

Sortimentsüberblick Einportion Frühling/Sommer 2010

gültig ab 1. März 2010



Österreichs führender Menüservice

BIO	XXL SEL wiw	NEU/ WD	Art.Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht in g/Port.	kcal	kJ	Eiweiß	Fett	KH	BS	BE	Schweine- fleischfrei	vege- tarisch	Herz Topf	D	L	C
				Hausgemachte Suppen														
			2010	Rindsuppe mit Leberknödeln	240	246	1029	11	14	19	2	1,5			TOPF			
			2012	Rindsuppe mit Nudeln	240	77	322	2	2	12	1	1,0	SF		HERZ	D	L	C
		WD	2013	Italienische Tomatencremesuppe	240	115	482	4	5	13	1	1,0	SF	BLATT	HERZ	D		C
			2014	Rindsuppe mit Grießnockerl	240	84	350	2	4	9	1	0,5	SF		HERZ	D	L	C
			2015	Frittatensuppe	220	114	478	3	7	10	1	1,0	SF		HERZ	D	L	C
		NEU	2032	Klare Geflügelsuppe mit Reibteig	240	108	452	4	3	14	2	1,0	SF		HERZ	D	L	C
BIO	Sel.	WD	2033	BIO-Gemüsecremesuppe	240	84	349	3	4	7	4	0,0	SF	BLATT	HERZ	D		C
		WD	2036	Knoblauchrahmsuppe mit Weißbrotstückchen	240	247	1035	5	13	25	2	1,5	SF	BLATT	TOPF			
BIO		WD	2056	BIO-Broccolicremesuppe	240	93	389	3	5	8	3	0,5	SF	BLATT	HERZ	D		C
		WD	2085	Minestrone	240	139	581	4	8	10	4	0,5	SF	BLATT	TOPF			
				Herzhafte Hausmannskost														
		NEU	1205	Schweinespieße mit Zwiebel-Senfsauce und Ofen-Pommes	410	494	2076	35	21	40	5	3,0			HERZ	D		
			1293	Currywurst mit Wedges	430	640	2679	19	36	59	5	4,5			TOPF			
		WD	1297	Schweizer Laibchen mit Erbsen und Kartoffelpüree	400	779	3257	36	46	51	9	3,5			TOPF			
		WD	1400	Faschiertes "Häuslbauer Cordon bleu" mit Erdäpfelpüree und jungen Karotten	460	808	3378	32	49	55	10	4,0			TOPF			
		WD	1427	Panierte Fleischpalatschinken mit schlampigem Kraut	410	901	3770	30	63	50	8	3,5			TOPF			
	XXL		1444	Faschierter Braten mit Erdäpfelpüree	520	695	2909	33	43	41	7	3,0			TOPF			
		WD	1451	Käsekrauter mit Pommes frites	400	868	3644	35	47	72	8	6,0			TOPF			
	XXL	WD	1455	Faschierte Laibchen mit Naturgemüse und Reis	500	491	2053	29	15	54	8	3,5			HERZ	D		C
			1459	Bernerwürstel mit Pommes frites	430	899	3760	32	48	84	8	7,0			TOPF			
	wiw	NEU	1473	Gefüllter Paprika in Tomatensauce mit Salzkartoffeln	400	307	1283	16	10	37	12	3,0			HERZ	D		C
		WD	1475	Ennstaler Bauernknödel auf Speck-Sauerkraut	480	746	3119	24	35	76	11	6,0			TOPF			
	wiw	NEU	1477	Faschierte Laibchen mit Feinschmeckergemüse und Püree	450	380	1592	28	14	33	15	2,5			HERZ	D		C
	XXL	WD	1724	Frankfurter in Gulaschsaft	500	791	3280	24	68	19	5	1,0			TOPF			
	XXL		1775	Leberkäse Cordon bleu mit Bratkartoffeln	380	891	3741	41	54	64	6	5,5			TOPF			
	XXL	WD	1790	Chili con carne	500	470	1959	34	14	41	16	1,5	SF		HERZ	D		C
		WD	1808	Tortilla mit Käse überbacken	310	452	1891	27	18	41	9	2,5	SF		HERZ	D		C
	XXL	WD	1860	Eiernockerln	600	960	4011	40	51	82	5	6,5	SF	BLATT	TOPF			
	XXL		1891	Gebratener Leberkäse mit Kartoffelpüree und feinen Erbsen	500	928	3887	43	67	40	9	2,5			TOPF			
		WD	2201	Surbraten mit Serviettenknödel und Sauerkraut	440	637	2667	46	32	39	5	3,0			TOPF			

BIO	XXL SEL wiw	NEU/ WD	Art.Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht in g/Port.	kcal	kJ	Eiweiß	Fett	KH	BS	BE	Schweine- fleischfrei	vege- tarisch	Herz Topf	D	L	C
				Pasta und feine Nudelgerichte														
		WD	1429	Penne Pomodoro	450	337	1407	12	2	63	6	4,5	SF	BLATT	HERZ	D	L	C
		NEU	1430	Due Pasti (Spaghetti mit Frischkäsesauce und Penne Amatriciana)	450	491	2052	15	18	64	7	5,0			HERZ	D		C
		WD	1446	Spaghetti mit Zitronen-Basilikumsauce, Shrimps und Tomaten	410	390	1623	20	8	59	5	4,5	SF		HERZ	D	L	
		NEU	1466	Spinatgnocchi in Gorgonzolasauce	400	555	2318	16	18	78	5	6,5	SF	BLATT	TOPF			
			1495	Lauchrahmnudeln mit gebratenen Hühnerstücken	400	430	1800	28	13	47	5	4,0	SF		HERZ	D		
		WD	1511	Penne Toskana mit Hühnerfleisch	400	671	2796	27	39	48	8	3,0	SF		TOPF			
		NEU	1568	Treccine Firenze mit gebratenen Hühnerbruststücken	450	480	2007	27	15	56	6	4,5	SF		HERZ	D	L	
		WD	1633	Genießerpfanne mit Lachswürfel und Gemüse	400	472	1977	19	23	45	7	3,0	SF		HERZ	D		C
			1722	Spaghetti Carbonara	500	674	2817	22	29	78	6	6,5			TOPF			
		WD	1725	Tortelloni Florentina mit Käsesauce	350	453	1914	20	15	57	3	2,5	SF	BLATT	HERZ	D		
			1729	Spaghetti Bolognese	500	596	2492	24	22	73	9	5,5			HERZ	D		
		WD	1747	Gnocchi mit Tomaten, Mozzarella mit Jungzwiebel	400	386	1630	12	6	69	7	4,0	SF	BLATT	HERZ	D		C
			1762	Spinatcannelloni mit Tomatenragout und Mozzarella	430	511	2158	18	16	72	5	5,5	SF	BLATT	HERZ	D		C
			1763	Makkaroni mit italienischem Fleischsugo	450	478	2003	23	17	58	10	4,5			HERZ	D	L	C
	wiw	NEU	1781	Penne in leichter Broccoli-Schinkensauce	400	410	1717	17	13	54	15	4,5	SF		HERZ	D		C
	XXL		1783	Italienische Lasagne in Tomatensauce	500	565	2308	20	24	69	5	5,5	SF		HERZ			
	wiw	NEU	1792	Spaghetti Bolognese	400	420	1759	20	10	58	16	5,0			HERZ	D		C
		WD	1819	Bunte Gemüsenudeln mit Hühnerfleisch	450	489	2044	27	16	52	10	4,0	SF		HERZ	D		
	XXL		2465	Fleischnudeln	500	744	3120	38	30	79	12	6,0			TOPF			
				Spezialitäten vom Fisch														
			1603	Gebratener Lachs auf Zitronennudeln mit Broccoli	400	660	2763	39	36	44	6	3,5	SF		HERZ			
		NEU	1608	Gebratener Seehecht "Andalusia" mit Bratkartoffeln	400	430	1785	27	19	33	8	2,5	SF		HERZ	D		C
		NEU	1616	Seelachswürfel in Tomaten-Mozzarellasauce mit Reis	380	391	1637	32	9	44	2	3,5	SF		HERZ	D	L	
			1620	Gebackene Fischfilets mit Petersilkartoffeln	370	585	2447	44	27	40	5	3,5	SF		TOPF			
		NEU	1627	Pangasiusröllchen in Percheron-Senf-Honigsauce mit Mandel-Broccoli und Reismix	400	530	2220	42	28	34	5	2,5	SF		HERZ	D		
	wiw	NEU	1629	Überbackenes Pangasiusfilet mit Broccoli-Karfiolgemüse und Wildreis	400	351	1472	23	12	35	11	3,0	SF		HERZ	D		C
		WD	1636	Lachs natur mit Kartoffeln und buntem Gemüse	330	528	2202	32	32	23	7	2,0	SF		HERZ			
			1646	Barschfilet gebacken mit Petersilkartoffeln	320	438	1834	30	18	43	5	4,0	SF		HERZ	D		C
			1650	Kabeljaufilet in Senfsauce mit feinen Bandnudeln und Vichykarotten	350	519	2170	33	26	37	5	3,0	SF		HERZ	D		
MSC		WD	1682	Seelachs in Lemonenbackteig	360	703	2943	34	40	51	4	4,0	SF		TOPF			

