	D	L		LF	SF		A,C,L	186 kJ	44 kcal	1,8 g	0,7 g	2,8 g	1,1 g	3,9 g	1,0 g	0,1 BE						
231 3344	Klare Gemüsesuppe mit Buchstaben	230 g	D	L		LF	SF	VEG	A,L	120 kJ	29 kcal	0,3 g	0,1 g	4,9 g	1,3 g	1,0 g	1,1 g	0,3 BE						
230 2019	Frittatensuppe mit beigepackten Frittaten	230 g	D	L			SF		A,C,G,L	181 kJ	43 kcal	2,3 g	0,4 g	3,9 g	0,7 g	1,5 g	1,1 g	0,3 BE						
231 0043	Karottencremesuppe	230 g	D	L			SF	VEG	A,G	194 kJ	47 kcal	2,4 g	1,5 g	4,5 g	3,4 g	0,8 g	1,3 g	0,4 BE						
231 3223	Kräutercremesuppe	230 g					SF	VEG	A,G	512 kJ	124 kcal	11,8 g	7,0 g	3,2 g	1,2 g	1,3 g	1,3 g	0,3 BE						
231 3220	Gemüsesuppe mit Grießdukaten	230 g	D	L		LF	SF	VEG	A,C,L	156 kJ	37 kcal	2,2 g	1,0 g	3,4 g	0,3 g	0,8 g	1,1 g	0,3 BE						
230 2060	Italienische Tomatensuppe mit Reiseinlage	230 g	D		GF		SF	VEG	C,G	205 kJ	49 kcal	1,9 g	0,6 g	6,2 g	4,1 g	1,4 g	1,2 g	0,4 BE						
230 2070	Klare Gemüsesuppe mit Kräutertropfteig	230 g	D	L		LF	SF	VEG	A,C	100 kJ	24 kcal	0,9 g	0,2 g	2,7 g	0,5 g	1,0 g	1,2 g	0,2 BE						
230 2096	Legierte Grießsuppe	230 g	D	L			SF	VEG	A,C,G,L	203 kJ	49 kcal	3,3 g	0,9 g	3,5 g	0,5 g	1,1 g	1,3 g	0,3 BE						
Österreich in aller Munde																								
231 0147	Polpetti gemischt in Tomatensauce mit Reis	420 g	D			LF			A,C,G,M	554 kJ	132 kcal	5,4 g	1,8 g	13,4 g	3,2 g	6,6 g	1,6 g	1,0 BE						
231 0161	Szegediner Krautfleisch mit Kümmelkartoffeln	460 g	D						A,G	484 kJ	116 kcal	6,2 g	2,2 g	6,9 g	1,7 g	7,1 g	1,3 g	0,5 BE						
230 2479	Faschierte Laibchen mit Rahmfisolen und Salzkartoffeln	440 g	D						A,C,G	468 kJ	112 kcal	5,2 g	1,9 g	9,2 g	1,2 g	6,0 g	1,2 g	0,6 BE						
231 0156	Grammelknödel mit Gabelkraut	415 g				LF			A,C,G	664 kJ	159 kcal	10,0 g	3,1 g	11,3 g	2,9 g	4,5 g	1,6 g	0,8 BE						
231 1050	Faschierter Braten mit Kartoffelpüree und Erbsen	430 g	D						A,C,G,M	567 kJ	135 kcal	6,5 g	2,8 g	11,3 g	1,4 g	6,7 g	1,2 g	0,7 BE						
231 3131	Gebratener Leberkäse mit Kartoffelpüree und Kohlsprossen	490 g			GF				G	623 kJ	150 kcal	9,6 g	4,5 g	8,8 g	2,0 g	6,0 g	1,2 g	0,7 BE						
231 3345	Linsen mit Geselchtem und Serviettenknödel	410 g							A,C,G,M	675 kJ	161 kcal	5,7 g	2,1 g	16,3 g	1,2 g	9,9 g	1,5 g	0,9 BE						
231 0167	Gefüllte Paprika in Tomatensauce mit Salzkartoffeln	450 g	D			LF			A,C,M	331 kJ	79 kcal	2,0 g	0,7 g	10,8 g	3,0 g	3,6 g	1,3 g	0,8 BE						
231 0146	Berner Würstel mit Gusto-Gemüse und Petersilkartoffeln	440 g			GF	LF			G	634 kJ	152 kcal	9,8 g	3,7 g	8,0 g	1,4 g	7,1 g	1,4 g	0,6 BE						
231 0160	Kartoffelgulasch mit Waldviertler Wurst	400 g	D			LF			A	343 kJ	82 kcal	4,4 g	1,2 g	7,1 g	1,4 g	3,0 g	1,1 g	0,5 BE						
231 0157	Tiroler Gröstl	400 g	D		GF	LF				551 kJ	132 kcal	6,2 g	1,5 g	11,8 g	1,4 g	6,1 g	1,5 g	0,9 BE						
231 0174	Serbisches Reisfleisch	380 g				LF			A	696 kJ	166 kcal	8,1 g	2,5 g	15,1 g	1,3 g	7,9 g	1,2 g	1,2 BE						
230 2481	Ennstaler Bauernknödel auf Speck-Sauerkraut	400 g	D			LF			A,C	475 kJ	113 kcal	5,3 g	1,8 g	11,3 g	0,7 g	3,9 g	1,3 g	0,9 BE						
