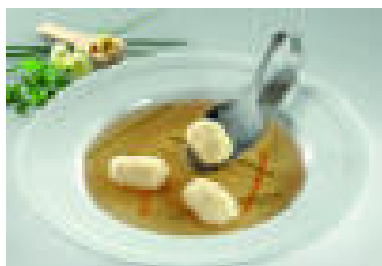


TK-Spezialitäten

Suppeneinlagen

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



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 CL ca. 16g/st

 : V01297

1177	281	8,7 g	33,1 g	12,6 g
------	-----	-------	--------	--------



Frittaten mit Schnittlauch CL

Delikate Suppenspezialität aus Pfannkuchenteig

Delikate Suppeneinlage aus Pfannkuchenteig, pikant abgeschmeckt und mit Schnittlauch verfeinert. Kross gebacken und in dünne Streifen geschnitten.

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

Art Nr. V00410



783	186	6,8 g	28,4 g	5,0 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 CL, kalt als Einlage in der Fruchtsuppe Holunder Apfel CL oder als warmes Dessert mit brauner Butter und Zimtsahne. 36g/st

 : V00431

686	164	3,8 g	15,2 g	9,8 g
-----	-----	-------	--------	-------



Kaspressknödel, vorgekocht CL

Semmelknödelteig mit herzhaftem Käse

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

Serviervorschlag: Als Einlage in Bouillons z.B. CUISINOR® Geflügelbouillon CL oder Power Hühnersuppe doppelt, pastös. Gebacken mit Feldsalat mit DRESSY® liquid French Dressing CL mit gelben Mirabell-Tomaten. 100x85g

 : V00665

873	208	8,4 g	22,5 g	9,4 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.

Serviervorschlag: Als Einlage in Bouillons z.B. VEGETOR® original CL Gemüsebouillon, im CUISINOR® Schaumsüppchen "Sylt", pastös CL ca.17g/st

 : V13000

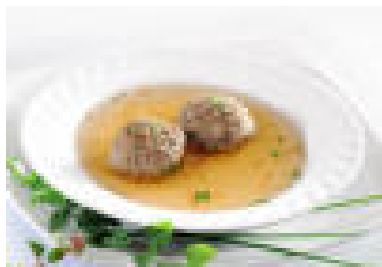
639	153	3,6 g	14,2 g	9,1 g
-----	-----	-------	--------	-------



TK-Spezialitäten

Suppeneinlagen

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



Leberknödel Heurigen, vorgekocht

Feiner Knödel mit viel Leber

Elegante Variante des bekannten Knödels mit besonders viel Leber und feinen Brotcroutons, abgerundet mit Zitronenmelisse.

Serviervorschlag: Mit Kartoffeln und Sauerkraut an PERLET® Rinderbratensauce CL 60x75g

Art.Nr. **V00467**

698	166	10,5 g	17,5 g	6,0 g
-----	-----	--------	--------	-------



Leberknödel, vorgekocht

Feinste Suppeneinlage

Feinste Knödelvariante für spezielle Suppeneinlagen.

Serviervorschlag: Als Einlage in Bouillons z.B. CUISINOR® Rindfleischsuppe doppelt, pastös CL oder gebacken auf gemischten Blattsalaten mit DRESSY® Liquid American-Dressing CL 200x45g

Art.Nr. **V00422**

747	178	9,6 g	17,6 g	7,7 g
-----	-----	-------	--------	-------



Lebernockerl, vorgekocht CL

Feine österreichische Spezialität

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

Serviervorschlag: mariniert mit AROMETTE® Brauhaus Würzcreme-Paste CL, gebacken, serviert in VEGETOR® double CL Gemüsebouillon. ca.16g/st



: **V02771**

731	174	9,6 g	16,2 g	7,9 g
-----	-----	-------	--------	-------



Eierstich, gewürfelt CL

Goldgelb und fein aromatisch

Fertig gewürfelter Eierstich.

Serviervorschlag: passt besonders gut als Einlage zu klaren Bouillons und Suppen, z. B. CUISINOR® Original Tiroler Ochsenbouillon CL, CUISINOR® Rindfleischsuppe doppelt, pastös, Klare Fleischbouillon CL, VEGETOR® original Klare Gemüsebouillon oder Power Huhn Hühnersuppe doppelt, pastös. Einfach in der Suppe erwärmen fertig.



: **V64400**

458	110	9,8 g	2,1 g	6,9 g
-----	-----	-------	-------	-------



Markklößchen CL

Aus Rindermarkfett, Eiern, frischer Petersilie und Semmelbröseln

Luftig, lockere Klößchen. Einfach in die Suppe geben und ca. 10 Minuten ziehen lassen, fertig.

Serviervorschlag: Markklößchen passen besonders gut als Einlage zu klaren Bouillons und Suppen, z. B. CUISINOR® Original Tiroler Ochsenbouillon CL, CUISINOR® Rindfleischsuppe doppelt, pastös, Klare Fleischbouillon CL, VEGETOR® Klare Gemüsebouillon oder Power Huhn Hühnersuppe doppelt, pastös. ca.8g/st



: **V58800**

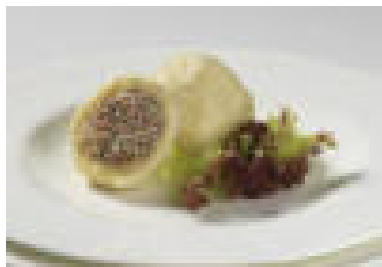
1419	340	8,8 g	26,8 g	22,0 g
------	-----	-------	--------	--------



TK-Spezialitäten

Knödel

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



Bergsteigerknödel

Lockerer Kartoffelknödel gefüllt mit Selchfleisch, Zwiebel und Emmentaler

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

Serviervorschlag: Als "saurer Knödel" (erwärmt in leichter Essigbouillon) lauwarm in Tranchen auf Blattsalaten mit DRESSY® Balsamico-Basilikum-Dressing CL.
80x100g

Art.Nr. **V01269**

799	190	9,1 g	25,9 g	5,5 g
-----	-----	-------	--------	-------



Chili-Wurstknödel, roh

Lockerer Kartoffelknödel mit Paprikaflocken, gefüllt mit deftig-aromatischer Chili-Wurstfülle

Lockerer Kartoffelkloß aus Kartoffelteig vermischt mit würzigen Paprikaflocken, gefüllt mit einer deftig-aromatischen Fülle aus Chiliwurst mit Paprika und feurigen Jalapeños, pikant-scharf abgeschmeckt.

Serviervorschlag: Angerichtet auf Rahmwirsing mit CUISINOR® Original Tiroler Bratenjus, pastös CL.
80x80 g

Art.Nr. **V01078**

982	235	7,3 g	21,5 g	13,3 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.
80x100g

Art.Nr. **V00030**

1428	342	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.
80x100g

Art.Nr. **V01270**

813	193	8,4 g	28,3 g	5,1 g
-----	-----	-------	--------	-------



TK-Spezialitäten

Knödel

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



Rauchkuchlknödel

Mit Rauchwurst pikant gefüllter Kartoffelkloß

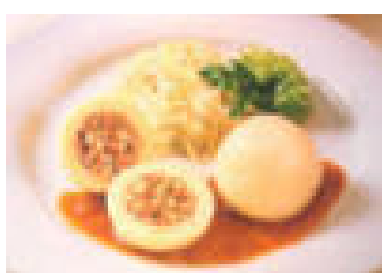
Lockerer Kartoffelknödel aus gekochtem Kartoffelteig mit 40 g pikant gewürzter Rauchwurstfülle aus doppelt geräucherter Wiener Wurst und Selchspeck mit Vollei gebunden und mit Kräutern abgeschmeckt.

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

80x110g

Art.Nr. V00001

1095	262	7,7 g	26,9 g	13,7 g
------	-----	-------	--------	--------



Selchspeckknödel

Mit Selchspeck pikant gefüllter Kartoffelkloß

Lockerer Kartoffelknödel aus gekochtem Kartoffelteig gefüllt mit feingewürfelm Selchspeck.

Ergibt mit Kraut ein deftiges Hauptgericht.

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

80x100g

Art.Nr. V00020

1401	336	6,0 g	28,5 g	22,0 g
------	-----	-------	--------	--------



Grammelknödel Innvierter 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.

200x45g

Art.Nr. V00037

1401	336	9,2 g	29,7 g	20,0 g
------	-----	-------	--------	--------



Rauchkuchlknödel Innvierter Art

Mit Rauchwurst pikant gefüllter Kartoffelkloß

Lockerer Kartoffelknödel aus gekochtem Kartoffelteig mit pikant gewürzter Rauchwurstfülle aus Wiener Wurst und Selchspeck mit Vollei gebunden und mit Kräutern abgeschmeckt.

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

200x45g

Art.Nr. V00023

1059	253	7,2 g	29,0 g	12,0 g
------	-----	-------	--------	--------



TK-Spezialitäten

Knödel

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



Selchspeckknödel Innviertler Art Mit Selchspeck pikant gefüllter Kartoffelkloß

Lockerer Kartoffelknödel aus gekochtem Kartoffelteil gefüllt mit fein gewürfeltem Selchspeck.

Ergibt mit Kraut ein deftiges Hauptgericht.

Serviovorschlag: Auf karamelisiertem Weisskraut mit PERLET® Rinderbratensauce, granuliert CL.

200x45g

Art.Nr. **V00086**

1256	301	5,9 g	26,4 g	19,1 g
------	-----	-------	--------	--------



Innviertler Bratknödel Mehlteig-Knödel mit feiner Fleischfülle

Knödel aus lockerem Weizenmehlteig mit einer Fülle aus gebratenem Rind-, Schweinefleisch und Speck mit Kräutern und Gewürzen verfeinert.

Serviovorschlag: Als "Innviertler Tris" (dreierlei) mit Innviertler Grammelknödel und Innviertler Sechspeckknödel an Salaten mit DRESSY® Liquid Dressing CL nach Wahl. 180x35g

Art.Nr. **V00663**

1021	243	8,4 g	31,4 g	9,3 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.