BIO	XXL SEL w/w	NEU/ WD	Art.Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht in g/Port.	kcal	kJ	Eiweiß	Fett	KH	BS	BE	Schweine- fleischfrei	vege- tarisch	Herz Topf	D	L	C
				Zartes vom Geflügel														
			1500	Naturschnitzel vom Truthahn mit Kräuterbuttersauce und Gemüsereis	350	492	2058	40	23	30	5	2,0	SF		HERZ	D		
			1512	Halbes Grillhuhn mit Pommes frites	470	798	3352	60	36	59	6	5,0	SF		TOPF			
	Sel.	WD	1521	Gegrillte Hühnerspieße in Paprikasauce mit Champignonreis und Broccoli	430	467	1957	30	21	34	10	2,5			HERZ	D		
		NEU	1528	Huhn Tepanyaki mit Basmatireis	400	323	1351	22	5	43	7	3,0	SF		HERZ	D		C
		NEU	1540	Huhn Sezchuan mit Reismudeln	400	443	1856	21	6	72	5	6,0	SF		HERZ	D		C
	XXL	WD	1554	Putenbratwürstel auf Sauerkraut mit Erdäpfelschmarren	500	630	2634	25	36	46	10	3,5	SF		TOPF			
		NEU	1561	Gefülltes Truthahnschnitzel Caprese mit Pesto-Reis	400	753	3144	50	38	52	3	4,0	SF		TOPF			
		WD	1564	Backhendl mit Gemüsereis	400	887	3711	42	54	56	7	4,0	SF		TOPF			
		WD	1576	Geröstete Leber von der Pute mit Butterreis	400	507	2120	25	18	59	3	4,5	SF		TOPF			
		WD	1578	Tandoori Chicken mit Mandel-Basmatireis	400	486	2032	28	19	48	4	3,5	SF		HERZ	D		C
		NEU	1579	Hühnerbrust in Honigglasur mit Ebly und buntem Gemüse	400	554	2320	36	24	47	6	3,5	SF		TOPF			
			1580	Hühner-Cordon bleu mit Risipisi	400	718	3007	54	30	58	6	4,0	SF		TOPF			
	XXL		1583	Truthahnschnitzel gebacken mit Gemüsereis	500	614	2566	42	19	67	9	4,5	SF		TOPF			
		WD	1585	Rotes Hühnercurry mit Jasminreis	410	547	2288	26	25	53	4	4,0	SF		HERZ	D		C
	w/w	NEU	1586	Feine Gemüseplatte mit gebratenen Hühnerstreifen	380	279	1166	17	3	39	13	3,0	SF		HERZ	D		C
	w/w	NEU	1588	Putenschnitzel natur mit Babykarotten und Reis	400	371	1557	38	8	35	13	3,0	SF		HERZ	D		C
		WD	1592	Überbackenes Hühnerschnitzel mit Broccoli-Tomaten-Reis	400	463	1939	39	16	37	6	3,0	SF		HERZ	D		
		WD	1594	Chicken Marrakesch mit Spinat-Couscous-Bällchen	420	372	1552	25	6	49	7	3,5	SF		HERZ	D		C
	w/w	NEU	1599	Asiatische Hühnerpfanne mit Jasminreis	400	356	1490	23	10	40	11	3,5	SF		HERZ	D		C
			2508	Gebackene Hühnerbruststücke mit Gemüsereis	350	612	2561	53	23	49	5	3,5	SF		TOPF			
			2521	Piccata vom Truthahn mit Taglierini in Kräuterpesto	400	741	3098	39	43	49	4	4,0	SF		TOPF			
			2524	Paprikahendragout mit Nockerl	430	646	2697	39	34	47	4	4,5	SF		TOPF			
			2536	Pikantes Hühnercurry mit Basmatireis	400	415	1739	32	7	54	1	4,0	SF		HERZ			
				Gemüse und Vegetarisches														
			1405	Rahmfisolen mit Röstinchen	400	439	1840	8	26	44	9	3,0	SF	BLATT	HERZ	D	L	C
	Sel.	WD	1409	Balsamicogemüse mit knusprigen Polentatalern	330	423	1767	12	17	49	12	3,0	SF	BLATT	HERZ	D		C
		WD	1410	Kohlrabigemüse mit Röstinchen	420	436	1828	10	18	55	9	4,0	SF	BLATT	HERZ	D		C
		WD	1414	Flaumige Spinat-Käseknödel mit pikanter Krensauce	350	532	2225	21	24	54	8	4,5	SF	BLATT	HERZ	D		
			1419	Feine Gemüseplatte mit Butterbröseln und Rahmkartoffeln	420	476	1996	15	26	45	14	2,5	SF	BLATT	HERZ	D		C
		WD	1423	Nudelaufguss mit Frischkäse-Brunnenkressesauce	400	615	2571	30	34	43	7	3,5	SF	BLATT	TOPF			
		NEU	1737	Kartoffel-Gemüselaiabchen mit warmem Pustakraut	450	513	2148	9	18	72	15	5,0	SF	BLATT	HERZ	D		C

