

Sortimentsüberblick EP HW 05/06

gültig ab 5. September 2005



Österreichs führender MenüsERVICE

Art.Nr.	Bezeichnung	Preis/Portion exkl. MWST	Gewicht je Schale g	Stück je VE
---------	-------------	-----------------------------	---------------------------	----------------

Nährwerte in g/Portion						
kcal	kJ	EW	FT	KH	BS	BE

Aufbereitung	
Heißluft 135°C	Mikro 800 Watt

Haushemachte Suppen

2005	Französische Zwiebelsuppe mit Croutons	1,20	240	10
2010	Rindsuppe mit Leberknödeln	1,05	240	10
2011	Altwiener Suppentopf mit Nudeln, Gemüse und Rindfleisch XXL	2,99	450	6
2012	Rindsuppe mit Nudeln	0,77	240	10
2013	Italienische Tomatensuppe mit Reis	1,05	240	10
2014	Rindsuppe mit Grießknockerl	0,99	240	10
2015	Kräftige Rindsuppe mit Frittaten	0,90	220	10
2016	Gourmet-Gemüsesuppe	1,05	220	10
2036	Knoblauchrahmsuppe mit Weißbrotstückchen	1,05	240	10
2038	Geflügeleinmachsuppe mit Semmelknödel	1,30	240	10
2039	Mühlviertler Erdäpfelrahmsuppe	1,10	240	10
2067	Hühnersuppeneintopf mit Fadennudeln	1,25	240	10
2073	Kräftige Rindsuppe mit Backerbsen	0,95	220	10

193	809	3	13	15	2	1,2
160	670	8	9	12	1	1,0
246	1028	26	9	16	4	1,0
69	287	3	2	10	1	0,5
145	605	5	7	16	2	1,3
100	419	6	5	8	0	0,7
133	556	8	7	9	1	0,8
152	637	2	13	7	2	0,5
196	822	5	10	21	2	1,0
222	927	12	11	20	2	1,5
197	824	3	12	19	3	1,6
163	680	14	8	9	2	1,0
136	570	7	9	8	1	0,5

45 Min.	6-7 Min.
45 Min.	ca. 6 Min.
45 Min.	7-8 Min.
45 Min.	ca. 6 Min.
45 Min.	ca. 7 Min.
45 Min.	ca. 6 Min.
45 Min.	ca. 6 Min.
45 Min.	5-6 Min.
45 Min.	5-6 Min.
45 Min.	6-7 Min.
45 Min.	6-7 Min.
45 Min.	ca. 6 Min.

Kräuter zum Garnieren

6730	Schnittlauch	3,20	250	1
6731	Petersilie	3,20	250	1

Herzhafes für alle Tage

1243	Szegediner Krautfleisch mit Semmelknödeln XXL	3,35	500	6
1297	Schweizer Laibchen mit Erbsen und Kartoffelpüree	3,25	400	6
1400	Faschiertes "Hausbauer Cordon bleu" mit Erdäpfelpüree und jungen Karotten	3,18	460	6
1411	Herzhafes Blunzengröstl mit Speck-Sauerkraut XXL	3,25	500	6
1416	Pinzgauer Kasnock'n mit Zwiebeln	3,33	450	6
1427	Panierte Fleischpalatschinken mit schlampigem Kraut	3,40	410	6
1436	Defreziner mit Specklinsen und Serviettenknödeln	2,99	480	6
1438	Bratwürstel mit schlampigem Kraut und Röstkartoffeln	3,10	450	6
1444	Faschierter Braten mit Erdäpfelpüree	3,18	520	6
1449	Gef. Palatschinken (Kase/Schinken) in Cornflakes-Panade mit Naturgemüse	3,15	370	6
1450	Cevapcici (5 Stk.) auf Letschogemüse mit Röstkartoffeln	3,40	460	6
1459	Bernerwürstel mit Pommes Frites	3,49	430	6
1462	Geb. Camembert mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren (beigepackt)	2,99	300	6
1475	Ennstaler Bauernknödel auf Speck-Sauerkraut	3,18	480	6
1775	Leberkäse Cordon bleu mit Petersilienkartoffeln	3,38	380	6
1785	Chili con carne XXL	2,99	500	6
1801	Käse-Lauch-Nockerln in würziger Speck-Rahmsauce	3,28	450	6
1891	Geb. Leberkäse mit Kartoffelpüree und feinen Erbsen XXL	2,99	500	6
2423	Grammelknödel (5 Stück) mit Speck-Sauerkraut XXL	3,35	500	6

