

# TK-Spezialitäten

## Suppeneinlagen

Artikel Nummer	VE	Gebinde	Bezeichnung	Einwaage je l/kg		Gf	oG	Lf	C&C	Af	
V01297	8,0 kg	Karton	Butternockerl, vorgekocht CL	ca. 16g/st	OLV		●		●		●
V00410	6,0 kg	Karton	Frittaten mit Schnittlauch CL		OLV		●		●		●
V01457	8,0 kg	Karton	Frittaten ohne Schnittlauch CL (ICEFAIR)		OLV		●		●		●
V00431	5,0 kg	Karton	Grießnockerl, gegart CL	36g/st	OLV		●	●	●		●
V00665	8,5 kg	Karton	Kaspressknödel, vorgebraten	100x85g	OLV		●		●		
V13000	10,0 kg	Karton	Kräuter-Gemüsedukaten, gegart CL	ca. 17g/st	OLV		●	●	●		●
V00422	9,0 kg	Karton	Leberknödel, vorgekocht CL	200x45g			●	●	●		●
V02771	8,0 kg	Karton	Lebernockerl, vorgekocht CL	ca. 16g/st			●		●		●
V01625	5,0 kg	Karton	Tiroler Suppenknödel, vorgekocht	30g/st			●		●		





### Butternockerl, vorgekocht CL

#### Aus einer Topfen - Grießmasse mit guter Butter

Weiterentwicklung des Nockerls als traditionelle österreichische Suppeneinlage. Aus einer locker - flaumigen Grießmasse mit Topfen und Butter hergestellt.

**Serviervorschlag:** Als Einlage in Bouillons z.B. CUISINOR® Original Tiroler Ochsenbouillon CL oder in der Pfanne geschwenkt mit Speckstreifen an CUISINOR® Salsa all arrabiata Hf CL

**Zubereitungsempfehlung:** Im Kochtopf, im Konvektomat, in der Pfanne, in der Mikrowelle ca. 16g/St

Art.Nr. **V01297**



1080	258	7,7 g	29,1 g	11,9 g
------	-----	-------	--------	--------



### Frittaten mit Schnittlauch CL

#### Delikate Suppenspezialität aus Pfannkuchenteig

Delikate Suppeneinlage aus Pfannkuchenteig, pikant abgeschmeckt und mit Schnittlauch verfeinert. In dünne Streifen geschnitten.

**Serviervorschlag:** Als Einlage in Bouillons z.B. CUISINOR® Rindfleischsuppe doppelt, pastös CL

**Zubereitungsempfehlung:** Im Kochtopf, in der Mikrowelle

Art.Nr. **V00410**



803	192	6,4 g	30,8 g	4,6 g
-----	-----	-------	--------	-------



### Frittaten ohne Schnittlauch CL (ICEFAIR)

#### Delikate Suppenspezialität aus Pfannkuchenteig, vorgebacken, einzeln entnehmbar

Die traditionelle österreichische Suppeneinlage - ohne Schnittlauch - aus Pfannkuchenteig. In dünne feine Streifen geschnitten.

**Serviervorschlag:** Als Einlage in Bouillons, z. B. CUISINOR Rindfleischsuppe doppelt pastös CL.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Kochtopf, im Kombidämpfer, in der Mikrowelle

Art.Nr. **V01457**



804	192	6,4 g	30,8 g	4,6 g
-----	-----	-------	--------	-------



### Grießnockerl, gegart CL

#### Locker -flaumige Spezialität

Traditionelle österreichische Suppeneinlage, hergestellt aus einer Weizengrießmasse mit Vollei und hochwertiger Pflanzenmargarine. Locker-flaumige Konsistenz und typisch schmeckend.

**Serviervorschlag:** im CUISINOR® Strauchtomatensüppchen Caprese, pastös CLA, kalt als Einlage in der Früchte-Mix Holunder Apfel CLA oder als warmes Dessert mit brauner Butter und Zimtsahne.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Kochtopf, im Konvektomat, in der Mikrowelle 36g/St

Art.Nr. **V00431**



614	147	3,4 g	13,7 g	8,7 g
-----	-----	-------	--------	-------

# TK-Spezialitäten

## Suppeneinlagen

Angaben pro 100 g  
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



### Kaspressknödel, vorgebraten Semmelknödelteig mit herzhaftem Käse

Traditionelle österreichische Suppeneinlage, hergestellt aus einer Semmelknödelmasse mit Vollei und herzhaftem Pizzakäse. Locker-flaumige Konsistenz und typisch schmeckend.

**Serviovorschlag:** Als Einlage in Bouillons z.B. CUISINOR® Geflügel-Kraftbouillon CL oder Power Hühnersuppe doppelt, pastös. Gebacken mit Feldsalat mit DRESSY® liquid French Dressing CL mit gelben Mirabell-Tomaten.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Pfanne, in der Mikrowelle, in der Fritteuse 100x85g

Art.Nr. **V00665**

1020	243	9,7 g	29,3 g	9,6 g
------	-----	-------	--------	-------



### Kräuter-Gemüsedukaten, gegart CL Locker - flaumige Spezialität mit Gemüse

Traditionelle österreichische Suppeneinlage, hergestellt aus einer Weizengrießmasse mit Vollei und hochwertiger Pflanzenmargarine und frischen Gemüsen und Kräutern. Locker-flaumige Konsistenz und typisch schmeckend.

**Serviovorschlag:** Als Einlage in Bouillons z.B. VEGETOR® original CLA klare Gemüsebouillon, im CUISINOR® Schaumsüppchen "Sylt", pastös CL

**Zubereitungsempfehlung:** Im Kochtopf, im Konvektomat, in der Pfanne, in der Mikrowelle, in der Fritteuse ca.17g/St

Art.Nr. **V13000**



623	149	3,4 g	14 g	8,8 g
-----	-----	-------	------	-------



### Leberknödel, vorgekocht CL Feinste Suppeneinlage

Feinste Knödelvariante für spezielle Suppeneinlagen.

**Serviovorschlag:** Als Einlage in Bouillons z.B. CUISINOR® Rindfleischsuppe doppelt, pastös CL oder gebacken auf gemischten Blattsalaten mit DRESSY® Liquid American-Dressing CL

**Zubereitungsempfehlung:** Im Kochtopf, im Konvektomat, in der Mikrowelle 200x45g

Art.Nr. **V00422**



1150	275	11,4 g	17,8 g	17,7 g
------	-----	--------	--------	--------



### Leberknöckel, vorgekocht CL Feine österreichische Spezialität

Traditionelle alpenländische Suppeneinlage, hergestellt aus frischer Leber, Semmelwürfel, Speck und Vollei. Lockere Konsistenz und typisch mit Kräutern abgeschmeckt.

**Serviovorschlag:** mariniert mit AROMETTE® Brauhaus Würzcreme-Paste CL, gebacken, serviert in VEGETOR® double CLA.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Kochtopf, im Konvektomat, in der Pfanne, in der Mikrowelle ca.16g/St

Art.Nr. **V02771**



730	174	9,6 g	16,2 g	7,9 g
-----	-----	-------	--------	-------



### Tiroler Suppenknödel, vorgekocht

#### Semmelknödelteig mit Selchfleisch-Füllung

Typischer österreichischer Knödel aus Knödelbrot, gefüllt mit Selchfleisch (aus Schweinefleisch) und fein gewürzt. Eine schmackhafte, vorgekochte Suppeneinlage.

**Serviervorschlag:** Als Einlage in klare Bouillons und Suppen, z.B. CUISINOR® Original Tiroler Ochsenbouillon CL.

















**Zubereitungsempfehlung:** Im Kochtopf 30g/St

Art.Nr. **V01625**

840	201	9,2 g	24,9 g	7,0 g
-----	-----	-------	--------	-------

# TK-Spezialitäten

## Knödel

Artikel Nummer	VE	Gebinde	Bezeichnung	Einwaage je l/kg	Gf	oG	Lf	C&C	Af	
V01269	8,0 kg	Karton	Bergsteigerknödel	80x100g						
V00030	8,0 kg	Karton	Grammelknödel	80x100g						
V01270	8,0 kg	Karton	Putenräucherknödel, roh	80x100g						
V00001	8,8 kg	Karton	Rauchkuchlknödel	80x110g						
V00020	8,0 kg	Karton	Selchspeckknödel	80x100g						
V00037	9,0 kg	Karton	Grammelknödel Innviertler Art	200x45g						
V00023	9,0 kg	Karton	Rauchkuchlknödel Innviertler Art	200x45g						
V00660	6,3 kg	Karton	Innviertler Grammelknödel CL	180x35g						
V00661	6,3 kg	Karton	Innviertler Selchspeckknödel	180x35g						





**Bergsteigerknödel**  
**Lockerer Kartoffelknödel gefüllt mit Selchfleisch, Zwiebel und Emmentaler**

Feiner Kloß aus lockerem Kartoffelteig, gefüllt mit einer herzhaft würzigen Fülle aus gewürfelm Selchfleisch, Zwiebeln und Emmentaler Käse, würzig und deftig abgeschmeckt.

**Serviervorschlag:** Als "saurer Knödel" (erwärmt in leichter Essigbouillon) lauwarm in Tranchen auf Blattsalaten mit DRESSY® Powder Original Tiroler Kräuter dressing CLA.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Kochtopf 80x100g

Art.Nr. **V01269**

824	197	8,2 g	27,0 g	6,1 g
-----	-----	-------	--------	-------



**Grammelknödel**  
**Mit Grammeln (Grieben) pikant gefüllter Kartoffelkloß**

Lockerer Kartoffelkloß aus Kartoffelteig gefüllt mit schmackhaften Grammeln - goldbraun ausgelassenen Speckwürfeln- herzhaft gewürzt mit Kräutern und Zwiebeln.

**Serviervorschlag:** Mit warmem Krautsalat an Zigeunersauce CL.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Kochtopf 80x100g

Art.Nr. **V00030**

1427	340	9,4 g	29,1 g	20,9 g
------	-----	-------	--------	--------



**Putenräucherknödel, roh**  
**Lockerer Kartoffelteig gefüllt mit Putenrauchwurst und Kräutern**

Locker-leichter Kartoffelteig, gefüllt mit einer zarten, geschmackvollen Füllung aus Putenrauchwurst, verfeinert mit Gewürzen und frischen Kräutern.

Für kalorienbewußte oder einfach für Genießer der feinen Küche.

**Serviervorschlag:** Auf scharfem Paprika-Sauerkraut (abgeschmeckt mit Ungarisches Würzmittel CL) an Jägersauce CL.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Kochtopf 80x100g

Art.Nr. **V01270**

852	203	8,5 g	28,1 g	6,2 g
-----	-----	-------	--------	-------



**Rauchkuchlknödel**  
**Mit Rauchwurst pikant gefüllter Kartoffelkloß**

Lockerer Kartoffelknödel. Kartoffelteig mit 40 g pikant gewürzter Rauchwurstfülle aus doppelt geräucherter Wiener Wurst und Selchspeck, mit Kräutern abgeschmeckt.

**Serviervorschlag:** Mit Weinkraut an PERLET® Delikatess Sauce zu Braten, granuliert CLA.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Kochtopf 80x110g

Art.Nr. **V00001**

1080	257	7,4 g	26,2 g	13,6 g
------	-----	-------	--------	--------

# TK-Spezialitäten

## Knödel

Angaben pro 100 g  
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



### Selchspeckknödel

#### Mit Selchspeck pikant gefüllter Kartoffelkloß

Lockerer Kartoffelknödel. Kartoffelteig gefüllt mit feingewürfelm Selchspeck. Ergibt mit Kraut ein deftiges Hauptgericht.

**Serviervorschlag:** Auf karamelisierem Weisskraut mit PERLET® Rinderbratensauce, granuliert CLA.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Kochtopf 80x100g

Art.Nr. **V00020**

1370	328	5,8 g	27,9 g	21,6 g
------	-----	-------	--------	--------



### Grammelknödel Innviertler Art

#### Mit Grammeln (Grieben) pikant gefüllter Kartoffelkloß

Lockerer Kartoffelkloß aus Kartoffelteig gefüllt mit schmackhaften Grammeln - goldbraun ausgelassenen Speckwürfeln- gewürzt mit Kräutern und Zwiebeln.

**Serviervorschlag:** Mit warmem Krautsalat an Zigeunersauce CL.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Kochtopf 200x45g

Art.Nr. **V00037**

1401	334	9,2 g	29,7 g	20,0 g
------	-----	-------	--------	--------



### Rauchkuchlknödel Innviertler Art

#### Mit Rauchwurst pikant gefüllter Kartoffelkloß

Lockerer Kartoffelknödel. Kartoffelteig mit pikant gewürzter Rauchwurstfülle aus Wiener Wurst und Selchspeck, mit Kräutern abgeschmeckt.

**Serviervorschlag:** Mit Weinkraut an PERLET® Delikatess Sauce zu Braten, granuliert CLA.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Kochtopf 200x45g

Art.Nr. **V00023**

1050	251	7,0 g	28,5 g	12,1 g
------	-----	-------	--------	--------



### Innviertler Grammelknödel CL

#### Mit Grammeln (Grieben) pikant gefüllter Mehlteig-Knödel

Knödel aus lockerem Weizenmehlteig mit feiner Fülle aus knusprigen Grammeln, mit Gewürzen und Kräutern verfeinert.

**Serviervorschlag:** Als "Innviertler Tris" (dreierlei) mit Innviertler Bratknödel und Innviertler Sechspeckknödel an Salaten mit DRESSY® Liquid Dressing CL nach Wahl.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Kochtopf 180x35g

Art.Nr. **V00660**



1483	354	10,2 g	33,1 g	20,2 g
------	-----	--------	--------	--------



### Innviertler Selchspeckknödel

#### Mit Selchspeck pikant gefüllter Mehlteig-Knödel

Knödel aus lockerem Weizenmehlteig mit feiner Fülle aus gewürfelm Selchspeck, mit Gewürzen und Kräutern verfeinert.

**Serviervorschlag:** Als "Innviertler Tris" (dreierlei) mit Innviertler Bratknödel und Innviertler Grammelknödel an Salaten mit DRESSY® Liquid Dressing CL nach Wahl.




















**Zubereitungsempfehlung:** Im Kochtopf 180x35g

Art.Nr. **V00661**

1520	363	6,6 g	33,3 g	22,7 g
------	-----	-------	--------	--------

# TK-Spezialitäten

## Schmankerl

Artikel Nummer	VE	Gebinde	Bezeichnung	Einwaage je l/kg		Gf	oG	Lf	C&C	Af	
V01679	4,0 kg	Karton	Cevapcici, gebraten	ca.93x43g			●	●	●		
V01511	6,0 kg	Karton	Hähnchen - Filetspieß, natur, gegart CL	ca.48x125-g		●	●		●		
V01632	3,5 kg	Karton	Hähnchen-Filetspieß CL	20x175g		●	●	●		●	
V01683	3,0 kg	Karton	Hähnchenbrustfilet Cordon bleu paniert,vorgeb.	150-170g			●		●		
V00554	10,0 kg	Karton	Hähnchenbrustfilet, natur, gegart CL	83x120g		●	●	●	●	●	
V01512	3,0 kg	Karton	Hähnchennuggets, paniert CL				●	●	●		
V01937	6,5 kg	Karton	Hähnchenoberkeule ausgelöst, vorgeb. CL	ca.65x100-g			●		●		
V01614	3,0 kg	Karton	Hähnchenschnitzel paniert, vorgeb. CL	25x120g			●	●	●		
V01092	5,0 kg	Karton	Königsberger Klopse, gegart CL	125x40g			●		●		
V00814	3,0 kg	Karton	Mini-Schweinshaxen, gebraten CL	170-230g		●	●	●	●	●	
V01220	9,0 kg	Karton	Putenschnitzel Piccata Milanese, gebraten CL	90x100g			●		●		
V01892	9,0 kg	Karton	Gefüllte Kohlrouladen ca. 180/80 roh CL	50xca.180-g			●	●			
V01893	8,5 kg	Karton	Gefüllte Paprikaschote grün, ca. 170/80 roh CL	50xca.170-g			●	●			
V01896	10,5 kg	Karton	Gefüllte Rote Paprikaschote ca. 210/100, roh CL	50xca.210-g			●	●			
V00090	10,0 kg	Karton	Krokettenlaibchen	100x100g			●	●			
V00233	7,0 kg	Karton	Leberknödel vorgekocht CL (ICEFAIR)	100x70g			●	●	●		
V00968	8,5 kg	Karton	Original Schwäbische Maultaschen CL	100x85g			●	●	●		
V01891	9,0 kg	Karton	Rinderrouladen Hausfrauen Art roh ca. 180/80 CL	50xca.180-g		●	●	●			
V01086	10,0 kg	Karton	Tafelspitz CL	5x2kg		●	●	●		●	
V01895	12,0 kg	Karton	Wirsingroulade 240/120 roh CL	50x240g			●	●			
V01089	3,6 kg	Karton	Mini-Schweineschnitzel Cordon bleu paniert	40x90g			●				
V01746	2,8 kg	Karton	Omelett, natur CL	40x70 g			●		●		





### Cevapcici, gebraten aus Schweine- und Rindfleisch

Feine Cevapcici-Röllchen, bestehend aus magerem Schweinefleisch und kräftigem Rindfleisch, mit typischem Cevapcici-Geschmack pikant gewürzt.

**Serviovorschlag:** An Duvec Reis mit Zigeunersauce CL.

**Zubereitungsempfehlung:** In der Pfanne, in der Mikrowelle, in der Fritteuse ca.93x43g

Art.Nr. **V01679**

897	214	16 g	6 g	14 g
-----	-----	------	-----	------



### Hähnchen - Filetspieß, natur, gegart CL Natur, gegart, gebräunt

Gewürzte Hähnchenbrustfiletwürfel, auf einem sauberen Holzspieß zusammengesteckt, gegart, gebräunt, hergestellt aus sauberen, naturgewachsenen Hähnchenbrustfilets, frei von Haut, Federn, sichtbarem Fett, Sehnen, Knorpel und Knochen, frei von Gefrierbrand, tiefgefroren, einzeln entnehmbar.

**Serviovorschlag:** Auf grünen Bandnudeln mit sonnengetrockneten Tomaten und Artischocken an PERLET® Tomatensauce granuliert Hf CLA.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Pfanne, in der Mikrowelle ca.48x125g

Art.Nr. **V01511**



448	107	21 g	1,6 g	1,5 g
-----	-----	------	-------	-------



### Hähnchen-Filetspieß CL

#### Aus der Hähnchenbrust ohne Haut mit Zwiebeln und buntem Paprika

Hähnchenbrustwürfel abwechselnd mit Zwiebel- und Paprikastücken auf einen Holzspieß (250 mm) gesteckt.

**Serviovorschlag:** Als Geflügelschaschlik würzen mit Ungarischem Würzmittel CL und fertig

**Zubereitungsempfehlung:** Im Backofen, in der Pfanne 20x175g

Art.Nr. **V01632**



337	80	16,1 g	2,0 g	0,8 g
-----	----	--------	-------	-------



### Hähnchenbrustfilet Cordon bleu paniert, vorgeb. Brustfilet mit Putenschinken und Käse

Hähnchen Cordon bleu aus ganzen Hähnchenbrustfilets geschnitten. Gefüllt mit Putenformfleischschinken und Käse. Fix und fertig paniert und gebraten.

**Serviovorschlag:** Mit Blumenkohlgemüse Provençalische Art (gebunden mit CUISINOR® Béchamel, Softpaste CL) verfeinert mit Italienischer Kräutermischung CLA.