BIO	XXL SEL wiw	NEU/ WD	Art.Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht in g/Port.	kcal	kJ	Eiweiß	Fett	KH	BS	BE	Schweine- fleischfrei	vege- tarisch	Herz Topf	D	L	C
		WD	1752	Indischer Gemüsetopf Panjim mit Jasminreis	430	493	2048	11	22	58	7	4,0	SF	BLATT	HERZ	D		C
	wiw	NEU	1778	Griechische Spinatpalatschinken mit Schafkäse auf Tomatenragout	370	308	1294	16	10	38	19	3,0	SF	BLATT	HERZ	D		C
BIO			1802	BIO-Cremespinat mit Erdäpfelschmarren	460	421	1766	13	20	41	10	3,5	SF	BLATT	HERZ	D	L	C
		WD	1805	Gebackener Käse Athena mit griechischem Gemüseragout	350	689	2871	24	45	44	4	3,5	SF	BLATT	TOPF			
		NEU	1810	Indisches Madrasgemüse mit Mini Samosas	400	415	1744	10	20	41	16	2,5	SF	BLATT	HERZ	D		C
			1850	Gemüsecurry mit Tofu und Basmatireis	440	444	1854	14	17	59	5	4,5	SF	BLATT	HERZ	D		C
			2437	Champignonsauce mit Serviettenknödel	420	445	1863	20	20	46	8	3,5	SF	BLATT	HERZ	D	L	
Köstliches vom Schwein																		
		WD	1201	Cordon bleu Provenciale mit cremigem Lauch-Kartoffelgemüse	410	690	2879	36	45	33	4	2,5			TOPF			
		NEU	1208	Käse-Speck-Schnitzel im Natursaft mit Bratkartoffeln	400	509	2136	39	20	43	5	3,5			HERZ			
			1209	Mailänder Schnitzel mit Spaghetti und italienischem Sugo	400	515	2156	33	21	48	5	3,5			HERZ	D		
		WD	1210	Paprikarahmschnitzel mit Spätzle	420	497	2081	41	16	44	5	3,5			HERZ	D		
			1212	Champignonrahmschnitzel mit Gemüsereis	400	472	1975	37	20	34	6	2,5			HERZ	D	L	
	XXL		1216	Gebackenes Schweinsschnitzel mit Pommes frites	365	694	2913	43	33	59	5	5,0			TOPF			
			1218	Cordon bleu mit Petersilkartoffeln	440	691	2893	47	33	51	7	4,5			TOPF			
		WD	1220	Jungschweinerücken mit Honigkruste, süßsaurem Kraut und Serviettenknödel	420	573	2397	52	18	48	5	3,5			TOPF			
	XXL		1230	Schweinsbraten mit warmem Krautsalat und Serviettenknödel	500	542	2270	38	26	38	6	2,5			TOPF			
	XXL	WD	1249	Grillplatte mit Bratkartoffeln	450	1015	4254	49	65	56	6	4,5			TOPF			
			1265	Pariser Schnitzel mit Risipisi	400	568	2373	40	19	57	6	3,5			HERZ	D		
		WD	1269	Schweinsschnitzel "Jägerart" mit Nockerln	440	563	2350	45	21	45	5	3,5			HERZ	D		
			1275	Naturschnitzel mit Reis	400	496	2076	44	14	47	1	4,0			HERZ	D	L	
		WD	1292	Naturschnitzel mit Kräutersauce, Spargel und Treccine	400	502	2099	40	18	43	4	3,5			HERZ	D	L	
		NEU	1294	Schweinsgeschnetzeltes Zneimer Art mit gedrehten Hörnchen und Zwiebeln	450	599	2501	31	26	56	6	3,0			TOPF			
	XXL	WD	1809	Pikanter Schaschliktopf mit Gewürzreis	500	562	2345	37	21	52	6	4,0			TOPF			
	Sel.	WD	2202	Schweinemedallions in Pfeffersauce mit Rosmarinkartoffeln und Gartengemüse	420	425	1774	35	16	31	7	2,5			HERZ	D		
	XXL	WD	2207	Teufelskotelett mit Bratkartoffeln und Letscho	500	711	2981	59	29	48	9	3,5			TOPF			
	XXL	WD	2288	Gebackenes Surschnitzel mit Röstkartoffeln	450	781	3278	33	35	81	8	6,5			TOPF			