Serviovorschlag: Als "Innviertler Tris" (dreierlei) mit Innviertler Bratknödel und Innviertler Sechspeckknödel an Salaten mit DRESSY® Liquid Dressing CL nach Wahl. 180x35g

 : **V00660**

1484	355	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 gewürfeltem Selchspeck, mit Gewürzen und Kräutern verfeinert.

Serviovorschlag: Als "Innviertler Tris" (dreierlei) mit Innviertler Bratknödel und Innviertler Grammelknödel an Salaten mit DRESSY® Liquid Dressing CL nach Wahl. 180x35g

Art.Nr. **V00661**

1597	383	6,7 g	31,5 g	25,6 g
------	-----	-------	--------	--------



TK-Spezialitäten

Schmankerl

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



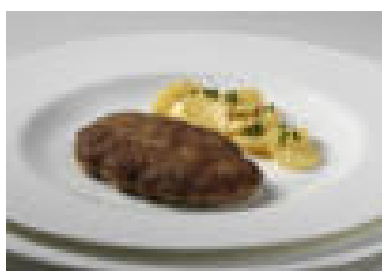
Cevapcici, gebraten aus Schweine- und Rindfleisch

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

Serviervorschlag: An Duvec Reis mit Zigeunersauce CL.
ca.93x43g

Art.Nr. **V01679**

987	238	17,4 g	0,2 g	18,6 g
-----	-----	--------	-------	--------



Fleischlaibchen, vorgebacken CL Aus Schweinefleisch

Aus magerem Schweinefleisch fein zubereitet. Mild gewürzt mit feiner Senf- und Ketchupnote, mit Bröseln umhüllt und knusprig vorgebacken.

Serviervorschlag: Mit warmem Kartoffelsalat (angemacht mit DRESSY® Powder Original Tiroler Kräuterdressing CL) verfeinert mit angebratenen Speckwürfelchen und CUISINOR® Salsa all arrabiata CL.
80x60g

 : **V00693**

809	194	12,8 g	6,7 g	12,9 g
-----	-----	--------	-------	--------



Geflügel-Burger, gegart CL Aus Hähnchenfleisch

Geflügel-Burger aus Hähnchenfleisch zubereitet, mit Grillstreifen, fertig gegart. Als Burger einzusetzen oder in der Tellermitte. Ein Leckerbissen in der Kinder-/Schulverpflegung. 99x60g

Art.Nr. **V01872**



694	166	18,0 g	6,5 g	7,5 g
-----	-----	--------	-------	-------



Geflügelfleisch Klopse, gegart CL Aus fein gewürztem Hähnchenfleisch

Geflügelfleisch-Klopse aus fein gewürztem Hähnchenfleisch, fertig gebrüht, mit fester Fleischstruktur. Ideal sowohl für Kinder-Schulverpflegung und Care-Verpflegung. Geeignet für fettreduzierte Ernährung. 150x40g

Art.Nr. **V01874**



579	138	15,0 g	6,0 g	6,0 g
-----	-----	--------	-------	-------



Geflügelfleisch-Partyfrikadelle, gegart CL Aus magerem Putenfleisch

Party-Geflügelfrikadellen aus zartem und magerem Putenfleisch, fertig gegart. Neben Hauptmahlzeit auch einsetzbar als Fingerfood, Snack oder Zwischenmahlzeit. 320x25g

Art.Nr. **V01873**



593	141	17,0 g	7,0 g	5,0 g
-----	-----	--------	-------	-------



TK-Spezialitäten

Schmankerl

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



Hähnchen - Filetspieß, natur, gegart

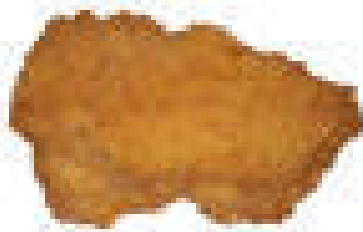
Natur, gegart, gebräunt

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 CL.
ca.48x125g

Art.Nr. **V01511**

533	126	23,0 g	4,0 g	2,0 g
-----	-----	--------	-------	-------



Hähnchenbrust Wiener Art, gebacken CL

Paniert, vorgebacken

Zartes Hähnchenbrustfilet wie gewachsen, mild gewürzt und nach Wiener Art mit Semmelbröseln paniert und vorgebacken.

Serviovorschlag: Mit warmem Kartoffelsalat (angemacht mit DRESSY® Powder Original Tiroler Kräuterdressing CL) und Feldsalat.
50x120g



Art.Nr. **V01094**

902	216	23,1 g	5,6 g	11,2 g
-----	-----	--------	-------	--------



Hähnchenbrustfilet Cordon bleu paniert, vorgeb.

Brustfilet mit Putenschinken und Käse

Hähnchen Cordon bleu aus ganzen Hähnchenbrustfilets geschnitten, typisch gewürzt, gefüllt mit Putenformfleischschinken und einer Gouda-Käsezubereitung, ummantelt mit feiner Panade; hergestellt aus naturgewachsenen, sauberen Hähnchenbrustfilets, frei von Haut, Federn, sichtbarem Fett, Sehnen, Knorpel und Knochen, frei von Gefrierbrand, mit 8 % Flüssigwürzung, kalibriert, paniert, tiefgefroren, einzeln entnehmbar.

Serviovorschlag: Mit Rahmchampignons (gebunden mit CUISINOR® Sahnesauce, pastös CL) verfeinert mit PERLET® Würzperlen Gartenkräuter, granuliert SR CL.
ca.15x190g

Art.Nr. **V01510**

803	191	18,0 g	14,0 g	7,0 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 Provencalische Art (gebunden mit CUISINOR® Béchamel, Softpaste CL) verfeinert mit PERLET® Würzperlen Provence, granuliert SR CL.
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

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 CL.
83x120g

Art.Nr. **V00554**

557	132	26,0 g	3,5 g	1,5 g
-----	-----	--------	-------	-------



Hähnchenbrustfilet, natur, gegart CL

Natur, gebräunt, gegart

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

Serviervorschlag: Mit Käsescheibe und Tomaten überbacken an CUISINOR® Salsa alla Carbonara CL.
ca.125x80g

 : **V02346**

461	109	23,5 g	1,2 g	1,1 g
-----	-----	--------	-------	-------



Hähnchenbrustfilet, natur, in Streifen, gegart

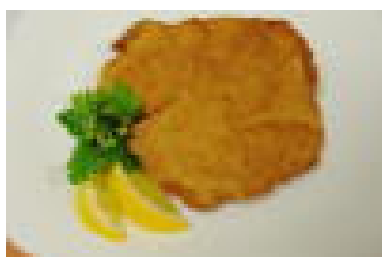
Natur, in Streifen gegart, gebräunt

Fertig gewürzte, gegarte Hähnchenbrustfiletstreifen, hergestellt aus sauberen, naturgewachsenen Hähnchenbrustfilets ohne Haut. Mild gewürzt und saftig gegart, gebräunt und in Streifen geschnitten.

Serviervorschlag: An Caesars Salad (angemacht mit DRESSY® Yoghurt Dressing CL verfeinert mit Zitronensaft) mit Brotcrouton und gehobeltem Parmesan.

Art.Nr. **V01513**

520	123	23,0 g	4,3 g	1,5 g
-----	-----	--------	-------	-------



Hähnchenschnitzel paniert, vorgebacken CL

Aus dem Hähnchenbrustfilet

Zarte Hähnchenbrustfilet wie gewachsen. Mild gewürzt, paniert und fix und fertig gebacken.

Serviervorschlag: An gebratenem Broccoli und Kirschtomaten und CUISINOR® Sauce Béarnaise, pastös CL.
25x120g

 : **V00847**

864	205	15,4 g	20,4 g	6,9 g
-----	-----	--------	--------	-------



TK-Spezialitäten

Schmankerl

Angaben pro 100 g

kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



Hähnchenschnitzel paniert, vorgebacken CL

Aus Hähnchenbrustfleisch wie gewachsen

Aus Hähnchenbrustfleisch, paniert, vorgebacken. Ideale Größe für Schulverpflegung.
38x80g

Art.Nr. **V02342**

789	188	15,0 g	14,0 g	8,0 g
-----	-----	--------	--------	-------



Hähnchenunterkeule Wiener Art, gebacken CL

Paniert, vorgebacken

Hähnchenunterkeule wie gewachsen mit Knochen, mild gewürzt und nach Wiener Art mit Semmelbröseln paniert und vorgebacken.

Serviovorschlag: Mit warmem Kartoffelsalat (angemacht mit DRESSY® Powder Original Tiroler Kräuter dressing CL) und Feldsalat.

50x120g

Art.Nr. **V01095**

1457	350	21,9 g	8,5 g	25,4 g
------	-----	--------	-------	--------



Königsberger Klopse, gegart CL

Aus magerem Hackfleisch

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

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

125x40g

Art.Nr. **V01092**

1248	301	14,0 g	5,0 g	25,0 g
------	-----	--------	-------	--------



Mini-Schweinshaxen, gebraten

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 Kräuter dressing CL) und Radieschenscheiben.

150-250g

Art.Nr. **V00814**

576	137	20,4 g	2,4 g	5,1 g
-----	-----	--------	-------	-------



Pfannenfrikadelle Opa Jupp, gebraten, CL

Aus der gußeisernen Pfanne

Ausschließlich bestes, mageres Schweinefleisch ohne Sehnen, grobkörnig gewolft und mit Brötchen, frischen Zwiebeln und Eiern zu einer lockeren Frikadelle vermengt. Kräftig abgeschmeckt mit natürlichen Gewürzen. Handgeformt und manuell beidseitig in einer gußeisernen Pfanne gebraten. Typisch locker mit kernigem Biss.

Serviovorschlag: an Krauterkartoffeln (mit PERLET® Würzperlen Gartenkräuter, granuliert SR CL) und Curryhollandaise (PERLET® Sauce Hollandaise, granuliert CL abgeschmeckt mit PERLET® Yellow Thai Curry, granuliert CL).

30x125g

Art.Nr. **V01514**

1171	282	15,0 g	6,0 g	22,0 g
------	-----	--------	-------	--------



TK-Spezialitäten

Schmankerl



Putenschnitzel Pariser Art, vorgebraten CL

In feiner Eihülle, vorgegart

Putenschnitzel wie gewachsen, umhüllt mit einer Eiermasse. Küchenfertig gewürzt und vorgebraten.