632	2646	37	37	37	8	3,1
760	3180	35	46	52	9	4,3
839	3512	31	58	48	9	4,0
749	3137	29	55	33	9	2,5
898	3759	34	36	108	7	6,5
926	3875	34	62	59	8	5,0
853	3571	34	44	79	10	6,6
799	3347	32	60	34	9	2,5
791	3310	37	48	52	6	4,4
855	3582	26	56	62	9	5,1
601	2516	32	34	41	8	3,4
991	4150	32	58	84	7	7,9
653	2732	27	34	58	6	5,0
744	3115	23	38	76	7	6,3
794	3325	37	53	42	6	3,5
617	2584	51	23	49	15	4,0
751	3145	31	30	89	6	5,7
989	4142	29	76	49	10	3,0
887	3712	21	58	68	12	5,0

45 Min.	8-9 Min.
45 Min.	7-8 Min.
45 Min.	7-8 Min.
45 Min.	8-9 Min.
45 Min.	6-7 Min.
45 Min.	6-7 Min.
45 Min.	6-7 Min.
45 Min.	6-7 Min.
45 Min.	6-7 Min.
45 Min.	9-10 Min.
45 Min.	600 Watt/8-9 Min.
45 Min.	8-9 Min.
45 Min.	Mikro nicht geeignet
45 Min.	Mikro nicht geeignet
45 Min.	ca. 10 Min.
45 Min.	8-9 Min.
45 Min.	9-10 Min.
45 Min.	9-10 Min.
45 Min.	dann kurz
45 Min.	8-9 Min.

Pasta und feine Nudelgerichte

1402	Überbackene Schinkenfeckerln	2,99	400	6
1464	Gratinierter Makkaroni mit Schinken, Lauch und Bergkäse	2,89	450	6
1485	Krautfleckerln	2,63	400	6
1486	Selchfleischfeckerln	2,65	350	6
1495	Lauchrahmnudeln mit gebratenen Hühnerstücken	3,16	360	6
1706	Mezze penne mit Broccoli-Schinkensauce	2,76	420	6
1722	Spaghetti "Carbonara"	2,86	470	6
1729	Spaghetti "Bolognese"	2,86	470	6
1731	Lasagne	3,30	400	6
1733	Spinatspätzle mit Räucherkäsesauce	2,79	400	6
1763	Makkaroni mit italienischem Fleischsugo	2,86	450	6
1838	"Penne Italia" mit Tomaten, Oliven und Schafkäse	2,73	400	6
1876	Spaghetti mit Pesto und Pinienkernen Verbesserte Rezeptur!	2,73	350	6
2403	Penne in würziger Tomaten-Obersauce mit Salami	2,99	400	6
2465	Fleischnudeln XXL	2,83	500	6
2523	Putenschinkenfeckerln mit Lauch XXL	2,95	500	6
2532	Spaghetti mit Geflügelbolognese	2,76	470	6
2787	Gemüselasagne	3,30	450	6

658	2755	39	22	75	6	6,2
660	2761	33	28	68	6	5,7
609	2550	15	26	77	11	6,4
503	2107	27	15	65	5	5,0
494	2070	25	21	50	5	3,5
569	2380	22	22	70	6	5,0
762	3191	22	34	92	6	6,5
570	2388	25	20	73	7	6,1
590	2469	24	33	50	4	4,0
532	2227	22	24	57	5	5,5
533	2233	26	16	71	7	5,0
514	2153	18	16	73	7	5,0
699	2924	17	37	75	7	6,0
571	2391	19	21	77	8	6,4
980	4101	44	49	89	9	7,5
851	3564	44	39	81	8	6,5
553	2314	26	10	89	8	6,0
529	2217	19	21	66	8	5,0

45 Min.	8-9 Min.
45 Min.	6-7 Min.
45 Min.	6-7 Min.
45 Min.	6-7 Min.
45 Min.	6-7 Min.
45 Min.	6-7 Min.
45 Min.	7-8 Min.
45 Min.	Mikro nicht geeignet
45 Min.	Mikro nicht geeignet
45 Min.	8-9 Min.
45 Min.	7-8 Min.
45 Min.	Mikro nicht geeignet
45 Min.	Mikro nicht geeignet
45 Min.	7-8 Min.
45 Min.	5-6 Min.
45 Min.	7-8 Min.
45 Min.	8-9 Min.
45 Min.	Mikro nicht geeignet
45 Min.	7-8 Min.