**Zubereitungsempfehlung:** In der Pfanne, in der Fritteuse 150-170g

Art.Nr. **V01683**

803	191	18,0 g	14,0 g	7,0 g
-----	-----	--------	--------	-------

# TK-Spezialitäten

## Schmankerl

Angaben pro 100 g  
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



### Hähnchenbrustfilet, natur, gegart CL

#### Natur, gebräunt, gegart

Zartes Hähnchenbrustfilet wie gewachsen, mild gewürzt; hergestellt aus sauberen Hähnchenbrustfilets, frei von Haut, Federn, sichtbarem Fett, Sehnen, Knorpel und Knochen, frei von Gefrierbrand, gewürzt, vorgegart, gebräunt, kalibriert, tiefgefroren, einzeln entnehmbar.

**Serviervorschlag:** Mit Käsescheibe und Tomaten überbacken an CUISINOR® Salsa alla Carbonara Hf CL.

**Zubereitungsempfehlung:** In der Pfanne, in der Fritteuse 83x120g

Art.Nr. V00554



460	110	23.5 g	1,2 g	1,1 g
-----	-----	--------	-------	-------



### Hähnchennuggets, paniert CL

#### Aus Hähnchenbrustfilet, gewürzt

Hähnchennuggets aus naturgewachsenen, sauberen Hähnchenbrustfilets geschnitten, frei von Haut, Federn, sichtbarem Fett, Sehnen, Knorpel und Knochen, frei von Gefrierbrand mit 8 % Flüssigwürzung, paniert, tiefgefroren, frei dosierbar.

**Serviervorschlag:** Hähnchennuggets Asia mit Reis und CUISINOR® süß-saure Chinasauce, pastös CLA.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Pfanne, in der Mikrowelle, in der Fritteuse

Art.Nr. V01512



789	188	15.0 g	14.0 g	8.0 g
-----	-----	--------	--------	-------



### Hähnchenoberkeule ausgelöst, vorgeb. CL

#### Ohne Knochen, paniert

Ausgelöste Hähnchenoberkeule, paniert und vorgebacken.

**Serviervorschlag:** Mit warmen Kartoffelsalat (angemacht mit DRESSY® Powder Original Tiroler Kräuterdressing CL) oder Bratkartoffeln angerichtet.

**Zubereitungsempfehlung:** Konvektomat ca.65x100g

Art.Nr. V01937



1068	256	17,7 g	13,0 g	14,6 g
------	-----	--------	--------	--------



### Hähnchenschnitzel paniert, vorgeb. CL

#### Aus Hähnchenbrustfilet, halal geschlachtet

Küchenfertig gewürzte Hähnchenschnitzel mit einer feinen Panade nach Wiener Art.

**Serviervorschlag:**

**Zubereitungsempfehlung:** Backofen, Fritteuse, Pfanne, Mikrowelle 25x120g

Art.Nr. V01614



964	230	12,9 g	20,0 g	10,8 g
-----	-----	--------	--------	--------



**Königsberger Klopse, gegart CL**  
**Aus magerem Hackfleisch**

Aus ausgesucht magerem Schweinefleisch, gewürzt und zubereitet wie aus Mutters Küche. Als kugelrunder Snack ausgeformt und locker gegart.

**Serviovorschlag:** an Salzkartoffeln mit Königsberger Sauce (CUISINOR® Weiße Sauce, instant CLA mit Kapern, Gurkenwürfelchen und gehackten Sardellen).

**Zubereitungsempfehlung:** Im Kochtopf 125x40g

Art.Nr. **V01092**



994	239	10 g	9,5 g	18 g
-----	-----	------	-------	------



**Mini-Schweinshaxen, gebraten CL**  
**Küchenfertig zubereitet, einzeln entnehmbar**

Marinierte hintere Party-Haxen herzhaft gewürzt, saftig und knusprig gebraten. Ohne Schwarte, mit kleinem Knochen.

**Serviovorschlag:** Mit frischem Krautsalat (angemacht mit DRESSY® Powder Original Tiroler Kräuterdressing CLA) und Radieschenscheiben.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Mikrowelle 170-230g

Art.Nr. **V00814**



576	137	20.4 g	2.4 g	5.1 g
-----	-----	--------	-------	-------



**Putenschnitzel Piccata Milanese, gebraten CL**  
**Mit Parmesankäse umhüllt, vorgebraten**

Putenbrustfilet wie gewachsen umhüllt mit einer speziellen Mischung unter Verwendung von Eiweiß und Parmesan. Küchenfertig gewürzt und vorgebraten.

**Serviovorschlag:** Mit PERLET® Tomatensauce, granuliert Hf CLA.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Pfanne, in der Mikrowelle, in der Fritteuse 90x100g

Art.Nr. **V01220**



614	147	19,5 g	8,5 g	3,7 g
-----	-----	--------	-------	-------



**Gefüllte Kohlroutaden ca. 180/80 roh CL**  
**Hackfleischfüllung**

Blanchierte frische Weißkohlblätter, gefüllt mit einer Hackfleischmasse aus Rind- und Schweinefleisch. Füllung ca. 80 g.

**Serviovorschlag:** Mit frischem Rosmarin anPERLET® Rahmsauce, granuliert CL.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Pfanne 50xca.180g

Art.Nr. **V01892**



530	127	5,6 g	5,4 g	11,5 g
-----	-----	-------	-------	--------



**Gefüllte Paprikaschote grün, ca. 170/80 roh CL**  
**Gefüllt mit Hackfleisch (Schwein und Rind)**

Grüne Paprikaschote, ca. 85 g, ohne Deckel, gefüllt mit einer rohen Hackfleischmasse, bestehend aus Schweine- und Rindfleisch. Füllung ca. 80 g.

**Serviovorschlag:** Auf Gemüsenukeln Asia (gekochte Nudeln mit frischem ansautiertem Gemüse vermischen und mit Asia Compound für Mango-Currysauce Hf CL abschmecken).

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Pfanne 50xca.170g

Art.Nr. **V01893**



522	125	5,7 g	4,9 g	11,2 g
-----	-----	-------	-------	--------

# TK-Spezialitäten

## Schmankerl



### Gefüllte Rote Paprikaschote ca. 210/100, roh CL Gefüllt mit Hackfleisch (Schwein und Rind)

Ausgesuchte rote Paprikaschoten, ca. 110 g, ohne Deckel, gefüllt mit einer rohen Hackfleischmasse, bestehend aus Schweine- und Rindfleisch. Füllung ca. 100 g.

**Serviervorschlag:** Auf Gemüsenudeln Asia (gekochte Nudeln mit frischem ansautierten Gemüse vermischen und mit Asia Compound für Mango-Currysauce Hf CL abschmecken).

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Pfanne 50xca.210g

Art.Nr. V01896



547 131 5,5 g 6,5 g 11,1 g

Angaben pro 100 g  
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



### Krokettenlaibchen Kartoffelteig gefüllt mit Rauchwurst

Locker, leichte Kartoffelfrikadelle mit einer deftigen Rauchwurstfülle mit Zwiebeln und Kräutern.

**Serviervorschlag:** An warmem Weißkrautgemüse, abgeschmeckt mit PERLET® Pesto Siciliana Würzperlen, granuliert CL.

**Zubereitungsempfehlung:** In der Pfanne, in der Mikrowelle, in der Fritteuse 100x100g

Art.Nr. V00090

1090 261 7,1 g 28,6 g 13,1 g



### Leberknödel vorgekocht CL (ICEFAIR) Knödel aus Rinderleber, mit Speck und Gewürzen

Schmackhafter Leberknödel aus Rinderleber, verfeinert mit Speck und Gewürzen.

**Serviervorschlag:** Klassisch mit PERLET® Paprikarahmsauce Hf CL anrichten.

**Zubereitungsempfehlung:** Kochtopf 100x70g

Art.Nr. V00233



1140 272 10,7 g 18,2 g 17,5 g



### Original Schwäbische Maultaschen CL Teigtaschen mit Fleischfüllung, gerollt

Gerollte Maultaschen mit Hartweizengrieß, gefüllt mit einer Mischung aus Schweinefleisch, vermischt mit Speck, Spinat und Zwiebeln, gebunden mit Vollei und feinen Weißbrotroutons, herzhaft abgeschmeckt und mit Petersilie versehen.

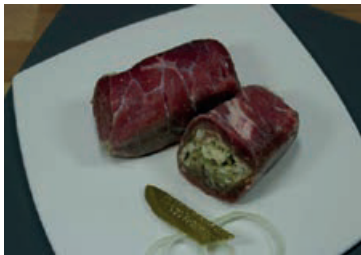
**Serviervorschlag:** Maultaschenscheiben mit Zwiebelringen und gehacktem Knoblauch anbraten, Majoran gerebelt zugeben und mit CUISINOR® Sahneseuce, pastös CL servieren.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Kochtopf 100x85g

Art.Nr. V00968



861 205 8,7 g 22,0 g 9,2 g



**Rinderrouladen Hausfrauen Art roh ca. 180/80 CL**  
**Gefüllt mit Dörrfleisch, Zwiebeln und Gewürzgurken**

Rouladen mit einer grob gewürfelten Füllung aus Dörrfleisch (Schweinebauch), Zwiebeln und Gewürzgurken und Senf, eingeschlagen und gewickelt. Fleischumhüllung ca. 60 %.

**Serviervorschlag:** Geschmort in CLASSIC Demi-Glace CL und serviert an Kartoffelpüree, komplett Hf CL.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Pfanne 50xca.180g

Art.Nr. **V01891**



652	155	13,7 g	2,1 g	17,7 g
-----	-----	--------	-------	--------



**Tafelspitz CL**  
**Aus dem Hüftdeckel, vac.**

Rindertafelspitz roh im Gastro-Zuschnitt Standard, sauber zugeputzt, ohne Knorpel, mit Fettabdeckung.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Kochtopf, im Kessel 5x2kg

Art.Nr. **V01086**



790	189	20,9 g	-	11,8 g
-----	-----	--------	---	--------



**Wirsingroulade 240/120 roh CL**  
**Gefüllt mit Hackfleisch (Schwein und Rind)**

Blanchierte frische Wirsingkohlblätter, gefüllt mit einer groben Hackfleischmasse aus Rind- und Schweinefleisch. Füllung ca. 120g.

**Serviervorschlag:** Mit frischem Gemüse (gewürzt mit Würzmischung für Gemüse CL) und CUISINOR® Original Tiroler Bratensauce pastös CLA.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Pfanne 50x240g

Art.Nr. **V01895**



586	140	6,9 g	4,6 g	13,0 g
-----	-----	-------	-------	--------



**Mini-Schweineschnitzel Cordon bleu paniert**  
**Schweinelachs mit Emmentaler und Schinken**

Aus dem Schweinerücken geschnitten, plattiert, typisch gewürzt und gefüllt mit Toastschinken und einer Emmentaler Käse. Ummantelt mit einer feinen Panierung nach Wiener Art.

**Serviervorschlag:** Mit Rahmschwammerl (Champignons gebunden mit CUISINOR® Sahnesauce, pastös CL)

**Zubereitungsempfehlung:** In der Pfanne, in der Fritteuse 40x90g

Art.Nr. **V01089**

644	153	16,6 g	10,4 g	5,0 g
-----	-----	--------	--------	-------



**Omelett, natur CL**  
**Eiermasse fein gewürzt, vorgebacken**

Fein gewürzte Eiermasse, vorgebacken.

**Serviervorschlag:** Auf warmem Blattspinat mit knusprigen Speckstreifen an CUISINOR® Tomatensauce, pastös CLA.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Pfanne, in der Mikrowelle 40x70 g

Art.Nr. **V01746**



589	141	9,4 g	3,4 g	10,0 g
-----	-----	-------	-------	--------

# TK-Spezialitäten

## Aus Fluß und Meer

Artikel Nummer	VE	Gebinde	Bezeichnung	Einwaage je l/kg		Gf	oG	Lf	C&C	Af	
V01603	5,0 kg	Karton	Alaska Seelachsfilet "Meuniere", vorgebr. CL	50x100g			●		●		
V01602	5,0 kg	Karton	Kap-Seehecht "Moulded Loins" CL	40xca.125-g		●	●	●			
V00617	5,0 kg	Karton	Mini Nordseedorsch, gemüsemariniert, vorgeb. CL	100x50g		●	●		●		
V00933	5,0 kg	Karton	Regenbogenforelle ohne Gräten CL	22x220g		●	●	●			
V00975	6,0 kg	Karton	Seelachsfilet in Kartoffelpanade CL	40x150g			●	●	●		
V02160	5,0 kg	Karton	Wildlachsfilet CL	ca.33x150-g		●	●	●			
V00934	5,0 kg	Karton	Zanderfilet mit Haut CL	170-230g		●	●	●			



Angaben pro 100 g

kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



**Alaska Seelachsfilet "Meuniere", vorgebr. CL**  
**In Zitronenpanade, ohne Haut, praktisch grätenfrei, gewürzt, regenerierfähig gegart, FAO67**

Alaska-Seelachsfilet fein gewürzt und paniert, mit mildem Zitronenaroma verfeinert und Petersilie garniert.

**Serviervorschlag:**

**Zubereitungsempfehlung:** Konvektomat, Induktionsofen, Backofen, Pfanne, Fritteuse 50x100g

Art.Nr. **V01603**



682	163	16,4 g	9,7 g	6,5 g
-----	-----	--------	-------	-------



**Kap-Seehecht "Moulded Loins" CL**  
**Roh, zusammengesetzte Fischstücke, ohne Haut, praktisch grätenfrei, 10 % glasiert, FAO 47**

Naturfilets in Loin-Form ohne Haut. Fanggebiet Südostatlantik (FAO47).

**Zubereitungsempfehlung:** 40xca.125g

Art.Nr. **V01602**



552	132	21,0 g	-	1,0 g
-----	-----	--------	---	-------



**Mini Nordseedorsch, gemüsemariniert, vorgeb. CL**  
**Gemüsemariniertes Filet vom Dorsch, FAO27**

Dorschfleisch, praktisch grätenfrei, in eine Gemüsemarinade eingelegt und mit einer Cornflakespanade umhüllt. Fix und fertig vorgebacken. Fanggebiet Nordostatlantik (FAO 27).

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat 100x50g

Art.Nr. **V00617**



889	213	12,0 g	18,0 g	10,0 g
-----	-----	--------	--------	--------



**Regenbogenforelle ohne Gräten CL**  
**Ganze Forelle mit Kopf prakt. grätenfrei, Aquakultur**

Regenbogenforelle, küchenfertig vorbereitet. Mit Kopf und Schwanz, ohne Mittelgräte. Einzeln glaciert.

Aquakultur Chile/Peru.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Pfanne 22x220g

Art.Nr. **V00933**



532	127	20,0 g	-	4,3 g
-----	-----	--------	---	-------



**Seelachsfilet in Kartoffelpanade CL**  
**Grätenfreies Filet in Kartoffelpanade, FAO 61, 67**

Filet vom Alaska-Seelachs fein gewürzt und umhüllt von einer Knusperpanierung aus hellem Paniermehl vermischt mit knusprigen Kartoffelflocken. Fix und fertig vorgebraten. Herkunft: Nordwestpazifik (FAO 61) und Nordostpazifik (FAO 67).

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Pfanne, in der Fritteuse 40x150g

Art.Nr. **V00975**



763	182	12,0 g	13,9 g	8,4 g
-----	-----	--------	--------	-------

# TK-Spezialitäten

## Aus Fluß und Meer

Angaben pro 100 g  
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



### Wildlachsfilet CL

**Zartes Filet, roh, ohne Haut, praktisch grätenfrei 10% Glasur  
(Fanggebiet: FAO 61-Nordwestpazifik)**

Orange-rote Wildlachs (Keta) Filetportionen 13+, sauber getrimmt, portioniert und einzeln entnehmbar. ca.33x150g

Art.Nr. **V02160**



547	131	18,4 g	-	6,3 g
-----	-----	--------	---	-------



### Zanderfilet mit Haut CL

**Zartes Filet, sauber geschuppt, Binnenfischerei**

Naturfilet mit Haut, sauber geschuppt. Stehgräten können enthalten sein. Einzeln glaciert und tiefgefroren.

**Zubereitungsempfehlung:** In der Pfanne 170-230g

Art.Nr. **V00934**



353	84	19,2 g	-	-
-----	----	--------	---	---



# TK-Spezialitäten

## Vegetarisch

Artikel Nummer	VE	Gebinde	Bezeichnung	Einwaage je l/kg		Gf	oG	Lf	C&C	Af	
V02343	4,35 kg	Karton	Blumenkohl-Käse-Medaillons vorgebacken CL	30x145g	OLV		●		●		●
V00160	8,4 kg	Karton	Broccoli-Soufflé vorgebacken CL	48x175g	OLV		●		●		●
V02046	5,0 kg	Karton	Frischkäsekrokette CL	ca.83x60g	OLV		●				●
V00151	9,0 kg	Karton	Frühlingsrolle vorgebacken CL	60x150g	OLV		●	●	●		●
V03145	6,0 kg	Karton	Gemüseschnitzel CL	60x100g	OLV		●	●			●
V03645	10,0 kg	Karton	Gemüsestrudel ungebacken	10x1000g	OLV		●				
V01797	4,8 kg	Karton	Karfiol-Broccoli-Laibchen, vorgebacken CL	60x80g	OLV		●		●		●
V03152	4,8 kg	Karton	Karotten-Sonnenblumenlaibchen CL	60x80g	OLV		●	●			●
V03153	9,0 kg	Karton	Kürbisschnitzel CL	120x75g	OLV		●	●			●
V02341	3,2 kg	Karton	Spinat-Dinkel-Knusperplätzchen vorgebacken CL	40x80g	OLV		●		●		●
V00156	5,6 kg	Karton	Spinatsoufflé vorgebacken CL	80x70g	OLV		●		●		●





### Blumenkohl-Käse-Medaillons vorgebacken CL

#### Vegetarisch, fertig gewürzt, paniert

Blumenkohl-Käse-Medaillon aus erntefrischen Blumenkohlröschen und Kartoffelflocken mit Hühnereiweiß gebunden. Küchenfertig gewürzt und mit herzhaftem Gouda verfeinert, paniert und vorgebacken.

**Serviervorschlag:** An Lauchgemüse, gebunden mit CUISINOR® Weiße Sauce, instant CLA

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Pfanne, in der Fritteuse 30x145g

Art.Nr. V02343



813	194	4.0 g	24.0 g	9.0 g
-----	-----	-------	--------	-------



### Broccoli-Soufflé vorgebacken CL

#### Mit Karotten, fein gewürzt

Zartes Soufflé aus Broccoli und Karotten, fein abgeschmeckt und mit Kräutern vollend vorgebacken.

**Serviervorschlag:** An PERLET® Weiße Sauce, granuliert Hf CL vermischt mit gehackten Frankfurter Kräutern und Salat, angemacht mit DRESSY® Powder Yoghurt Dressing Hf CL.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Mikrowelle 48x175g

Art.Nr. V00160



663	159	5,3 g	13,5 g	8,9 g
-----	-----	-------	--------	-------



### Frischkäsekrokette CL

#### Aus Kartoffelteig mit Frischkäsefüllung, roh

Krokette aus fein gewürztem Kartoffelteig mit einer Frischkäsezubereitung.

**Serviervorschlag:** Auf pikanter Sauce CUISINOR® Salsa all 'arrabiata CL serviert mit frischen Salaten und Dressing DRESSY® Powder Kräuter dressing Hf CL.

**Zubereitungsempfehlung:** Fritteuse  
ca.83x60g

Art.Nr. V02046



740	177	6,1 g	25,1 g	5,6 g
-----	-----	-------	--------	-------



### Frühlingsrolle vorgebacken CL

#### Vegetarisch

Klassische, vegetarische Frühlingsrolle mit einer Gemüsemischung aus Weißkohl, Mungobohnensprossen, Porree, Karotten, Zwiebeln und rote Paprika.