Serviervorschlag: Mit Omelette, natur CL an CUISINOR® Salsa pomodoro CL.
90x100g

Art Nr. **V01224**



703	167	19,4 g	13,0 g	4,1 g
-----	-----	--------	--------	-------

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



Putenschnitzel Piccata Milanese, gebraten

Mit Parmesankäse umhüllt, vorgebraten

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

Serviervorschlag: Mit PERLET® Tomatensauce, granuliert CL.
90x100g

Art.Nr. **V01220**

605	144	21,0 g	5,0 g	4,4 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.

Serviervorschlag: Mit PERLET® Tomatensauce, granuliert CL.
80x80g

Art Nr. **V01875**



605	144	19,7 g	5,0 g	5,0 g
-----	-----	--------	-------	-------



Truthahnbrust-Roulade mit Broccoli, gegart, gebr. CL

Gefüllt mit einer Broccoli-Putenfleisch-Mischung

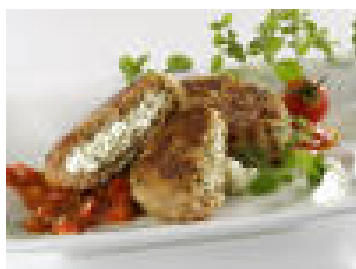
Magere Truthahnbrustscheiben gefüllt mit einer feinen Füllung aus Broccoliröschen und Geflügelfarce mild abgeschmeckt. Fix und fertig gegart mit einer gebräunten Oberfläche.

Serviervorschlag: In Tranchen mit CUISINOR® Jus zu Geflügel, pastös CL an Kartoffelgratin (mit CUISINOR® Fix für Gratin CL).
60x80g

Art Nr. **V00839**



582	139	18,5 g	3,3 g	5,7 g
-----	-----	--------	-------	-------



Fleischlaibchen Bifteki-Art CL

aus Rind- und Schweinefleisch, gefüllt mit einer Topfen-Fetakäse-Mischung

Feine Fleischzubereitung aus Rind- und Schweinefleisch. Mild gewürzt, mit einer Topfen-Fetakäse-Zubereitung gefüllt.

Serviervorschlag: Mit Ruccola an CUISINOR® Salsa Quattro Quattro Formaggi CL.
80x100g

Art Nr. **V03166**



806	194	13,2 g	5,7 g	13,1 g
-----	-----	--------	-------	--------



TK-Spezialitäten

Schmankerl

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



Gefüllte Kohlrouladen 200/80 CL

Hackfleischfüllung

Blanchierte frische Weißkohlblätter, gefüllt mit einer Hackfleischmasse aus Schweinefleisch. Gewickelt, gespießt und schockgefrostet. Füllung mindestens 100g.

Serviervorschlag: Mit frischem Rosmarin an CUISINOR® Rahmsauce, pastös CL. 40x200g

Art Nr. **V64500**



642	155	5,0 g	3,4 g	13,5 g
-----	-----	-------	-------	--------



Gefüllte Paprikaschote 170/100 CL

Gefüllt mit feiner Fleisch - Reis - Zubereitung

Ausgesuchte grüne Paprikaschoten, ca. 70 g, ohne Deckel, gefüllt mit einer aromatischen Hackfleischmasse aus Rindfleisch, Schweinefleisch und Reis. Füllung mind. 100 g.

Serviervorschlag: Auf Vegetarischer Tomatensauce nach Bologneser Art CL. 50x170g



Art Nr. **V01125**

343	82	5,7 g	6,2 g	3,8 g
-----	----	-------	-------	-------



Gefüllte Paprikaschoten 200/100 CL

Hackfleischfüllung

Ausgesuchte grüne Paprikaschoten, ca. 100g, ohne Deckel, gefüllt mit einer aromatischen Hackfleischmasse aus Schweinefleisch. Füllung mindestens 100g.

Serviervorschlag: Mit Kartoffelpüree komplett CL und CUISINOR® Salsa pomodoro CL.

40x200g



Art Nr. **V64900**

812	196	6,5 g	2,3 g	17,9 g
-----	-----	-------	-------	--------



Gefüllte Rote Paprikaschote 220/120, roh CL

Gefüllt mit Hackfleisch (Schwein und Rind)

Ausgesuchte rote Paprikaschoten, ca. 100 g, ohne Deckel, gefüllt mit einer rohen Hackfleischmasse, bestehend aus Schweine- und Rindfleisch. Füllung ca. 120 g.

Serviervorschlag: Auf Gemüsenudeln Asia (gekochte Nudeln mit frischem ansautierten Gemüse vermischen und mit PERLET® Würzperlen Asia, granuliert SR CL abschmecken).

40x220g



Art Nr. **V00843**

525	126	9,0 g	2,7 g	8,8 g
-----	-----	-------	-------	-------



Gefüllte Wirsingrouladen 220/100 CL

Hackfleischfüllung

Blanchierte frische Wirsingkohlblätter, gefüllt mit einer Hackfleischmasse aus Schweinefleisch. Gewickelt, gespießt und schockgefrostet. Füllung mindestens 100g.

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

40x220g



Art Nr. **V64600**

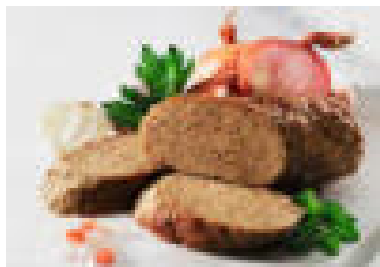
732	177	5,3 g	3,8 g	15,6 g
-----	-----	-------	-------	--------



TK-Spezialitäten

Schmankerl

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



Hackbraten, roh

Faschierte Fleischmasse, geformt

Aus Schweine- und Rinderhackfleisch, gewürzt und mit Brot zubereitet wie aus Mutters Küche, mit Kräutern, frischer Zwiebel und edlen Gewürzen. Maße: Länge 49 cm, Höhe 10 cm. Passend für Gastro-Norm-Blech 1/1.

Serviovorschlag: Mit italienischem Kartoffelpüree (Kartoffelpüree komplett CL und PERLET® Würzperlen Italien SR CL) und CUISINOR® Röstzwiebel-Bratensaft CL. 4x2200g

Art.Nr. **V01586**

862	207	15,1 g	1,2 g	15,8 g
-----	-----	--------	-------	--------



Hähnchen-Filetspieß CL

Aus der Hähnchenbrust ohne Haut mit Zwiebeln und buntem Paprika

Gewürzte Hähnchenbrustwürfel abwechselnd mit Zwiebelscheiben und roten- und grünen Paprikastücken auf einen Holzspieß gesteckt.

Jeweils zu 5 Stück zur einzelnen Entnahme auf einem Kunststoffray verpackt.

Serviovorschlag: Als Geflügelschashlik würzen mit Ungarischem Würzmittel CL und fertig gegart in Zigeunersauce CL.

20x170g

 : **V00844**

325	77	15,2 g	1,5 g	1,1 g
-----	----	--------	-------	-------



Hähnchennuggets, paniert CL

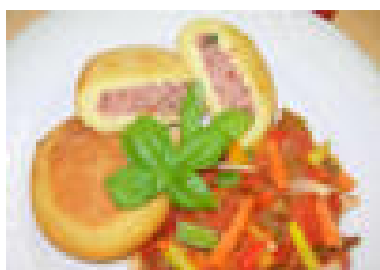
Aus Hähnchenbrustfilet, gewürzt

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.

Serviovorschlag: Hähnchennuggets Asia mit Reis und CUISINOR® süß-saure Chinasauce, pastös CL.

 : **V01512**

789	188	15,0 g	14,0 g	8,0 g
-----	-----	--------	--------	-------



Krokettenlaibchen

Kartoffelteig gefüllt mit Rauchwurst

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

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

100x100g

Art.Nr. **V00090**

1091	261	7,5 g	26,0 g	14,1 g
------	-----	-------	--------	--------



Original Schwäbische Gemüsemautaschen CL

Teigtaschen mit Gemüsefüllung

Geschlossene Maultaschen mit Hartweizengrieß, gefüllt mit einer Mischung aus Kartoffeln, Karotten, Spinat, Zwiebeln, Erbsen, Lauch und Sellerie, gebunden mit Speisequark, Vollei und feinen Weißbrotroutons. Herzhaft abgeschmeckt.

Serviovorschlag: Unschwäbische Maultaschen (in Scheiben geschnitten in ein GN Blech geben mit Tomatensauce Provencal CL angießen und mit Käse im Ofen backen). 100x50g

 : **V00967**

772	183	8,4 g	29,4 g	3,5 g
-----	-----	-------	--------	-------



TK-Spezialitäten

Schmankerl

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



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® Sahnesauce, pastös CL servieren.

100x85g



: V00968

899	214	9,0 g	22,1 g	10,0 g
-----	-----	-------	--------	--------



Poulardenbrust Florentin CL

Mit einer würzigen Spinatfüllung

Die Poulardenbrust ist mit einer würzigen Blattspinatfüllung.

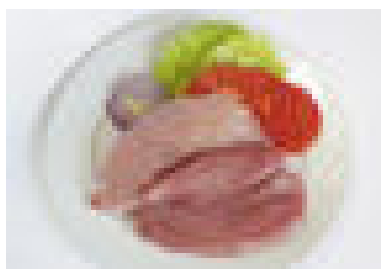
Serviervorschlag: Mild sautiert mit CUISINOR® Rahmsauce, pastös CL an wildem Reis.

30x170g

Art Nr. V01119



800	193	13,2 g	0,1 g	15,5 g
-----	-----	--------	-------	--------



Putenschnitzel, natur CL

Schnitzel aus Putenbrust

Putenbrustfilet in Scheiben portioniert aus frischer, naturgewachsener, sauberer Putenbrust (Truthahnbrust).

Feinfaseriges Fleisch, nicht gewürzt.

Serviervorschlag: Putenschnitzel Orly (gebacken in CLASSIC Backteig-Mix CL) mit ECO Instant Tomatensauce CL.