Sortimentsüberblick EP HW 05/06

gültig ab 5. September 2005



Österreichs führender MenüsERVICE

Art.Nr.	Bezeichnung	Preis/ Portion exkl. MWST	Gewicht je Schale g	Stück je VE
Spezialitäten vom Fisch				
1603	Gebratener Lachs auf Zitronennudeln mit Broccoli	4,15	420	6
1613	St. Petersfisch in Kräuterbakezeit auf Gemüsereis	3,69	320	6
1619	Gebackenes Schollenfilet mit Salzkartoffeln	3,49	320	6
1620	Gebackene Fischfilets mit Salzkartoffeln	3,38	370	6
1650	Kabeljaufilet in Senfsauce mit feinen Bandnudeln und Vichykarotten	3,99	350	6
1653	Seehechtfilet natur mit Kerbelbutter, Naturgemüse und Reis	3,85	420	6
1660	Feines Zanderfilet in Mandelpanade mit bunten Gemüsenudeln	3,95	350	6
1664	Thunfischsteak auf Tomatenragout mit Basilikumnudeln	3,99	400	6
1672	Lachslasagne mit Limonensauce	3,95	430	6

Nährwerte in g/Portion						
kcal	kJ	EW	FT	KH	BS	BE
691	2892	39	36	53	7	4,4
491	2057	31	21	44	5	3,5
529	2214	33	23	47	6	4,0
612	2562	43	27	49	6	4,1
503	2108	31	23	43	6	3,0
612	2561	24	34	52	7	4,0
558	2338	31	29	44	9	3,0
765	3202	37	45	53	5	3,5
476	1994	20	26	39	5	3,3

Aufbereitung	
Heißluft 135°C	Mikro 800 Watt
45 Min.	6-7 Min.
45 Min.	6-7 Min.
45 Min.	6-7 Min.
45 Min.	6-7 Min.
45 Min.	7-8 Min.
45 Min.	7-8 Min.
45 Min.	6-7 Min.
45 Min.	Mikro nicht geeignet
45 Min.	Mikro nicht geeignet

Zartes vom Geflügel				
1500	Naturschnitzel vom Truthahn mit Kräuterbutter und Gemüsereis	3,45	350	6
1510	Geb. Hühnerbrustfilet mit Gemüse und Butterkartoffeln	3,45	400	6
1547	Truthahnschnitzel in Rotwein-Schalottensauce mit Teigwaren	3,55	400	6
1565	Hühnerbrust in pikanter Zwiebelsauce mit Bandnudeln und Gemüse	3,40	410	6
1576	Geröstete Leber (Pute) mit Butterreis	3,45	390	6
1580	Hühner-Cordon bleu (Putenschinken) mit Risipisi	3,69	400	6
1583	Truthahnschnitzel gebacken mit Gemüsereis XXL	3,49	500	6
2508	Gebackene Hühnerbruststücke mit Gemüsereis	3,49	350	6
2510	Gebratene Hühnerkeule mit Reis	3,35	400	6
2524	Paprikahendragout mit Nockerln	3,29	430	6
2536	Pikantes Hühnercurry mit Basmatireis	3,35	400	6
2538	Gef. Putenlaibchen mit Erdäpfelpüree und Karotten	3,35	430	6
2546	Hühnergarnitur mit Spätzle Verbesserte Rezeptur!	3,30	500	6
2548	Putengyros mit Ratatouille und Reis	3,43	400	6
2557	Putencevapocci mit Puszatasauce und Kräuterkartoffeln	3,43	420	6
2559	Piccata vom Truthahn mit feinen Tomatennudeln	3,53	460	6
2574	Huhn in Tempurateig mit Reis und süß-saurer Sauce	3,38	410	6
2582	Gebackene Hühnerkeule mit warmem Kartoffelsalat	3,65	400	6
2593	Chili-Zitronenhuhn mit Basmatireis	3,38	400	6

516	2159	40	27	29	4	2,5
550	2303	39	25	42	11	3,5
477	1998	45	10	49	4	4,1
537	2248	39	26	37	7	3,0
511	2139	26	22	52	2	3,5
748	3131	53	29	68	6	3,5
741	3102	47	18	95	10	3,5
575	2407	52	15	57	6	3,0
538	2254	34	25	44	1	3,7
789	3297	42	40	65	4	4,0
600	2512	34	31	47	1	4,0
620	2594	29	35	46	8	3,5
702	2940	39	32	64	4	5,4
363	1519	35	8	38	6	3,1
454	1902	36	18	35	7	2,5
591	2476	40	20	63	5	4,5
561	2350	35	15	70	4	5,8
658	2756	26	39	50	6	4,0
459	1922	32	16	47	2	3,9