**Serviervorschlag:** Auf CUISINOR® Süß-saure Chinasauce, pastös CLA.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Fritteuse 60x150g

Art.Nr. V00151



614	147	3,5 g	18,3 g	6,1 g
-----	-----	-------	--------	-------



### Gemüseschnitzel CL

#### Karotten, Mais, Sellerie und Erbsen

Eine Komposition aus schmackhaften Gemüsen (Karotten, Mais, Sellerie Erbsen) mit frischem, angenehmen Geschmack und lockerer, leichter Konsistenz.

**Serviervorschlag:** An Feldsalat mit PERLET® Sauce Béarnaise, granuliert Hf CL.

**Zubereitungsempfehlung:** In der Pfanne, in der Fritteuse 60x100g

Art.Nr. V03145



500	120	4,5 g	20,9 g	1,8 g
-----	-----	-------	--------	-------

# TK-Spezialitäten

## Vegetarisch

Angaben pro 100 g  
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



### Gemüsestrudel ungebacken Blätterteigstrudel mit Gemüsefüllung

Zarter Strudel mit einer Blätterteigumhüllung. Gefüllt mit einer Gemüsemischung aus Blumenkohl, Bohnen, Broccoli, Erbsen, Karotten, Kohlrabi und weißen Bohnen. Gebunden mit Sauerrahm und mit Käse verfeinert.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat 10x1000g

Art.Nr. V03645

1029 247 4,2 g 20,0 g 16,0 g



### Karfiol-Broccoli-Laibchen, vorgebacken CL Gefüllt mit Mozzarella

Laibchen aus einer Mischung von Blumenkohl (Karfiol) und Broccoli, verfeinert mit Mozzarella, geschmacklich sehr fein abgestimmt, vorgebacken.

**Serviervorschlag:** Auf pikanter Sauce CUISINOR® Salsa all 'arrabiata CL serviert mit frischen Salaten und Dressing DRESSY® Powder Kräuter dressing Hf CL.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Pfanne, in der Mikrowelle, in der Fritteuse 60x80g

Art.Nr. V01797



811 194 8,6 g 18,4 g 9,5 g



### Karotten-Sonnenblumenlaibchen CL Lockere Kartoffelmasse mit Karotten und geschälten Sonnenblumenkernen

Ein großes Medaillon aus frischen Karotten und Kartoffeln, mit vielen geschälten, ganzen Sonnenblumenkernen. Würzig abgeschmeckt und locker, leicht in der Konsistenz.

**Serviervorschlag:** Als Veggi-Burger im Brötchen mit Salat, Tomaten, Zwiebel und etwas warmem DRESSY® Liquid French-Dressing CL.

**Zubereitungsempfehlung:** In der Pfanne, in der Fritteuse 60x80g

Art.Nr. V03152



639 153 5,8 g 22,9 g 4,1 g



### Kürbisschnitzel CL Mit Kürbisfleisch, gerösteten Kürbiskernen, paniert mit Kürbiskernbrösel

Kürbisfleisch und Kartoffelflocken mit gerösteten, geschroteten Kürbiskernen vermischt und Karotten, herzhaft abgeschmeckt. Paniert mit knusprigen Kürbiskernbröseln.

**Serviervorschlag:** In der Pfanne goldbraun gebacken, auf Blattsalaten mit DRESSY® Powder Kräuter dressing Hf CL und Kürbiskernöl.

**Zubereitungsempfehlung:** In der Pfanne, in der Fritteuse 120x75g

Art.Nr. V03153



549 142 4,6 g 21,9 g 3,8 g

Angaben pro 100 g  
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



### Spinat-Dinkel-Knusperplätzchen vorgebacken CL

#### Paniert, mit Gouda und Knoblauch pikant verfeinert

Spinatplätzchen mit nussigem Dinkel, herzhaftem Gouda und mit Knoblauch pikant verfeinert. Paniert und vorgebacken.

**Serviervorschlag:** mit CUISINOR® Weiße Sauce instant CLA anrichten

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Pfanne, in der Fritteuse 40x80g

Art.Nr. V02341



880	210	7,6 g	21 g	11 g
-----	-----	-------	------	------



### Spinatsoufflé vorgebacken CL

#### Aus Blattspinat mit Käse, fein gewürzt

Zartes Soufflé aus Blattspinat, mit Käse verfeinert, fein abgeschmeckt, vorgebacken.

**Serviervorschlag:** An aufgeschäumter Tomatensauce mit Kräutern aus PERLET® Tomatensauce, granuliert Hf CL

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Mikrowelle 80x70g

Art.Nr. V00156



779	187	7,5 g	10,7 g	12,5 g
-----	-----	-------	--------	--------

# TK-Spezialitäten

## Beilagen

Artikel Nummer	VE	Gebinde	Bezeichnung	Einwaage je l/kg		Gf	oG	Lf	C&C	Af	
V00994	9,0 kg	Karton	BIO Kartoffelgratin Gärtnerin 1/1 GN CL	30x300g	OLV	●	●		●		●
V16480	7,5 kg	Karton	Gefüllte Gnocchi, mit pikanter Kürbisfüllung CL	ca. 10g/st	OLV		●		●		●
V16410	7,5 kg	Karton	Gefüllte Gnocchi, mit Spinat gefüllt CL	ca.10g/st	OLV		●	●	●		●
V01684	10,0 kg	Karton	Gnocchi, vorgekocht CL	ca.5,5g/st	OLV		●		●		●
V01492	6,6 kg	Karton	Kartoffelknödel CL vorgek.4x30 Stk.	120x55g	OLV		●	●	●		●
V00088	10,0 kg	Karton	Kartoffelknödel roh CL	100x100g	OLV		●	●			●
V00260	10,0 kg	Karton	Kartoffelnudeln CL	ca.15g/st	OLV		●	●	●		●
V02048	6,0 kg	Karton	Kartoffeltaler Bauernart, roh	120x50g			●				
V01091	6,0 kg	Karton	Rösti wie hausgemacht, vorgebacken CL	120x50g	OLV	●	●	●	●	●	●
V00043	8,0 kg	Karton	Semmelknödel CL	100x80g	OLV		●				●
V01711	4,5 kg	Karton	Servietten-Knödel, vorgekocht CL	75x60g	OLV		●		●		●
V02044	6,0 kg	Karton	Spinat-Käse-Knödel roh CL	100x60g	OLV		●				●
V02038	6,0 kg	Karton	Spinat-Ricotta-Knödel roh CL	100x60g	OLV		●				●
V01675	6,0 kg	Karton	Spinat-Semmelknödel CL	60x100g	OLV		●				●
V02781	8,0 kg	Karton	Spinatnockerl, vorgekocht CL	ca.16g/st	OLV		●	●	●		●
V01268	7,6 kg	Karton	Tiroler Speckknödel,roh	80x95g			●				



Angaben pro 100 g  
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



### BIO Kartoffelgratin Gärtnerin 1/1 GN CL

#### Kartoffelscheiben und Gemüse in Béchamel mit Käse

Vegetarischer Kartoffelgratin mit knackigem Gemüse wie Blumenkohl, Broccoli, Karotten und Poree in feinwürziger Käse - Sahnesauce. Mit pikantem Käse abgestreut.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat 30x300g

Art.Nr. **V00994**



464	111	3.3 g	8,9 g	6,7 g
-----	-----	-------	-------	-------



### Gefüllte Gnocchi, mit pikanter Kürbisfüllung CL

#### Mit pikanter Kürbisfüllung

Original italienische Kartoffelteigklößchen gefüllt mit einer pikant abgeschmeckten Kürbisfüllung, verfeinert mit Vollei, Gewürzen und Weizengrieß.

**Serviervorschlag:** In brauner Butter geschwenkt an Tomatensauce Provencale CLA.  
**Zubereitungsempfehlung:** Im Kochtopf, im Konvektomat, in der Mikrowelle ca. 10g/st

Art.Nr. **V16480**



675	161	3,9 g	27 g	3,9 g
-----	-----	-------	------	-------



### Gefüllte Gnocchi, mit Spinat gefüllt CL

#### Mit gehacktem Spinat a la creme gefüllt

Original italienische Kartoffelteigklößchen gefüllt mit gehacktem Spinat, pikant abgeschmeckt.

**Serviervorschlag:** An CUISINOR® Salsa pomodoro CLS und frischem Basilikum.  
**Zubereitungsempfehlung:** Im Kochtopf, im Konvektomat, in der Mikrowelle ca.10g/st

Art.Nr. **V16410**



694	165	4.2 g	27.7 g	4.1 g
-----	-----	-------	--------	-------



### Gnocchi, vorgekocht CL

#### Original italienische Kartoffelteigklößchen

Original italienische Kartoffelteigklößchen mit Hartweizengrieß und ganzen Eiern.  
**Zubereitungsempfehlung:** Im Kochtopf ca.5,5g/st

Art.Nr. **V01684**



855	201	5.3 g	43,3 g	-
-----	-----	-------	--------	---



### Kartoffelknödel CL vorgek.4x30 Stk.

#### Knödel aus Kartoffelteig, vorgekocht

Feiner Kartoffelknödel aus Kartoffelteig, vorgekocht.

**Serviervorschlag:** Als ideale Beilage zu allen Braten- und Gulaschgerichten hervorragend geeignet.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Kochtopf, im Kombidämpfer 120x55g

Art.Nr. **V01492**



707	169	2,9 g	29,1 g	4,4 g
-----	-----	-------	--------	-------

# TK-Spezialitäten

## Beilagen

Angaben pro 100 g  
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



### Kartoffelknödel roh CL

#### Lockerer Kartoffelknödel

Feiner Kartoffelknödel aus vorgekochten Kartoffeln und Weizengrieß.

**Serviovorschlag:** Als Gratin - in Scheiben geschnitten mit CUISINOR® Fix für Gratin CL, Speckwürfeln und Emmentaler.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Kochtopf 100x100g

Art.Nr. V00088



815 195 4,3 g 33,2 g 4,8 g



### Kartoffelnudeln CL

#### vorgekocht

Kartoffelnudeln aus leicht gesalzenem, vorgekochtem Kartoffelteig mit Weizengrieß.

**Serviovorschlag:** Als vegetarisches Gericht - Gebraten an Zigeunersauce CL mit angeschwitzten bunten Paprikawürfeln.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Pfanne, in der Mikrowelle ca.15g/st

Art.Nr. V00260



725 173 4,7 g 30,4 g 3,5 g



### Kartoffeltaler Bauernart, roh

#### Taler aus Topfen-Kartoffelteig, mit Speck- und Wurstwürfeln

Herzhafter Topfen-Kartoffel-Taler mit Speck- und Wurstwürfeln, mit Kräutern abgeschmeckt.

**Serviovorschlag:** In der Pfanne goldbraun gebacken, auf Blattsalaten mit DRESSY® Powder Kräuter dressing CL und Kürbiskernöl.

**Zubereitungsempfehlung:** Pfanne, Fritteuse 120x50g

Art.Nr. V02048

858 205 8,3 g 17,9 g 11,1 g



### Rösti wie hausgemacht, vorgebacken CL

#### Schweizer Spezialität aus geriebenen Kartoffeln

Feine Kartoffelspezialität aus rohen, geriebenen Kartoffeln elegant gewürzt und wie hausgemacht in der Pfanne gebraten.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Pfanne, in der Fritteuse 120x50g

Art.Nr. V01091



723 172 2,3 g 26 g 6 g



### Semmelknödel CL

#### Nach österreichischem Originalrezept

Lockerer Kloß aus Knödelbrot, mit Vollei, Zwiebeln und Kräutern von angenehmer Konsistenz nach österreichischem Originalrezept.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Kochtopf, im Konvektomat 100x80g

Art.Nr. V00043



777 186 7,1 g 28,0 g 4,9 g



### Servietten-Knödel, vorgekocht CL

#### Semmelknödelteig in Scheiben

Klassischer Serviettenknödel aus Weißbrotwürfel, mit Milch, Eiern, Gewürzen und frischer Petersilie abgerundet.

**Vorgekocht und in Scheiben geschnitten.**

**Serviovorschlag:** Gebacken an frischen marinierten Blattsalaten mit DRESSY® Liquid Kräuterdressing CL.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Kochtopf, im Konvektomat, in der Pfanne, in der Fritteuse 75x60g

Art.Nr. **V01711**



865	205	8,5 g	31,0 g	5,0 g
-----	-----	-------	--------	-------



### Spinat-Käse-Knödel roh CL

#### Kartoffelteigknödel mit feiner Spinat-Käse-Füllung

Feiner roher Knödel aus Kartoffelteig mit einer delikat abgeschmeckten Spinat-Käse-Füllung.

**Serviovorschlag:** Mit CUISINOR® Pastasauce Gorgonzola Hf CL oder CUISINOR® Salsa pomodoro CLS servieren.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Kochtopf, im Konvektomat 100x60g

Art.Nr. **V02044**



751	179	5,5 g	29,3 g	4,3 g
-----	-----	-------	--------	-------



### Spinat-Ricotta-Knödel roh CL

#### Semmelteigknödel mit Spinat gemischt, innen mit Ricottafüllung

Knödel aus feinem Semmelteig, mit Spinat verfeinert, innen mit einer Ricotta-Füllung.

**Serviovorschlag:** An aufgeschäumter Tomatensauce mit Kräutern aus PERLET® Tomatensauce, granuliert Hf CL

**Zubereitungsempfehlung:** Im Kochtopf 100x60g

Art.Nr. **V02038**



732	175	7,7 g	21,6 g	6,3 g
-----	-----	-------	--------	-------



### Spinat-Semmelknödel CL

#### Aus lockerem Semmelteig mit Blattspinat verfeinert

Lockerer Kloß aus Knödelbrot mit Spinat, Vollei und Zwiebeln. Angenehme, lockere Konsistenz.

**Serviovorschlag:** An CUISINOR® Salsa Quattro Formaggi Hf CL mit ganzen Gorgonzola Stückchen.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Kochtopf, im Konvektomat 60x100g

Art.Nr. **V01675**



737	176	7,3 g	26,3 g	4,4 g
-----	-----	-------	--------	-------



### Spinatnockerl, vorgekocht CL

#### Lockeres Nockerl mit viel Spinat

Feines Nockerl aus lockerem Kartoffelteig und fein abgeschmecktem Spinat.

Geeignet als Suppeneinlage, Beilage, als Basis für Pfannengerichte oder Komponente für gemischte Teller z.B. dreierlei vom Nockerl/Knödel.

**Serviovorschlag:** In brauner Butter geschwenkt mit CUISINOR® Béchamel, Softpaste CL und Parmesanspäne.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Kochtopf, im Konvektomat, in der Pfanne, in der Mikrowelle ca.16g/st

Art.Nr. **V02781**



605	144	4,3 g	24,4 g	3,0 g
-----	-----	-------	--------	-------



# TK-Spezialitäten

## Beilagen

Angaben pro 100 g  
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



### Tiroler Speckknödel, roh

#### Deftiger Semmelknödel mit vielen Speckwürfeln

Knödel aus groben Weißbrotroutons mit angebratenen Zwiebel- und Bauchspeckwürfeln vermischt. Herzhaft abgeschmeckt, geformt und gegart.

**Serviervorschlag:** Tiroler Tris - Dreierlei - zusammen mit Spinatnockerl CL und Spinat-Semmelknödel CL mit CUISINOR® Morchelrahmsauce, pastös CL und gehobeltem Parmesan.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Kochtopf, im Konvektomat  
80x95g

Art.Nr. **V01268**

599

143









7.2 g

16.3 g

5.4 g

# TK-Spezialitäten

## Pasta

Artikel Nummer	VE	Gebinde	Bezeichnung	Einwaage je l/kg		Gf	oG	Lf	C&C	Af	
V55726	8,4 kg	Karton	Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung CL	24x350g	OLV						
V55757	8,4 kg	Karton	Cannelloni mit Rindfleischfüllung CL	24x350g							
V01608	7,5 kg	Karton	Tortelloni Ricotta-Spinat	5x1500g							



### Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung CL auf Blattspinat

Gelbe Teigrollen gefüllt mit Ricotta-Spinat in einer Bechamelsauce. Angerichtet auf einem Blattspinatbett, abgestreut mit Käse und überbacken.  
24x350g

Art.Nr. **V55726**



Angaben pro 100 g  
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett  
657 161 5,4 g 15,2 g 8,4 g



### Cannelloni mit Rindfleischfüllung CL Auf mediterranem Gemüsebett

Cannelloni gefüllt mit Rindfleischfüllung in einer Gemüse-Tomatensauce, abgestreut mit Käse.  
24x350g

Art.Nr. **V55757**



614 144 6,4 g 15,3 g 6,8 g



### Tortelloni Ricotta-Spinat Eierteigware mit Ricotta-Spinat-Füllung vorgekocht

Die Teigware besteht aus Hartweizengrieß und Eiern, mit einer fein abgeschmeckten Füllung aus Blattspinat und Ricotta.