67x150g



: V00884

447	105	24,1 g	-	1,0 g
-----	-----	--------	---	-------



Putenschnitzel, paniert, vorgeb. CL

Schnitzel aus Putenbrustfilet

Schnitzel aus Putenbrustfilet, paniert, vorgebraten.

Serviervorschlag: An gebackenem Gemüse (Blumenkohlrischen, Champignonköpfe, Zucchinischeiben in CLASSIC Backteig-Mix CL gebacken) mit Kräuterquark-Dip (zubereitet mit CUISINOR® Würzmittel für Sour Cream CL).

56x80g



: V01868

1059	253	22,2 g	13,1 g	12,4 g
------	-----	--------	--------	--------



TK-Spezialitäten

Schmankerl



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

Rinderrouladen Hausfrauen Art 180/100

Mit einer Speckscheibe, Gurken, Zwiebelwürfeln und Senf

In Scheiben portionierte Rinderkugel, belegt mit gerauchtem Schweinebauch, gefüllt nach Hausfrauenart mit Zwiebeln, Gewürzgurken, magerem, gerauchtem Bauch und Senf, eingeschlagen, gewickelt und gespießt. Fleischumhüllung ca. 60%.

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

60x180g

Art.Nr. **V64700**

716	172	12,5 g	4,8 g	11,4 g
-----	-----	--------	-------	--------



Sauerbraten aus falschem Rinderfilet

Eingelegt in eine saure Beize

Das falsche Filet von jungen, Rindern mit geringer Fettauflage pfannenfertig zugeschnitten. Innen mit einer sauren Marinade gebeizt und ca. 14 Tage eingelegt. Vaccumverpackt und schonend schockgefroren.

Zuzüglich 2 x 0,75 l Beize abgefüllt in einem Sterildarm.

Serviervorschlag: Sauerbraten in Printen-Rosinensauce. **Fordern Sie die Rezeptur an!**

2x1,9kg

Art.Nr. **V01515**

508	121	18,0 g	1,0 g	5,0 g
-----	-----	--------	-------	-------



Schweineschnitzel Wiener Art, paniert

Aus dem Schweinerücken

Aus der Schweinerücken - Lachs - ohne Deckel, dem besten Stück geschnitten (+/-15g). Ohne Sehnen und Fett. Plattiert, gewürzt und ummantelt mit einer feinen Panierung nach Wiener Art.

Serviervorschlag: Mit warmem Kartoffelsalat (angemacht mit DRESSY® Powder Original Tiroler Kräuterdressing CL) und Feldsalat.

10x160g

Art.Nr. **V00165**

562	133	16,3 g	12,6 g	1,9 g
-----	-----	--------	--------	-------



Schweineschnitzel Wiener Art, paniert

Aus dem Schweinerücken

Aus dem Rücken ohne Deckel, dem besten Stück vom Schwein geschnitten. Ohne Sehnen und Fett. Plattiert, gewürzt und ummantelt mit einer feinen Panierung nach Wiener Art mit Bröseln ohne Ei.

Serviervorschlag: Mit warmem Kartoffelsalat (angemacht mit DRESSY® Powder Original Tiroler Kräuterdressing CL) und Feldsalat.

30x220g

Art.Nr. **V00169**

562	133	16,3 g	12,6 g	1,9 g
-----	-----	--------	--------	-------



TK-Spezialitäten

Schmankerl

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



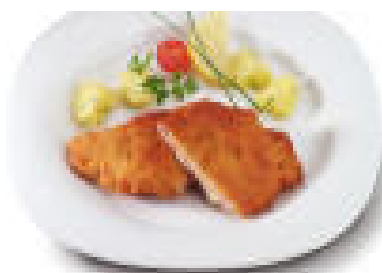
Tafelspitz CL Aus dem Hüftdeckel, vac.

Rindertafelspitz roh im Gastro-Zuschnitt Standard, sauber zugeputzt, ohne Knorpel, mit Fettabdeckung. 5x2kg

Art.Nr. **V01086**



765	184	18,2 g	-	12,3 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) verfeinert mit PERLET® Würzperlen Gartenkräuter, granuliert SR CL.

40x90g

Art.Nr. **V01089**

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



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) verfeinert mit PERLET® Würzperlen Gartenkräuter, granuliert SR CL.

35x160g

Art.Nr. **V00006**

675	160	17,0 g	14,0 g	4,0 g
-----	-----	--------	--------	-------



Bauern-Omelett, vorgebacken Eiermasse gefüllt mit Kartoffeln und Speck

Omelette aus gewürzter Eiermasse, beidseitig gebacken. Gefüllt mit einer Fülle aus Kartoffelwürfel, Speck- und Zwiebelstreifen, fein abgeschmakt und zugeklappt.

Serviervorschlag: Mit sautierten Zuckerschoten an CUISINOR® Salsa Quattro Formaggi CL.

50x120g

Art.Nr. **V01706**

767	185	8,3 g	4,8 g	14,7 g
-----	-----	-------	-------	--------



TK-Spezialitäten

Schmankerl

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



Omelett, natur CL Eiermasse fein gewürzt, vorgebacken

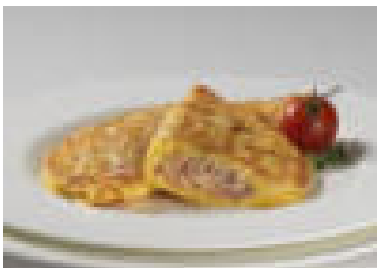
Fein gewürzte Eiermasse, vorgebacken.

Serviovorschlag: Auf warmem Blattspinat mit knusprigen Speckstreifen an CUISINOR®
Tomatensauce, pastös CL.
40x70 g

Art Nr. **V01746**



654	157	10,4 g	2,8 g	11,6 g
-----	-----	--------	-------	--------



Schinken-Käse-Omelett, vorgebacken

Eiermasse mit Schinkenstreifen, Käse und Lauch

Omelette aus aus gewürzter Eiermasse, beidseitig gebacken. Gefüllt mit einer Fülle aus gekochten Schinkenstreifen, geraspeltem Käse, Lauchstückchen und Sahne. Fein abgeschmakt und zugeklappt.

Serviovorschlag: Mit sautiertem Lauch an Tomatensauce Provencale CL.
50x120 g

Art.Nr. **V01707**

632	152	11,9 g	2,4 g	10,5 g
-----	-----	--------	-------	--------



TK-Spezialitäten

Aus Fluß und Meer

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



Fischpfanne Helgoland CL Nudelgericht mit Alaska-Seelachsfilet, Wildlachsstücken und Gemüse in cremiger Kräutersauce, FAO 61, 67

Saftiges Wildlachsfilet und Alaska-Seelachs mit Broccoli, Babykarotten und Champignons in einer cremigen Sahnesauce, abgeschmeckt mit Krebsbutter und Kräutern. Fanggebiet Wildlachs: Nordwestpazifik (FAO 61), Fanggebiet Alaska-Seelachs: Nordostpazifik (FAO 67)
10x450g

 : V01705

519	124	7,6 g	11,2 g	5,4 g
-----	-----	-------	--------	-------



Limanda Filet, paniert CL Grätenfreies Filet in einer Lemon-Pepper-Panierung Pazifisches Kliesche Filet, FAO 61 und 67

Limanda - Filet (Kliesche), praktisch grätenfrei, gewürzt und mit einer Lemon - Pepper - Panierung umhüllt. Fanggebiet Nordwestpazifik (FAO 61) und Nordostpazifik (FAO 67).
33x150g

Art Nr. V00972



588	139	15,9 g	15,2 g	1,6 g
-----	-----	--------	--------	-------



Mini Nordseedorsch mit Limette und Koriander CL Filet vom Dorsch, vorgebacken, FAO 27

Nordseedorsch, praktisch grätenfrei, umhüllt mit einer Limette-Koriander-Panierung, vorgebacken. Fanggebiet: Nordostatlantik (FAO 27). 100x50g

Art.Nr. V01278



791	189	13,0 g	15,0 g	8,5 g
-----	-----	--------	--------	-------



Mini Nordseedorsch, gemüsemariniert, vorgeb. CL Gemüsemariniertes Filet vom Dorsch, FAO 27

Dorschfleisch, praktisch grätenfrei, in eine Gemüsemarinade eingelegt und mit einer Cornflakespanade umhüllt. Fix und fertig vorgebacken. Fanggebiet Nordostatlantik (FAO 27).
100x50g

Art Nr. V00617



880	210	12,0 g	18,0 g	10,0 g
-----	-----	--------	--------	--------



Pangasiusfilet im Asia-Backteig, vorgebacken CL Praktisch grätenfrei, Aquakultur

Pangasiusfilet, praktisch grätenfrei, in zartknusprigem Backteig. Aquakultur in Vietnam.
19x210g

Art.Nr. V01265



476	114	10,4 g	6,3 g	5,2 g
-----	-----	--------	-------	-------



TK-Spezialitäten

Aus Fluß und Meer

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



Regenbogenforelle CL

Ganze Forelle mit Kopf prakt.grätenfrei, Aquakultur

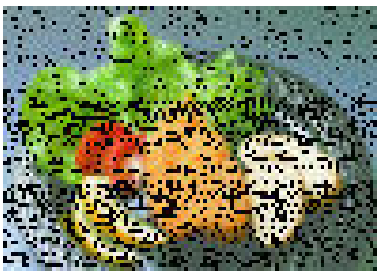
Regenbogenforelle, küchenfertig vorbereitet. Mit Kopf und Schwanz, ohne Mittelgräte. Einzeln glaciert.