45 Min.	6-7 Min.
45 Min.	ca. 7 Min.
45 Min.	Mikro nicht geeignet
45 Min.	6-7 Min.
45 Min.	7-8 Min.
45 Min.	8-9 Min.
45 Min.	10-11 Min.
45 Min.	6-7 Min.
45 Min.	7-8 Min.
45 Min.	ca. 8 Min.
45 Min.	7-8 Min.
45 Min.	Mikro nicht geeignet
45 Min.	8-9 Min.
45 Min.	8-9 Min.
45 Min.	7-8 Min.
45 Min.	8-9 Min.
45 Min.	8-9 Min.
45 Min.	7-8 Min.

Gemüse und Vegetarisches				
1405	Rahmfisolen mit Röstinchen	2,39	390	6
1407	Gemüsebällchen mit Sesam-Panade und mediterranem Gemüse	2,86	400	6
1408	6-Kornlaibchen mit Blattspinat in leichter Knoblauchsauce	2,82	380	6
1419	Gemüseplatte mit Butterbröseln und Rahmkartoffeln	2,99	420	6
1712	Kartoffelgröstl mit Gemüse	2,67	400	6
1750	Palatschinken gefüllt mit Schafkäse und Blattspinat auf Tomatenragout	2,87	320	6
1881	Karfiolröschen mit Butterbröseln und Petersilienkartoffeln	2,69	400	6
1889	Gebackenes Gemüse mit Joghurt-Kräutersauce	3,19	360	6
1896	Schwammerlgulasch mit Serviettenknödel	3,20	450	6
2421	Mediterrane Ebly-Gemüsepfanne	2,82	420	6
2437	Champignonsauce mit Serviettenknödel	2,87	420	6
2475	Cremespinat mit Spiegelei und Röstkartoffeln	2,69	460	6
2483	Asiatische Nudeln - Eiernudeln mit Gemüse und Pilzen	3,29	500	6

447	1872	10	23	49	8	4,0
516	2159	20	25	52	15	3,0
623	2608	18	35	57	14	4,0
449	1880	15	23	46	14	3,0
298	1246	10	7	46	12	3,0
351	1468	15	17	34	5	3,0
561	2347	12	37	45	12	3,5
471	1972	17	26	41	14	2,5
467	1953	19	22	48	8	3,5
362	1516	11	8	59	8	4,5
489	2047	21	17	63	7	5,2
508	2128	18	31	38	9	3,1
432	1808	20	7	71	13	5,7

45 Min.	8-9 Min.
45 Min.	600 Watt/8-9 Min.
45 Min.	Mikro nicht geeignet
45 Min.	Mikro nicht geeignet
45 Min.	8-9 Min.
45 Min.	ca. 6 Min.
45 Min.	7-8 Min.
45 Min.	6-7 Min.
45 Min.	7-8 Min.
45 Min.	7-8 Min.
45 Min.	7-8 Min.
45 Min.	8-9 Min.
45 Min.	8-9 Min.
45 Min.	8-9 Min.
45 Min.	8-9 Min.

Köstliches vom Schwein				
1203	Schweinsbeuschl mit Serviettenknödeln (2 Stück)	3,25	430	6
1204	Schweinsgulasch mit Tarhonya (Teigreis)	3,18	450	6
1209	Malländer Schnitzel m. Spaghetti u. italienischem Sugo	3,43	380	6
1212	Champignonrahmschnitzel mit Gemüsereis	3,54	390	6
1213	Gourmet-Bratenvariation mit Sauerkraut und Semmelknödel XXL	3,99	500	6
1216	Gebackenes Schweinsschnitzel mit Pommes frites "Riesenschnitzel"	3,27	365	6
1218	Cordon bleu mit Butterkartoffeln Verbesserte Rezeptur!	3,74	440	6
1221	Gebackenes Schweinsschnitzel mit Reis	3,27	320	6
1230	Schweinsbraten mit warmem Krautsalat und Serviettenknödel	3,54	450	6
1232	Schweinsmedallions in Gorgonzolasauce mit Krokettchen und Gemüse	3,99	400	6
1241	Schweinskotelett "Spanische Art" mit Kräuterkartoffeln	3,84	390	6
1249	Grillplatte mit Pommes frites XXL	3,79	450	6
1261	Herzhaftes Reisfleisch XXL	2,99	600	6
1265	Pariser Schnitzel mit Risipisi	3,27	400	6
1269	Schweinsschnitzel "Jägerart" mit Nockerln	3,89	420	6
1275	Naturschnitzel mit Reis	3,27	390	6
2288	Gebackenes Surschnitzel mit Röstkartoffeln XXL	3,45	450	6