**Serviervorschlag:**

**Zubereitungsempfehlung:** Kombidämpfer, Kochtopf  
5x1500g

Art.Nr. **V01608**

821 196 6,5 g 36,0 g 1,7 g

# Fertiggerichte

## Aufläufe

Artikel Nummer	VE	Gebinde	Bezeichnung	Einwaage je l/kg		Gf	oG	Lf	C&C	Af	
V54942	9,0 kg	Karton	Kartoffelgratin natur, unportioniert CL	3x3000g	OLV	●	●		●		●
V54711	9,0 kg	Karton	Lasagne Bolognese 1/1 GN CL	30x300g			●		●		●
V54714	9,0 kg	Karton	Lasagne Gemüse 1/1 GN CL	30x300g	OLV		●		●		●
V54717	9,0 kg	Karton	Lasagne Lachs 1/1 GN CL	30x300g			●		●		●
V54782	9,0 kg	Karton	Moussaka Griechische Art 1/1 GN CL	30x300g		●	●		●		●
V54724	9,0 kg	Karton	Nudelaufbau Toscana 1/1 GN CL	30x300g	OLV		●		●		●
V00995	9,0 kg	Karton	BIO Nudelgratin Mediterran 1/1 GN CL	30x300g	OLV		●		●		●





**Kartoffelgratin natur, unportioniert CL**  
**Kartoffelscheiben in Béchamel mit Käse**

Dünne, feinschmeckende Kartoffelscheiben, eingelegt in eine feinwürzige, cremige Béchamelsauce und mit aromatischem, geriebenem Käse bestreut. Im 1/1 GN - Format, nicht portioniert. 3x3000g

Art.Nr. **V54942**



529	126	3,1 g	14,3 g	6,0 g
-----	-----	-------	--------	-------



**Lasagne Bolognese 1/1 GN CL**  
**Teigplatten mit Rindfleisch und Tomatensauce**

Geschichtete Teigblätter mit einer typisch italienisch gewürzten Fleischfüllung in Tomatensauce. Bedeckt von einer Béchamel - Käse - Sauce. 30x300g

Art.Nr. **V54711**



552	131	4,8 g	17,0 g	5,0 g
-----	-----	-------	--------	-------



**Lasagne Gemüse 1/1 GN CL**  
**Teigplatten mit Gemüse und Tomatensauce**

Geschichtete Teigblätter mit knackigem Gemüse - wie Zucchiniwürfel und Broccoliröschen - in fruchtiger Tomatensauce. Bedeckt von einer milden Spinatbéchamelsauce und Käse. 30x300g

Art.Nr. **V54714**



539	128	3,5 g	17,8 g	4,5 g
-----	-----	-------	--------	-------



**Lasagne Lachs 1/1 GN CL**  
**Teigplatten mit Lachs und Spinat**

Geschichtete Teigblätter mit feinen Würfeln aus geräuchertem und frischen Lachs, dazu Blattspinat in cremiger Béchamelsauce. Mit würzigem Käse bestreut. 30x300g

Art.Nr. **V54717**



559	133	7,2 g	16,8 g	3,9 g
-----	-----	-------	--------	-------



**Moussaka Griechische Art 1/1 GN CL**  
**Kartoffelscheiben mit Auberginen und Rindfleisch**

Auflauf mit Kartoffelscheiben und einer Auflage von gerösteten Auberginenwürfeln, Rinderhackfleischsauce und Tomaten, bedeckt mit feiner Béchamelsauce. 30x300g

Art.Nr. **V54782**



460	109	3,8 g	8,9 g	6,6 g
-----	-----	-------	-------	-------

# Fertiggerichte

## Aufläufe

Angaben pro 100 g  
kJ| kcal |Eiweiß|Kohlenhydrate| Fett



### Nudelauf Toscana 1/1 GN CL

#### Vegetarischer Auflauf mit Gemüse und Käse

Vegetarischer Auflauf mit Eiernudeln und geröstetem Gemüse wie Paprika rot und gelb, Zucchini und Auberginen. Dazu Tomatensauce bestreut mit aromatischem Käse.  
30x300g

Art.Nr. **V54724**



525	125	4,7 g	16,4 g	4,2 g
-----	-----	-------	--------	-------



### BIO Nudelgratin Mediterran 1/1 GN CL

#### Vegetarischer Auflauf mit Gemüse und Käse

Vegetarischer Nudelgratin mit feinem Gemüse wie Karotten, Broccoli, rotem Paprika und Zucchini in aromatischer, fruchtiger Tomaten - Sahne - Kräutersauce. mit würzigem Käse abgestreut.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat 30x300g

Art.Nr. **V00995**



592	141	4,4 g	19 g	5,2 g
-----	-----	-------	------	-------

# Fertiggerichte

## Bio-Aufläufe

Artikel Nummer	VE	Gebinde	Bezeichnung	Einwaage je l/kg		Gf	oG	Lf	C&C	Af	
V56320	9,0 kg	Karton	BIO Kartoffelgratin Gärtnerin 1/1 GN CL	30x300g	OLV	●	●		●		
V56100	9,0 kg	Karton	BIO Lasagne Bolognese 1/1 GN CL	30x300g			●		●		
V56240	9,0 kg	Karton	BIO Lasagne Vegetaria 1/1 GN CL	30x300g	OLV		●		●		
V56470	9,0 kg	Karton	BIO Nudelgratin Mediterran 1/1 GN CL	30x300g	OLV		●		●		
V56520	9,0 kg	Karton	Vegane BIO Lasagne Gemüse 1/1 GN CL	30x300g	V		●	●	●		
V56500	9,0 kg	Karton	Veganer BIO Brokkoli-Dinkelauflauf 1/1 GN CL	30x300g	V		●	●	●		
V56510	9,0 kg	Karton	Veganer BIO Kartoffel-Spinatauflauf 1/1 GN CL	30x300g	V	●	●	●	●		



Angaben pro 100 g

kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



### BIO Kartoffelgratin Gärtnerin 1/1 GN CL

#### Kartoffelscheiben und Gemüse in Béchamel mit Käse

Vegetarischer Kartoffelgratin mit knackigem Gemüse wie Blumenkohl, Broccoli, Karotten und Poree in feinwürziger Käse - Sahnesauce. Mit pikantem Käse abgestreut. 30x300g

Art.Nr. V56320



464	111	3,3 g	8,9 g	6,7 g
-----	-----	-------	-------	-------



### BIO Lasagne Bolognese 1/1 GN CL

#### Teigplatten mit Rindfleisch und Tomatensauce

Geschichtete Teigblätter mit einer typisch italienisch gewürzten Hackfleischfüllung in Tomatensauce. Bedeckt von einer Béchamel - Käse - Sauce und mit würzigem Käse abgestreut. 30x300g

Art.Nr. V56100



611	146	5,8 g	16,0 g	6,5 g
-----	-----	-------	--------	-------



### BIO Lasagne Vegetaria 1/1 GN CL

#### Teigplatten mit Gemüse und Tomatensauce

Geschichtete Teigblätter mit buntem Gemüse wie Karotten, Sellerie, Tomaten, Paprika, Zucchini und Broccoli. Bedeckt mit einer milden Spinat - Béchamelsauce und mit aromatischem Käse abgestreut. 30x300g

Art.Nr. V56240



562	134	4,0 g	17,2 g	5,4 g
-----	-----	-------	--------	-------



### BIO Nudelgratin Mediterran 1/1 GN CL

#### Vegetarischer Auflauf mit Gemüse und Käse

Vegetarischer Nudelgratin mit feinem Gemüse wie Karotten, Broccoli, rotem Paprika und Zucchini in aromatischer, fruchtiger Tomaten - Sahne - Kräutersauce. mit würzigem Käse abgestreut. 30x300g

Art.Nr. V56470



608	144	4,4 g	19,4 g	5,2 g
-----	-----	-------	--------	-------



### Vegane BIO Lasagne Gemüse 1/1 GN CL

#### Teigplatten mit Gemüse und Sojabechamel, laktosefrei

Geschichtete Teigblätter mit Karotten-, Paprika- und Zucchiniwürfeln sowie Broccoliröschen. Bedeckt mit einer feinen Sojabechamel-Sauce. 30x300g

Art.Nr. V56520



531	127	5,6 g	17,2 g	5,0 g
-----	-----	-------	--------	-------

# Fertiggerichte

## Bio-Aufläufe

Angaben pro 100 g

kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett

### Veganer BIO Brokkoli-Dinkelaufbau 1/1 GN CL

#### Aufbau mit Gemüse und Sojabechamel-Sauce, laktosefrei

Aufbau aus bissfest gegarten Brokkoli- und Blumenkohlröschen mit ganzen Dinkelkörnern, bedeckt mit einer fein abgeschmeckten Sojabechamel-Sauce.  
30x300g



Art.Nr. **V56500**



423	101	3,4 g	10,4 g	4,9 g
-----	-----	-------	--------	-------

### Veganer BIO Kartoffel-Spinataufbau 1/1 GN CL

#### Aufbau mit Spinat und Kartoffeln mit Sojabechamel-Sauce, laktosefrei

Dünne, gegarte Kartoffelscheiben, gemischt mit würzigem Spinat in einer hellen Sauce, bedeckt von einer milden Sojabechamel-Sauce und mit Zucchiniwürfeln abgestreut.  
30x300g



Art.Nr. **V56510**



315	75	1,8 g	9,9 g	-
-----	----	-------	-------	---



# TK-Spezialitäten

## Palatschinken

Artikel Nummer	VE	Gebinde	Bezeichnung	Einwaage je l/kg		Gf	oG	Lf	C&C	Af	
V02737	6,75 kg	Karton	Gemüse-Palatschinken mit Sesampanade CL	50x135g	OLV						
V01918	6,75 kg	Karton	Palatschinken Florentin, roh CL	50x135g	OLV						
V01335	6,0 kg	Karton	Spargel-Schinken-Palatschinken	40x150g							
V03146	2,0 kg	Karton	Spinat-Käse-Palatschinken CL	20x100g	OLV						
V01329	5,0 kg	Karton	Apfelpalatschinken	50x100g	OLV						
V02053	2,0 kg	Karton	Heidelbeer-Mascarpone Palatschinken CL	20x100g	OLV						
V00705	2,0 kg	Karton	Himbeer-Mascarpone Palatschinken CL	20x100g	OLV						
V01988	2,0 kg	Karton	Kirsch-Mascarpone-Palatschinken, vorgeb. CL	20x100g	OLV						
V00321	5,0 kg	Karton	Marillenpalatschinken	50x100g	OLV						
V02757	2,125 kg	Karton	Marillenpalatschinken free+ CL	25x85g	OLV						
V01994	4,0 kg	Karton	Mini-Marillenpalatschinken, vorgebacken	100xca.40-g	OLV						
V01989	4,0 kg	Karton	Mini-Topfen-Mascarpone-Palatschinken, vorgeb. CL	100xca.40-g	OLV						
V02233	2,0 kg	Karton	Nuss-Nougat-Palatschinken CL	20x100g							
V00370	5,0 kg	Karton	Nußpalatschinken CL	50x100g	OLV						
V00486	9,75 kg	Karton	Palatschinken CL	150x65g	OLV						
V00483	5,2 kg	Karton	Palatschinken lose CL (ICEFAIR)	80x65g	OLV						
V01792	2,0 kg	Karton	Topfenpalatschinken CL	20x100g	OLV						
V02756	2,125 kg	Karton	Topfenpalatschinken free+ CL	25x85g	OLV						

Angaben pro 100 g

kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



**Gemüse-Palatschinken mit Sesampanade CL**  
**Pfannkuchen mit Gemüsezubereitung, roh, geklappt**

Palatschinkenteig mit einer feingewürzten Gemüsemischung aus Wirsing, Karotten, Grünkohl, Kartoffeln, Erbsen, Zucchini, Tomaten, Bohnen, Sellerie und Lauch. Außen mit einer Sesampanade, geklappter Palatschinken.

**Serviervorschlag:** Frittiert mit warmem Krautsalat und etwas CUISINOR® Original Tiroler Bratenjus, pastös Hf CLA.

**Zubereitungsempfehlung:** In der Pfanne, Fritteuse 50x135g

Art.Nr. **V02737**



921	220	5,9 g	24,1 g	11,1 g
-----	-----	-------	--------	--------



**Palatschinken Florentin, roh CL**  
**Pfannkuchen mit Spinat-Käse-Füllung, paniert**

Luftiger Pfannkuchen mit einer feinen Füllung aus Spinat und Hartkäse. Geklappt, paniert.

**Serviervorschlag:** Serviert mit PERLET® Tomatensauce Hf CLA und Parmesanspänen.

**Zubereitungsempfehlung:** Fritteuse, Pfanne, im Konvektomat 50x135g

Art.Nr. **V01918**



933	223	6,7 g	23,1 g	11,4 g
-----	-----	-------	--------	--------



**Spargel-Schinken-Palatschinken**  
**Pfannkuchen mit weißem Spargel und Schinken**

Luftig, zarter, original Palatschinkenteig wird zu dünnen Palatschinken ausgebacken und mit grünem Stangenspargel und saftigem Putenschinken gefüllt und mit knuspriger Bröselpanade paniert.

**Serviervorschlag:** Mit blauen Trüffelkartoffeln an PERLET® Sauce Hollandaise, granuliert CL.

**Zubereitungsempfehlung:** In der Pfanne, im Konvektomat 40x150g

Art.Nr. **V01335**

798	191	6,8 g	19,2 g	9,6 g
-----	-----	-------	--------	-------



**Spinat-Käse-Palatschinken CL**  
**Pfannkuchen gefüllt mit Spinat und Fetakäse**

Lockerer Palatschinken aus Weizenmehl und Vollei, mit einer Spinatfülle, veredelt mit einem Weichkäse nach Feta-Art, pikant abgeschmeckt.

**Serviervorschlag:** Garniert mit Schafskäsestückchen und warmem Blattspinat an PERLET® Sauce Béarnaise, granuliert Hf CL.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Pfanne, in der Mikrowelle 20x100g

Art.Nr. **V03146**



763	182	5,2 g	16,2 g	10,7 g
-----	-----	-------	--------	--------

# TK-Spezialitäten

## Palatschinken

Angaben pro 100 g  
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



### Apfelpalatschinken Pfannkuchen mit Apfelfüllung

Zarter Pfannkuchenteig gefüllt mit gewürfeltem Apfel, Rosinen, Zimt und Zucker.

**Serviervorschlag:** Auf Apfel-Zitronen-Früchte-Mix aus Früchte-Mix Apfel-Zitrone CLA.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Pfanne, in der Mikrowelle 50x100g

Art.Nr. V01329



839	200	4,0 g	23,7 g	9,9 g
-----	-----	-------	--------	-------



### Heidelbeer-Mascarpone Palatschinken CL Pfannkuchen mit Heidelbeer-Mascarpone-Füllung, gerollt, vorgebacken

Zarter Pfannkuchenteig mit einer Füllung aus Heidelbeeren, Topfen und Mascarpone.  
Enthält Alkohol.

**Serviervorschlag:** An Heidelbeerfruchtsauce aus Früchte-Mix Heidelbeer CLA.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Kombidämpfer, Mikrowelle 20x100g

Art.Nr. V02053



924	221	5,8 g	21,5 g	12,3 g
-----	-----	-------	--------	--------



### Himbeer-Mascarpone Palatschinken CL Pfannkuchen mit Himbeer-Mascarpone-Füllung

Zarter Pfannkuchen aus original österreichischem Palatschinkenteig mit einer frisch-fruchtigen Himbeer-Topfen-Mascarponezubereitung.

**Serviervorschlag:** Auf Mousse Joghurt-Himbeere CL.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Pfanne, in der Mikrowelle 20x100g

Art.Nr. V00705



899	212	5,6 g	20,7 g	11,8 g
-----	-----	-------	--------	--------



### Kirsch-Mascarpone-Palatschinken, vorgeb. CL Pfannkuchen mit Kirsch-Mascarpone-Füllung

Zarter Pfannkuchen aus original österreichischem Palatschinkenteig mit einer Füllung aus Sauerkirschen, Topfen und Mascarpone, gerollt, vorgebacken.

**Serviervorschlag:** Garniert mit Dessert-Kirschen CLA.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Mikrowelle 20x100g

Art.Nr. V01988



944	226	5,2 g	25,1 g	11,5 g
-----	-----	-------	--------	--------



### Marillenpalatschinken Pfannkuchen mit Marillenfüllung

Zarter original Palatschinkenteig wird zu dünnen Pfannkuchen gebacken und mit einer Füllung aus reifen Marillenstückchen, mit einer feiner Fruchtsauce gebunden, gefüllt und gerollt.

**Serviervorschlag:** An Birnenragout, gebunden mit CLASSIC Basis für Gelbe Grütze CLA.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Pfanne, in der Mikrowelle 50x100g

Art.Nr. V00321

918	219	4,0 g	28,5 g	9,8 g
-----	-----	-------	--------	-------

Angaben pro 100 g  
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



**Marillenpalatschinken free+ CL**  
**Pfannkuchen mit Marillenfüllung, gluten- und lactosefrei**

Handgerollte österreichische Spezialität mit vorzüglichem Geschmack mit fruchtiger Marillenfüllung. Auch für Gäste mit Glutenunverträglichkeit und Lactoseintoleranz geeignet.

**Serviervorschlag:** ganz einfach mit Puderzucker bestreuen oder Dessert-Kirschen CLA servieren.

**Zubereitungsempfehlung:** Konvektomat, Mikrowelle, Pfanne 25x85g

Art.Nr. **V02757**



836	200	3,9 g	26,1 g	-
-----	-----	-------	--------	---



**Mini-Marillenpalatschinken, vorgebacken**  
**Pfannkuchen mit Marillenfüllung**

Luftiger Mini-Pfannkuchen aus original österreichischem Palatschinkenteig, der mit einer fruchtigen Marillen-Füllung gerollt ist.

**Serviervorschlag:** An Vanilleeis und Fruchtsauce Sanddorn- Banane aus Früchte-Mix Sanddorn-Banane CL.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Mikrowelle 100xca.40g

Art.Nr. **V01994**

926	221	4,3 g	27,4 g	10,4 g
-----	-----	-------	--------	--------



**Mini-Topfen-Mascarpone-Palatschinken, vorgeb. CL**  
**Pfannkuchen mit Quark- und Mascarpone-Füllung**

Leichter, luftiger Pfannkuchen im Mini-Format mit einer Topfen-Mascarpone-Zubereitung, gerollt.

**Serviervorschlag:** An Himbeerfruchtsauce aus Früchte-Mix Himbeer CLA.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Mikrowelle 100xca.40g

Art.Nr. **V01989**



917	219	6,1 g	20,0 g	12,7 g
-----	-----	-------	--------	--------



**Nuss-Nougat-Palatschinken CL**  
**Pfannkuchen mit einer Nuss-Nougatcreme-Füllung**

Original österreichischer Palatschinken, gefüllt mit einer Nuss-Nougat-Creme. Dieser Palatschinken ist vorgebacken und geviertelt.

**Zubereitungsempfehlung:** mit frischem Obst und Vanillesauce anrichten.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Pfanne, in der Mikrowelle 20x100g

Art.Nr. **V02233**



-	-	-	-	-
---	---	---	---	---



**Nußpalatschinken CL**  
**Pfannkuchen mit Nußfüllung**

Zarter Pfannkuchenteig reichlich gefüllt mit gehackten Nüssen, Rosinen, Zimt und Zucker.

**Serviervorschlag:** An Vanillesauce instant CL.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Pfanne, in der Mikrowelle 50x100g

Art.Nr. **V00370**



1070	256	5,8 g	23,6 g	15,3 g
------	-----	-------	--------	--------

# TK-Spezialitäten

## Palatschinken

Angaben pro 100 g  
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



### Palatschinken CL Luftig, zarter Pfannkuchen

Luftig, zarter Pfannkuchen aus original österreichischem Palatschinkenteig, beidseitig gut gebraten. Lockere, leichte Konsistenz, ohne Zucker gebraten. Auch für salzige Füllungen geeignet.

**Serviervorschlag:** Als Eispalatschinken - gefüllt mit Vanilleeis - auf Fruchtsauce Sanddorn-Banane aus Früchte-Mix Sanddorn-Banane CL.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Pfanne, in der Mikrowelle 150x65g

Art.Nr. V00486



1000	239	5,6 g	22,5 g	14,1 g
------	-----	-------	--------	--------



### Palatschinken lose CL (ICEFAIR) Luftig, zarter Pfannkuchen

Luftig, zarter Pfannkuchen aus original österreichischem Palatschinkenteig, beidseitig gut gebraten. Lockere, leichte Konsistenz, ohne Zucker gebraten. Auch für salzige Füllungen geeignet.

**Serviervorschlag:** Als Eispalatschinken - gefüllt mit Vanilleeis - auf Fruchtsauce Sanddorn-Banane aus Früchte-Mix Sanddorn-Banane CL.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Pfanne, in der Mikrowelle 80x65g

Art.Nr. V00483



1000	239	5,6 g	22,5 g	14,1 g
------	-----	-------	--------	--------



### Topfenpalatschinken CL Pfannkuchen mit Quarkfüllung

Zarter Pfannkuchen reichlich gefüllt mit lockerer Magerquarkfüllung. **Serviervorschlag:** An Heidelbeer-Fruchtsauce aus Früchte-Mix Heidelbeer CLA.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Pfanne, in der Mikrowelle 20x100g

Art.Nr. V01792



932	223	6,5 g	21,1 g	12,4 g
-----	-----	-------	--------	--------



### Topfenpalatschinken free+ CL Pfannkuchen mit Topfenfüllung, gluten- und lactosefrei

Handgerollte österreichische Spezialität mit vorzüglichem Geschmack. Auch für Gäste mit Glutenunverträglichkeit und Lactoseintoleranz geeignet.