BIO	XXL SEL wiw	NEU/ WD	Art.Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht in g/Port.	kcal	kJ	Eiweiß	Fett	KH	BS	BE	Schweine- fleischfrei	vege- tarisch	Herz Topf	D	L	C
				Feines vom Kalb														
BIO			1322	BIO-Kalbsbutterschnitzel mit Salzkartoffeln und Feinschmeckergemüse	400	402	1679	34	12	39	7	3,0	SF		HERZ	D	L	
		WD	1328	Züricher Geschnetzeltes mit Reis	400	416	1740	27	11	49	2	4,0	SF		HERZ	D		C
		WD	1340	Kalbsstelze ausgelöst mit Reis und Naturgemüse	400	397	1660	34	10	41	4	3,0	SF		HERZ	D	L	C
				Feines vom Lamm														
		WD	1522	Lammragout mit grünen Fisolen und Grießsemmelknödel	380	553	2310	41	27	32	6	2,5	SF		TOPF			
				Das Beste vom Rind														
		WD	1106	Pfefferrahmgeschnetzeltes vom Rind mit Spätzle	400	475	1987	38	14	46	3	3,5	SF		HERZ	D		
			1108	Rindsroulade mit Hörnchen	450	464	1946	31	18	44	7	3,5			HERZ	D		C
	XXL		1113	Gekochtes Rindfleisch mit Cremespinat und Erdäpfelschmarren	550	709	2972	43	40	43	11	3,5	SF		TOPF			
		WD	1118	Rindsschnitzel in Senfsauce mit gedrehten Hörnchen	400	527	2206	37	22	44	4	3,5	SF		HERZ	D		
		NEU	1123	Rindfleisch-Fetabällchen mit Kartoffel-Olivenpüree und Blattspinat	420	628	2627	30	37	40	8	3,0	SF		TOPF			
	XXL		1124	Rindsgulasch mit Nockerl	500	482	2012	42	14	46	6	4,0	SF		HERZ	D		
		WD	1146	Beefburger mit pikanter mexikanischer Gemüse garnitur und Wedges	400	577	2412	29	21	64	8	5,0	SF		TOPF			
		WD	1155	Rindfleischbällchen in fruchtiger Tomatensauce mit Reis	450	532	2223	28	17	65	3	5,0	SF		HERZ	D	L	
			1158	Wiener Zwiebelrostbraten mit Butterkartoffeln	410	396	1655	32	14	34	4	3,0	SF		HERZ	D		C
		WD	1189	Rindfleisch Shichimi mit Jasminreis	400	394	1645	26	10	45	5	3,5	SF		HERZ	D		C
	wiw	NEU	1198	Rindfleischbällchen in fruchtiger Tomatensauce mit Reis	350	369	1554	21	11	47	9	4,0	SF		HERZ	D		C
	Sel.		1304	Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Wurzelgemüse und Semmelkren	440	418	1752	34	18	29	6	2,5	SF		HERZ	D		
				Warme Mehlspeisen														
			1901	Topfenpalatschinken in Vanillesauce	460	590	2472	22	20	81	2	6,5	SF	BLATT	TOPF			
			1904	Topfenknödel mit Nutellakern und Haselnussbrösel	170	485	2033	15	21	57	5	5,0	SF	BLATT	TOPF			
		NEU	1914	Pistazien-Topfenknödel mit Pfirsich-Maracujaragout	320	612	2563	19	14	97	8	8,0	SF	BLATT	TOPF			
BIO		NEU	1917	BIO-Reisauflauf mit Apfelstückchen und Weichselragout	400	620	2599	14	21	91	2	7,5	SF	BLATT	TOPF			
BIO		WD	1926	BIO-Topfenknödel mit Erdbeersauce	380	742	3108	18	25	108	4	9,0	SF	BLATT	TOPF			
		WD	1949	Leichter Topfenschmarren mit Marillenröster (mit Süßungsmitteln)	380	526	2196	26	22	41	18	3,5	SF	BLATT	HERZ	D	L	
			1958	Nutellapalatschinken	310	853	3572	21	40	100	7	8,5	SF	BLATT	TOPF			
		NEU	1970	Waldbeer-Topfenknödel	170	473	1980	15	18	60	5	5,0	SF	BLATT	HERZ			C
			1972	Gschupfte Mohnnudeln	400	932	3923	22	31	143	12	9,5	SF	BLATT	TOPF			
	wiw	NEU	1995	Topfenpalatschinken in Vanillesauce	420	363	1537	26	4	57	16	5,0	SF	BLATT	HERZ	D		C
			2982	Kaiserschmarren	350	1082	4527	28	45	137	5	11,5	SF	BLATT	TOPF			
		WD	5564	Mohr im Hemd mit Schokosauce	180	518	2167	9	30	52	4	4,5	SF	BLATT	TOPF			
				Garnierungen und Saucen														
			2962	Zwetschkenröster	200	146	611	1	0	33	4	2,7	SF	BLATT	HERZ			C
			5153	Apfelmus	200	146	614	0	1	34	3	3,0	SF	BLATT	HERZ	D	L	C

BIO	XXL SEL wiw	NEU/ WD	Art.Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht in g/Port.	kcal	kJ	Eiweiß	Fett	KH	BS	BE	Schweine- fleischfrei	vege- tarisch	Herz Topf	D	L	C
				Pizzen einzeln verpackt														
			3875	Wagner Big Pizza Western	2100	995	4187	39	39	123	12	10,0			TOPF			
			3879	Wagner Big Pizza Supreme	2050	972	4084	41	39	114	11	9,5			TOPF			
			5658	Pizza Steinofen Salami	2415	811	3402	34	34	93	7	8,0			TOPF			
			5716	Pizza Steinofen Thunfisch	2415	742	3122	35	24	97	0	7,9	SF		TOPF			
			6928	Pizza Ristorante Spinaci	2730	858	3588	28	45	84	11	7,0	SF	BLATT	TOPF			
				Pizzen am Blech														
			6886	Pizza am Blech Vegetable	2600	699	2925	26	30	80	7	6,5	SF	BLATT	TOPF			
BIO			6901	BIO-Pizza am Blech mit Putenschinken und Käse	2400	593	2479	20	28	65	5	5,5	SF		TOPF			
BIO			6902	BIO-Pizza am Blech Margaritha	2400	619	2594	20	13	106	7	9,0	SF	BLATT	TOPF			
			6908	Pizza am Blech mit Putenschinken und Käse	2600	744	3119	36	32	78	0	6,5	SF		TOPF			
			6916	Pizza am Blech Margaritha	2600	688	2882	26	30	76	4	6,5	SF	BLATT	TOPF			
				Pizzaschnitten/Snacks														
			6921	Baguette mit Schinken und Käse	1400	348	1456	14	14	39	0	3,5			TOPF			
			6924	Bauernbaguette	1980	541	2270	23	22	64	4	5,0			TOPF			
		WD	6903	Bruschetta Toskana	2200	727	3048	19	37	79	4	6,5	SF	BLATT	TOPF			
				Aktionsartikel														
				Bärlauch ab 22. März														
		WD	2057	Bärlauchcremesuppe	240	212	890	3	17	10	2	0,5	SF	BLATT	TOPF			
		WD	1811	Mühlviertler Kartoffel-Bärlauchlaibchen mit leichtem Saisongemüse	380	571	2388	14	35	45	10	3,0	SF	BLATT	TOPF			
		WD	1758	Makkaroni mit Bärlauchpesto	400	520	2169	15	17	73	7	6,0	SF	BLATT	HERZ	D		C
				International ab 17. April														
		NEU	1119	American Beefburger mit BBQ-Sauce und Ofen-Pommes	400	564	2369	32	15	71	6	5,5			TOPF			
		NEU	1502	Hühnerkeule Karibik mit Curry-schwarze Bohnen-Reis	440	743	3105	48	34	60	4	4,5	SF		TOPF			
		NEU	1517	Chicken Satay mit Jasminreis	370	532	2224	38	22	42	6	3,5	SF		HERZ	D		C
		NEU	1566	Dürüm Kebap mit Gemüse nach Anatolischer Art	450	533	2234	32	18	53	13	3,5	SF		HERZ	D		C
		NEU	1577	Putengeschnetzeltes in fruchtigem Mangopfeffer mit Süßkartoffeln und zweierlei Linguine	420	394	1649	23	7	56	7	4,5	SF		HERZ	D		C
		NEU	1587	Fajitas mit Hühnerbruststreifen und Guacamole	300	465	1949	27	20	40	10	2,5	SF		HERZ	D		C
		NEU	1806	Phat Thai Nudeln mit Tofu scharf	450	686	2868	22	16	102	11	8,0	SF	BLATT	TOPF			
				Aktion Spargel ab 10. Mai														
	Sel.	WD	1501	Gegrillte Hühnerbrust in Bärlauchsauce, mit Spargel und Taglierini	340	465	1942	34	25	24	3	1,5	SF		HERZ	D	L	
	Sel.	WD	2438	Spargel Cordon bleu mit Petersilkartoffeln	410	479	2000	28	25	32	6	2,5			HERZ	D		C
	Sel.	WD	1688	Gebratener Lachs auf Spargelgemüse mit Sauce Hollandaise	360	478	1995	34	27	23	4	2,0	SF		TOPF			
		WD	1942	Fruchtige Marillenknoedel mit Butterbröseln - Neue Rezeptur	400	952	4001	29	30	131	7	11,0	SF	BLATT	TOPF			
				Schwammerl ab 9. August														
		WD	1404	Eierschwammerln in feiner Rahmsauce mit Semmelknoedel	430	478	2002	17	22	46	13	3,5	SF	BLATT	HERZ	D		C