503	2106	30	21	49	3	4,0
621	2598	47	23	57	5	4,7
526	2203	34	21	51	4	3,5
534	2236	40	28	32	5	2,5
629	2634	44	35	34	7	2,8
759	3178	44	30	78	6	6,5
691	2893	47	33	51	7	4,3
576	2413	29	25	58	2	4,5
664	2779	46	31	49	5	4,1
629	2632	35	40	32	6	2,5
484	2027	39	24	27	5	2,3
1132	4739	52	72	68	5	5,6
826	3460	37	42	75	4	6,3
601	2518	42	19	65	7	5,5
792	3317	45	43	57	6	3,5
561	2350	45	22	46	1	4,0
712	2981	33	35	66	9	5,5

45 Min.	7-8 Min.
45 Min.	9-10 Min.
45 Min.	8-9 Min.
45 Min.	7-8 Min.
45 Min.	8-9 Min.
45 Min.	Mikro nicht geeignet
45 Min.	8-9 Min.
45 Min.	6-7 Min.
45 Min.	9-10 Min.
45 Min.	Mikro nicht geeignet
45 Min.	600 Watt/10-11 Min.
45 Min.	Mikro nicht geeignet
60 Min./140°	ca. 10 Min.
45 Min.	7-8 Min.
45 Min.	Mikro nicht geeignet
45 Min.	8-9 Min.
45 Min.	

Sortimentsüberblick EP HW 05/06

gültig ab 5. September 2005



Österreichs führender MenüsERVICE

Art.Nr.	Bezeichnung	Preis/ Portion exkl. MWSt.	Gewicht je Schale g	Stück je VE
---------	-------------	----------------------------------	---------------------------	----------------

Nährwerte in g/Portion						
kcal	kJ	EW	FT	KH	BS	BE

Aufbereitung	
Heißluft 135°C	Mikro 800 Watt

Das Beste vom Rind

1100	Geschnetzeltes Beiried Stroganoff mit Reis und Romanobohnen	3,64	430	6
1108	Rindsroulade mit Hörnchen Verbesserte Rezeptur!	3,95	440	6
1113	Gek. Rindfleisch mit Cremespinat u. Erdäpfelschmarren	3,99	550	6
1120	Ennstaler Rindsbraten mit Gurkenrahmgemüse und Grießknöderln	4,15	420	6
1124	Rindsgulasch mit Nockerln	3,54	500	6
1144	Red Beef Curry mit asiatischen Glasnudeln und knackigem Gemüse	4,10	450	6
1146	Beefburger mit mexik. Gemüsegarmitur und Wedges	3,28	400	6
1158	Wiener Zwiebelrostbraten mit Butterkartoffeln	4,39	410	6
1171	Znaimer Rindsbraten mit Semmelknöderln und grünen Bohnen	3,85	400	6

393	1646	29	13	40	5	3,0
631	2643	42	29	50	6	3,0
669	2803	39	37	43	11	3,6
551	2306	40	27	35	4	2,9
895	3745	51	45	71	7	5,9
659	2759	52	29	47	8	3,9
676	2829	29	33	65	8	3,5
399	1672	32	17	29	4	2,5
412	1726	36	17	28	5	2,3

45 Min.	8-9 Min.
45 Min.	Mikro nicht geeignet
45 Min.	10-11 Min.
45 Min.	7-8 Min.
45 Min.	Mikro nicht geeignet
45 Min.	7-8 Min.
45 Min.	10-11 Min.
45 Min.	8-9 Min.
45 Min.	8-9 Min.