231 0171	Salonbeuschel vom Kalb mit Serviettenknödeln	390 g	D				SF		A,C,D,G,L,M	610 kJ	145 kcal	6,4 g	1,5 g	12,8 g	0,6 g	8,7 g	1,4 g	1,1 BE						
231 0168	Faschierte Fleischbällchen Tomatensauce mit Reis	420 g	D	L		LF			A,C,G,L	526 kJ	125 kcal	4,3 g	1,3 g	15,7 g	3,6 g	5,5 g	1,5 g	1,3 BE						
Zartes vom Geflügel																								
231 3360	Gefüllte Hühneroberkeule mit Ofengemüse und Petersilkartoffeln	450 g	D	L			SF		A,C,G	498 kJ	119 kcal	4,6 g	0,8 g	10,2 g	2,2 g	8,2 g	1,3 g	0,7 BE						
230 1562	Gebackenes Hühnerbrustfilet mit zarter Gemüsevariation und Butterkartoffeln	360 g					SF		A,C,G	547 kJ	130 kcal	4,8 g	0,6 g	9,9 g	1,3 g	10,6 g	0,9 g	0,6 BE						
230 1524	Gebratene Putenbrust im Natursaft mit Babykarotten und Reis	400 g	D	L	GF	LF	SF		G	426 kJ	101 kcal	1,8 g	0,5 g	12,8 g	1,1 g	8,0 g	1,2 g	1,0 BE						
230 1573	Paprikahendragout mit Spätzle	370 g	D				SF		A,C,G	632 kJ	151 kcal	6,8 g	2,7 g	13,4 g	2,3 g	8,6 g	1,1 g	1,1 BE						
231 3349	Faschierte Laibchen vom Huhn mit Kräuter-Stampfkartoffelpüree	400 g	D				SF		A,C,G,L,M	456 kJ	109 kcal	4,6 g	2,3 g	9,6 g	1,1 g	6,6 g	1,2 g	0,8 BE						
230 1574	Geröstete Leber von der Pute mit Petersilkartoffeln	410 g	D		GF	LF	SF			426 kJ	101 kcal	3,7 g	0,3 g	11,0 g	1,2 g	5,5 g	1,2 g	0,9 BE						
231 1053	Hühnerbrustfilet natur mit Spätzle und Mischgemüse	430 g	D	L		LF	SF		A,C,G	537 kJ	128 kcal	4,9 g	1,6 g	11,1 g	1,6 g	9,2 g	1,2 g	0,8 BE						
231 0098	Hühner-Cordon-bleu mit Petersilkartoffeln	390 g					SF		A,C,G	605 kJ	144 kcal	5,0 g	2,0 g	11,8 g	0,8 g	12,2 g	1,5 g	1,0 BE						
231 3362	Hühnerbrust mit Kräuterkruste und Gemüsenudeln	350 g	D	L			SF		A,C,G	453 kJ	107 kcal	1,3 g	0,6 g	12,3 g	1,5 g	10,8 g	1,2 g	0,9 BE						
230 2537	Hühnercurry mit Basmatireis	400 g			GF	LF	SF		G,M	641 kJ	153 kcal	6,5 g	5,5 g	14,2 g	2,2 g	8,7 g	1,0 g	1,2 BE						
231 0090	Gebratene Hühnerkeule im Natursaft mit Reis	390 g			GF	LF	SF		G	701 kJ	168 kcal	9,1 g	3,2 g	10,2 g	0,2 g	11,0 g	1,4 g	0,8 BE						
230 2564	Ausgelöstes Backhenderl mit Risipisi	340 g					SF		A,C,G	700 kJ	166 kcal	2,7 g	0,8 g	22,2 g	0,4 g	12,3 g	0,9 g	1,7 BE						
231 3240	Asia Nudeln mit Hühnerfleisch und Wokgemüse	440 g	D			LF	SF		A,F	502 kJ	119 kcal	1,7 g	0,3 g	16,5 g	5,0 g	8,2 g	1,4 g	1,2 BE						
231 3129	Einmachhuhn mit Semmelknödeln	400 g	D	L			SF		A,C,G,L	561 kJ	134 kcal	6,4 g	2,4 g	9,9 g	1,1 g	8,5 g	0,9 g	0,8 BE						
231 1066	Überbackenes Hühnerschnitzel mit Kartoffelpüree	400 g	D	L	GF		SF		G	422 kJ	100 kcal	4,0 g	2,6 g	6,3 g	0,7 g	9,3 g	1,2 g	0,5 BE						

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht	D	L	GF	LF	SF	VEG	Allergene	Nährwerte pro 100 g														
										kJ	kcal	Fett	ges. Fettsäuren	Kohlenhydrate	Zucker	Eiweiß	Salz	BE						
Rund ums Rind																								