Sortimentsüberblick Einportion Frühling/Sommer 2010

gültig ab 1. März 2010

BIO	XXL SEL wiw	NEU/ WD	Art.Nr.	Artikelbezeichnung	Aufbereitung Heißluftofen	Aufbereitung Mikrowelle
				Hausgemachte Suppen		
			2010	Rindsuppe mit Leberknödeln	45 Min./140°C	800 Watt/5-6 Min.
			2012	Rindsuppe mit Nudeln	45 Min./140°C	800 Watt/5-6 Min.
		WD	2013	Italienische Tomatencremesuppe	45 Min./140°C	600 Watt/5-6 Min.
			2014	Rindsuppe mit Grießnockerl	45 Min./140°C	800 Watt/5-6 Min.
			2015	Frittatensuppe	45 Min./140°C	800 Watt/5-6 Min.
		NEU	2032	Klare Geflügelsuppe mit Reibteig	45 Min./140°C	600 Watt/6-7 Min.
BIO	Sel.	WD	2033	BIO-Gemüsecremesuppe	45 Min./140°C	600 Watt/5-6 Min.
		WD	2036	Knoblauchrahmsuppe mit Weißbrotstückchen	45 Min./140°C	600 Watt/5-6 Min.
BIO		WD	2056	BIO-Broccolicremesuppe	45 Min./140°C	600 Watt/5-6 Min.
		WD	2085	Minestrone	45 Min./140°C	800 Watt/4-5 Min.
				Herzhafte Hausmannskost		
		NEU	1205	Schweinespieße mit Zwiebel-Senfsauce und Ofen-Pommes	45 Min./140°C; vor der Zubereitung roten Deckelteil entfernen	600 Watt/7-8 Min.
			1293	Currywurst mit Wedges	45 Min./140°C; vor der Zubereitung roten Deckelteil entfernen	600 Watt/8-9 Min.
		WD	1297	Schweizer Laibchen mit Erbsen und Kartoffelpüree	45 Min./140°C; vor der Zubereitung roten Deckelteil entfernen	800 Watt/7-8 Min.
		WD	1400	Faschiertes "Häuslbauer Cordon bleu" mit Erdäpfelpüree und jungen Karotten	45 Min./140°C; vor der Zubereitung roten Deckelteil entfernen	600 Watt/9-10 Min.
		WD	1427	Panierte Fleischpalatschinken mit schlampigem Kraut	45 Min./140°C; vor der Zubereitung roten Deckelteil entfernen	800 Watt/6-7 Min.
	XXL		1444	Faschierter Braten mit Erdäpfelpüree	45 Min./140°C	800 Watt/9-10 Min.
		WD	1451	Käsekrainer mit Pommes frites	45 Min./140°C; vor der Zubereitung Deckel entfernen	Für die Mikrowelle nicht geeignet!
	XXL	WD	1455	Faschierte Laibchen mit Naturgemüse und Reis	45 Min./140°C	600 Watt/8-9 Min.
			1459	Bernerwürstel mit Pommes frites	45 Min./140°C; vor der Zubereitung Deckel entfernen	Für die Mikrowelle nicht geeignet!
	wiw	NEU	1473	Gefüllter Paprika in Tomatensauce mit Salzkartoffeln	45 Min./140°C	600 Watt/7-8 Min.
		WD	1475	Ennstaler Bauernknödel auf Speck-Sauerkraut	45 Min./140°C	800 Watt/ca. 10 Min.
	wiw	NEU	1477	Faschierte Laibchen mit Feinschmeckergemüse und Püree	45 Min./140°C	600 Watt/9-10 Min.
	XXL	WD	1724	Frankfurter in Gulaschsaft	45 Min./140°C	600 Watt/6-7 Min.
	XXL		1775	Leberkäse Cordon bleu mit Bratkartoffeln	30-35 Min./140°C; vor der Zubereitung Deckel entfernen	800 Watt/8-9 Min.
	XXL	WD	1790	Chili con carne	45 Min./140°C	600 Watt/9-10 Min.
		WD	1808	Tortilla mit Käse überbacken	45 Min./140°C	600 Watt/6-7 Min.
	XXL	WD	1860	Eiernockerln	60 Min./140°C	800 Watt/9-10 Min.
	XXL		1891	Gebratener Leberkäse mit Kartoffelpüree und feinen Erbsen	45 Min./140°C	600 Watt/7-8 Min.
		WD	2201	Surbraten mit Serviettenknödel und Sauerkraut	45 Min./140°C	800 Watt/7-8 Min.

BIO	XXL SEL wiw	NEU/ WD	Art.Nr.	Artikelbezeichnung	Aufbereitung Heißluftofen	Aufbereitung Mikrowelle
				Pasta und feine Nudelgerichte		
		WD	1429	Penne Pomodoro	45 Min./140°C	600 Watt/8-9 Min.
		NEU	1430	Due Pasti (Spaghetti mit Frischkäsesauce und Penne Amatriciana)	45 Min./140°C	400 Watt/10-11 Min.
		WD	1446	Spaghetti mit Zitronen-Basilikumsauce, Shrimps und Tomaten	45 Min./140°C	600 Watt/7-8 Min.
		NEU	1466	Spinatgnocchi in Gorgonzolasauce	45 Min./140°C	600 Watt/5-6 Min.
			1495	Lauchrahmnudeln mit gebratenen Hhnerstcken	45 Min./140°C	600 Watt/8-9 Min.
		WD	1511	Penne Toskana mit Hühnerfleisch	45 Min./140°C	600 Watt/7-8 Min.
		NEU	1568	Treccine Firenze mit gebratenen Hhnerbruststcken	45 Min./140°C	400 Watt/8-9 Min.
		WD	1633	Genieerpfanne mit Lachswürfel und Gemüse	45 Min./140°C	600 Watt/7-8 Min.
			1722	Spaghetti Carbonara	45 Min./140°C	600 Watt/8-9 Min.
		WD	1725	Tortelloni Florentina mit Käsesauce	45 Min./140°C	800 Watt/6-7 Min.
			1729	Spaghetti Bolognese	45 Min./140°C	600 Watt/10-11 Min.
		WD	1747	Gnocchi mit Tomaten, Mozzarella mit Jungzwiebel	45 Min./140°C	800 Watt/7-8 Min.
			1762	Spinatcannelloni mit Tomatenragout und Mozzarella	45 Min./140°C	600 Watt/7-8 Min.
			1763	Makkaroni mit italienischem Fleischsugo	45 Min./140°C	600 Watt/7-8 Min.
	wiw	NEU	1781	Penne in leichter Broccoli-Schinkensauce	45 Min./140°C	600 Watt/7-8 Min.
	XXL		1783	Italienische Lasagne in Tomatensauce	45 Min./140°C	600 Watt/9-10 Min.
	wiw	NEU	1792	Spaghetti Bolognese	35 Min./140°C	600 Watt/7-8 Min.
		WD	1819	Bunte Gemüsenudeln mit Hühnerfleisch	45 Min./140°C	800 Watt/7-8 Min. dann kurz durchrühren
	XXL		2465	Fleischnudeln	60 Min./140°C	800 Watt/7-8 Min.
				Spezialitäten vom Fisch		
			1603	Gebratener Lachs auf Zitronennudeln mit Broccoli	45 Min./140°C	600 Watt/7-8 Min.
		NEU	1608	Gebratener Seehecht "Andalusia" mit Bratkartoffeln	45 Min./140°C; vor der Zubereitung roten Deckelteil entfernen	600 Watt/7-8 Min.
		NEU	1616	Seelachswrfel in Tomaten-Mozzarellasauce mit Reis	45 Min./140°C	600 Watt/7-8 Min.
			1620	Gebackene Fischfilets mit Petersilkartoffeln	45 Min./140°C; vor der Zubereitung roten Deckelteil entfernen	800 Watt/6-7 Min.
		NEU	1627	Pangasiusrllchen in Percheron-Senf-Honigsauce mit Mandel-Broccoli und Reismix	45 Min./140°C	600 Watt/11-12 Min.
	wiw	NEU	1629	berbackenes Pangasiusfilet mit Broccoli-Karfiolgemse und Wildreis	45 Min./140°C	800 Watt/6-7 Min.
		WD	1636	Lachs natur mit Kartoffeln und buntem Gemüse	45 Min./140°C	800 Watt/5-6 Min.
			1646	Barschfilet gebacken mit Petersilkartoffeln	45 Min./140°C; vor der Zubereitung roten Deckelteil entfernen	600 Watt/6-7 Min.
			1650	Kabeljaufilet in Senfsauce mit feinen Bandnudeln und Vichykarotten	45 Min./140°C	800 Watt/7-8 Min.
MSC		WD	1682	Seelachs in Lemonenbackteig	45 Min./140°C; vor der Zubereitung roten Deckelteil entfernen	800 Watt/5-6 Min.