Feines vom Kalb

1300	Feine Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfelpüree, Karotten und Champignons	3,55	530	6
1303	Kalbsragout "Zürcher Art" mit Kartoffelröstlinchen in delikater Sauce	4,31	420	6
1310	Feines Kalbsrahmgulasch mit Nockerln	3,99	450	6
1335	Kalbsbraten mit Reis, Broccoli und gelben Möhren	3,95	380	6

703	2937	37	44	40	10	3,3
736	3080	47	40	45	4	3,0
842	3525	42	44	69	5	4,0
372	1558	39	10	31	5	2,6

45 Min.	Mikro nicht geeignet
45 Min.	8-9 Min.
45 Min.	ca. 8 Min.
45 Min.	

Feines vom Wild

1558	Wildragout mit Serviettenknödel und Rotkraut	3,99	460	6
------	--	------	-----	---

570	2387	36	22	55	5	3,5
-----	------	----	----	----	---	-----

45 Min.	7-8 Min.
---------	----------

Warme Mehlspeisen

1901	Topfenpalatschinken in Vanillesauce Verbesserte Rezeptur!	2,61	460	6
1915	Milchreis mit Weichselragout, vollendet mit echter Vanille	2,26	450	6
1923	Germknödel (3 Stück) mit Vanillesauce	2,99	430	6
1929	Topfenknockerln mit Butterbröseln und Beerenröster	2,97	340	6
1938	Steirische Apfelpalatschinken mit Zimtsauce (3 Stück)	2,79	450	6
1950	Milchrahmstrudel in Vanillesauce	2,99	490	6
1958	Nutellapalatschinken, 3 Stück Verbesserte Rezeptur!	2,86	285	6
1972	Gschupfte Mohnnudeln	2,72	400	6
1976	Flaumiger Mohnschmarren mit Apfelstückchen	2,51	380	6
1979	Dukatenbuchteln mit Vanillesauce und Pfirsichspalten	2,86	230	6
2982	Kaiserschmarren	2,51	350	6

695	2909	23	28	85	2	7,0
477	1998	9	11	83	1	6,9
688	2880	17	11	129	4	10,8
737	3087	20	38	78	8	6,5
711	2975	22	31	84	5	7,0
758	3172	25	28	100	0	10,2
896	3751	20	49	93	6	8,0
943	3950	23	32	140	12	11,6
840	3517	27	33	107	5	8,5
481	2016	10	21	63	3	5,0
914	3830	28	34	119	5	9,9

30 Min.	7-8 Min.
45 Min.	Mikro nicht geeignet
45 Min.	4-5 Min.
45 Min.	5-6 Min.
45 Min.	3-4 Min.
35 Min.	Mikro nicht geeignet
45 Min.	5-6 Min.
45 Min.	8-9 Min.
45 Min.	4-5 Min.
30 Min.	Mikro nicht geeignet
45 Min.	4-5 Min.

Garnierungen und Saucen für warme Mehlspeisen und Desserts

2962	Zwetschkenröster	0,75	120	6
5153	Apfelmus	0,73	150	10

87	366	1	0	20	2	1,6
118	495	0	0	28	2	2,0

Bei Zimmertemperatur ca. 4 Std. auftauen lassen, 1-2 Min. Mikrowelle
Bei Zimmertemperatur ca. 4 Std. auftauen lassen, 1-2 Min. Mikrowelle

Strudel zum Backen

6930	Marillen-Topfenstrudel aus Blätterteig	2,36	300	10
6944	Wiener gezogener Apfelstrudel	2,31	300	10

736	3083	13	42	77	8	6,4
367	1537	9	6	67	8	5,6

15 Min./170°C, 20 Min./200°C überbacken
15 Min./170°C, 20 Min./200°C überbacken

Pizzen einzeln verpackt

3875	Wagner Big Pizza Western	2,89	420	5
3879	Wagner Big Pizza Supreme	2,89	410	5
5665	Pizza Steinofen 4-Käse	2,39	350	5
5666	Pizza Steinofen Thunfisch	2,39	350	5
5693	Pizza Steinofen Salami	2,49	350	5

865	3623	37	38	92	5	7,7
845	3536	36	37	90	5	7,5
803	3361	38	33	88	4	7,3
838	3507	35	38	88	4	7,3
824	3451	30	35	96	4	8,0

Pizza am Blech

6886	Pizza "Vegetable" am Blech	2,19	260	10
6908	Pizza am Blech mit Putenschinken und Käse	2,19	260	10
6916	Pizza am Blech "Margherita"	2,10	260	10
6918	Pizza am Blech mit Thunfisch	2,19	260	10

560	2346	27	20	67	7	5,0
570	2385	32	20	64	4	5,0
597	2499	28	23	68	5	5,0
703	2943	31	33	70	4	5,8