Aquakultur Chile/Peru.
22x220g

Art Nr. **V00933**



431	102	19,5 g	-	2,7 g
-----	-----	--------	---	-------



Schollenfilet paniert CL

Praktisch grätenfrei, ohne schwarze Haut, FAO 27, MSC-Siegel

Schollenfilet praktisch grätenfrei, ohne schwarze Haut, umhüllt mit einer Panade. Herkunft: Nordostatlantik (FAO 27), MSC-Siegel.

ca.66x75g

Art Nr. **V01769**



940	226	15,0 g	1,1 g	18,0 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). 40x150g

Art.Nr. **V00975**



751	179	12,0 g	13,9 g	8,4 g
-----	-----	--------	--------	-------



Zanderfilet mit Haut CL

Zartes Filet, sauber geschuppt, Binnenfischerei

Naturfilet mit Haut, sauber geschuppt. Stehgräten können enthalten sein. Einzeln glaciert und tiefgefroren. 170-230g

Art.Nr. **V00934**



352	83	19,2 g	-	0,7 g
-----	----	--------	---	-------



Zuchtlachsfilet CL

Zartes Filet aus dem Mittelteil, ohne Haut, praktisch grätenfrei (Herkunft: Norwegen/Schottl./Chile)

Lachsfilet aus kontrollierten Aqua - Zuchtbetrieben. Ohne Haut, praktisch grätenfrei. Nur Mittel- und Endstücke kommen zur Verarbeitung. Portioniert, glaciert und einzeln gefrostet. ca.31x160g

Art Nr. **V00989**



742	178	19,9 g	-	10,9 g
-----	-----	--------	---	--------



TK-Spezialitäten

Vegetarisch



Blumenkohl-Käse-Knusperstern vorgebacken CL

Paniert und sternförmig geformt

Zarte Blumenkohlröschen sind mit schmackhaftem Gouda kombiniert, das ganze als Knusperstern, der sehr gut für die Schulverpflegung geeignet ist. Paniert, vorgebacken.

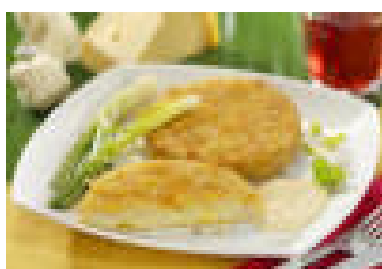
Empfehlung: Im Kombidämpfer regenerieren und mit ECO Instant Tomatensauce CL servieren.

40x80g



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

784	188	5,4 g	18,3 g	10,3 g
-----	-----	-------	--------	--------



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 CL 30x145g



809	193	4,0 g	24,0 g	9,0 g
-----	-----	-------	--------	-------



Broccolitascherl

Kartoffelteigtasche mit Broccoli - Käsefüllung

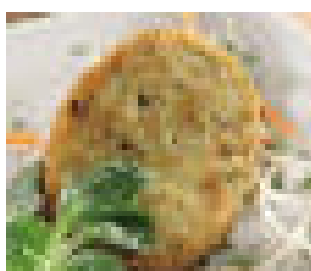
Tascherl aus locker - leichtem Kartoffelteig, gefüllt mit einer pikanten Broccolifüllung, mit Pizzakäse angereichert.

Serviervorschlag: Frittiert an frischem Selleriepüree oder Kartoffelpüree komplett CL mit CUISINOR® Béchamel, Softpaste CL.

ca.130x60g

Art.Nr. **V00980**

716	170	4,6 g	26,4 g	5,1 g
-----	-----	-------	--------	-------



Gemüseschnitzel CL

Karotten, Mais, Sellerie und Erbsen, paniert

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

Serviervorschlag: An Feldsalat mit CUISINOR® Sauce Béarnaise, pastös CL.

60x100g

Art Nr. **V03145**



441	105	5,7 g	13,9 g	2,9 g
-----	-----	-------	--------	-------



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. 10x1000g

Art.Nr. **V03645**

966	232	4,0 g	18,0 g	16,0 g
-----	-----	-------	--------	--------



TK-Spezialitäten

Vegetarisch

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



Karotten-Sonnenblumenlaibchen

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 Orangen-Dressing CL.
60x80g

Art.Nr. **V03152**

704	168	5,6 g	20,8 g	6,9 g
-----	-----	-------	--------	-------



Kartoffel - Topfen - Laibchen

Feine Kartoffelmasse mit viel Magerquark

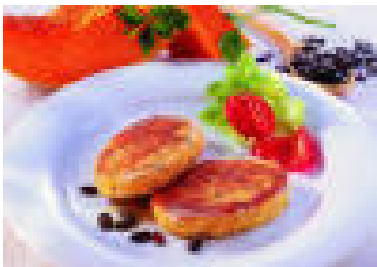
Kartoffelmasse wird mit einem hohen Anteil an Magerquark zu einem locker, leichten Teig vermischt. Typisch vollmundig abgeschmeckt.

Als Vorspeise, Beilage aber auch als Dessertkomponente geeignet.

Serviervorschlag: In Honig karamelisiert mit frischem Obst an Mousse au Chocolat CL.
160x50g

Art.Nr. **V03148**

586	138	8,4 g	22,6 g	1,6 g
-----	-----	-------	--------	-------



Kürbisschnitzel

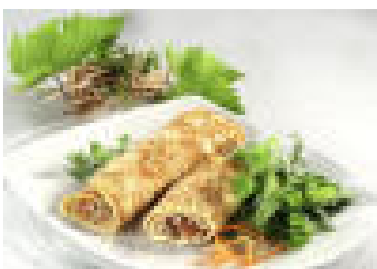
Mit Kürbisfleisch, gerösteten Kürbiskernen, paniert mit Kürbiskernbrösel

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 Kräuterdressing CL und Kürbiskernöl.
120x75g

Art.Nr. **V03153**

549	130	4,1 g	19,5 g	4,0 g
-----	-----	-------	--------	-------



Mehrkorn-Palatschinken CL

Gefüllt mit einer Gemüseemischung

Pikante Palatschinken aus Weizenmehl und Vollei. Gefüllt mit einer Mischung aus feinem Gemüse mit einer Mehrkorn-Getreidemischung verfeinert. Abgeschmeckt mit einer Gewürzmischung, frischen Kräutern, Sahne und Creme fraîche.

Serviervorschlag: Mit Gemüsepolenta an CUISINOR® Weiße Sauce, instant CL.
15x150g

Art.Nr. **V00012**

907	217	5,0 g	20,7 g	12,7 g
-----	-----	-------	--------	--------



TK-Spezialitäten

Vegetarisch

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



Rollgerstelaibchen CL

Rollgerste mit Broccoli, Karotten und Sellerie

Rollgerste und Broccoli vermischt mit Semmelwürfel, Karotten, Sellerie und Kartoffelflocken, gebunden mit Vollei und harmonisch abgeschmeckt.

Serviervorschlag: Frittiert und mit Bulgur serviert an CUISINOR® Kräutersauce
Spreewälder Art CL.
100x70g



Art.Nr. V01953

808	191	7,2 g	35,1 g	2,4 g
-----	-----	-------	--------	-------



Spinat-Dinkel-Knusperplätzchen vorgebacken CL

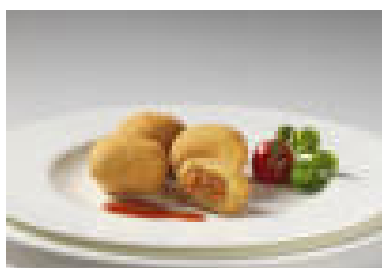
Paniert, mit Gouda und Knoblauch pikant verfeinert

Spinatplätzchen mit nussigem Dinkel, herzhaftem Gouda und mit Knoblauch pikant verfeinert. Paniert und vorgebacken. 40x80

Art.Nr. V02341



880	210	7,6 g	21,1 g	10,6 g
-----	-----	-------	--------	--------



Tofu-Bällchen mit Tomatenfüllung, paniert CL

Mit fein gewürzter Tomaten-Frischkäse-Füllung, roh

Bällchen aus Tofukäse, gefüllt mit feiner Füllung aus Tomaten und Frischkäse, pikant abgeschmeckt. Fix und fertig paniert, roh. 100x50g

Art.Nr. V01257



604	144	7,1 g	16,0 g	5,7 g
-----	-----	-------	--------	-------



TK-Spezialitäten

Beilagen

Angaben pro 100 g

kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



BIO Kartoffelgratin Gärtnerin 1/1 GN

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. **V00994**

385	92	3,3 g	8,7 g	4,9 g
-----	----	-------	-------	-------



Eierspätzle CL

Vorgegarte Eierspätzle

Fertig gegarte Eierspätzle, wie hausgemacht.

Art.Nr. **V1533**

617	170	5,9 g	29,1 g	3,3 g
-----	-----	-------	--------	-------



Gefüllte Gnocchi, mit pikanter Kürbisfüllung

Mit pikanter Kürbisfüllung

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

Serviervorschlag: In brauner Butter geschwenkt an CUISINOR® Tomaten-Käsesauce Parma.

ca. 10g/st

Art.Nr. **V16480**

680	161	3,8 g	27,7 g	3,9 g
-----	-----	-------	--------	-------



Gefüllte Gnocchi, mit Spinat gefüllt

Mit gehacktem Spinat a la creme gefüllt

Original italienische Kartoffelteigklößchen gefüllt mit gehacktem Spinat, pikant abgeschmeckt.

Serviervorschlag: An CUISINOR® Salsa alla Pesto CL und frischem Basilikum. 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. ca.5,5g/st

Art.Nr. **V01684**

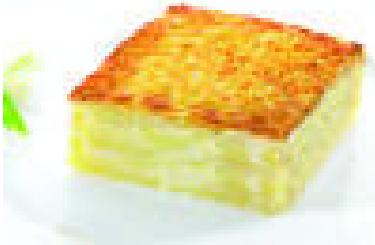
741	174	5,6 g	37,1 g	0,4 g
-----	-----	-------	--------	-------



TK-Spezialitäten

Beilagen

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



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. **V00996**



563	135	3,3 g	12,6 g	7,9 g
-----	-----	-------	--------	-------



Kartoffelknödel

Lockerer Kartoffelknödel

Feiner Kartoffelknödel aus vorgekochten Kartoffeln und Weizengrieß.

Serviervorschlag: Als Gratin - in Scheiben geschnitten mit CUISINOR® Fix für Gratin CL, Speckwürfeln und Emmentaler.
100x100g

Art.Nr. **V00088**

872	207	4,4 g	36,0 g	5,0 g
-----	-----	-------	--------	-------



Kartoffelnudeln CL

vorgekocht

Kartoffelnudeln aus leicht gesalzenem, vorgekochtem Kartoffelteig mit Weizengrieß.