BIO	XXL SEL w/w	NEU/ WD	Art.Nr.	Artikelbezeichnung	Aufbereitung Heißluftofen	Aufbereitung Mikrowelle
				Zartes vom Geflügel		
			1500	Naturschnitzel vom Truthahn mit Kruterbittersauce und Gemüsereis	45 Min./140°C	800 Watt/6-7 Min.
			1512	Halbes Grillhuhn mit Pommes frites	60 Min./140°C; vor der Zubereitung Deckel entfernen	Für die Mikrowelle nicht geeignet!
	Sel.	WD	1521	Gegrillte Hhnerspe in Paprikasauce mit Champignonreis und Broccoli	45 Min./140°C	800 Watt/7-8 Min.
		NEU	1528	Huhn Tepanyaki mit Basmatireis	45 Min./140°C	600 Watt/6-7 Min.
		NEU	1540	Huhn Sezchuan mit Reismudeln	45 Min./140°C	800 Watt/8-9 Min.
	XXL	WD	1554	Putenbratwrstel auf Sauerkraut mit Erdäpfelschmarren	45 Min./140°C; vor der Zubereitung roten Deckelteil entfernen	800 Watt/7-8 Min.
		NEU	1561	Geflltes Truthahnschnitzel Caprese mit Pesto-Reis	45 Min./140°C; vor der Zubereitung roten Deckelteil entfernen	400 Watt/11-12 Min.
		WD	1564	Backhendl mit Gemüsereis	45 Min./140°C; vor der Zubereitung roten Deckelteil entfernen	800 Watt/6-7 Min.
		WD	1576	Geröstete Leber von der Pute mit Butterreis	45 Min./140°C	800 Watt/7-8 Min.
		WD	1578	Tandoori Chicken mit Mandel-Basmatireis	45 Min./140°C	800 Watt/6-7 Min.
		NEU	1579	Hühnerbrust in Honigglasur mit Ebly und buntem Gemüse	45 Min./140°C	600 Watt/8-9 Min.
			1580	Hühner-Cordon bleu mit Risipisi	45 Min./140°C; vor der Zubereitung roten Deckelteil entfernen	800 Watt/8-9 Min.
	XXL		1583	Truthahnschnitzel gebacken mit Gemüsereis	60 Min./140°C; vor der Zubereitung roten Deckelteil entfernen	800 Watt/10-11 Min.
		WD	1585	Rotes Hühnercurry mit Jasminreis	45 Min./140°C	600 Watt/8-9 Min.
	w/w	NEU	1586	Feine Gemüseplatte mit gebratenen Hühnerstreifen	45 Min./140°C	600 Watt/7-8 Min.
	w/w	NEU	1588	Putenschnitzel natur mit Babykarotten und Reis	45 Min./140°C	600 Watt/6-7 Min.
		WD	1592	berbackenes Hühnerschnitzel mit Broccoli-Tomaten-Reis	45 Min./140°C	800 Watt/7-8 Min.
		WD	1594	Chicken Marrakesch mit Spinat-Couscous-Bällchen	45 Min./140°C	600 Watt/7-8 Min.
	w/w	NEU	1599	Asiatische Hhnerpfanne mit Jasminreis	45 Min./140°C	600 Watt/7-8 Min.
			2508	Gebackene Hhnerbruststcke mit Gemüsereis	45 Min./140°C; vor der Zubereitung roten Deckelteil entfernen	800 Watt/6-7 Min.
			2521	Piccata vom Truthahn mit Taglierini in Kräuterpesto	45 Min./140°C	600 Watt/7-8 Min.
			2524	Paprikahendragout mit Nockerl	45 Min./140°C	800 Watt/ca. 8 Min.
			2536	Pikantes Hühnercurry mit Basmatireis	45 Min./140°C	800 Watt/7-8 Min.
				Gemüse und Vegetarisches		
			1405	Rahmfisolen mit Rstnchen	45 Min./140°C; vor der Zubereitung roten Deckelteil entfernen	800 Watt/8-9 Min.
	Sel.	WD	1409	Balsamicogemse mit knusprigen Polentatalern	45 Min./140°C	600 Watt/6-7 Min.
		WD	1410	Kohlrabigemüse mit Rstnchen	45 Min./140°C; vor der Zubereitung roten Deckelteil entfernen	800 Watt/8-9 Min.
		WD	1414	Flaumige Spinat-Ksekdel mit pikanter Krensauce	45 Min./140°C	800 Watt/6-7 Min.
			1419	Feine Gemüseplatte mit Butterbröseln und Rahmkartoffeln	45 Min./140°C	600 Watt/7-8 Min.
		WD	1423	Nudelaufauf mit Frischkäse-Brunnenkressesauce	45 Min./140°C	600 Watt/7-8 Min.
		NEU	1737	Kartoffel-Gemselaibchen mit warmem Pustakraut	45 Min./140°C; vor der Zubereitung roten Deckelteil entfernen	600 Watt/8-9 Min.