Pizzaschnitten/Snacks

5689	Baguette Country	1,39	140	10
5690	Pizzaschnitte	1,69	180	10
6553	Ciabatta Carbonara	1,75	120	10
6921	Baguette mit Schinken und Käse	1,39	140	10

324	1356	17	11	38	3	3,4
365	1530	20	16	34	2	2,8
285	1195	12	16	24	1	2,0
348	1455	15	14	40	2	3,3

Sortimentsüberblick EP HW 05/06

gültig ab 5. September 2005



Österreichs führender MenüsERVICE

Art.Nr.	Bezeichnung	Preis/Portion exkl. MWSt.	Gewicht je Schale g	Stück je VE
---------	-------------	------------------------------	---------------------------	----------------

Nährwerte in g/Portion						
kcal	kJ	EW	FT	KH	BS	BE

Aufbereitung	
Heißluft 135°C	Mikro 800 Watt

Tiefgekühlte Salate

5100	Rote Rübensalat	0,89	200	10
5121	Karotten-Fisolensalat	1,05	200	10
5123	Krautsalat	1,05	200	10
5124	Gurkensalat mit Dille und Rahm	1,30	200	10

104	436	2	5	11	3	0,0
133	558	3	10	7	5	0,1
64	270	2	3	7	5	0,0
180	755	4	13	11	1	0,0

Bei Zimmertemperatur ca. 4 Std. auftauken lassen
Bei Zimmertemperatur ca. 4 Std. auftauken lassen
Bei Zimmertemperatur ca. 4 Std. auftauken lassen
Bei Zimmertemperatur ca. 4 Std. auftauken lassen

Aus der Backstube - knuspriges Gebäck

5101	Hamburger-Weckerl mit Sesam bestreut	12,61	1800	30
6397	Semmel 20 Stück	4,51	1000	20
6398	Kornspitz 20 Stück	9,80	1200	20
6399	Sonnenblumenweckerl 20 Stück	10,05	1400	20

160	669	5	2	29	2	2,5
131	550	4	1	25	2	2,1
231	965	9	3	41	4	3,4
226	947	8	8	30	2	2,5

Vitamin-Fitgetränke (mit Wasser verdünnen)

0470	Orangensaftgetränk	5,33	1114	20
5653	Multivitaminfruchtsaft	8,20	1000	20

Delikate Cremes

5597	Joghurtcreme mit Pfirsich-Maracuja-Fruchtspiegel	8,28	1200	12
5598	Erdbeer-Joghurtcreme mit Erdbeerstücken	8,28	1200	12
5599	Schokomousse	8,28	1200	12

199	831	3	7	31	0	2,5
182	761	4	8	23	0	2,0
295	1237	4	24	16	0	1,5

Bei Zimmertemperatur ca. 2 Std. auftauken lassen
Bei Zimmertemperatur ca. 2 Std. auftauken lassen
Bei Zimmertemperatur ca. 2 Std. auftauken lassen

Backwaren

5399	Muffin Schoko, 36 Stück	24,84	2340	36
5416	Mini Muffins Mischkarton, 154 Stück	38,50	1700	154
5541	Donuts, 48 Stück	21,60	2300	48
5542	Nusschnecken, 12 Stück	13,80	1440	12
5543	Marillenspitz, 12 Stück	16,20	1440	12
5544	Topfengolatsche, 12 Stück	13,78	1380	12
5545	Miniplunder gemischt, 14 Stück	12,46	560	14
5586	Mini-Krapfen, 70 Stück	23,10	2800	70
5589	Krapfen, 24 Stück	11,76	1920	24

314	1315	3	18	34	0	2,9
104	437	1	6	11	0	1,0
213	891	4	13	22	2	1,8
611	2559	10	41	49	4	4,1
470	1969	8	26	49	4	4,1
505	2113	10	28	54	2	4,5
226	945	4	14	21	2	1,8
119	497	3	3	19	1	1,6
237	993	6	7	38	2	3,2

Blechkuchen im Ganzen (beliebig portionierbar, 20 - 40 Stück)

5704	Dunkler Kirschkuchen	9,00	1250	20
5718	Zitronenkuchen	8,10	1100	20
5720	Birnen-Schokokuchen	8,10	1200	20
5721	Kakaokuchen	8,00	1000	20
5726	Schoko-Kokos-Kuchen	13,00	1250	20
5733	Topfenkuchen gebacken	8,00	1100	20
5739	Diabetiker-Marmorkuchen	8,10	950	20
5763	Gedeckter Apfelkuchen	11,85	2000	20
5788	Ameisenkuchen	8,00	1100	20
5796	Heidelbeerkuchen	8,10	1250	20