231 1052	Herzhafte Rindsroulade mit Kartoffelpüree	470 g	D						A,G,M	407 kJ	97 kcal	4,8 g	2,4 g	6,5 g	1,6 g	6,3 g	1,4 g	0,5 BE						
231 0049	Esterházy Rindsgeschnetzeltes mit Hörnchen	400 g	D				SF		A,C,G,L	590 kJ	141 kcal	5,8 g	1,8 g	13,5 g	1,0 g	8,0 g	0,8 g	1,1 BE						
231 0057	Rindsgulasch mit Spätzle	410 g					LF	SF	A,C	644 kJ	154 kcal	7,0 g	2,4 g	11,6 g	1,3 g	9,9 g	1,0 g	0,9 BE						
230 1309	Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Erdäpfelschmarren und Semmelkren	440 g	D					SF	A,G,L,O	420 kJ	100 kcal	2,7 g	1,0 g	10,1 g	1,4 g	8,0 g	1,0 g	0,7 BE						
230 2188	Alt-Wiener Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln	400 g					LF	SF	A,L,M	528 kJ	126 kcal	6,6 g	2,3 g	11,1 g	1,5 g	4,9 g	1,3 g	0,8 BE						
231 3346	Bohneneintopf mit Fleischbällchen	420 g	D				LF	SF	A,C,M	406 kJ	97 kcal	2,2 g	0,6 g	10,3 g	2,4 g	7,5 g	1,4 g	0,5 BE						
231 3132	Gekochtes Rindfleisch mit Salzkartoffeln und Cremespinat	380 g	D	L				SF	A,G	436 kJ	104 kcal	3,6 g	1,5 g	7,2 g	0,5 g	9,8 g	0,8 g	0,6 BE						
231 1063	Burgunder Rindsbraten mit Kroketten	300 g						SF	A,G,L,M	575 kJ	137 kcal	5,5 g	1,7 g	9,7 g	1,7 g	11,4 g	1,1 g	0,8 BE						
231 3348	Esterházy-Rindsbraten mit Mini-Kartoffelknödeln	380 g	D	L				SF	A,C,G,L	568 kJ	135 kcal	5,2 g	1,9 g	11,7 g	1,1 g	9,8 g	1,0 g	0,9 BE						
231 3140	Rindersaftschnittel mit Spiralen	410 g	D					SF	A,G,M	588 kJ	140 kcal	4,0 g	1,5 g	15,2 g	0,7 g	10,2 g	0,9 g	1,2 BE						
Kalb und köstlich																								
231 1049	Faschierte Kalbsbutterschnittel mit Kartoffelpüree und buntem Gemüse	450 g	D	L				SF	A,C,G,L	418 kJ	100 kcal	5,5 g	2,2 g	7,4 g	1,6 g	4,6 g	1,2 g	0,5 BE						
231 0082	Gefüllte Kalbsbrust mit Kräuterreis	400 g	D	L				SF	A,C,G	651 kJ	155 kcal	6,3 g	2,1 g	16,8 g	0,5 g	7,6 g	1,3 g	1,4 BE						
231 3369	Kalbsgeschnetzeltes nach italienischer Art mit Treccine	400 g	D	L				SF	A,C,G,L	494 kJ	117 kcal	3,3 g	1,0 g	12,6 g	0,6 g	8,8 g	1,0 g	1,0 BE						
231 0081	Kalbsbraten mit Reis und Babykarotten	410 g	D	L	GF	LF		SF	G	472 kJ	112 kcal	3,1 g	0,9 g	12,9 g	1,1 g	7,7 g	1,1 g	1,0 BE						
231 3230	Kalbfileischbällchen mit Kartoffelpüree	430 g	D	L				SF	A,C,G,L	518 kJ	124 kcal	7,1 g	2,8 g	8,8 g	1,3 g	5,6 g	1,3 g	0,7 BE						
230 2315	Kalbsrahmgulasch mit Spätzle	460 g						SF	A,C,G	648 kJ	155 kcal	8,0 g	2,6 g	10,8 g	2,0 g	9,5 g	1,3 g	0,9 BE						
Fein vom Schwein																								
230 2246	Pariser Schnittel mit Risipisi	320 g							A,C,G	603 kJ	143 kcal	3,8 g	0,8 g	15,0 g	0,4 g	11,4 g	0,8 g	1,0 BE						
231 3172	Mostbratl mit Erdäpfelknödeln	430 g							A,C,G,L	606 kJ	145 kcal	6,4 g	2,2 g	13,9 g	1,8 g	6,7 g	1,1 g	1,1 BE						
231 0073	Steirisches Wurzelfleisch mit Kümmelkartoffeln	425 g	D		GF	LF			L	423 kJ	101 kcal	5,1 g	1,8 g	6,5 g	1,4 g	6,7 g	1,3 g	0,4 BE						
231 3142	Schweinschnittel gebacken mit Petersilkartoffeln	320 g							A,C,G	669 kJ	159 kcal	6,5 g	0,9 g	14,8 g	0,6 g	9,6 g	1,3 g	1,2 BE						