**Serviervorschlag:** ganz einfach mit Puderzucker bestreuen oder Dessert-Kirschen CLA servieren.

**Zubereitungsempfehlung:** Konvektomat, Mikrowelle, Pfanne 25x85g









Art.Nr. V02756



823	197	6,7 g	22,1 g	-
-----	-----	-------	--------	---

# TK-Spezialitäten

## Germknödel

Artikel Nummer	VE	Gebinde	Bezeichnung	Einwaage je l/kg		Gf	oG	Lf	C&C	Af	
V00197	10,2 kg	Karton	Kirschgermknödel, vorgekocht CL	60x170g	OLV						
V01178	2,5 kg	Karton	Powidlgermknödel, vorgekocht	50x50g	OLV						
V11170	10,2 kg	Karton	Powidlgermknödel, vorgekocht	60x170g	OLV						

Angaben pro 100 g  
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



### Kirschgermknödel, vorgekocht CL Hefekloß mit Kirschfruchtfülle

Feiner lockerer Hefeknödel mit Kirschenfülle. Vorgekocht.

**Serviervorschlag:** An Sauerkirsch Fruchtsauce aus Früchte-Mix Sauerkirsch CLA.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Mikrowelle 60x170g

Art.Nr. **V00197**



949 226 5.8 g 47.9 g 1.0 g



### Powidlgermknödel, vorgekocht Hefekloß mit Pflaumenmus gefüllt

Feiner lockerer Hefeknödel gefüllt mit Pflaumenmus. Vorgekocht.

**Serviervorschlag:** An Waldbeer Fruchtsauce aus Früchte-Mix Waldbeere CLA.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Mikrowelle 50x50g

Art.Nr. **V01178**

968 231 5.5 g 49.1 g 1.1 g



### Powidlgermknödel, vorgekocht Hefekloß mit Pflaumenmus gefüllt

Feiner lockerer Hefeknödel gefüllt mit Pflaumenmus. Vorgekocht.

**Serviervorschlag:** An Himbeer Fruchtsauce aus Früchte-Mix Himbeer CLA.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Mikrowelle 60x170g

Art.Nr. **V11170**

981 234 6.2 g 48.9 g 1.2 g

# TK-Spezialitäten

## Spezialitäten

Artikel Nummer	VE	Gebinde	Bezeichnung	Einwaage je l/kg		Gf	oG	Lf	C&C	Af	
V02550	5,0 kg	Karton	Kaiserschmarren CL		OLV		●		●		●
V01469	2,5 kg	Karton	Kaiserschmarren FREE CL			●	●				●
V02574	5,0 kg	Karton	Kaiserschmarren ohne Rosinen CL		OLV		●		●		●
V02220	5,0 kg	Karton	Lebkuchenschmarren CL		OLV		●		●		●
V02625	5,0 kg	Karton	Topfenschmarren CL		OLV		●		●		●
V03646	5,0 kg	Karton	Apfelringe im Backteig CL	50-55g/st.	OLV		●		●		●
V01942	5,4 kg	Karton	Apfelstrudel portioniert CL	36x150g	OLV		●		●		●
V01941	6,0 kg	Karton	Apfelstrudel Strudelteig roh CL	6x1000g	OLV		●				●
V04526	6,0 kg	Karton	BIO Apfelstrudel CL	40x150g	V		●	●	●		●
V00243	5,0 kg	Karton	Grießflammerienockerl vorgegart und gebrösel CL	32g/st	OLV		●		●		●
V02545	5,0 kg	Karton	Mohnnudeln, vorgekocht CL		OLV		●		●		●
V01404	1,92 kg	Karton	Mohr im Hemd CL	24x80g		●	●	●	●	●	●
V02541	8,0 kg	Karton	Nußnudeln, vorgekocht CL		OLV		●		●		●
V02725	8,0 kg	Karton	Powidltascherl, vorgekocht, gebrösel	35g/st.	OLV		●		●		
V03323	5,0 kg	Karton	Topfenockerl vorgekocht, CL	ca.25g/st	OLV		●		●		●
V00234	5,0 kg	Karton	Topfenockerl vorgekocht, gebrösel CL	ca.30g/st	OLV		●		●		●
V00249	10,0 kg	Karton	Topfenstrudel roh CL	10x1000g	OLV		●				●
V01639	4,0 kg	Karton	Pancakes, vorgebacken CL	100xca.40-g	OLV		●		●		●





### Kaiserschmarren CL

#### Luftiger Pfannkuchen mit Rosinen, in Stücke gerissen

Nach Originalrezeptur in Österreich hergestellt aus lockerem Kaiserschmarrenteig mit Rosinen. Nach dem Backen, wie das Original in Stücke gerissen.

**Serviervorschlag:** An Pflaumenragout - TK Pflaumen gebunden mit CLASSIC Basis für Rote Grütze Himbeer CLA.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Pfanne, in der Mikrowelle

Art.Nr. **V02550**



1020	243	6,6 g	39,4 g	6,2 g
------	-----	-------	--------	-------



### Kaiserschmarren FREE CL

#### Luftiger Pfannkuchen mit Rosinen, in Stücke gerissen. Gluten-, weizen- und laktosefrei

Kaiserschmarren, traditionell hochwertig mit frischem Eischnee (24 %) zubereitet, mit Rosinen verfeinert, langsam beidseitig gebacken, wie handgerissen, tiefgekühlt.

Hergestellt aus glutenfreien und laktosefreien

Rohstoffen.

**Serviervorschlag:**

Nach dem Erwärmen in heißer Butter und Kristallzucker schwenken, mit Staubzucker bestreuen und mit Zwetschkenröster, Apfelmus oder Kompott servieren.

Art.Nr. **V01469**



1040	249	5,8 g	44,1 g	5,3 g
------	-----	-------	--------	-------



### Kaiserschmarren ohne Rosinen CL

#### Luftiger Pfannkuchen ohne Rosinen, in Stücke gerissen

Nach Originalrezeptur in Österreich hergestellt aus lockerem Kaiserschmarrenteig. Ohne Rosinen. Nach dem Backen wie das Original in Stücke gerissen.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Pfanne, in der Mikrowelle

Art.Nr. **V02574**



1010	241	6,7 g	38,7 g	6,4 g
------	-----	-------	--------	-------



### Lebkuchenschmarren CL

#### Vorgebacken, wie handgerissen, tiefgekühlt

**Serviervorschlag:**

Nach dem Erwärmen in heißer Butter und Kristallzucker schwenken, mit Staubzucker bestreuen und mit Zwetschkenröster, Apfelmus oder Kompott servieren.

Art.Nr. **V02220**



996	238	7,1 g	39,2 g	-
-----	-----	-------	--------	---



### Topfenschmarren CL

#### Luftiger Pfannkuchen mit Quark, in Stücke gerissen

Nach Originalrezeptur in Österreich aus lockerem Schmarrenteig mit frisch geschlagenem Eischnee zubereitet und mit Topfen verfeinert. Langsam gebacken und in Stücke gerissen.

**Serviervorschlag:** An Vanillesauce instant CL.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Pfanne, in der Mikrowelle

Art.Nr. **V02625**



863	206	8,2 g	34,4 g	3,5 g
-----	-----	-------	--------	-------



# TK-Spezialitäten

## Spezialitäten

Angaben pro 100 g  
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



### Apfelringe im Backteig CL Apfelringe im Teigmantel, vorgebacken

Apfelringe in Bierteig, knusprig vorgebacken.

**Serviervorschlag:** an Vanillesauce instant CL oder Rote Grütze CLA

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Mikrowelle 50-55g/st.

Art.Nr. V03646



874	209	3,5 g	25,5 g	10,3 g
-----	-----	-------	--------	--------



### Apfelstrudel portioniert CL Aus Strudelteig, mit Rosinen, vorgebacken

Vorgebackener und portionierter Strudel aus gezogenem Strudelteig mit einer leckeren Apfelfüllung und Rosinen.

**Serviervorschlag:** Mit warmer oder kalter Vanillesauce instant CL und Vanilleeis.

**Zubereitungsempfehlung:** Kombidämpfer, Backofen, Mikrowelle 36x150g

Art.Nr. V01942



713	170	2,6 g	29 g	4,5 g
-----	-----	-------	------	-------



### Apfelstrudel Strudelteig roh CL Aus gezogenem Strudelteig, mit Rosinen

Apfelstrudel aus original österreichischem - gezogenem - Strudelteig. Gefüllt mit Äpfeln und Rosinen, verfeinert mit Zimt.

**Serviervorschlag:** Schmeckt besonders zu Vanillesauce instant CL, aber auch mit Vanilleeis und Dessert-Kirschen CLA.

**Zubereitungsempfehlung:** Backofen 6x1000g

Art.Nr. V01941



704	168	2,5 g	28 g	4,5 g
-----	-----	-------	------	-------



### BIO Apfelstrudel CL gezogen

Apfelstrudel aus original österreichischem -gezogenem- Strudelteig. Gefüllt mit Äpfeln aus ökologischem Anbau und Rosinen, abgeschmeckt mit Zimt- und Zitronensaft. Fix und fertig gebacken.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Mikrowelle 40x150g

Art.Nr. V04526



704	168	2,4 g	27,0 g	5,0 g
-----	-----	-------	--------	-------



### Grießflammerienockerl vorgegart und gebrösel CL Lockerer Grießteig

Hergestellt aus einer Weizengrießmasse mit Vollei und hochwertiger Pflanzenmargarine. Locker-flaumige Konsistenz und typisch schmeckend umhüllt mit goldbraun gerösteten bröseln.

**Serviervorschlag:** An roter Beeren-Grütze - TK rote Beeren gebunden mit CLASSIC Basis für Rote Grütze Himbeer CLA.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Mikrowelle 32g/st

Art.Nr. V00243



722	172	3,6 g	18,8 g	9,2 g
-----	-----	-------	--------	-------



### Mohnnudeln, vorgekocht CL

#### Lockerer Kartoffelteig umhüllt mit einer Mohn-Zucker-Mischung

Lockerer Kartoffelteig, umhüllt mit einer Mohn-Zucker-Mischung.

**Serviervorschlag:** Eine Schicht in GN Schalen geben, mit CLASSIC Creme Patissier CL aufgießen, im Kühlhaus stocken lassen und portionieren. Dazu Vanillesauce instant CL.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Mikrowelle

Art.Nr. V02545



927	221	6,2 g	37,3 g	5.1 g
-----	-----	-------	--------	-------



### Mohr im Hemd CL

#### Schokolade-Nuss-Soufflé

Locker luftiges Dessert aus der Wiener Mehlspeisenküche.

**Serviervorschlag:** Mit Schokoladensauce übergießen und Schlagobers (geschlagene Sahne) an Vanillesauce instant CL.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, Mikrowelle. 24x80g

Art.Nr. V01404



1812	433	5,6 g	50,0 g	24,0 g
------	-----	-------	--------	--------



### Nußnudeln, vorgekocht CL

#### Lockerer Kartoffelteig umhüllt mit süßer Nuß-Brösel-Mischung

Lockerer Kartoffelteig, umhüllt mit süßer Nuß-Brösel-Mischung.

**Serviervorschlag:** Eine Schicht in GN Schalen geben, mit CLASSIC Creme Patissier CL aufgießen, im Kühlhaus stocken lassen und portionieren. Dazu eine Fruchtsauce aus Früchte-Mix CL.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Mikrowelle

Art.Nr. V02541



958	229	5,9 g	36,8 g	6,3 g
-----	-----	-------	--------	-------



### Powidltascherl, vorgekocht, gebrösel

#### Kartoffelteigtaschen gefüllt mit Pflaumenmus

Aus fluffigem Kartoffelteig geformte Taschen, gefüllt mit feinem Powidl (Pflaumenmus-Masse). Eingehüllt in eine goldbraune Mischung aus gerösteten Bröseln.

**Serviervorschlag:** Warme Powidltascherl an Vanillesauce instant CL.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Kombidämpfer, Pfanne, Mikrowelle 35g/st.

Art.Nr. V02725

817	195	4,6 g	39,1 g	2,0 g
-----	-----	-------	--------	-------



### Topfennockerl vorgekocht, CL

#### Aus lockerem Topfenteig

Leckere Nockerl aus lockerem Topfenteig, vorgekocht, ungebrösel.

**Zubereitungsempfehlung:** Mit Dessert-Kirschen CLA servieren.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Kochtopf, im Konvektomat, in der Mikrowelle ca.25g/st

Art.Nr. V03323



736	176	8,9 g	25,3 g	4,0 g
-----	-----	-------	--------	-------

# TK-Spezialitäten

## Spezialitäten



### Topfennockerl vorgekocht, gebröseln CL Aus lockerem Topfenteig mit gerösteten Bröseln

Leckere Nockerl aus lockerem Topfenteig, vorgekocht, umhüllt mit gerösteten Bröseln.

**Serviervorschlag:** An Mousse Cappuccino CL.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Mikrowelle ca.30g/st

Art.Nr. V00234



Angaben pro 100 g  
kJ| kcal |Eiweiß|Kohlenhydrate| Fett

852	203	8,7 g	29,7 g	5,3 g
-----	-----	-------	--------	-------



### Topfenstrudel roh CL Aus Blätterteig, mit Rosinen

Dieser feine Strudel aus Blätterteig enthält cremigen Topfen, gemischt mit Rosinen.

**Serviervorschlag:** An Vanillesauce instant CL oder Dessert-Kirschen CLA.

**Zubereitungsempfehlung:** Konvektomat, Backofen 10x1000g

Art.Nr. V00249



1178	282	7,3 g	27,0 g	16,0 g
------	-----	-------	--------	--------



### Pancakes, vorgebacken CL Kleine dicke Palatschinken nach amerikanischer Art

Kleine, lockere Palatschinken nach amerikanischer Art, ca. 8 cm groß und 1,5 cm hoch.

**Serviervorschlag:**Serviert mit Ahornsirup und Vanillesauce instant CL.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat. 100xca.40g































Art.Nr. V01639



984	235	6,3 g	36,3 g	7,0 g
-----	-----	-------	--------	-------

# TK-Spezialitäten

## Süsse Knödel

Artikel Nummer	VE	Gebinde	Bezeichnung	Einwaage je l/kg		Gf	oG	Lf	C&C	Af	
V01235	9,75 kg	Karton	Erdbeerfruchtknödel, vorgekocht und gebrösel CL	150x65g	OLV						
V02055	6,5 kg	Karton	Heidelbeerknödel vorgekocht, gebrösel CL	100x65g	OLV						
V00256	6,5 kg	Karton	Marillenfruchtknödel, vorgekocht und gebrösel	100x65g	OLV						
V01766	6,5 kg	Karton	Nougatknödel, vorgekocht und gebrösel CL	100x65g	OLV						
V01238	9,75 kg	Karton	Ribiselknödel, vorgekocht und gebrösel CL	150x65g	OLV						
V24600	9,0 kg	Karton	Riesenmarillenknödel, vorgekocht und gebrösel CL	90x100g	OLV						
V01743	6,25 kg	Karton	Topfenknödel, ungefüllt, vorgekocht, gebrösel CL	125x50g	OLV						
V02450	7,8 kg	Karton	Topfenknödel, vorgekocht gebrösel CL	120x65g	OLV						
V02158	6,5 kg	Karton	Zwetschgenfruchtknödel, vorgek. und gebrösel CL	100x65g	OLV						
V02470	7,65 kg	Karton	Zwetschgenknödel, vorgekocht und gebrösel CL	90x85g	OLV						





### Erdbeerfruchtknödel, vorgekocht und gebrösel CL

#### Mit feinsten Fülle aus reifen Erdbeeren

Lockerer Quarkknödel mit einer Fülle aus Erdbeeren. Bereits vorgekocht, fix und fertig gebrösel mit goldbraun gerösteten Bröseln.

**Serviervorschlag:** An Beerenragout, gebunden mit CLASSIC Basis für Rote Grütze Himbeer CLA.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Mikrowelle 150x65g

Art.Nr. V01235



853	204	5,6 g	37,7 g	3,1 g
-----	-----	-------	--------	-------



### Heidelbeerknödel vorgekocht, gebrösel CL

#### Aus Topfenteig mit Heidelbeerfüllung

Knödel aus lockerem Topfenteig mit einer fruchtigen Heidelbeerfüllung. Bereits vorgekocht, fix und fertig gebrösel.

**Serviervorschlag:** Mit Früchte-Mix Holunder Apfel CLA oder Vanillesauce instant CL servieren.

**Zubereitungsempfehlung:** Konvektomat, Mikrowelle 100x65g

Art.Nr. V02055



850	203	7,2 g	36,0 g	3,0 g
-----	-----	-------	--------	-------



### Marillenfruchtknödel, vorgekocht und gebrösel

#### Aus Topfenteig mit Marillenfruchtfüllung

Zarter lockerer Topfenteig mit Marillenfruchtfüllung. Umhüllt mit goldbraun gerösteten Bröseln.

**Serviervorschlag:** Auf Fruchtsauce Tropical aus Früchte-Mix Tropical CLA.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Mikrowelle 100x65g

Art.Nr. V00256

810	194	7,3 g	34,0 g	3,0 g
-----	-----	-------	--------	-------



### Nougatknödel, vorgekocht und gebrösel CL

#### Mit feinsten Nougat - Fülle

Dessertknödel mit einer zarten Nougatfüllung. Bereits vorgekocht, fix und fertig, umhüllt mit einer speziellen Mischung aus goldbraun gerösteten Bröseln.

**Serviervorschlag:** Auf Himbeeren Fruchtsauce aus Früchte-Mix Himbeer CLA.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Mikrowelle 100x65g

Art.Nr. V01766



1149	274	6,3 g	38,7 g	10,4 g
------	-----	-------	--------	--------



### Ribiselknödel, vorgekocht und gebrösel CL

#### Mit feinsten Fülle aus roten Johannisbeeren

Lockerer Quarkknödel mit einer Fülle aus roten Johannisbeeren. Bereits vorgekocht, fix und fertig gebrösel mit goldbraun gerösteten Bröseln.

**Serviervorschlag:** Auf Waldbeeren Fruchtsauce aus Früchte-Mix Waldbeeren CLA.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Mikrowelle 150x65g

Art.Nr. V01238



859	205	5,3 g	38,1 g	3,3 g
-----	-----	-------	--------	-------

# TK-Spezialitäten

## Süsse Knödel

Angaben pro 100 g  
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



### Riesenmarillknödel, vorgekocht und gebröseln CL Mit ganzer saftiger Frucht (und Stein)

Knödel aus lockerem Topfenteig mit einer ganzen saftigen Marille (mit Stein) gefüllt. Bereits vorgekocht, fix und fertig gebröseln mit goldbraun gerösteten Bröseln.

**Serviervorschlag:** An Mangoragout - TK Mangowürfel gebunden mit CLASSIC Basis für Gelbe Grütze CLA.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Mikrowelle 90x100g

Art.Nr. V24600



688	164	3,8 g	26,7 g	4,6 g
-----	-----	-------	--------	-------



### Topfknödel, ungefüllt, vorgekocht, gebröseln CL Feinster Quarkteig

Lockerer Dessertknödel aus feinstem Topfenteig in gerösteten Bröseln gewölzt.

Diese Produktinnovation ist bereits vorgekocht und gebröseln und innerhalb kürzester Zeit als perfekte Haupt- oder Nachspeise zubereitet.

**Serviervorschlag:** Auf Holunder-Apfel Fruchtsauce aus Früchte-Mix Holunder Apfel CLA.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Mikrowelle 125x50g

Art.Nr. V01743



904	216	8,8 g	31,8 g	5,6 g
-----	-----	-------	--------	-------



### Topfknödel, vorgekocht gebröseln CL Mit feinsten Quarkfülle

Lockerer Quarkknödel. Bereits vorgekocht und und fix und fertig gebröseln mit goldbraun gerösteten Bröseln.

**Serviervorschlag:** Auf Erdbeeren Fruchtsauce aus Früchte-Mix Erdbeere CL.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Mikrowelle 120x65g

Art.Nr. V02450



880	210	7,5 g	35,0 g	4,2 g
-----	-----	-------	--------	-------



### Zwetschenfruchtknödel, vorgek. und gebröseln CL Mit feinsten Fülle aus reifen Zwetschen

Lockerer Knödel aus Quark und Kartoffeln mit einer Fülle aus Zwetschen. Bereits vorgekocht, fix und fertig gebröseln.