Serviervorschlag: Als vegetarisches Gericht - Gebraten an Zigeunersauce CL mit angeschwitzten bunten Paprikawürfeln.
ca.15g/st

Art Nr. **V00260**



739	175	4,9 g	30,3 g	3,8 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. 120x50g

Art.Nr. **V01091**



761	181	2,5 g	25,7 g	7,6 g
-----	-----	-------	--------	-------



Semmelknödel CL

Nach österreichischem Originalrezept

Lockerer Kloß aus Knödelbrot, mit Vollei, Zwiebeln und Kräutern von angenehmer Konsistenz nach österreichischem Originalrezept. 100x80g

Art.Nr. **V00043**



683	162	5,5 g	23,8 g	5,0 g
-----	-----	-------	--------	-------



TK-Spezialitäten

Beilagen

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



Servietten-Knödel, vorgekocht CL

Semmelknödelteig in Scheiben

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

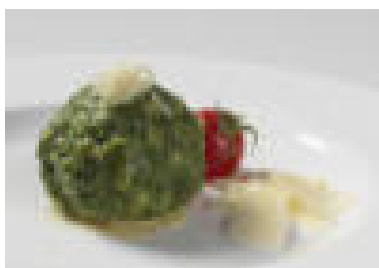
Vorgekocht und in Scheiben geschnitten.

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

75x60g

 : V01711

857	203	8,5 g	31,0 g	5,0 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 CL mit ganzen Gorgonzola Stückchen.

60x100g

 : V01675

588	140	5,4 g	19,6 g	4,4 g
-----	-----	-------	--------	-------



Spinatknödel mit Tomaten-Ricotta-Füllung CL

Lockerer Semmelteig mit Blattspinat verfeinert roh

Lockerer Knödel aus Semmelteig, verfeinert mit Blattspinat. Gefüllt mit einer fein abgeschmeckten Mischung aus Ricotta-Käse und Tomaten. 100x60g

Art.Nr. V01817



709	169	6,8 g	21,6 g	6,1 g
-----	-----	-------	--------	-------



Spinatnockerl, vorgekocht CL

Lockeres Nockerl mit viel Spinat

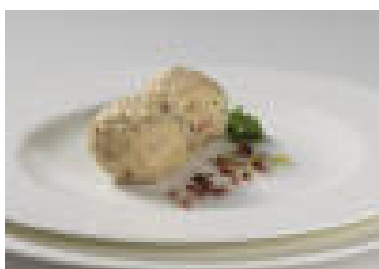
Feines Nockerl aus lockerem Kartoffelteig und fein abgeschmecktem Spinat. Geeignet als Suppeneinlage, Beilage, als Basis für Pfannengerichte oder Komponente für gemischte Teller z.B. dreierlei vom Nockerl/Knödel.

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

ca.16g/st

 : V02781

643	152	4,0 g	27,1 g	3,1 g
-----	-----	-------	--------	-------



Tiroler Speckknödel,roh

Deftiger Semmelknödel mit vielen Speckwürfeln

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

Serviovorschlag: Tiroler Tris - Dreierlei - zusammen mit Spinatnockerl CL und Spinat-Semmelknödel CL mit CUISINOR® Morchelrahmsauce, pastös CL und gehobeltm Parmesan.

80x95g

Art.Nr. V01268

599	143	7,2 g	16,3 g	5,4 g
-----	-----	-------	--------	-------

TK-Spezialitäten

PastaTK

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



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. V00992



961	230	6,9 g	18,5 g	14,3 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. V00995



773	184	5,4 g	28,1 g	5,5 g
-----	-----	-------	--------	-------



Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung CL

Auf Blattspinat-Bett

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

Art.Nr. V01142



462	110	2,9 g	12,1 g	5,6 g
-----	-----	-------	--------	-------



Kärntner Kasnudeln CL

Mit einer Füllung aus Topfen und Kartoffeln, fein gewürzt, vorgekocht

Eine typische Kärntner Spezialität. Die Teigware ist gefüllt mit einer Mischung aus Topfen, Kartoffeln und Kräutern, fein gewürzt.

Serviervorschlag: In brauner Butter geschwenkt an CUISINOR® Rahmsauce, pastös CL mit frischer Minze.

165x45g



: V01680

739	175	9,0 g	29,0 g	2,5 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. V00865



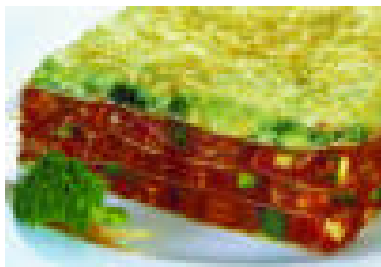
494	118	4,3 g	13,0 g	5,4 g
-----	-----	-------	--------	-------



TK-Spezialitäten

PastaTK

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



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

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

Art.Nr. **V00866**



586	140	3,5 g	19,0 g	5,5 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. **V00867**



777	186	4,7 g	19,0 g	10,1 g
-----	-----	-------	--------	--------



TK-Spezialitäten

Palatschinken

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



Bauernpalatschinken

Pfannkuchen mit Selchfleisch, Karotten, Zwiebeln und Käse

Palatschinken gefüllt mit einer herzhaften, würzigen Fülle aus gewürfelm Selchfleisch, Karotten, Zwiebeln und Emmentaler Käse.

Serviervorschlag: Mit frischen Blattsalaten und Kartoffelpüree, komplett CL.
50x170g

Art.Nr. **V01349**

927	222	7,7 g	18,1 g	13,2 g
-----	-----	-------	--------	--------



Gemüse-Palatschinken CL

Pfannkuchen mit Sesampanade gefüllt mit Gemüse

Palatschinken gefüllt mit einer feinen Gemüsemischung (Kohl, Karotten, Kartoffeln, Erbsen, Zucchini, Tomaten, Lauch und Sellerie), fein gewürzt und mit einer Sesampanade umhüllt.

Serviervorschlag: Frittiert mit warmem Krautsalat und etwas CUISINOR® Original Tiroler Bratenjus, pastös CL.
50x150g

 : **V01555**

814	195	5,4 g	19,4 g	10,6 g
-----	-----	-------	--------	--------



Spargel-Schinken-Palatschinken

Pfannkuchen mit weißem Spargel und Schinken

Luftig, zarter, original Palatschinkenteig wird zu dünnen Palatschinken ausgebacken und mit frischem, weißem Stangenspargel und saftigem, österreichischem Putenschinken gefüllt und mit knuspriger Brösepanade paniert.

Serviervorschlag: Mit blauen Trüffelkartoffeln an PERLET® Sauce Hollandaise, granuliert CL.
40x150g

Art.Nr. **V01335**

776	186	7,2 g	16,9 g	9,9 g
-----	-----	-------	--------	-------



Spinat-Käse-Palatschinken CL

Pfannkuchen gefüllt mit Spinat und Fetakäse

Lockerer Palatschinken aus Weizenmehl und Vollei, mit einer Spinatfülle, veredelt mit Fetakäse (Schafkäse) pikant abgeschmeckt.

Serviervorschlag: Garniert mit Schafkäsestückchen und warmem Blattspinat an CUISINIER® Sauce Béarnaise, pastös CL.
20x100g

 : **V03146**

777	186	5,4 g	15,7 g	11,3 g
-----	-----	-------	--------	--------



Apfelpalatschinken

Pfannkuchen mit Apfelfüllung

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

Serviervorschlag: Auf Apfel-Zitronen-Fruchtsuppe aus Fruchtsuppe Apfel-Zitrone CL.
50x100g

Art.Nr. **V01329**

849	203	4,2 g	23,1 g	10,4 g
-----	-----	-------	--------	--------



TK-Spezialitäten

Palatschinken

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



Himbeer-Mascarpone Palatschinken CL

Pfannkuchen mit Himbeer-Mascarpone-Füllung

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

Serviervorschlag: Auf Gourmet Joghurt Creme Waldhimbeere CL.
20x100g

Art Nr. **V00705**



944	226	6,1 g	20,9 g	13,1 g
-----	-----	-------	--------	--------



Joghurt-Waldbeer-Palatschinken CL

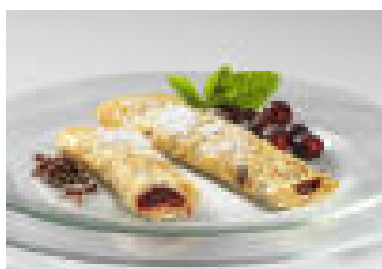
Pfannkuchen mit einer Joghurt-Waldbeer-Füllung

Zarter Pfannkuchen aus original österreichischem Palatschinkenteig mit einer exquisiten Joghurt-Waldbeerfüllung. 20x100g

Art.Nr. **V01689**



889	213	4,9 g	21,7 g	11,8 g
-----	-----	-------	--------	--------



Kirsch-Schoko-Palatschinken CL

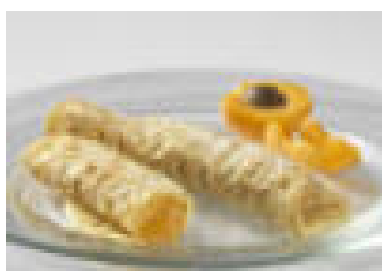
Pfannkuchen mit einer Mischung aus Sauerkirschen und Schokoladestückchen

20x100g

Art.Nr. **V01819**



960	229	4,3 g	29,1 g	10,6 g
-----	-----	-------	--------	--------



Marillenpalatschinken CL

Pfannkuchen mit Marillenfüllung

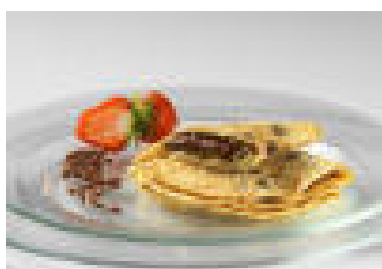
Zarter original Palatschinkenteig wird zu dünnen Pfannkuchen gebacken und mit einer Füllung aus reifen Marillenstückchen, mit einer feiner Fruchtsauce gebunden, gefüllt und gerollt.