231 0072	Surbraten mit Kartoffelknödel und schlampigem Kraut	400 g	D				LF		A,C	637 kJ	152 kcal	7,9 g	3,7 g	10,4 g	1,7 g	8,8 g	1,5 g	0,7 BE						
231 1070	Schweinsmedaillons mit buntem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	400 g	D	L			LF		A,G,L	411 kJ	98 kcal	3,6 g	0,7 g	7,7 g	2,0 g	7,9 g	1,4 g	0,5 BE						
230 1258	Champignonrahmschnittel mit Kräuterreis	390 g	D		GF				G	581 kJ	138 kcal	5,5 g	2,2 g	11,8 g	0,9 g	9,8 g	1,2 g	1,0 BE						
230 2287	Klassischer Schweinsbraten mit Serviettenknödel und warmem Krautsalat	350 g	D						A,C,G	610 kJ	146 kcal	7,9 g	2,4 g	8,7 g	2,0 g	9,0 g	1,3 g	0,6 BE						
231 1056	Naturschnittel vom Schwein in Saft mit Reis und Sonnengemüse	430 g	D	L	GF	LF			G	510 kJ	122 kcal	4,7 g	1,4 g	11,1 g	1,9 g	8,1 g	1,4 g	0,8 BE						
231 3367	Gebratenes Schweinskaree in Rosmarinjus mit Kartoffelgratin und Romanesco	410 g	D	L					A,C,G	416 kJ	99 kcal	3,7 g	1,5 g	7,2 g	1,9 g	8,7 g	1,3 g	0,5 BE						
F(r)isch auf den Tisch																								
230 1663	Zart gebratener Lachs auf feinen Taglierini mit Limonensauce und Broccoliröschen	340 g	D	L				SF	A,C,D,G	685 kJ	164 kcal	7,7 g	1,7 g	10,7 g	2,0 g	12,1 g	0,8 g	0,8 BE						
230 1698	MSC-Alaska-Seelachsfilet im Kräuterbackteig mit Sommergemüse Andalusia und Reis	430 g	D					SF	A,C,D,G	608 kJ	145 kcal	6,5 g	1,2 g	12,6 g	1,2 g	8,5 g	1,2 g	1,0 BE						
231 3363	MSC-Lachsrisotto mit Blattspinat	420 g	D		GF			SF	C,D,G	546 kJ	130 kcal	4,7 g	1,2 g	14,8 g	1,1 g	6,7 g	1,4 g	1,2 BE						
231 0108	MSC-Alaska-Seelachs gebacken mit Petersilkartoffeln	330 g					LF	SF	A,D	553 kJ	131 kcal	3,1 g	0,3 g	17,8 g	0,8 g	7,1 g	0,7 g	1,5 BE						
231 3127	MSC-Alaska-Seelachs Müllerin Art mit Mischgemüse und Reis	430 g	D	L				SF	A,D,G	456 kJ	108 kcal	3,1 g	0,9 g	14,4 g	2,6 g	4,9 g	1,3 g	1,0 BE						
231 3226	MSC-Seelachs in Tomaten-Basilikumsauce mit grünen Bandnudeln	390 g	D	L			LF	SF	A,D	448 kJ	106 kcal	1,3 g	0,2 g	13,7 g	2,5 g	9,5 g	0,9 g	1,1 BE						
231 3358	Forellenfilet mit Petersilkartoffeln und Romanesco	400 g	D	L	GF	LF		SF	D,G,M	575 kJ	138 kcal	8,8 g	2,3 g	7,6 g	1,0 g	6,2 g	1,0 g	0,6 BE						
231 3252	MSC-Pazifische Scholle gebacken mit Petersilkartoffeln	320 g						SF	A,C,D,G	601 kJ	143 kcal	5,1 g	0,7 g	16,4 g	0,6 g	7,0 g	1,1 g	1,4 BE						
Nudelgerichte und andre Gedichte																								
231 3136	Gemüsenedelpfanne	450 g	D	L				SF	VEG	A,G	388 kJ	92 kcal	1,1 g	0,5 g	16,2 g	1,8 g	3,4 g	1,1 g	1,2 BE					
230 2491	Herzhafte Schinkenfleckerl	300 g	D				LF		A,C	690 kJ	164 kcal	4,2 g	1,2 g	22,1 g	1,4 g	8,4 g	1,8 g	1,7 BE						
231 3370	Kärntner Kasnudeln mit warmem Krautsalat	380 g							A,C,G	633 kJ	151 kcal	7,8 g	3,4 g	14,2 g	2,9 g	4,2 g	1,1 g	1,0 BE						
231 0191	Rindfleischlasagne mit Tomatenragout	530 g						SF	A,G,L	412 kJ	98 kcal	2,7 g	1,4 g	12,9 g	4,1 g	4,7 g	1,0 g	0,9 BE						