**Serviervorschlag:** Auf Fruchtsauce Maracuja-Aprikose aus Früchte-Mix Maracuja-Aprikose CLA.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Kombidämpfer, in der Mikrowelle 100x65g

Art.Nr. V02158



850	203	5,6 g	37,7 g	3,1 g
-----	-----	-------	--------	-------



### Zwetschenknödel, vorgekocht und gebröseln CL Mit ganzer reifer Frucht (und Stein)

Knödel aus lockerem Topfenteig mit einer ganzen reifen Zwetschge (mit Stein) gefüllt. Bereits vorgekocht, fix und fertig gebröseln mit goldbraun gerösteten Bröseln.

**Serviervorschlag:** An Rote Grütze CLA.

**Zubereitungsempfehlung:** Im Konvektomat, in der Mikrowelle 90x85g



Art.Nr. V02470



759	181	4,5 g	32,9 g	3,3 g
-----	-----	-------	--------	-------

# TK-Spezialitäten

## Dessert

Artikel Nummer	VE	Gebinde	Bezeichnung	Einwaage je l/kg		Gf	oG	Lf	C&C	Af	
V02970	5,25 kg	Karton	Mini-Cremeschnittchen	ca.25g/st	OLV		●		●		
V02968	5,25 kg	Karton	Mini-Joghurt-Heidelbeerschnittchen	ca.25g/st	OLV		●		●		
V01283	6,48 kg	Karton	Mini-Punschwürfel	30g/st	OLV		●		●		
V00112	1,62 kg	Karton	Mini-Schaumröllchen CL	ca.18g/st	OLV		●	●	●		
V01284	4,75 kg	Karton	Mini-Schokowürfel	ca.22g/st	OLV		●		●		
V02966	5,25 kg	Karton	Mini-Topfenschnittchen	ca.25g/st	OLV		●		●		



Angaben pro 100 g  
kJ| kcal |Eiweiß|Kohlenhydrate| Fett



**Mini-Cremeschnittchen**  
**Lockerer Biskuit, gefüllt**

Locker, leichter Biskuitteig gefüllt mit Quarkcreme und glaciert mit Zuckerguss, hergestellt nach altem Originalrezept. ca.25g/st

Art.Nr. **V02970**

1538	368	2,4 g	46,4 g	18,7 g
------	-----	-------	--------	--------



**Mini-Joghurt-Heidelbeerschnittchen**  
**Lockerer Biskuit, gefüllt**

Locker, leichter Biskuitteig gefüllt mit Joghurtcreme und fruchtigen Heidelbeeren, hergestellt nach altem Originalrezept und mit Staubzucker bestreut. ca.25g/st

Art.Nr. **V02968**

1303	311	4,5 g	41,5 g	14,0 g
------	-----	-------	--------	--------



**Mini-Punschwürfel**  
**Punschmasse mit Marmelade verfeinert**

Der Punschwürfel besteht aus einer mit Rum getränkten Biskuit-Masse, mit Marillenmarmelade verfeinert, mit rosa Glasurmasse überzogen, hergestellt nach altem Originalrezept. Dies verleiht dem Produkt seinen traditionellen Geschmack. 30g/st

Art.Nr. **V01283**

1512	360	5,4 g	52,1 g	14,0 g
------	-----	-------	--------	--------



**Mini-Schaumröllchen CL**  
**Mit feiner Creme gefüllt**

Die Schaumrolle ist ein locker-leichter Buttermteig, gefüllt mit frischem Eischnee, der mit Zucker und Vanillin verfeinert ist. Hergestellt nach altem Originalrezept. Dies verleiht dem Produkt seinen traditionellen Geschmack. ca.18g/st

Art.Nr. **V00112**



1919	459	5,0 g	56,0 g	24,0 g
------	-----	-------	--------	--------



**Mini-Schokowürfel**  
**Schokoladenmasse mit Marillenmarmelade gefüllt**

Der Schoko-Würfel besteht aus einer saftigen Schokomasse, gefüllt mit Marillenmarmelade, überzogen mit kakaohaltiger Fettglasurmasse, hergestellt nach altem Originalrezept. Dies verleiht dem Produkt seinen traditionellen Geschmack. ca.22g/st

Art.Nr. **V01284**

1759	420	3,9 g	46,5 g	24,4 g
------	-----	-------	--------	--------



# TK-Spezialitäten

## Dessert



### Mini-Topfenschnittchen Lockerer Biskuit, gefüllt

Locker, leichter Biskuitteig gefüllt mit Quarkcreme, hergestellt nach altem Originalrezept und mit Staubzucker bestreut. ca.25g/st
























































Art.Nr. **V02966**















































Angaben pro 100 g  
kJ| kcal |Eiweiß|Kohlenhydrate| Fett

1219	292	5,2 g	36,0 g	14,0 g
------	-----	-------	--------	--------

# TK-Spezialitäten

## Kuchen und Torten Schnitten

Artikel Nummer	VE	Gebinde	Bezeichnung	Einwaage je l/kg		Gf	oG	Lf	C&C	Af	
V20114	7,05 kg	Karton	Apfel-Mandel Riegel CL	3x2350g	OLV						
V20101	6,6 kg	Karton	Apfelstreusel Riegel	3x2200g	OLV						
V20104	6,6 kg	Karton	Aprikosenstreusel Riegel	3x2200g	OLV						
V20113	6,6 kg	Karton	Donauwelle Riegel CL	3x2200g	OLV						
V20120	4,35 kg	Karton	Kirsch-Pfirsich Riegel CL	3x1450g	OLV						
V20103	6,6 kg	Karton	Kirschstreusel Riegel	3x2200g	OLV						
V20112	7,95 kg	Karton	Käse-Mandarinen Riegel CL	3x2650g	OLV						
V20106	5,25 kg	Karton	Mandel-Bienenstich Riegel	3x1750g	OLV						
V20107	6,6 kg	Karton	Mohn-Käse Riegel CL	3x2200g	OLV						
V20117	7,35 kg	Karton	Mohn-Streusel Riegel CL	3x2450g	OLV						
V20102	6,6 kg	Karton	Pflaumenstreusel Riegel	3x2200g	OLV						
V20116	4,2 kg	Karton	Rhabarber Riegel CL	3x1400g	OLV						
V40103	7,5 kg	Karton	Tropical Frucht-Creme Riegel	3x2500g	OLV						
V20172	4,2 kg	Karton	Apfel Rührteig Schnitte CL	3x1400g	OLV						
V20179	8,4 kg	Karton	Apfel-Schnitte gedeckt CL	3x2800g	OLV						
V20151	6,3 kg	Karton	Apfelstreusel Schnitte	3x2100g	OLV						
V20461	6,3 kg	Karton	Apfelstreusel Schnitte Laktosefrei	3x2100g	OLV						
V20154	6,3 kg	Karton	Aprikosenstreusel Schnitte	3x2100g	OLV						
V20173	4,2 kg	Karton	Birnen Rührteig Schnitte CL	3x1400g	OLV						
V20163	6,0 kg	Karton	Donauwelle Schnitte CL	3x2000g	OLV						
V20153	6,3 kg	Karton	Kirschstreusel Schnitte	3x2100g	OLV						
V20463	6,3 kg	Karton	Kirschstreusel Schnitte laktosefrei	3x2100g	OLV						
V22160	7,05 kg	Karton	Käse-Rosinen Schnitte	3x2350g	OLV						
V20156	5,1 kg	Karton	Mandel-Bienenstich Schnitte	3x1700g	OLV						
V20152	6,3 kg	Karton	Pflaumenstreusel Schnitte	3x2100g	OLV						
V20462	6,3 kg	Karton	Pflaumenstreusel Schnitte laktosefrei	3x2100g	OLV						
V20159	6,75 kg	Karton	Rahm-Käse Schnitte CL	3x2250g	OLV						
V20164	7,05 kg	Karton	Rhabarber-Erdbeer Schnitte	3x2350g	OLV						
V20191	3,9 kg	Karton	Zitronen Schnitte CL	3x1300g	OLV						

Artikel Nummer	VE	Gebinde	Bezeichnung	Einwaage je l/kg		Gf	oG	Lf	C&C	Af	
V20174	7,5 kg	Karton	Zupfkuchen Schnitte CL	3x2500g	OLV						
V22151	6,0 kg	Karton	Apfelstreusel Schnitte	3x2000g	OLV						
V22166	7,2 kg	Karton	Bananen-Schoko Schnitte CL	3x2400g	OLV						
V22194	3,6 kg	Karton	Butter-Streusel Schnitte CL	3x1950g	OLV						
V22165	7,2 kg	Karton	Eierschecke Schnitte	3x2400g	OLV						
V22256	7,05 kg	Karton	Erdbeer Schnitte	3x2350g	OLV						
V22170	3,9 kg	Karton	Kirsch-Pfirsich Schnitte CL	3x1300g							
V22184	5,85 kg	Karton	Käse-Mandarinen Schnitte CL	3x2500g	OLV						
V22201	4,95 kg	Karton	Käse-Sahne Schnitte CL	3x1650g							
V22203	5,85 kg	Karton	Käse-Sahne Schnitte mit Erdbeeren	3x1950g							
V22204	5,85 kg	Karton	Käse-Sahne Schnitte mit Mandarinen CL	3x1950g							
V22193	3,75 kg	Karton	Marmor Schnitte CL	3x1250g	OLV						
V22182	6,75 kg	Karton	Mohn-Streusel Schnitte CL	3x2250g	OLV						
V22152	6,0 kg	Karton	Pflaumenstreusel Schnitte	3x2000g	OLV						
V22175	7,5 kg	Karton	Rhabarber-Rahm Schnitte	3x2500g	OLV						
V22183	4,5 kg	Karton	Rübli Schnitte CL	3x1500g							
V22192	3,75 kg	Karton	Schoko Schnitte CL	3x1250g	OLV						
V22191	3,75 kg	Karton	Zitronen Schnitte CL	3x1250g	OLV						
V88278	2,1 kg	Karton	Blutorange-Sahnerolle ohne Zuckerzusatz	1x2100g							
V80204	2,4 kg	Karton	Cappuccino-Sahne Biskuitrolle	3x800g	OLV						
V80206	2,4 kg	Karton	Eierlikör-Sahne Biskuitrolle CL	3x800g							
V88203	2,4 kg	Karton	Erdbeer-Sahne Biskuitrolle CL	3x800g							
V88286	2,1 kg	Karton	Käse-Joghurt-Sahne Biskuitrolle ohne Zuckerzusatz	1x2100g							
V88336	2,4 kg	Karton	Schwarzwälder-Kirsch-Sahne Biskuitrolle CL	3x800g							
V88201	2,4 kg	Karton	Zitronen-Sahne Biskuitrolle CL	3x800g							

# TK-Spezialitäten

## Kuchen und Torten Schnitten

Angaben pro 100 g  
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



### Apfel-Mandel Riegel CL

#### Rührteig mit Äpfeln und Mandeln

#### 3 Bleche á 3 Riegel á 9x38cm

Saftiger Rührteig mit leckeren versunkenen Apfelspalten, mit Mandeln bestreut. 3x2350g

Art.Nr. V20114



1017	246	3,3 g	27,4 g	13,3 g
------	-----	-------	--------	--------



### Apfelstreusel Riegel

#### Sandmasse mit Äpfeln und Streusel

#### 3 Bleche á 3 Riegel á 9x38cm

Der Klassiker unter den Kuchenschnitten. Herrlich saftige Äpfel versunken in einer lockeren Sandmasse, bedeckt von einem Meer aus Streusel. Auch mit Schlagsahne ein Hochgenuss. 3x2200g

Art.Nr. V20101

1207	291	3,8 g	35,3 g	-
------	-----	-------	--------	---



### Aprikosenstreusel Riegel

#### Sandmasse mit Aprikosen und Streusel

#### 3 Bleche á 3 Riegel á 9x38cm

Herrlich saftige Aprikosenhälften versunken in einer lockeren Sandmasse, bedeckt von einem Meer aus Streusel. Fruchtig und frisch ist dieser Klassiker zu jeder Jahreszeit ein Genuss. 3x2200g

Art.Nr. V20104

1221	294	3,9 g	36,0 g	-
------	-----	-------	--------	---



### Donauwelle Riegel CL

#### Heller und dunkler Rührteig mit Sauerkirschen

#### 3 Bleche á 3 Riegel á 9x38 cm

Traditionelles Rezept einer Kuchenschnitte mit hellem und dunklem Rührteig. Dieser bekommt durch das Eindrücken der Sauerkirschen seine typisch wellenartige Schichtung. Gekrönt wird das ganze von einer Creme und dem traditionellen Schokoladenüberzug mit Wellenmuster. 3x2200g

Art.Nr. V20113



1487	357	3,9 g	36,8 g	21,3 g
------	-----	-------	--------	--------



### Kirsch-Pfirsich Riegel CL

#### Heller Rührteig mit Kirschen und Pfirsichen

#### 3 Bleche á 3 Riegel á 9x38cm

Besonders luftig und zart im Biss ist dieser Kuchen ein besonderer Gaumenschmaus. Seine Saftigkeit bekommt er von den eingebetteten Früchten (Kirschen und Pfirsichstücke). Goldbraun gebacken ist dieser Kuchen auch für das Auge ein Hochgenuss. 3x1450g

Art.Nr. V20120



1194	287	3,8 g	31,8 g	-
------	-----	-------	--------	---

Angaben pro 100 g  
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



**Kirschstreusel Riegel**  
**Sandmasse mit Kirschen und Streusel**  
**3 Bleche á 3 Riegel á 9x38cm**

Herrlich saftige Kirschen versunken in einer lockeren Sandmasse, bedeckt von einem Meer aus Streusel. Die vollmundigen Sauerkirschen verleihen diesem Kuchen eine besonders feine Note. 3x2200g

Art.Nr. **V20103**

1214	292	4,0 g	35,0 g	-
------	-----	-------	--------	---



**Käse-Mandarinen Riegel CL**  
**Mürbeteig mit Käsecreme und Mandarinen**  
**3 Bleche á 3 Riegel á 9x38cm**

Mürbeteigkuchen mit einer saftigen Sahnecreme aus frischem Speisequark und Eiern, garniert mit Mandarinspalten. Leicht erwärmt ist dieser Kuchen besonders schmackhaft. 3x2650g

Art.Nr. **V20112**



652	157	5,8 g	23,0 g	4,3 g
-----	-----	-------	--------	-------



**Mandel-Bienenstich Riegel**  
**Hefeteig mit Vanille-Creme und Mandeldecke**  
**3 Bleche á 3 Riegel á 9x38cm**

Der deutsche Kuchenklassiker schlechthin. Auf dem lockeren Hefeteig bettet sich eine wunderbar abgeschmeckte Vanille-Creme, die von einer goldbraunen Decke aus karamellisierten Mandeln abgedeckt wird. 3x1750g

Art.Nr. **V20106**

1280	308	4,2 g	33,9 g	-
------	-----	-------	--------	---



**Mohn-Käse Riegel CL**  
**Mürbeteig-/Biskuitboden mit Mohn-Käse Masse**  
**3 Bleche á 3 Riegel á 9x38cm**

Herrliche Variation eines klassischen Streuselkuchens mit saftigem Mohn und einer lockeren Käsemasse. Mit dieser Mischung bieten Sie ihren Kunden etwas ganz besonderes. 3x2200g

Art.Nr. **V20107**



1192	288	6,7 g	32,5 g	-
------	-----	-------	--------	---



**Mohn-Streusel Riegel CL**  
**Rührteig mit Mohn und Streuseln**  
**3 Bleche á 3 Riegel á 9x38cm**

Ein lockerer Rührteig mit einer feinen Mohnmasse, bedeckt mit vielen knusprigen Streuseln. 3x2450g

Art.Nr. **V20117**



1395	339	7,0 g	34,9 g	18,3 g
------	-----	-------	--------	--------

# TK-Spezialitäten

## Kuchen und Torten Schnitten

Angaben pro 100 g  
kJ| kcal |Eiweiß|Kohlenhydrate| Fett



### Pflaumenstreusel Riegel

#### Sandmasse mit Pflaumen und Streusel

#### 3 Bleche á 3 Riegel á 9x38cm

Herrlich saftige Pflaumenhälften versunken in einer lockeren Sandmasse, bedeckt von einem Meer aus Streusel. Nach traditionellem Rezept gebacken, lässt diese Schnitte Erinnerungen an die gute alte Zeit wach werden. 3x2200g

Art.Nr. V20102

1197	288	3,9 g	34,6 g	-
------	-----	-------	--------	---



### Rhabarber Riegel CL

#### Sandteig mit Rhabarberstücken

#### 3 Bleche á 3 Riegel á 9x38cm

Ein lockerer Rührteig und feine Rhabarberstücke. Vereint zu einer spritzigen Kuchenkomposition ist dieser Kuchen nicht nur im Sommer ein Hochgenuss. 3x1400g

Art.Nr. V20116



1158	279	3,8 g	29,8 g	15,6 g
------	-----	-------	--------	--------



### Tropical Frucht-Creme Riegel

#### Tropicalfrüchte auf Creme und zartem Rührteig

#### 3 Bleche á 3 Riegel á 9x38cm

Eine Auswahl tropischer Köstlichkeiten gebettet auf einer schmackhaften Creme, unterlegt mit zartem Rührteig. Diese Schnitte bringt Südsee-Feeling ins Haus. 3x2500g

Art.Nr. V40103

773	186	1,8 g	28,8 g	6,8 g
-----	-----	-------	--------	-------



### Apfel Rührteig Schnitte CL

#### Rührteig mit leckeren Apfelstücken

#### 3 Bleche á 28 Portionen á 7x5cm

Leckere Apfelstückchen auf lockerem Rührteig. Ein bewährter Klassiker, der Lust auf mehr macht. Stückgewicht: ca. 50 g. 3x1400g

Art.Nr. V20172



1199	288	3,6 g	32,5 g	15,7 g
------	-----	-------	--------	--------



### Apfel-Schnitte gedeckt CL

#### Mürbeteig mit Apfelmasse und Zuckerdecke

#### 3 Bleche á 28 Portionen á 7x5cm

Ein Mürbeteigboden mit einer feinen, saftigen Apfelmasse, die wiederum von Mürbeteig abgedeckt wird. Geschmacklich wird dieser Kuchen durch eine knackige Zuckerdecke abgerundet. Stückgewicht: ca. 100 g. 3x2800g

Art.Nr. V20179



981	237	2,7 g	35,3 g	-
-----	-----	-------	--------	---

Angaben pro 100 g  
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



**Apfelstreusel Schnitte**  
**Sandmasse mit Äpfeln und Streusel**  
**3 Bleche á 28 Portionen á 7x5cm**

Der Klassiker unter den Kuchenschnitten. Herrlich saftige Äpfel versunken in einer lockeren Sandmasse, bedeckt von einem Meer aus Streusel. Auch mit Schlagsahne ein Hochgenuss. Stückgewicht: ca. 75 g. 3x2100g

Art.Nr. **V20151**

1227	296	3,8 g	35,9 g	-
------	-----	-------	--------	---



**Apfelstreusel Schnitte Laktosefrei**  
**und zuckerreduziert mit versunkenen Apfelstücken**  
**3 Bleche á 28 Portionen á 7x5cm**

Der Klassiker unter den Kuchenschnitten jetzt auch laktosefrei und zuckerreduziert. Herrlich saftige Äpfel versunken in einer lockeren Sandmasse, bedeckt von einem Meer aus Streusel. Stückgewicht: ca. 75 g. 3x2100g