Serviervorschlag: An Birnenragout, gebunden mit CLASSIC Basis für Gelbe Grütze CL.
50x100g

Art.Nr. **V00321**



906	216	4,3 g	26,6 g	10,3 g
-----	-----	-------	--------	--------



Nougat-Palatschinken CL

Pfannkuchen mit einer Nuss-Nougatcreme-Füllung

Original österreichischer Palatschinken, gefüllt mit einer Nuss-Nougat-Creme. Dieser Palatschinken ist vorgebacken und geviertelt. 20x100g

Art.Nr. **V01829**



1306	313	5,7 g	30,4 g	18,7 g
------	-----	-------	--------	--------



TK-Spezialitäten

Palatschinken

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



Nußpalatschinken CL Pfannkuchen mit Nußfüllung

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

Serviervorschlag: An Vanillesauce CL.
50x100g

Art Nr. **V00370**



1060	254	5,8 g	22,8 g	15,5 g
------	-----	-------	--------	--------



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 Fruchtsuppe Sanddorn-Banane CL.
150x65g



: **V00486**

1020	244	5,9 g	21,9 g	14,8 g
------	-----	-------	--------	--------



Topfenpalatschinken CL Pfannkuchen mit Quarkfüllung. Goldener DLG-Preis 2010

Zarter Pfannkuchen reichlich gefüllt mit lockerer Magerquarkfüllung.

Serviervorschlag: An Heidelbeer-Fruchtsauce aus Fruchtsuppe Heidelbeer CL.
20x100g

Art.Nr. **V01792**



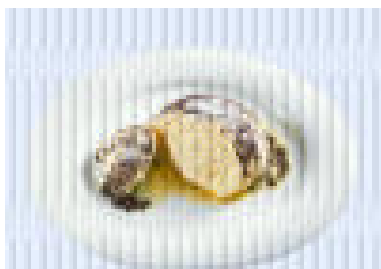
934	224	6,6 g	20,7 g	12,7 g
-----	-----	-------	--------	--------



TK-Spezialitäten

Germknödel

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



Germknödel, ungefüllt, vorgekocht CL Hefekloß ohne Füllung

Traditionell österreichisches Produkt aus locker-flaumigem Hefeteig. 60x140g

Art.Nr. V01174



977	230	6,8 g	48,3 g	1,1 g
-----	-----	-------	--------	-------



Heidelbergergermknödel, vorgekocht CL Hefekloß mit Heidelbeeren gefüllt

Feiner lockerer Hefeknödel mit Heidelbeerfülle. Vorgekocht.

Serviervorschlag: An Heidelbeer Fruchtsauce aus Fruchtsuppe Heidelbeere CL. 90x50g

Art.Nr. V01192



943	222	5,1 g	48,4 g	0,9 g
-----	-----	-------	--------	-------



Kirschgermknödel, vorgekocht CL Hefekloß mit Kirschfruchtfülle

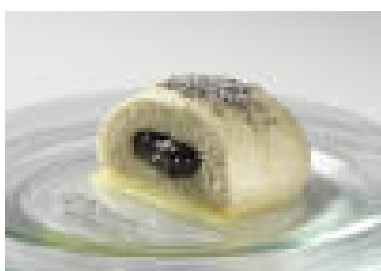
Feiner lockerer Hefeknödel mit Kirschenfülle. Vorgekocht.

Serviervorschlag: An Sauerkirsch Fruchtsauce aus Fruchtsuppe Sauerkirsch CL. 60x170g

Art.Nr. V00197



950	224	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 Fruchtsuppe Waldbeere CL. 50x50g

Art.Nr. V01178

969	228	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 Fruchtsuppe Himbeere CL. 60x170g

Art.Nr. V11170

981	231	6,2 g	48,9 g	1,2 g
-----	-----	-------	--------	-------



TK-Spezialitäten

Spezialitäten

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



Kaiserschmarren CL

Luftiger Pfannkuchen mit Rosinen, in Stücke gerissen. Goldener DLG-Preis 2010

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

Serviervorschlag: An Pflaumenragout - TK Pfaumen gebunden mit CLASSIC Basis für Rote Grütze Himbeer CL.



1055	250	6,7 g	38,8 g	7,6 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.

Art.Nr. **V02574**



967	229	6,7 g	36,7 g	6,2 g
-----	-----	-------	--------	-------



Topfenschmarren CL

Luftiger Pfannkuchen mit Quark, in Stücke gerissen

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

Serviervorschlag: An Vanillesauce CL.

Art Nr. **V02625**



878	208	7,9 g	31,1 g	5,8 g
-----	-----	-------	--------	-------



Apfelringe im Backteig CL

Apfelringe in Bierteig, vorgebacken

Apfelringe in Bierteig, knusprig vorgebacken. 33-36g/st.

Art.Nr. **V03646**



696	166	2,6 g	25,5 g	5,9 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. 40x150g

Art Nr. **V04526**



672	159	2,0 g	31,0 g	3,0 g
-----	-----	-------	--------	-------



TK-Spezialitäten

Spezialitäten

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



Griesflammerienockerl 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 Roter Grütze Himbeer CL.

32g/st



Art.Nr. V00243

690	165	3,6 g	16,5 g	9,4 g
-----	-----	-------	--------	-------



Mohnnudeln, vorgekocht

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 CL.

Art.Nr. V02545

926	219	6,0 g	36,7 g	5,4 g
-----	-----	-------	--------	-------



Mohr im Hemd CL

Schoko - Nuß - Kuchen

Locker luftiges Dessert aus der Wiener Mehlspeisenküche.

Serviervorschlag: Mit Schlagobers (geschlagene Sahne) an Vanillesauce CL. 20x100g

Art.Nr. V00250



1173	281	7,9 g	26,9 g	15,7 g
------	-----	-------	--------	--------



Nußnudeln, vorgekocht

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 Fruchtsuppe CL.

Art.Nr. V02541

928	220	5,8 g	35,3 g	6,2 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 Pflaumengrütze CL. 45g/st.

Art.Nr. V01082

735	174	3,4 g	33,5 g	2,9 g
-----	-----	-------	--------	-------



TK-Spezialitäten

Spezialitäten

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



Topfenockerl vorgekocht, CL Aus lockerem Topfenteig

Leckere Nockerl aus lockerem Topfenteig, vorgekocht, ungebröseln. ca.25g/st

Art.Nr. **V03323**



731	173	8,9 g	25,4 g	4,0 g
-----	-----	-------	--------	-------



Topfenockerl vorgekocht, gebröseln CL Aus lockerem Topfenteig mit gerösteten Bröseln

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

Serviervorschlag: An Mousse Cappuccino CL.
ca.30g/st

Art.Nr. **V00234**



780	185	7,9 g	28,4 g	4,4 g
-----	-----	-------	--------	-------



TK-Spezialitäten

Süsse Knödel

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



BIO Topfenknödel, vorgekocht und gebrösel

CL

Mit feinsten Quarkfülle aus kontrolliert ökologischem Anbau

Lockerer Quarkknödel aus kontrolliert ökologischen Zutaten. Bereits vorgekocht und fix und fertig gebrösel mit goldbraun gerösteten Bröseln. 150x65g

Art.Nr. **V01571**



791	187	7,2 g	31,9 g	3,4 g
-----	-----	-------	--------	-------



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 CL.

150x65g



839	199	4,9 g	36,4 g	3,7 g
-----	-----	-------	--------	-------



Kirsch-Marzipan Knödel, vorgekocht u. gebrösel CL

Mit zwei Füllungen und Pistazienbröseln

Knödel aus lockerem Topfenteig gefüllt mit zwei Komponenten, eine feine Marzipanfüllung und eine fruchtige Kirschfüllung. Vorgegart und mit einer Pistazienbröselmischung gebrösel.

Serviervorschlag: An Mousse au Chocolat blanc CL.

100x65g



930	220	6,4 g	37,0 g	5,2 g
-----	-----	-------	--------	-------



Kirsch-Schoko-Knödel, vorgekocht, gebrösel CL

Topfenteig mit einer Kirsch-Schoko-Füllung

Lockerer Quarkknödel mit einer fruchtig-süßen Füllung aus Kirschen und Schokolade. Vorgekocht und außen mit gerösteten Bröseln umhüllt. 100x65g

Art.Nr. **V00466**



867	205	7,5 g	36,1 g	3,4 g
-----	-----	-------	--------	-------



Marillenfruchtknödel, vorgekocht und gebrösel

Aus Topfenteig mit Marillenfruchtfüllung

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

Serviervorschlag: Auf Fruchtsauce Tropical aus Fruchtsuppe Tropical CL.

100x65g

Art.Nr. **V00256**

853	202	6,9 g	33,7 g	4,4 g
-----	-----	-------	--------	-------



TK-Spezialitäten

Süsse Knödel

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



Mohn-Schoko-Knödel, vorgekocht und gebröseln CL Mit zarter Fülle aus Mohn und Schokolade

Knödel aus lockerem Topfenteig mit einer zarten Füllung aus Mohn und Schokolade. Bereits vorgekocht, fix und fertig, umhüllt mit einer speziellen Mischung aus goldbraun gerösteten Bröseln, Mohn und Zucker.

Serviervorschlag: An Instant Dessert Buttermilch Zitrone CL.
100x65g



: V01261

945	224	6,9 g	34,3 g	6,6 g
-----	-----	-------	--------	-------



Nougatknödel, vorgekocht und gebröseln CL Mit feinsten Nougat - Fülle

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

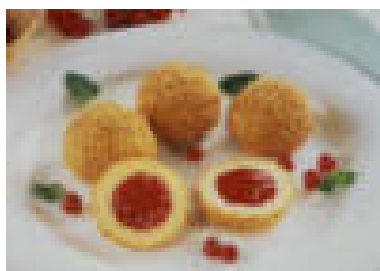
Serviervorschlag: Auf Himbeeren Fruchtsauce aus Fruchtsuppe Himbeere CL.

100x65g



: V01766

1150	274	6,3 g	38,7 g	10,4 g
------	-----	-------	--------	--------



Ribiselknödel, vorgekocht und gebröseln CL Mit feinsten Fülle aus roten Johannisbeeren

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

Serviervorschlag: Auf Waldbeeren Fruchtsauce aus Fruchtsuppe Waldbeeren CL.