230 2561	Nudeln "Florentiner Art" mit gebratenen Hühnerbruststücken und Blattspinat	400 g	D	L				SF	A,C,G	488 kJ	116 kcal	2,7 g	0,8 g	14,0 g	1,3 g	8,4 g	1,1 g	1,2 BE						
231 1059	Spaghetti bolognese	400 g					LF	SF	A,C,L	547 kJ	130 kcal	3,5 g	1,2 g	17,2 g	2,2 g	6,6 g	1,2 g	1,4 BE						
231 3374	Mediterraner Auflauf mit Faschiertem	450 g	D					SF	A,C,G	474 kJ	113 kcal	5,1 g	2,3 g	10,6 g	2,7 g	5,4 g	0,8 g	0,8 BE						
231 3138	Penne Primavera	440 g	D	L			LF	SF	VEG	A,C	417 kJ	99 kcal	1,2 g	0,2 g	17,5 g	3,5 g	3,6 g	1,1 g	1,3 BE					
231 0182	Krautfleckerl	300 g	D				LF	SF	VEG	A,C	686 kJ	162 kcal	2,0 g	0,6 g	28,7 g	3,4 g	5,7 g	1,6 g	2,2 BE					
231 1047	Eiernockerl	360 g	D	L				SF	VEG	A,C,G	558 kJ	133 kcal	6,6 g	2,6 g	11,1 g	2,4 g	7,2 g	1,0 g	1,0 BE					
231 0201	Fleischspiralen	330 g	D						A,G	755 kJ	180 kcal	6,1 g	1,7 g	22,3 g	1,5 g	8,1 g	1,6 g	1,8 BE						
231 1042	Vegetarische Spätzlepfanne	400 g						SF	VEG	A,C,G	572 kJ	136 kcal	5,9 g	2,2 g	14,8 g	1,3 g	4,6 g	1,3 g	1,2 BE					
231 0203	Pinzgauer Kasnock'n	350 g						SF	VEG	A,C,G	800 kJ	192 kcal	10,6 g	5,2 g	16,2 g	3,3 g	7,2 g	1,1 g	1,3 BE					
231 3366	Cremige Schinkenfleckerln	420 g							A,C,G	756 kJ	180 kcal	7,9 g	4,5 g	18,7 g	2,6 g	7,9 g	1,5 g	1,5 BE						

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht	D	L	GF	LF	SF	VEG	Allergene	Nährwerte pro 100 g														
										kJ	kcal	Fett	ges. Fettsäuren	Kohlenhydrate	Zucker	Eiweiß	Salz	BE						
Grün und vital																								
231 3128	Cremspinaat mit Erdäpfelschmarren und Omelette	400 g	D		GF		SF	VEG	C,G	378 kJ	91 kcal	4,7 g	1,9 g	6,8 g	1,2 g	4,2 g	1,0 g	0,5 BE						
231 3368	Gemüsecurry mit Basmatireis	400 g	D		GF	LF	SF	VEG	N	510 kJ	122 kcal	4,9 g	3,4 g	15,7 g	2,1 g	2,6 g	1,3 g	1,2 BE						
230 2457	Champignonsauce mit Serviettenknödeln	400 g	D				SF	VEG	A,C,G	461 kJ	110 kcal	3,5 g	1,3 g	13,8 g	1,5 g	4,8 g	1,3 g	1,1 BE						
230 1726	Kochsalat mit Kümmelkartoffeln	430 g	D		GF		SF	VEG	G	326 kJ	78 kcal	3,1 g	1,5 g	9,6 g	1,5 g	2,1 g	1,0 g	0,7 BE						
231 3113	Gemüsestrudel mit Petersilkartoffeln und Kräutersauce	410 g	D				SF	VEG	A,C,G,L	450 kJ	107 kcal	4,6 g	1,8 g	12,2 g	2,0 g	3,2 g	0,8 g	1,0 BE						
231 3219	Bunte Gemüsepaella	380 g	D		GF	LF	SF	VEG		530 kJ	126 kcal	3,2 g	0,5 g	20,9 g	1,5 g	2,5 g	1,5 g	1,6 BE						
231 0123	Gemüserahmlinsen mit Serviettenknödeln	420 g	D				SF	VEG	A,C,G,M	554 kJ	132 kcal	3,2 g	0,9 g	18,0 g	1,6 g	6,3 g	1,5 g	1,0 BE						
231 3378	Bunte Bulgurpfanne	420 g	D				SF	VEG	A	417 kJ	99 kcal	2,8 g	0,3 g	14,6 g	1,7 g	2,3 g	1,2 g	1,1 BE						
230 2418	Frischkäse Kartoffellaibchen mit Rotkraut	430 g	D				SF	VEG	A,G	514 kJ	123 kcal	5,9 g	2,2 g	13,7 g	4,8 g	2,4 g	1,3 g	1,0 BE						
231 0134	Rahmfisolen mit Röstinchen	380 g	D				SF	VEG	A,G	437 kJ	105 kcal	4,9 g	2,3 g	11,4 g	1,6 g	2,3 g	1,4 g	0,7 BE						
231 3118	Broccoli-Kartoffel-Pfanne mit Käse überbacken	450 g	D				SF	VEG	A,G	448 kJ	107 kcal	5,3 g	3,2 g	8,8 g	2,8 g	5,1 g	1,1 g	0,6 BE						