Art.Nr. **V20461**

1235	298	4,4 g	31,7 g	16,7 g
------	-----	-------	--------	--------



**Aprikosenstreusel Schnitte**  
**Sandmasse mit Aprikosen und Streusel**  
**3 Bleche á 28 Portionen á 7x5cm**

Herrlich saftige Aprikosenhälften versunken in einer lockeren Sandmasse, bedeckt von einem Meer aus Streusel. Fruchtig und frisch ist dieser Klassiker zu jeder Jahreszeit ein Genuss. Stückgewicht: ca. 75 g. 3x2100g

Art.Nr. **V20154**

1241	299	4,0 g	36,6 g	-
------	-----	-------	--------	---



**Birnen Rührteig Schnitte CL**  
**Rührteig mit Schokotropfen und Birnenstücken**  
**3 Bleche á 28 Portionen á 7x5cm**

Die Kombination aus Birnen und feinen Schokotropfen verleihen diesem Kuchen das besondere Etwas. Dieser Kuchen lässt sich auch wunderbar mit einer Kugel Vanilleeis servieren. Stückgewicht: ca. 50 g. 3x1400g

Art.Nr. **V20173**



1223	295	3,7 g	33,9 g	15,8 g
------	-----	-------	--------	--------



**Donauwelle Schnitte CL**  
**Heller und dunkler Rührteig mit Sauerkirschen**  
**3 Bleche á 28 Portionen á 7x5cm**

Traditionelles Rezept einer Kuchenschnitte mit hellem und dunklem Rührteig. Dieser bekommt durch das Eindringen der Sauerkirschen seine typisch wellenartige Schichtung. Gekrönt wird das Ganze von einer aromatisierten Creme und dem traditionellen Schokoladenüberzug mit Wellenmuster. Stückgewicht: ca. 71 g. 3x2000g

Art.Nr. **V20163**



1474	354	3,8 g	36,2 g	-
------	-----	-------	--------	---

# TK-Spezialitäten

## Kuchen und Torten Schnitten

Angaben pro 100 g  
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



### Kirschstreusel Schnitte Sandmasse mit Kirschen und Streusel 3 Bleche á 28 Portionen á 7x5cm

Herrlich saftige Kirschen versunken in einer lockeren Sandmasse, bedeckt von einem Meer aus Streusel. Die vollmundigen Sauerkirschen verleihen diesem Kuchen eine besonders feine Note. Stückgewicht: ca. 75 g. 3x2100g

Art.Nr. **V20153**

1234	297	4,0 g	35,6 g	-
------	-----	-------	--------	---



### Kirschstreusel Schnitte laktosefrei und zuckerreduziert mit versunkenen Kirschen 3 Bleche á 28 Portionen á 7x5cm

Jetzt auch laktosefrei und zuckerreduziert. Herrlich saftige Kirschen versunken in einer lockeren Sandmasse, bedeckt von einem Meer aus Streusel. Die vollmundigen Sauerkirschen verleihen diesem Kuchen eine besonders feine Note. Stückgewicht: ca. 75 g. 3x2100g

Art.Nr. **V20463**

1242	299	4,6 g	31,4 g	16,7 g
------	-----	-------	--------	--------



### Käse-Rosinen Schnitte Mürbeteig mit einer saftigen Käsecreme und Rosinen 3 Bleche á 32 Portionen á 7x4,5cm

Mürbteigboden mit einer saftigen Käsecreme aus frischem Speisequark und Rosinen. Warm aus dem Backofen besonders schmackhaft. 3x2350g

Art.Nr. **V22160**



1055	253	6,4 g	31,5 g	10,9 g
------	-----	-------	--------	--------



### Mandel-Bienenstich Schnitte Hefeteig mit Vanille-Creme und Mandeldecke 3 Bleche á 28 Portionen á 7x5cm

Auf dem lockeren Hefeteig bettet sich eine wunderbar abgeschmeckte Vanille-Creme, die von einer goldbraunen Decke aus karamellisierten Mandeln abgedeckt wird. Der deutsche Kuchenklassiker. Stückgewicht: ca. 61 g. 3x1700g

Art.Nr. **V20156**

1272	306	4,2 g	33,8 g	-
------	-----	-------	--------	---



### Pflaumenstreusel Schnitte Sandmasse mit Pflaumen und Streusel 3 Bleche á 28 Portionen á 7x5cm

Herrlich saftige Pflaumenhälften versunken in einer lockeren Sandmasse, bedeckt von einem Meer aus Streusel. Nach traditionellem Rezept gebacken, lässt diese Schnitte Erinnerungen an die gute alte Zeit wach werden. Stückgewicht: ca. 75 g. 3x2100g

Art.Nr. **V20152**

1217	293	3,9 g	35,2 g	-
------	-----	-------	--------	---





**Pflaumenstreusel Schnitte laktosefrei  
und zuckerreduziert mit versunkenen Pflaumen**  
**3 Bleche á 28 Portionen á 7x5cm**

Jetzt auch Laktosefrei und Zuckerreduziert. Herrlich saftige Pflaumenhälften versunken in einer lockeren Sandmasse, bedeckt von einem Meer aus Streusel. Nach traditionellem Rezept gebacken, lässt diese Schnitte Erinnerungen an die gute alte Zeit wach werden. Stückgewicht: ca. 75 g. 3x2100g

Art.Nr. **V20462**

1225	295	4,5 g	31,1 g	16,6 g
------	-----	-------	--------	--------



**Rahm-Käse Schnitte CL**  
**Mürbeteig mit einer Sauerrahmmasse**  
**3 Bleche á 28 Portionen á 7x5cm**

Frischer Sauerrahm und Eier verbinden sich zu einer saftigen Masse und lassen diesen Kuchen besonders schmackhaft werden. Gehobelte Mandeln verleihen den letzten Schliff und runden das Aroma ab. Auch warm ein Hochgenuss. Stückgewicht: ca. 80 g. 3x2250g

Art.Nr. **V20159**



918	220	7,7 g	28,6 g	-
-----	-----	-------	--------	---



**Rhabarber-Erdbeer Schnitte**  
**Rhabarber und Erdbeeren auf Joghurtcreme**  
**3 Bleche á 28 Portionen á 7x5cm**

Rhabarber und Erdbeer hat sich als allseits beliebte Komposition erwiesen, welche in diesem Kuchen noch durch eine leckere Joghurtcreme und Streusel auf einer Sandmasse abgerundet wird. Stückgewicht: ca. 84 g. 3x2350g

Art.Nr. **V20164**

937	225	3,4 g	27,3 g	11,0 g
-----	-----	-------	--------	--------



**Zitronen Schnitte CL**  
**Zitronen-Rührteig mit leckerer Milchcreme**  
**3 Bleche á 28 Portionen á 7x5cm**

Ein feines Zitronenaroma zieht sich wie ein Gedicht durch diesen Kuchen. Abgerundet wird das Ganze von einem leckeren Milchcreme-Überzug. Stückgewicht: ca. 46 g. 3x1300g

Art.Nr. **V20191**



1854	444	5,4 g	43,8 g	-
------	-----	-------	--------	---



**Zupfkuchen Schnitte CL**  
**Schoko-Mürbeteig mit heller Zupfkuchenmasse**  
**3 Bleche á 28 Portionen á 7x5cm**

Eine Kombination aus Käsekuchen und Schokoladenkuchen. Der Teig besteht aus einer lockeren Mürbeteigmasse mit Kakaozugabe. Die helle Quark-Creme wird gespickt von leckeren Kakaostreusel und sorgt für den typischen Geschmack. Stückgewicht: ca. 89 g. 3x2500g

Art.Nr. **V20174**



1157	278	8,1 g	38,2 g	9,9 g
------	-----	-------	--------	-------

# TK-Spezialitäten

## Kuchen und Torten Schnitten

Angaben pro 100 g  
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



### Apfelstreusel Schnitte

**Sandmasse mit Apfelspalten und Streusel**

**3 Bleche á 32 Portionen á 7x4,5cm**

Der Klassiker unter den Kuchenschnitten. Herrlich saftige Äpfel versunken in einer lockeren Sandmasse, bedeckt von einem Meer aus Streuseln. Auch mit Schlagsahne ein Hochgenuss. 3x2000g

Art.Nr. **V22151**

1207	291	3,8 g	35,3 g	14,6 g
------	-----	-------	--------	--------



### Bananen-Schoko Schnitte CL

**Mürbeteig mit Bananen-Schmand-Quark und Streusel**

**3 Bleche á 32 Portionen á 7x4,5cm**

Moderne Komposition durch das Zusammenspiel von cremiger Schmand-Quarkfüllung und feinem Bananenpüree, bedeckt mit Schokostreuseln. 3x2400g

Art.Nr. **V22166**



1027	247	6,5 g	31,7 g	-
------	-----	-------	--------	---



### Butter-Streusel Schnitte CL

**Lockerer Butterhefeteig mit Butterstreusel**

**3 Bleche á 32 Portionen á 7x4,5cm**

Lockerer Butterhefeteig mit knackigen Butterstreuseln, fertig gebacken, tiefgefroren 3x1950g

Art.Nr. **V22194**



1531	369	7,2 g	51,1 g	14,4 g
------	-----	-------	--------	--------



### Eierschecke Schnitte

**Mürbeteig mit Quark und lockerem Eieguss**

**3 Bleche á 32 Portionen á 7x4,5cm**

Diese Eierschecke Schnitte zeichnet sich durch eine feine Käsemasse und einem lockeren Eieguss auf zartem Mürbeteigboden aus. 3x2400g

Art.Nr. **V22165**

939	225	6,5 g	26,0 g	-
-----	-----	-------	--------	---



### Erdbeer Schnitte

**Rührteig mit Erdbeeren auf einer hellen Creme**

**3 Bleche á 32 Portionen á 7x4,5cm**

Zarter Rührteigboden, der mit fruchtigen Erdbeeren auf einer schmackhaften hellen Creme belegt ist. 3x2350g

Art.Nr. **V22256**

745	180	1,7 g	27,4 g	-
-----	-----	-------	--------	---



**Kirsch-Pfirsich Schnitte CL**  
**Sandmasse mit Pfirsichstücken und Sauerkirschen**  
**3 Bleche á 32 Portionen á 7x4,5cm**

Besonders luftig und zart im Biss ist dieser Kuchen ein besonderer Gaumenschmaus. Seine Saftigkeit bekommt er von den eingebetteten Früchten (Kirschen und Pfirsichstücke). Goldbraun gebacken ist dieser Kuchen auch für das Auge ein Hochgenuss. 3x1300g

Art.Nr. **V22170**



1194	287	3,8 g	31,8 g	15,7 g
------	-----	-------	--------	--------



**Käse-Mandarinen Schnitte CL**  
**Mürbeteigboden mit einer saftigen Käsecreme**  
**3 Bleche á 32 Portionen á 7x4,5cm**

Mürbeteigboden mit einer saftigen Käsecreme aus frischem Speisequark und Eiern, garniert mit Mandarinspalten. Warm aus dem Ofen besonders schmackhaft, fertig gebacken, tiefgefroren. 3x2500g

Art.Nr. **V22184**



794	190	5,9 g	25 g	7,1 g
-----	-----	-------	------	-------



**Käse-Sahne Schnitte CL**  
**Biskuitböden mit Quark-Sahnecreme-Füllung**  
**3 Bleche á 32 Portionen á 7x4,5cm**

Lockere Quark-Sahnecreme eingebettet zwischen zwei Biskuitböden. Mit Dekorschnee abgeseibt. 3x1650g

Art.Nr. **V22201**



910	218	7,2 g	25,4 g	9,5 g
-----	-----	-------	--------	-------



**Käse-Sahne Schnitte mit Erdbeeren**  
**Biskuitböden mit Erdbeeren in Quark-Sahnecreme**  
**3 Bleche á 32 Portionen á 7x4,5cm**

Lockere Quark-Sahne-Creme mit fruchtigen Erdbeerstücken ist zwischen zwei zarten Biskuitböden eingebettet. Mit feinem Dekorschnee abgeseibt, bekommt diese Schnitte ihren letzten Schliff. 3x1950g

Art.Nr. **V22203**

695	167	5,3 g	21,0 g	6,6 g
-----	-----	-------	--------	-------



**Käse-Sahne Schnitte mit Mandarinen CL**  
**Biskuitböden mit Mandarinen und Quark-Sahnecreme**  
**3 Bleche á 32 Portionen á 7x4,5cm**

Lockere Quark-Sahne-Creme mit Mandarinstückchen ist zwischen zwei zarten Biskuitböden eingebettet. Mit feinem Dekorschnee abgeseibt, bekommt diese Schnitte ihren letzten Schliff. 3x1950g

Art.Nr. **V22204**



794	190	5,8 g	24,3 g	7,5 g
-----	-----	-------	--------	-------

# TK-Spezialitäten

## Kuchen und Torten Schnitten

Angaben pro 100 g  
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



### Marmor Schnitte CL

Heller und dunkler Rührteig mit Schokoglasur

3 Bleche á 32 Portionen á 7x4,5cm

Klassisch marmorierte Schnitte mit einer hellen und dunklen Rührmasse, abgerundet mit einem Schokoladenüberzug. 3x1250g

Art.Nr. V22193



1776	427	4,9 g	40,1 g	27,2 g
------	-----	-------	--------	--------



### Mohn-Streusel Schnitte CL

Rührteig mit Mohn und Streusel

3 Bleche á 32 Portionen á 7x4,5cm

Klassische Mohn-Schnitte auf saftigem Rührteig, bedeckt von einem Meer aus Streuseln. 3x2250g

Art.Nr. V22182



1395	339	7,0 g	34,9 g	-
------	-----	-------	--------	---



### Pflaumenstreusel Schnitte

Sandmasse mit Pflaumenstücken und Streusel

3 Bleche á 32 Portionen á 7x4,5cm

Herrlich saftige Pflaumenhälften versunken in einer saftigen Sandmasse, bedeckt von einem Meer aus Streuseln. 3x2000g

Art.Nr. V22152

1196	288	3,9 g	34,6 g	-
------	-----	-------	--------	---



### Rhabarber-Rahm Schnitte

Sandteig mit Rhabarberstücken und Käse-Rahmdecke

3 Bleche á 32 Portionen á 7x4,5cm

Feine Sandmasse mit Rhabarberstücken, bedeckt von einer feinen Käse-Rahmmasse. Abgerundet mit gehackten Haselnüssen bietet dieser Kuchen ein besonders vollmundiges Aroma. 3x2500g

Art.Nr. V22175

896	515	5,6 g	25,3 g	-
-----	-----	-------	--------	---



### Rübli Schnitte CL

Haselnuss-Rührteig mit Karottenstückchen

3 Bleche á 32 Portionen á 7x4,5cm

Haselnuss-Rührteig mit Karottenstückchen, überzogen mit einer hellen Fettglasur, fertig gebacken, tiefgefroren. 3x1500g

Art.Nr. V22183



1609	386	4,8 g	36 g	24,6 g
------	-----	-------	------	--------

Angaben pro 100 g  
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



**Schoko Schnitte CL**  
**Dunkler Rührteig mit Schokoglasur**  
**3 Bleche á 32 Portionen á 7x4,5cm**

Die süße Sünde für alle Schokoliebhaver. Diese verführerische Schokoladen-Kombination ist auch mit Schlagsahne ein Hochgenuss. 3x1250g

Art.Nr. **V22192**



1732	418	4,9 g	37,6 g	-
------	-----	-------	--------	---



**Zitronen Schnitte CL**  
**Lockerer Zitronenrührteig mit Milchcreme**  
**3 Bleche á 32 Portionen á 7x4,5cm**

Ein feines Zitronenaroma zeichnet diesen Kuchen aus. Abgerundet mit einem leckeren Milchcreme-Überzug. 3x1250g

Art.Nr. **V22191**



1856	444	5,4 g	43,8 g	-
------	-----	-------	--------	---



**Blutorange-Sahnerolle ohne Zuckerzusatz**  
**Gefüllt mit Blutorangen-Sahnecreme (geschnitten)**  
**45 Portionen á 2,5cm**

Locker leichter Biskuitkuchen mit leckerer Sahnefüllung. Hier die Variante mit hellem Teig und einer Blutorangen-Sahnecreme. Stückgewicht: ca. 47 g. 1x2100g

Art.Nr. **V88278**

1190	284	5,54 g	31,6 g	17,3 g
------	-----	--------	--------	--------



**Cappuccino-Sahne Biskuitrolle**  
**Gefüllt mit Cappuccino-Sahnecreme (ungeschnitten)**  
**3 Rollen á 34cm**

Locker leichter Biskuitkuchen mit leckerer Sahnefüllung. Hier die Variante mit dunklem Teig und einer Cappuccino-Sahnecreme. Stückgewicht: ca. 44 g. 3x800g

Art.Nr. **V80204**

1102	264	4,9 g	25,0 g	16,0 g
------	-----	-------	--------	--------



**Eierlikör-Sahne Biskuitrolle CL**  
**Gefüllt mit Eierlikör-Sahnecreme (ungeschnitten)**  
**3 Rollen á 34cm**

Locker leichter Biskuitkuchen mit leckerer Sahnefüllung. Hier die Variante mit hellem Teig und einer Eierlikör-Sahnecreme. Enthält Alkohol. Stückgewicht: ca. 44 g. 3x800g

Art.Nr. **V80206**



1088	259	5,5 g	24,2 g	15,6 g
------	-----	-------	--------	--------

# TK-Spezialitäten

## Kuchen und Torten Schnitten

Angaben pro 100 g  
kJ| kcal |Eiweiß|Kohlenhydrate| Fett



### Erdbeer-Sahne Biskuitrolle CL Gefüllt mit Erdbeer-Sahnecreme (ungeschnitten) 3 Rollen á 34cm

Locker leichter Biskuitkuchen mit leckerer Sahnefüllung. Hier die Variante mit hellem Teig und einer Erdbeer-Sahnecreme. Stückgewicht: ca. 44 g. 3x800g

Art.Nr. V88203



1223	292	5,0 g	34,7 g	14,2 g
------	-----	-------	--------	--------



### Käse-Joghurt-Sahne Biskuitrolle ohne Zuckerzusatz Gefüllt mit Käse-Joghurt-Sahnecreme (geschnitten) 45 Portionen á 2,5cm

Locker leichter Biskuitkuchen mit leckerer Sahnefüllung. Hier die Variante mit hellem Teig und einer Käse-Joghurt-Sahnecreme. Stückgewicht: ca. 47 g. 1x2100g

Art.Nr. V88286

986	237	5,4 g	26,6 g	14,3 g
-----	-----	-------	--------	--------



### Schwarzwälder-Kirsch-Sahne Biskuitrolle CL Gefüllt mit Sahnecreme, Kirschen und Kirschwasser (ungeschnitten) 3 Rollen á 34cm

Locker leichter Biskuitkuchen mit leckerer Sahnefüllung. Hier die Variante mit dunklem Teig, einer Sahnecreme, Kirschen und Kirschwasser. Mit Alkohol. Stückgewicht: ca. 44 g. 3x800g

Art.Nr. V88336



1062	254	4,6 g	26,4 g	14,4 g
------	-----	-------	--------	--------



### Zitronen-Sahne Biskuitrolle CL Gefüllt mit Zitronen-Sahnecreme (ungeschnitten) 3 Rollen á 34cm

Locker leichter Biskuitkuchen mit leckerer Sahnefüllung. Hier die Variante mit hellem Teig und einer Zitronen-Sahnecreme. Stückgewicht: ca. 44 g. 3x800g

