150x65g



: V01238

860	203	5,3 g	38,1 g	3,3 g
-----	-----	-------	--------	-------



Riesenmarillenknödel, 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 CL.
90x100g



: V24600

689	163	3,8 g	26,7 g	4,6 g
-----	-----	-------	--------	-------



Topfenknödel, ungefüllt, vorgekocht, gebröseln CL Feinster Quarkteig. Goldener DLG-Preis 2010

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 Fruchtsuppe Holunder Apfel CL.

125x50g



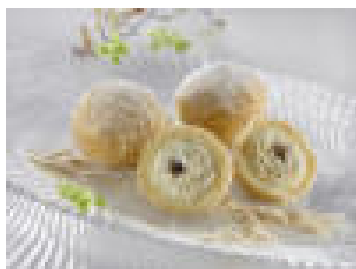
: V01743

777	184	8,0 g	28,1 g	4,4 g
-----	-----	-------	--------	-------



TK-Spezialitäten

Süsse Knödel



Topfenknödel, vorgekocht gebrösel CL

Mit feinsten Quarkfülle

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

Serviervorschlag: Auf Erdbeeren Fruchtsauce aus Fruchtsuppe Erdbeere CL.

120x65g



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

826	196	6,9 g	33,0 g	4,0 g
-----	-----	-------	--------	-------



Waldbeerknödel aus Topfenteig, vorgek., gebrösel CL

Gefüllt mit Waldbeerbereitung, umhüllt mit gerösteten Bröseln

Knödel aus lockerem Topfenteig mit einer feiner Waldbeerbereitung. Bereits vorgekocht, fix und fertig gebrösel mit goldbraun gerösteten Bröseln.

Serviervorschlag: An Erdbeerragout - TK Erdbeeren gebunden mit CLASSIC Basis für Rote Grütze Himbeere CL.

100x65g



906	214	6,9 g	36,8 g	4,4 g
-----	-----	-------	--------	-------



Zwetschgenfruchtknödel, gegart und gebrösel CL

Mit feinsten Fülle aus reifen Zwetschgen

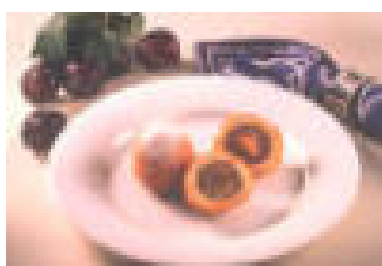
Lockerer Quarkknödel mit einer Fülle aus Zwetschgen. Bereits vorgekocht, fix und fertig gebrösel mit goldbraun gerösteten Bröseln.

Serviervorschlag: Auf Fruchtsauce Maracuja-Aprikose aus Fruchtsuppe Maracuja-Aprikose CL.

150x65g



836	198	5,2 g	36,6 g	3,4 g
-----	-----	-------	--------	-------



Zwetschgenknödel, vorgekocht und gebrösel CL

Mit ganzer reifer Frucht (und Stein)

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

Serviervorschlag: An Rote Grütze CL.

90x85g

Art.Nr. V02470



775	184	4,7 g	31,1 g	4,5 g
-----	-----	-------	--------	-------



TK-Spezialitäten

Dessert

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



Eisknödel Marille

Klassischer Eisgenuss aus feinem Milcheis mit cremiger Marillenfüllung, umhüllt von gerösteten Haselnüssen

Ein klassischer Eisknödel aus feinem Milcheis mit Marillenfruchtfüllung, umhüllt von gerösteten, gehackten Haselnußstückchen.

Serviervorschlag: An Mousse Cassis CL.

30x85g

Art.Nr. **V01720**

1224	290	5,9 g	51,3 g	6,8 g
------	-----	-------	--------	-------



Eisknödel Schwarzwälder-Kirsch CL

mit cremiger Kirsch-Früchtfüllung, gerollt in Schoko-Krokant-Krispies

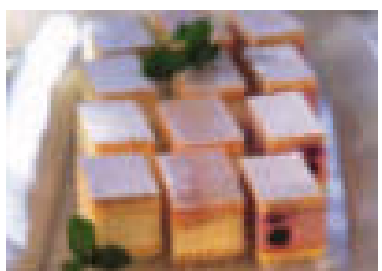
Ein klassischer Eisknödel aus feinem Milch- und Schokoladeneis mit cremiger Kirschfruchtfüllung, gerollt in Schoko-Krokantkrispies.

Serviervorschlag: An Mousse au Vanille CL.

30x85g

 : **V01721**

1144	271	6,1 g	49,2 g	5,5 g
------	-----	-------	--------	-------



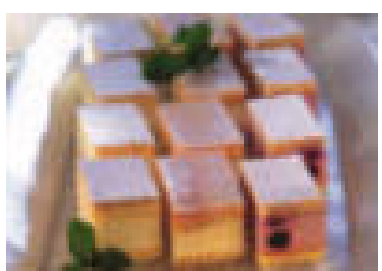
Cremeschnitten

Lockerer Bisquit, gefüllt

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

Art.Nr. **V02970**

1724	413	3,0 g	44,0 g	25,0 g
------	-----	-------	--------	--------



Joghurt-Heidelbeerschnitten CL

Lockerer Bisquit, gefüllt

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

Art.Nr. **V02968**



1379	330	3,2 g	38,1 g	18,3 g
------	-----	-------	--------	--------



Mini-Punschwürfel

Punschmasse mit Marmelade verfeinert

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

Art.Nr. **V01283**

1344	320	5,4 g	44,3 g	13,5 g
------	-----	-------	--------	--------



TK-Spezialitäten

Dessert

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



Mini-Schaumröllchen Mit feiner Creme gefüllt

Die Schaumrolle ist ein locker-leichter Butterteig, 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**

926	221	2,5 g	28,0 g	11,0 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**

1760	421	3,9 g	46,5 g	24,4 g
------	-----	-------	--------	--------



Topfenschnittchen CL Lockerer Bisquit, gefüllt

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

Art.Nr. **V02966**



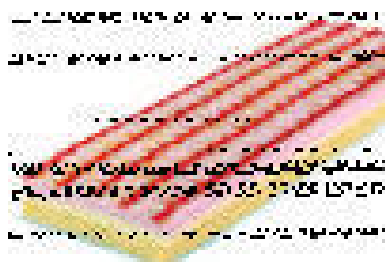
1358	324	5,9 g	39,4 g	15,9 g
------	-----	-------	--------	--------



TK-Spezialitäten

Torten und Kuchen

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



Erdbeer-Mascarpone-Schnitte

Helle Biskuit-Schnitte, gefüllt mit Mascarpone und Sahne, Dekor aus Erdbeerfruchtfülle u. Pistazien

Helle Biskuitschnitte, die mit Mascarpone und einer Erdbeer-Sahne-Mischung gefüllt ist. Dekoriert mit Erdbeerfruchtfüllung und Pistazien. 2x1925g

Art.Nr. V01862

1075	258	3,3 g	24,7 g	16,2 g
------	-----	-------	--------	--------



Käse-Sahne-Torte CL

Auf Mürbeteigboden, dekoriert mit Puderzucker

Feine Torte aus Käsesahne zwischen zwei Biskuitböden auf einem Mürbteigboden. Durchmesser 27 cm. 2x2000g

Art.Nr. V01733



1048	250	3,9 g	32,7 g	11,5 g
------	-----	-------	--------	--------



Käsekuchen American Style CL

Bestehend aus Magerquark und Frischkäse und eingestrudelter Sauerkirschfüllung

Streuselboden mit einer Käsemasse, bestehend aus Magerquark und Frischkäse und eingestrudelter Sauerkirschfüllung. 4x1800g

Art.Nr. V00874



1211	289	7,5 g	31,1 g	15,0 g
------	-----	-------	--------	--------



Nuss-Marzipan-Torte "Lübecker Art" CL

Heller Biskuit auf Mürbeteig, mit Nuss-Sahne gefüllt, Marzipandecke mit Sahne und Haselnuß dekoriert Schnitteinteilung 14 Stück

Heller Biskutteil, abgesetzt auf einem Mürbeteig, gefüllt mit einer Nuss-Sahne-Mischung. Mit Marzipandecke, Sahnetupfen und Haselnüssen dekoriert. 3x1800g

Art.Nr. V00849



1304	313	4,0 g	27,0 g	21,0 g
------	-----	-------	--------	--------



Schokotorte á la Sacher

Dunkle Biskuitböden, mit einer Aprikosen-Rum-Füllung, außen kakaohaltige Glasur, Aufleger separat Schnitteinteilung 14/16

Dunkle Biskuitböden sind durch eine Aprikosen-Rum-Füllung getrennt, außen mit einer kakaohaltigen Fettglasur bestrichen. Die Tortenaufleger á la Sacher sind in der Verpackung beigelegt. 3x1550g

Art.Nr. V01861

1589	380	4,6 g	46,0 g	19,7 g
------	-----	-------	--------	--------



TK-Spezialitäten

Torten und Kuchen

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



Tiramisu-Schnitte

Mit Kakao bestreute dunkle Biskuit-Schnitte mit Tiramisu-Sahne und Amaretto-Likör getränkten Löffelbiskuits

Schnitte aus dunklem Biskuit gebacken. Gefüllt mit Tiramisusahne und mit Amaretto-Likör getränkten Löffelbiskuits. Oberfläche mit Kakao bestreut. Ausreichend für 18 Stücke. 2x1950g

Art.Nr. **V01731**

1080	258	3,9 g	29,8 g	13,7 g
------	-----	-------	--------	--------



Vanille-Sahneschnitte mit Himbeeren CL

Schoko-Biskuit und Schoko-Rührteig gefüllt mit Vanillesahne, mit Himbeeren belegt, Geleeguss; Schnitteinteilung 16 Stück

Schoko-Biskuit und Schoko-Rührteig sind mit einer Vanillesahne gefüllt, belegt mit Himbeeren und mit einem Geleeguss abgeglänzt. 2x2650g

Art.Nr. **V01865**



751	178	2,3 g	31,0 g	5,0 g
-----	-----	-------	--------	-------