Süßes zum Tagträumen																								
231 3356	Topfen-Mohnauflauf mit Himbeermus	370 g		L			SF	VEG	A,C,G	953 kJ	228 kcal	11,8 g	1,9 g	23,6 g	15,5 g	5,3 g	0,4 g	1,9 BE						
230 1908	Pfirsichpalatschinken mit Topfenfülle und Pfirsichstücken mit Süßungsmittel	300 g	D	L			SF	VEG	A,C,G	539 kJ	129 kcal	5,8 g	1,9 g	12,8 g	3,3 g	5,7 g	0,2 g	1,0 BE						
230 1928	Flaumige Topfenknödel mit Erdbeermus	390 g		L			SF	VEG	A,C,G	746 kJ	177 kcal	5,5 g	1,6 g	24,9 g	14,7 g	5,9 g	0,4 g	2,1 BE						
230 1940	Marillenpalatschinken	300 g		L			SF	VEG	A,C,G	738 kJ	176 kcal	5,9 g	1,2 g	25,7 g	12,3 g	4,4 g	0,3 g	2,1 BE						
231 3364	Milchreis mit Beerenröster	400 g	D	L	GF	LF	SF	VEG	G	241 kJ	57 kcal	0,6 g	0,4 g	10,8 g	1,9 g	1,9 g	0,1 g	0,9 BE						
230 2976	Topfenschmarren mit Marillenröster (mit Süßungsmittel)	350 g	D	L			SF	VEG	A,C,G	645 kJ	154 kcal	7,7 g	1,6 g	12,2 g	4,5 g	8,2 g	0,2 g	1,0 BE						
231 3233	Scheiterhaufen mit Vanillesauce	430 g	D	L			SF	VEG	A,C,G,H	563 kJ	135 kcal	6,8 g	2,8 g	13,5 g	5,7 g	4,2 g	0,2 g	1,1 BE						
230 1907	Gschupfte Mohnnudeln mit Apfelmus	400 g				LF	SF	VEG	A,C	752 kJ	179 kcal	4,7 g	0,5 g	29,8 g	15,9 g	2,8 g	0,3 g	2,5 BE						
231 3352	Nusspalatschinken mit warmem Weichselkompott	350 g					SF	VEG	A,C,G,H	672 kJ	160 kcal	6,3 g	1,2 g	21,2 g	12,8 g	3,9 g	0,1 g	1,8 BE						
231 0207	Apfelstrudel mit Vanillesauce	400 g		L			SF	VEG	A,G	675 kJ	161 kcal	5,5 g	1,8 g	24,4 g	14,6 g	2,4 g	0,2 g	2,0 BE						
231 0235	Kaiserschmarren mit Zwetschenröster	360 g					SF	VEG	A,C,G	1.049 kJ	250 kcal	9,0 g	2,3 g	36,2 g	23,1 g	4,8 g	0,6 g	3,0 BE						
230 1959	Reisaufbau mit Apfelkompott	400 g	D	L	GF		SF	VEG	C,G	519 kJ	123 kcal	4,2 g	2,4 g	16,9 g	4,7 g	3,9 g	0,2 g	1,4 BE						
231 3225	Topfenpalatschinken mit Vanillesauce	370 g	D	L			SF	VEG	A,C,G	517 kJ	123 kcal	5,4 g	1,5 g	12,3 g	3,7 g	6,0 g	0,2 g	1,0 BE						
231 3357	Apfelküchle mit Vanillesauce	340 g					SF	VEG	A,G	697 kJ	166 kcal	6,2 g	1,4 g	23,9 g	12,6 g	2,9 g	0,5 g	2,0 BE						
231 0213	Grießflammerienockerl mit Beerenröster	350 g		L			SF	VEG	A,C,G	625 kJ	149 kcal	5,7 g	2,1 g	21,2 g	12,6 g	2,0 g	0,2 g	1,8 BE						
Für Naschkatzen und Kuchentiger																								
950 5517	Biskuitrolade mit Marillenkonfitüre	450 g		L			SF	VEG	A,C,G	1.122 kJ	266 kcal	5,1 g	2,9 g	47,7 g	34,2 g	6,6 g	0,9 g	4,0 BE						
970 5593	Tiramisuschnitte	450 g					SF		A,C,G	1.263 kJ	304 kcal	19,8 g	10,7 g	21,3 g	14,4 g	4,6 g	0,4 g	1,8 BE						
951 0056	Ameisengugelhupf	750 g	D	L		LF	SF	VEG	A,C,F	1.931 kJ	463 kcal	29,2 g	4,8 g	43,4 g	24,8 g	5,9 g	0,9 g	3,6 BE						
951 0114	Apfel-Streuselkuchen	420 g				LF	SF	VEG	A,C	1.573 kJ	376 kcal	20,8 g	3,2 g	41,7 g	23,4 g	4,7 g	0,6 g	3,5 BE						
970 5528	Malakoffschnitte	510 g					SF		A,C,F,G,H	1.172 kJ	280 kcal	12,5 g	5,1 g	32,4 g	13,8 g	5,7 g	0,2 g	2,7 BE						
970 5710	Creemeschnitte	540 g					SF		A,G	1.413 kJ	338 kcal	18,4 g	10,0 g	38,4 g	24,8 g	4,2 g	0,4 g	3,2 BE						