Art.Nr. V88201



1031	247	4,8 g	26,7 g	13,4 g
------	-----	-------	--------	--------

# TK-Spezialitäten

## Kuchen und Torten rund

Artikel Nummer	VE	Gebinde	Bezeichnung	Einwaage je l/kg		Gf	oG	Lf	C&C	Af	
V50156	4,0 kg	Karton	Aprikosen-Quark Torte	4x1000g			●				
V50151	4,4 kg	Karton	Erdbeer Torte	4x1100g			●				
V50153	4,4 kg	Karton	Mango Torte	4x1100g			●				
V50203	1,5 kg	Karton	Mozart Torte CL	1x1500g	OLV		●				
V50204	1,5 kg	Karton	Rübli Torte CL	1x1500g	OLV		●				
V50152	4,4 kg	Karton	Schoko Joghurt Torte	4x1100g			●				
V20301	1,45 kg	Karton	Apfel-Joghurt Rührkuchen CL	1x1450g	OLV		●				
V50102	1,43 kg	Karton	Bananen Schoko Torte	1x1430g	OLV		●				
V20401	2,5 kg	Karton	Gutshof-Kuchen Apfel Streusel CL	1x2500g	OLV		●	●			
V20403	2,75 kg	Karton	Gutshof-Kuchen Käse Streusel CL	1x2750g	OLV		●				
V20402	2,5 kg	Karton	Gutshof-Kuchen Pflaumen Streusel CL	1x2500g	OLV		●	●			
V20303	1,45 kg	Karton	Kirsch-Joghurt Rührkuchen CL	1x1450g			●				
V20305	1,45 kg	Karton	Kirsch-Pfirsich Rührkuchen CL	1x1450g	OLV		●				
V20302	1,45 kg	Karton	Pflaumen-Joghurt Rührkuchen CL	1x1450g	OLV		●				
V20304	1,45 kg	Karton	Rhabarber-Erdbeer Rührkuchen CL	1x1450g		●	●	●		●	
V20311	2,0 kg	Karton	Russischer Zupfkuchen CL	1x2000g	OLV		●				
V20331	3,2 kg	Karton	Frankfurter Kranz	2x1600g	OLV		●				
V20320	2,4 kg	Karton	Marmorkuchen CL	2x1200g	OLV		●				
V20321	2,4 kg	Karton	Nusskranz CL	2x1200g	OLV		●				
V20334	2,4 kg	Karton	Schoko Napfkuchen CL	2x1200g	OLV		●				
V20336	2,4 kg	Karton	Zitronen Napfkuchen CL	2x1200g	OLV		●				





**Aprikosen-Quark Torte**  
**Sahne-Quarkcreme mit Aprikosen und Fruchtgelee**  
**4 Torten á 24cm Durchmesser**

Unter einer wunderbar vollmundigen Quarkcreme verstecken sich herrliche Aprikosen und leckeres Fruchtgelee auf hellem Tortenboden. Fertig geschnitten in 14 Stücke. Einfach servieren und genießen. Stückgewicht ca. 71 g. 4x1000g

Art.Nr. **V50156**

872	207	4,8 g	32,0 g	6,6 g
-----	-----	-------	--------	-------



**Erdbeer Torte**  
**Erdbeer-Sahnecreme, dekoriert mit Erdbeerböhlen**  
**4 Torten á 24cm Durchmesser**

Herrlich abgeschmeckte Erdbeer-Sahnecreme auf hellem Tortenboden, bedeckt mit saftigen Erdbeeren, am Kuchenrand mit Mandelblättchen dekoriert. Fertig geschnitten in 14 Stücke. Einfach servieren und genießen. Stückgewicht ca. 79 g. 4x1100g

Art.Nr. **V50151**

904	216	4,2 g	24,4 g	11,3 g
-----	-----	-------	--------	--------



**Mango Torte**  
**Fruchtig sahnige Creme-Torte mit Mangogelee**  
**4 Torten á 24cm Durchmesser**

Fruchtig und besonders frisch ist dieser Kuchen durch seine leichte Creme und dem Überzug aus Mangogelee. Fertig geschnitten in 14 Stücke. Einfach servieren und genießen. Stückgewicht ca. 79 g. 4x1100g

Art.Nr. **V50153**

761	181	3,7 g	25,9 g	7,0 g
-----	-----	-------	--------	-------



**Mozart Torte CL**  
**Schokorührteig mit Haselnüssen**  
**1 Torte á 28cm Durchmesser**

Schokorührteig mit Haselnüssen, gefüllt mit einer Aprikosenmarmelade und überzogen mit einer kakaohaltigen Fettglasur, eingeteilt in 14 Stücke, fertig gebacken, tiefgefroren. 1x1500g

Art.Nr. **V50203**



1645	395	3,9 g	43,2 g	22,4 g
------	-----	-------	--------	--------



**Rübli Torte CL**  
**Haselnuss-Rührteig mit Karottenstückchen überzogen**  
**1 Torte á 27cm Durchmesser**

Haselnuss-Rührteig mit Karottenstückchen, überzogen mit einer hellen Fettglasur, dekoriert mit 14 Marzipan-Rübli-Auflegern, fertig gebacken, tiefgefroren. 1x1500g

Art.Nr. **V50204**



1692	406	5 g	39,5 g	25,2 g
------	-----	-----	--------	--------



# TK-Spezialitäten

## Kuchen und Torten rund

Angaben pro 100 g  
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



### Schoko Joghurt Torte Dunkler Tortenboden mit Schoko-Joghurtcreme 4 Torten á 24cm Durchmesser

Eine Komposition aus Schokolade und Joghurt machen diesen Kuchen unwiderstehlich. Fertig geschnitten in 14 Stück. Einfach servieren und genießen. Stückgewicht ca. 79 g. 4x1100g

Art.Nr. V50152

1170	280	7,0 g	27,1 g	16,0 g
------	-----	-------	--------	--------



### Apfel-Joghurt Rührkuchen CL Rührteig mit feiner Joghurtcreme, aufgestreute Äpfel und einem leichten Guss 1 Kuchen á 28cm Durchmesser (ungeschnitten)

Rührteigmasse mit einer feinen Joghurtcreme, aufgestreuten Apfelspalten und einem leichten Guss, fertig gebacken, tiefgefroren. 1x1450g

Art.Nr. V20301



1195	287	4,5 g	30,8 g	16 g
------	-----	-------	--------	------



### Bananen Schoko Torte Dunkler Tortenboden mit Bananen-Sahne-Creme 1 Torte á 24cm Durchmesser (ungeschnitten)

Eine verführerische Torte mit Bananen-Sahne-Creme auf dunklem Tortenboden, mit Kakao und Schokoladenspänen garniert. 1x1430g

Art.Nr. V50102

1151	275	4,7 g	33,1 g	-
------	-----	-------	--------	---



### Gutshof-Kuchen Apfel Streusel CL Rührteig mit Äpfeln und Streuseln 1 Kuchen á 39cm Durchmesser (ungeschnitten)

Ein Gutshof-Kuchen mit versunkenen saftigen Apfelstückchen, bedeckt mit einem Meer aus Streuseln. 1x2500g

Art.Nr. V20401



1191	287	3,7 g	34,9 g	-
------	-----	-------	--------	---



### Gutshof-Kuchen Käse Streusel CL Rührteig mit Quarkfüllung und Streuseln 1 Kuchen á 39cm Durchmesser (ungeschnitten)

Ein Gutshof-Kuchen mit einer lockeren Quarkfüllung, bedeckt mit einem Meer aus Streuseln. 1x2750g

Art.Nr. V20403



1169	280	6,5 g	34,7 g	-
------	-----	-------	--------	---

Angaben pro 100 g  
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



**Gutshof-Kuchen Pflaumen Streusel CL**  
**Rührteig mit Pflaumen und Streuseln**  
**1 Kuchen á 39cm Durchmesser (ungeschnitten)**

Ein Gutshof-Kuchen mit herrlich saftigen versunkenen Pflaumen, bedeckt mit einem Meer aus Streuseln. 1x2500g

Art.Nr. **V20402**



1139	274	3,7 g	32,2 g	-
------	-----	-------	--------	---



**Kirsch-Joghurt Rührkuchen CL**  
**Rührteig mit feiner Joghurtcreme, aufgestreute Kirschen**  
**und einem leichten Guss 1 Kuchen 28cm Durchmesser**  
**(ungeschnitten)**

1x1450g

Art.Nr. **V20303**



1198	287	4,6 g	30,7 g	16 g
------	-----	-------	--------	------



**Kirsch-Pfirsich Rührkuchen CL**  
**Rührteig mit feiner Joghurtcreme, aufgestreute Kirschen und**  
**Pfirsichwürfel und einem leichten Guss 1 Kuchen 28cm**  
**Durchmesser (ungeschnitten)**

1x1450g

Art.Nr. **V20305**



1175	282	4,6 g	30,2 g	15,7 g
------	-----	-------	--------	--------



**Pflaumen-Joghurt Rührkuchen CL**  
**Rührteig mit feiner Joghurtcreme, aufgestreute Pflaumen**  
**und einem leichten Guss 1 Kuchen á 28cm Durchmesser**  
**(ungeschnitten)**

1x1450g

Art.Nr. **V20302**



-	-	-	-	-
---	---	---	---	---



**Rhabarber-Erdbeer Rührkuchen CL**  
**Rührteig mit feiner Joghurtcreme, aufgestreute**  
**Rhabarber-Erdbeeren und einem leichten Guss 1 Kuchen**  
**28cm Durchmesser (ungeschnitten)**

1x1450g

Art.Nr. **V20304**



1156	278	4,5 g	29 g	15,7 g
------	-----	-------	------	--------

# TK-Spezialitäten

## Kuchen und Torten rund

Angaben pro 100 g  
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



### Russischer Zupfkuchen CL

#### Dunkler Mürbeteig mit Quark, Kirschen und Streusel

#### 1 Kuchen á 28cm Durchmesser (ungeschnitten)

Lockerer Kakaohaltiger Mürbeteig mit einer aromatischen Quarkfüllung, versunkenen Kirschen und Streusel, fertig gebacken, tiefgefroren.

1x2000g

Art.Nr. V20311



1144	275	7,5 g	37,6 g	10 g
------	-----	-------	--------	------



### Frankfurter Kranz

#### Gefüllt mit Buttercreme und Vierfrucht-Füllung

#### 2 Kuchen á 24cm Durchmesser (ungeschnitten)

Der Klassiker mit Vierfruchtfüllung (Sauerkirschen, Erdbeeren, Himbeeren, Äpfel). Gefüllt und bestrichen mit feiner Buttercreme und mit Haselnusskrokant bestreut. Garniert mit 18 Creme-Tupfen und 18 halben Belegkirschen. 2x1600g

Art.Nr. V20331

1593	382	3,7 g	44,5 g	21,0 g
------	-----	-------	--------	--------



### Marmorkuchen CL

#### Überzogen mit kakaohaltiger Fettglasur (8%)

#### 2 Kuchen á 24cm Durchmesser (ungeschnitten)

Ein Marmorkuchen nach althergebrachter Rezeptur. Dieser Kuchen erhält seine Frische und Saftigkeit durch die Zugabe von frischem Speisequark. 2x1200g

Art.Nr. V20320



1539	370	7,0 g	40,9 g	19,5 g
------	-----	-------	--------	--------



### Nusskranz CL

#### Mit gerösteten Haselnüssen und Fettglasur

#### 2 Kuchen á 24cm Durchmesser (ungeschnitten)

Saftige Sandmasse mit gerösteten Haselnüssen und feinem Nussaroma. In einer klassischen Napfkuchenform gebacken und mit einer kakaohaltigen Fettglasur überzogen. 2x1200g

Art.Nr. V20321



1875	451	6,1 g	36,3 g	31,1 g
------	-----	-------	--------	--------



### Schoko Napfkuchen CL

#### Überzogen mit kakaohaltiger Fettglasur (8 %)

#### 2 Kuchen á 24cm Durchmesser (ungeschnitten)

Ein Schokokuchen hergestellt nach traditioneller Rezeptur. Dieser Kuchen erhält seine Frische und Saftigkeit durch die Zugabe von frischem Speisequark, überzogen mit einer kakaohaltigen Fettglasur. 2x1200g

Art.Nr. V20334



1525	368	7,0 g	39,9 g	19,5 g
------	-----	-------	--------	--------

Angaben pro 100 g  
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



**Zitronen Napfkuchen CL**  
**Überzogen mit feiner Zitronencreme**  
**2 Kuchen á 24cm Durchmesser (ungeschnitten)**

Klassischer Sandkuchen mit feinem Zitronenaroma, in einer Gugelhupf-Form gebacken und mit Zitronencreme überzogen. 2x1200g

Art.Nr. **V20336**



1563	375	7,2 g	41,5 g	19,8 g
------	-----	-------	--------	--------

# TK-Spezialitäten

## Fingerfood süß

Artikel Nummer	VE	Gebinde	Bezeichnung	Einwaage je l/kg		Gf	oG	Lf	C&C	Af	
V22051	6,3 kg	Karton	Apfelstreusel Catering Schnitte	3x2100g	OLV		●	●			
V22052	6,3 kg	Karton	Pflaumenstreusel Catering Schnitte	3x2100g	OLV		●	●			
V20551	2,4 kg	Karton	Catering Schnitten Sortimentskarton	4x600g	OLV		●	●			
V40502	2,0 kg	Karton	Mini Sahne-Windbeutel CL	1x2000g	OLV		●				
V40505	2,0 kg	Karton	Mini Schoko-Eclairs	1x2000g			●				





**Apfelstreusel Catering Schnitte**  
**In mundgerechte Stücke portioniert**  
**3 Kartons á 42 Portionen á 5,3x4,5cm**

Der Klassiker unter den Kuchenschnitten. Herrlich saftige Äpfel versunken in einer lockeren Sandmasse, bedeckt von einem Meer aus Streusel. Stückgewicht: ca. 50 g. 3x2100g

Art.Nr. **V22051**

1227	296	3,8 g	35,9 g	14,9 g
------	-----	-------	--------	--------



**Pflaumenstreusel Catering Schnitte**  
**In mundgerechte Stücke portioniert**  
**3 Kartons á 42 Portionen á 5,3x4,5cm**

Herrlich saftige Pflaumenhälften versunken in einer lockeren Sandmasse, bedeckt von einem Meer aus Streusel. Nach traditionellem Rezept gebacken, lässt diese Schnitte Erinnerungen an die gute alte Zeit wach werden. Stückgewicht: ca. 50 g. 3x2100g

Art.Nr. **V22052**

1217	293	3,9 g	35,2 g	14,8 g
------	-----	-------	--------	--------



**Catering Schnitten Sortimentskarton**  
**Bestehend aus Apfel, Pflaume, Kirsch und Aprikose**  
**4 Kartons á 12 Portionen á 5,3x4,5cm**

Entdecken Sie die volle Sortenvielfalt in unserem Sortimentskarton. Vier leckere Sorten in Mundgerechte Stücke portioniert. Ideal zum Testen. Stückgewicht: ca. 50 g. 4x600g

Art.Nr. **V20551**

1230	296	3,9 g	35,8 g	14,8 g
------	-----	-------	--------	--------



**Mini Sahne-Windbeutel CL**  
**Brandteig gefüllt mit Schlagsahne**  
**ca. 139 Stück**

Zart aufgeschlagene Sahne umhüllt von einem Brandteig, der sämtliche Sinne dahinschmelzen lässt. Ein Klassiker in meisterhafter Perfektion formvollendet. Stückgewicht: ca. 14 g. 1x2000g

Art.Nr. **V40502**



1320	314	4,6 g	19,8 g	24,3 g
------	-----	-------	--------	--------



**Mini Schoko-Eclairs**  
**Brandteig mit Kakaoüberzug und Vanillefüllung**  
**ca. 116 Stück**








Die berühmte Kaffeestange aus Frankreich im Mini-Format. Eine Creme mit zarter Vanillenote umhüllt von einem Brandteig mit schmackhafter Kakao-Glasur. Stückgewicht: ca. 16 g. 1x2000g

Art.Nr. **V40505**

1200	286	5,5 g	27,0 g	17,3 g
------	-----	-------	--------	--------

# TK-Spezialitäten

## Fingerfood salzig

Artikel Nummer	VE	Gebinde	Bezeichnung	Einwaage je l/kg		Gf	oG	Lf	C&C	Af	
V10501	2,59 kg	Karton	HUG Mini-Pizetten CL	3x48st	OLV						
V10502	3,12 kg	Karton	HUG Mini-Quiches CL	3x64st	OLV						

Angaben pro 100 g  
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



### HUG Mini-Pizetten CL in den Sorten Gemüse, Spinat oder Champignons 48 Stück je Sorte á 5,4cm Durchmesser

Herrlich knusprige Mini-Pizetten mit feiner Tomatensauce und Käse überbacken. In 3 verschiedenen Sorten mit Pizzakräutern abgerundet ist für jeden Geschmack etwas dabei. Stückgewicht: ca. 18 g. 3x48st

Art.Nr. V10501



1070 256 8,0 g 27,0 g 13,0 g



### HUG Mini-Quiches CL in den Sorten Tomate, Käse, Lauch-Käse 64 Stück je Sorte á 4,2cm Durchmesser

Herzhaftes Kuchenspezialität aus Frankreich. Gefüllt mit Tomate, Käse oder Lauch-Käse präsentiert sich dieser Klassiker in neuen abwechslungsreichen Varianten. Stückgewicht: ca. 16 g. 3x64st

Art.Nr. V10502





1020 245 8,0 g 21,0 g 14,0 g

# Erläuterung Abkürzungen




## PRODUKTBESCHAFFENHEIT

<b>Lf</b>	Lactosefrei
<b>oG</b>	ohne Glutamat
<b>Af</b>	Allergenfrei
<b>Hf</b>	Hefefrei
<b>Gf</b>	glutenfrei (gem. Richtlinie 2003/89 EG und Folgerichtlinien)
<b>GTS</b>	Gefriertastabil
<b>C&amp;C</b>	Cook&Chill geeignet

## ERNÄHRUNGSFORM

<b>V</b>	vegan
<b>OLV</b>	ovo-lacto vegetabil/ovo-vegetabil/ lacto-vegetabil
<b>Halal</b>	
<b>Bio</b>	

## AUF SPEISEKARTEN ZU DEKLARIERENDE ZUSATZSTOFFE

<b>CL</b>	<b>clean label</b> 	ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
<b>CLA</b>	<b>clean label allergen</b> 	frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen
<b>CLS</b>	<b>clean label supreme</b> 	Zusatzstoffe und Allergene deklarationsfrei auf Speisekarten, zusätzlich keine Hefe und blähende Gemüsebestandteile
<b>1</b>	mit Farbstoff	
<b>2</b>	mit Konservierungsstoff	
<b>3</b>	mit Antioxidationsmittel	
<b>4</b>	mit Geschmacksverstärker	
<b>5</b>	geschwefelt	
<b>6</b>	geschwärzt	
<b>7</b>	gewachst	
<b>8</b>	mit Phosphat	
<b>9</b>	mit Süßungsmitteln	
<b>10</b>	enthält eine Phenylalaninquelle	
<b>11</b>	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	

## ABKÜRZUNGEN

<b>Zug</b>	Zugabe (g je kg/l bzw. n.G. = nach Geschmack)
<b>Geb</b>	Gebindegröße
<b>Füllgew</b>	Füllgewicht je Verkaufseinheit
<b>VE</b>	Verkaufseinheit
<b>EIM</b>	Eimer
<b>SAK</b>	Sack
<b>BTL</b>	Beutel
<b>DOS</b>	Dose
<b>KRT</b>	Karton
<b>KAN</b>	Kanister
<b>FL</b>	Flasche
<b>ST</b>	Stück
<b>FA</b>	Fass
<b>Ergib</b>	Ergiebigkeit je Gebinde