BIO	XXL SEL wiw	NEU/ WD	Art.Nr.	Artikelbezeichnung	Aufbereitung Heißluftofen	Aufbereitung Mikrowelle
		WD	1752	Indischer Gemüsetopf Panjim mit Jasminreis	45 Min./140°C	800 Watt/6-7 Min.
	wiw	NEU	1778	Griechische Spinatpalatschinken mit Schafkäse auf Tomatenragout	45 Min./140°C	400 Watt/7-8 Min.
BIO			1802	BIO-Cremespinat mit Erdäpfelschmarren	45 Min./140°C; vor der Zubereitung roten Deckelteil entfernen	800 Watt/9-10 Min.
		WD	1805	Gebackener Käse Athena mit griechischem Gemüseragout	45 Min./140°C; vor der Zubereitung roten Deckelteil entfernen	600 Watt/5-6 Min.
		NEU	1810	Indisches Madrasgemüse mit Mini Samosas	45 Min./140°C; vor der Zubereitung roten Deckelteil entfernen	600 Watt/7-8 Min.
			1850	Gemüsecurry mit Tofu und Basmatireis	45 Min./140°C	800 Watt/7-8 Min.
			2437	Champignonsauce mit Serviettenknödel	45 Min./140°C	800 Watt/8-9 Min.
				Köstliches vom Schwein		
		WD	1201	Cordon bleu Provenciale mit cremigem Lauch-Kartoffelgemüse	45 Min./140°C; vor der Zubereitung roten Deckelteil entfernen	800 Watt/8-9 Min.
		NEU	1208	Käse-Speck-Schnitzel im Natursaft mit Bratkartoffeln	45 Min./140°C; vor der Zubereitung roten Deckelteil entfernen	600 Watt/7-8 Min.
			1209	Mailänder Schnitzel mit Spaghetti und italienischem Sugo	45 Min./140°C	800 Watt/8-9 Min.
		WD	1210	Paprikarahmschnitzel mit Spätzle	45 Min./140°C	800 Watt/7-8 Min.
			1212	Champignonrahmschnitzel mit Gemüsereis	45 Min./140°C	800 Watt/7-8 Min.
	XXL		1216	Gebackenes Schweinsschnitzel mit Pommes frites	45 Min./140°C; vor der Zubereitung Deckel entfernen	Für die Mikrowelle nicht geeignet!
			1218	Cordon bleu mit Petersilkartoffeln	45 Min./140°C; vor der Zubereitung roten Deckelteil entfernen	800 Watt/8-9 Min.
		WD	1220	Jungschweinerücken mit Honigkruste, süßsaurem Kraut und Serviettenknödel	45 Min./140°C	800 Watt/7-8 Min.
	XXL		1230	Schweinsbraten mit warmem Krautsalat und Serviettenknödel	45 Min./140°C	600 Watt/8-9 Min.
	XXL	WD	1249	Grillplatte mit Bratkartoffeln	45 Min./140°C; vor der Zubereitung roten Deckelteil entfernen	Für die Mikrowelle nicht geeignet!
			1265	Pariser Schnitzel mit Risipisi	45 Min./140°C	800 Watt/7-8 Min.
		WD	1269	Schweinsschnitzel "Jägerart" mit Nockerln	45 Min./140°C	600 Watt/7-8 Min.
			1275	Naturschnitzel mit Reis	45 Min./140°C	800 Watt/8-9 Min.
		WD	1292	Naturschnitzel mit Kräutersauce, Spargel und Treccine	45 Min./140°C	Für die Mikrowelle nicht geeignet!
		NEU	1294	Schweinsgeschnetzeltes Zneimer Art mit gedrehten Hörnchen und Zwiebeln	45 Min./140°C	600 Watt/8-9 Min.
	XXL	WD	1809	Pikanter Schaschliktopf mit Gewürzreis	45 Min./140°C	600 Watt/8-9 Min.
	Sel.	WD	2202	Schweinemedallions in Pfeffersauce mit Rosmarinkartoffeln und Gartengemüse	45 Min./140°C	800 Watt/6-7 Min.
	XXL	WD	2207	Teufelskotelett mit Bratkartoffeln und Letscho	45 Min./140°C; vor der Zubereitung roten Deckelteil entfernen	800 Watt/7-8 Min.
	XXL	WD	2288	Gebackenes Surschnitzel mit Röstkartoffeln	45 Min./140°C; vor der Zubereitung Deckel entfernen	800 Watt/8-9 Min.

BIO	XXL SEL wiw	NEU/ WD	Art.Nr.	Artikelbezeichnung	Aufbereitung Heißluftofen	Aufbereitung Mikrowelle
				Feines vom Kalb		
BIO			1322	BIO-Kalbsbutterschnitzel mit Salzkartoffeln und Feinschmeckergemüse	45 Min./140°C	800 Watt/7-8 Min.
		WD	1328	Züricher Geschnetzeltes mit Reis	45 Min./140°C	600 Watt/7-8 Min.
		WD	1340	Kalbsstelze ausgelöst mit Reis und Naturgemüse	45 Min./140°C	800 Watt/7-8 Min.
				Feines vom Lamm		
		WD	1522	Lammragout mit grünen Fisolen und Grießsemelknödel	45 Min./140°C	800 Watt/6-7 Min.
				Das Beste vom Rind		
		WD	1106	Pfefferrahmgeschnetzeltes vom Rind mit Spätzle	45 Min./140°C	600 Watt/7-8 Min.
			1108	Rindsroulade mit Hörnchen	45 Min./140°C	600 Watt/9-10 Min.
	XXL		1113	Gekochtes Rindfleisch mit Cremespinat und Erdäpfelschmarren	45 Min./140°C; vor der Zubereitung roten Deckelteil entfernen	800 Watt/10-11 Min.
		WD	1118	Rindsschnitzel in Senfsauce mit gedrehten Hörnchen	45 Min./140°C	800 Watt/6-7 Min.
		NEU	1123	Rindfleisch-Fetabällchen mit Kartoffel-Olivenpüree und Blattspinat	45 Min./140°C	400 Watt/9-10 Min.
	XXL		1124	Rindsgulasch mit Nockerl	45 Min./140°C	600 Watt/9-10 Min.
		WD	1146	Beefburger mit pikanter mexikanischer Gemüse garnitur und Wedges	45 Min./140°C; vor der Zubereitung roten Deckelteil entfernen	800 Watt/10-11 Min.
		WD	1155	Rindfleischbällchen in fruchtiger Tomatensauce mit Reis	45 Min./140°C	600 Watt/9-10 Min.
			1158	Wiener Zwiebelrostbraten mit Butterkartoffeln	45 Min./140°C	800 Watt/8-9 Min.
		WD	1189	Rindfleisch Shichimi mit Jasminreis	45 Min./140°C	600 Watt/8-9 Min.
	wiw	NEU	1198	Rindfleischbällchen in fruchtiger Tomatensauce mit Reis	35 Min./140°C	600 Watt/5-6 Min.
	Sel.		1304	Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Wurzelgemüse und Semmelkren	45 Min./140°C	800 Watt/7-8 Min.
				Warme Mehlspeisen		
			1901	Topfenpalatschinken in Vanillesauce	30 Min./140°C	600 Watt/7-8 Min.
			1904	Topfenknödel mit Nutellakern und Haselnussbrösel	35 Min./140°C	400 Watt/2-3 Min.
		NEU	1914	Pistazien-Topfenknödel mit Pfirsich-Maracujaragout	35 Min./140°C	600 Watt/4-5 Min.
BIO		NEU	1917	BIO-Reisauflauf mit Apfelstückchen und Weichselragout	45 Min./140°C	600 Watt/5-6 Min.
BIO		WD	1926	BIO-Topfenknödel mit Erdbeersauce	35 Min./140°C	600 Watt/5-6 Min.
		WD	1949	Leichter Topfenschmarren mit Marillenröster (mit Süßungsmitteln)	45 Min./140°C	800 Watt/3-4 Min.
			1958	Nutellapalatschinken	35 Min./140°C	800 Watt/5-6 Min.
		NEU	1970	Waldbeer-Topfenknödel	45 Min./140°C	400 Watt/2-3 Min.
			1972	Gschupfte Mohnnudeln	45 Min./140°C	800 Watt/8-9 Min.
	wiw	NEU	1995	Topfenpalatschinken in Vanillesauce	45 Min./140°C	600 Watt/7-8 Min.
			2982	Kaiserschmarren	35 Min./140°C	800 Watt/4-5 Min.
		WD	5564	Mohr im Hemd mit Schokosauce	30 Min./140°C	600 Watt/2-3 Min.
				Garnierungen und Saucen		
			2962	Zwetschkenröster	20 Min./140°C; bei Zimmertemperatur 3-4 Std. auftauen lassen	600 Watt/ca. 2 Min.
			5153	Apfelmus	ca. 20 Min./140°C oder bei Zimmertemperatur ca. 4 Std. auftauen lassen	Vor Verzehr gut durchrühren! 600 Watt/ca. 2 Min.