972 2567	Maronischnitte	650 g					SF		A,C,F,G	1.508 kJ	362 kcal	25,1 g	14,3 g	25,9 g	19,4 g	4,2 g	0,1 g	2,2 BE						
972 2566	Joghurt-Mohnschnitte mit Himbeerglasur	630 g					SF		A,C,F,G,H	1.251 kJ	300 kcal	18,5 g	9,1 g	25,6 g	24,4 g	5,6 g	0,1 g	2,1 BE						
951 0112	Biskuitrolade mit Erdbeer-Topfencreme	600 g					SF		A,C,G	892 kJ	212 kcal	7,3 g	4,3 g	28,7 g	19,6 g	7,3 g	0,7 g	2,3 BE						
951 0115	Marillenkuchen	380 g				LF	SF	VEG	A,C	1.371 kJ	328 kcal	19,2 g	2,4 g	33,4 g	18,9 g	4,4 g	0,7 g	2,8 BE						
970 5550	Sacherschnitte	600 g				LF	SF	VEG	A,C,F	1.555 kJ	371 kcal	15,9 g	4,9 g	51,1 g	37,5 g	4,8 g	0,2 g	4,3 BE						
952 5769	Marmorgugelhupf	750 g				LF	SF	VEG	A,C	2.055 kJ	494 kcal	33,1 g	4,0 g	42,3 g	22,5 g	5,9 g	0,9 g	3,5 BE						
Der bewusste Genuss																								
230 5154	Apfelmus	150 g	D	L	GF	LF	SF	VEG		233 kJ	55 kcal	0,6 g	0,2 g	11,0 g	10,0 g	0,5 g	0,0 g	0,9 BE						
231 0257	Pfirsichkompott ZR mit Süßungsmittel	150 g	D	L	GF	LF	SF	VEG		104 kJ	24 kcal	0,1 g	0,0 g	5,0 g	4,6 g	0,4 g	0,0 g	0,4 BE						
980 5906	Topfenkuchen gebacken ZR	60 g	D				SF	VEG	A,C,G	1.036 kJ	246 kcal	8,4 g	4,9 g	31,3 g	20,5 g	10,7 g	0,9 g	2,5 BE						
980 5948	Biskuitschnitte ZR	60 g	D				SF	VEG	A,C,G	1.045 kJ	248 kcal	6,7 g	3,7 g	39,9 g	26,5 g	6,3 g	0,7 g	3,3 BE						
981 0003	Biskuitrolade mit Erdbeer-Topfencreme	85 g	D				SF		A,C,G	913 kJ	217 kcal	7,3 g	4,3 g	29,9 g	20,2 g	7,4 g	0,7 g	2,4 BE						
980 5947	Bananencremeschnitte ZR	70 g	D				SF		A,C,G	837 kJ	201 kcal	12,7 g	7,4 g	15,6 g	3,8 g	6,6 g	0,6 g	1,3 BE						
980 5967	Kakaocremeschnitte ZR	75 g	D				SF		A,C,G	984 kJ	235 kcal	12,9 g	7,7 g	21,5 g	11,6 g	7,2 g	0,6 g	1,8 BE						
981 0030	Marmorgugelhupf ZR	50 g	D	L		LF	SF	VEG	A,C	1.979 kJ	475 kcal	31,8 g	3,8 g	40,7 g	21,7 g	5,7 g	0,9 g	3,4 BE						
981 0031	Apfelkuchen ZR	65 g	D	L		LF	SF	VEG	A,C,H	1.572 kJ	377 kcal	22,1 g	2,7 g	38,7 g	22,7 g	4,9 g	0,7 g	3,2 BE						
981 0035	Marillenkuchen ZR	65 g	D			LF	SF	VEG	A,C	1.323 kJ	317 kcal	18,3 g	2,3 g	33,0 g	18,7 g	4,2 g	0,6 g	2,7 BE						

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht	D	L	GF	LF	SF	VEG	Allergene	Nährwerte pro 100 g									
										kJ	kcal	Fett	ges. Fettsäuren	Kohlenhydrate	Zucker	Eiweiß	Salz	BE	
	Breikost																		
231 0270	Kalbsbraten mit Pastinakenpüree Breikost	380 g	D	L			SF		A,G	465 kJ	111 kcal	4,3 g	2,0 g	8,5 g	2,0 g	8,9 g	1,0 g	0,6 BE	
231 0273	Hühnerschnitzel in Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree Breikost	380 g	D				SF		A,G	531 kJ	127 kcal	6,5 g	3,2 g	8,1 g	1,6 g	8,6 g	0,9 g	0,6 BE	
231 0274	Rahmfisolen Breikost	400 g	D				SF	VEG	A,G	369 kJ	88 kcal	5,0 g	3,0 g	7,7 g	1,9 g	2,1 g	1,3 g	0,5 BE	
231 0277	Rindsgeschneitztes mit buntem Gemüse und Kartoffelpüree Breikost	430 g	D	L			SF		A,G	495 kJ	119 kcal	6,8 g	3,6 g	8,9 g	2,1 g	4,9 g	1,0 g	0,7 BE	