Nährwerte für Teiler 20						
257	1075	4	13	31	2	2,5
245	1026	4	11	33	1	2,7
260	1086	3	12	36	2	3,0
202	844	4	9	26	1	2,2
305	1275	4	17	34	3	2,8
159	664	6	5	23	0	1,9
188	787	4	9	23	1	1,9
245	1026	3	8	40	2	3,4
254	1063	5	11	34	1	2,8
201	843	3	9	26	2	2,2

Bei Zimmertemperatur ca. 4 Std. auftauken lassen
Bei Zimmertemperatur ca. 4 Std. auftauken lassen
Bei Zimmertemperatur ca. 4 Std. auftauken lassen
Bei Zimmertemperatur ca. 4 Std. auftauken lassen
Bei Zimmertemperatur ca. 4 Std. auftauken lassen
Bei Zimmertemperatur ca. 4 Std. auftauken lassen
Bei Zimmertemperatur ca. 4 Std. auftauken lassen
Bei Zimmertemperatur ca. 4 Std. auftauken lassen
Bei Zimmertemperatur ca. 4 Std. auftauken lassen
Bei Zimmertemperatur ca. 4 Std. auftauken lassen

Feines aus der Gourmet-Konditorei (einzeln entnehmbar)

5524	Apfelstreuselkuchen, 6 Stück	5,34	540	6
5527	Maroniroulade, 6 Stück	8,34	600	6
5532	Kleine Schokotorte, im Ganzen	4,74	300	6
5703	Tiramisuschnitte, 6 Stück	6,90	510	6
5710	Cremeschnitte, 6 Stück	5,92	420	6
5728	Bananenschnitte, 6 Stück	6,90	600	6
5740	Biskuitroulade, im Ganzen	3,90	500	6
5766	Hunyadischnitte, 6 Stück	8,10	510	6
5768	Petit four, 16 Stück	6,88	280	16
5789	Sacherschnitte, 6 Stück	6,90	600	6

325	1362	4	14	46	2	3,9
408	1706	7	17	56	4	4,7
255	1066	4	13	31	1	2,5
282	1181	7	16	27	1	2,2
406	1701	4	29	34	1	2,8
355	1487	7	16	45	3	3,8
354	1480	7	4	70	1	5,8
454	1900	11	22	54	6	4,5
90	376	2	5	9	0	0,7
464	1941	8	19	64	3	5,3

Bei Zimmertemperatur ca. 4 Std. auftauken lassen
Bei Zimmertemperatur ca. 4 Std. auftauken lassen
Bei Zimmertemperatur ca. 4 Std. auftauken lassen
Bei Zimmertemperatur ca. 4 Std. auftauken lassen
Bei Zimmertemperatur ca. 4 Std. auftauken lassen
Bei Zimmertemperatur ca. 4 Std. auftauken lassen
Bei Zimmertemperatur ca. 4 Std. auftauken lassen
Bei Zimmertemperatur ca. 4 Std. auftauken lassen
Bei Zimmertemperatur ca. 3 Std. auftauken lassen
Bei Zimmertemperatur ca. 4 Std. auftauken lassen

Haubenküche

1104	Hüftsteak rosa gebraten in Pfeffersauce mit Kartoffelgratin und Gemüse	5,20	440	6
1508	Gebratene Barbarieente in Honigsauce, mit Mandelbroccoli und Polentaläibchen	5,20	350	6
1532	Hirschmedaillons in Cassis-Sauce mit Apfelrotkraut und Mandelbällchen	5,20	410	6
1622	Pochierter Seeteufel in Mascarpone Sauce mit Blattspinat und Safrankartoffeln	5,40	430	6
2003	Limonenschaumsuppe mit jungem Lauch	1,55	240	10

481	2015	40	24	25	7	2,0
661	2767	39	43	30	6	2,0
444	1857	26	17	43	5	3,5
408	1706	38	15	27	9	2,3
229	959	4	18	12	1	1,0

45 Min.	Mikro nicht geeignet!
45 Min.	Mikro nicht geeignet!
45 Min.	Mikro nicht geeignet!
45 Min.	7-8 Min.
45 Min.	6-7 Min.