BIO	XXL SEL wiw	NEU/ WD	Art.Nr.	Artikelbezeichnung	Aufbereitung Heißluftofen	Aufbereitung Mikrowelle
				Pizzen einzeln verpackt		
			3875	Wagner Big Pizza Western		
			3879	Wagner Big Pizza Supreme		
			5658	Pizza Steinofen Salami		
			5716	Pizza Steinofen Thunfisch		
			6928	Pizza Ristorante Spinaci		
				Pizzen am Blech		
			6886	Pizza am Blech Vegetable		
BIO			6901	BIO-Pizza am Blech mit Putenschinken und Käse		
BIO			6902	BIO-Pizza am Blech Margaritha		
			6908	Pizza am Blech mit Putenschinken und Käse		
			6916	Pizza am Blech Margaritha		
				Pizzaschnitten/Snacks		
			6921	Baguette mit Schinken und Käse		
			6924	Bauernbaguette		
		WD	6903	Bruschetta Toskana		
				Aktionsartikel		
				Bärlauch ab 22. März		
		WD	2057	Bärlauchcremesuppe	45 Min./140°C	600 Watt/5-6 Min.
		WD	1811	Mühlviertler Kartoffel-Brlauchlaibchen mit leichtem Saisongemüse	45 Min./140°C; vor der Zubereitung roten Deckelteil entfernen	600 Watt/6-7 Min.
		WD	1758	Makkaroni mit Bärlauchpesto	45 Min./140°C!	800 Watt/7-8 Min.
				International ab 17. April		
		NEU	1119	American Beefburger mit BBQ-Sauce und Ofen-Pommes	45 Min./140°C; vor der Zubereitung roten Deckelteil entfernen	400 Watt/7-8 Min.
		NEU	1502	Hühnerkeule Karibik mit Curry-schwarze Bohnen-Reis	45 Min./140°C	600 Watt/8-9 Min.
		NEU	1517	Chicken Satay mit Jasminreis	45 Min./140°C	800 Watt/6-7 Min.
		NEU	1566	Dürüm Kebap mit Gemüse nach Anatolischer Art	45 Min./140°C	400 Watt/10-11 Min.
		NEU	1577	Putengeschnetzeltes in fruchtigem Mangopfeffer mit Süßkartoffeln und zweierlei Linguine	45 Min./140°C	400 Watt/11-12 Min.
		NEU	1587	Fajitas mit Hühnerbruststreifen und Guacamole	45 Min./140°C	600 Watt/7-8 Min.
		NEU	1806	Phat Thai Nudeln mit Tofu scharf	45 Min./140°C	400 Watt/7-8 Min.
				Aktion Spargel ab 10. Mai		
	Sel.	WD	1501	Gegrillte Hühnerbrust in Bärlauchsauce, mit Spargel und Taglierini	35 Min./140°C	800 Watt/5-6 Min.
	Sel.	WD	2438	Spargel Cordon bleu mit Petersilkartoffeln	45 Min./140°C; vor der Zubereitung roten Deckelteil entfernen	800 Watt/7-8 Min.
	Sel.	WD	1688	Gebratener Lachs auf Spargelgemüse mit Sauce Hollandaise	45 Min./140°C	600 Watt/6-7 Min.
		WD	1942	Fruchtige Marillkndel mit Butterbröseln - Neue Rezeptur	60 Min./140°C	800 Watt/7-8 Min.
				Schwammerl ab 9. August		
		WD	1404	Eierschwammerln in feiner Rahmsauce mit Semmelknödel	45 Min./140°C	800 Watt/6-7 Min.

BIO	XXL SEL wiw	NEU/ WD	Art.Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht in g/Port.	kcal	kJ	Eiweiß	Fett	KH	BS	BE	Schweine- fleischfrei	vege- tarisch	Herz Topf	D	L	C
-----	-------------------	------------	---------	--------------------	-----------------------	------	----	--------	------	----	----	----	--------------------------	------------------	--------------	---	---	---

Alle in diesem Sortimentsüberblick enthaltenen Angaben (Stand: Februar 2010) wurden nach bestem Wissen und mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt. Alle Nährwertangaben sind von unseren ErnährungswissenschaftlerInnen errechnete Werte. Gourmet Menü-Service GmbH & Co KG war und ist bestrebt, alle Daten und Informationen vollständig, aktuell und rechtmäßig zur Verfügung zu stellen. Trotzdem übernimmt Gourmet Menü-Service GmbH & Co KG keine Haftung für mangelnde Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Daten und Inhalte in diesem Sortimentsüberblick. Alle über die Zutaten in den Lebensmitteln enthaltenen Allergenen sind am Etikett gemäß Kennzeichnungsrecht deklariert. Neben diesen gekennzeichneten Allergenen ist es trotz aller Sorgfalt nicht auszuschließen, dass sich Spuren anderer nicht gekennzeichnete allergieauslösender Stoffe in den Lebensmitteln befinden können.