231 0279	Matrosenfleisch mit Wurzelgemüse und Kartoffelpüree Breikost	430 g	D	L					A,G,L	438 kJ	105 kcal	6,3 g	3,2 g	7,2 g	2,1 g	4,2 g	1,4 g	0,5 BE	
231 0345	Hühnerbrustfilet in Tomatensauce mit Kartoffelpüree Breikost	400 g	D	L			SF		A,G	487 kJ	116 kcal	4,8 g	2,1 g	8,6 g	2,5 g	9,1 g	1,0 g	0,7 BE	
231 0346	Faschierte Laibchen mit Kartoffel-Erbsen-Püree Breikost	380 g	D						A,C,G	532 kJ	127 kcal	6,9 g	2,6 g	9,1 g	1,5 g	6,4 g	1,0 g	0,6 BE	
231 3253	Schweinsbraten mit Sauerkraut und Semmelknödel Breikost	340 g							A,C,G	598 kJ	143 kcal	9,3 g	4,1 g	6,2 g	1,3 g	8,3 g	1,2 g	0,5 BE	
231 3231	Kalbsbutterschnitzel mit Broccoli und Tomaten-Kartoffel-Püree Breikost	450 g					SF		A,C,G,L	492 kJ	118 kcal	6,9 g	3,2 g	7,3 g	2,2 g	6,0 g	1,2 g	0,6 BE	
231 3361	Gemüsecurry mit Kartoffelpüree Breikost	400 g	D				SF	VEG	A,G,L	495 kJ	118 kcal	4,0 g	2,6 g	14,3 g	2,5 g	4,7 g	1,1 g	0,5 BE	
231 3365	Rindsgulasch mit Kartoffelpüree Breikost	400 g	D				SF		A,G	400 kJ	95 kcal	3,6 g	1,7 g	9,0 g	1,9 g	6,1 g	1,0 g	0,7 BE	
231 0348	Apfelstrudel mit Vanillesauce Breikost	350 g		L			SF	VEG	A,G	606 kJ	145 kcal	7,7 g	3,9 g	16,1 g	10,9 g	2,4 g	0,1 g	1,3 BE	
231 3235	Kaiserschmarren mit Zwetschenröster Breikost	350 g					SF	VEG	A,C,G	764 kJ	182 kcal	9,0 g	4,8 g	22,2 g	15,6 g	2,7 g	0,2 g	1,9 BE	
231 3353	Nusspalatschinken mit warmem Weichselmus Breikost	400 g					SF	VEG	A,C,G,H	666 kJ	159 kcal	7,9 g	3,8 g	19,0 g	12,8 g	2,5 g	0,1 g	1,6 BE	

Die Angaben in diesem Medium wurden nach bestem Wissen und mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt und entsprechen dem Stand bei Drucklegung. Alle über die Zutaten in den Lebensmitteln enthaltenen Allergene sind in diesem Medium und am Etikett gemäß Kennzeichnungsrecht deklariert. Letztgültig sind die Angaben am Etikett. Neben diesen gekennzeichneten Allergenen ist es trotz aller Sorgfalt nicht auszuschließen, dass sich Spuren anderer, nicht gekennzeichnete allergieauslösender Stoffe in den Lebensmitteln befinden. GMS GOURMET GmbH war und ist bestrebt, alle Daten und Informationen vollständig, aktuell und korrekt zur Verfügung zu stellen. Trotzdem übernimmt GMS GOURMET GmbH keine Haftung für mangelnde Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Daten und Inhalte in diesem Medium.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A - glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Ei, D - Fisch, E - Erdnuss, F - Soja

G - Milch oder Laktose, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesam, O - Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

Erklärung zu Broteinheiten

Für die Berechnung der Broteinheiten werden von GOURMET die Kohlenhydrate aus Gemüse, Hülsenfrüchten, Pilzen und Nüssen nicht berücksichtigt, da sich diese Lebensmittel nur gering auf den Blutzuckerspiegel auswirken. Des Weiteren können die Angaben zu den Broteinheiten pro 100g um bis zu 0,2 BE schwanken.