

# Regionale Küche



GROSSGEBINDE

# Jetzt wird es warm ums Herz



Art.-Nr.	Name und Beschreibung	Einwaage / VE	Portions-empfehlung	RLZ
8343	<b>PAPRIKARAHMSUPPE MIT RAUCHAROMA</b>  Das leichte Raucharoma gibt der feinen Paprikasuppe eine würzig-aromatische Note für vollen Geschmack.	2 x 2,7 kg Schale / Karton	11 x ca. 245 g	21
8862	<b>KÜRBISCREMESUPPE</b>  Die Kürbiscremesuppe mit feinen Kürbisstückchen ist nicht nur eine klassische Vorspeise, sondern auch die ideale Ergänzung für Ihre herbstliche Speisekarte.	2 x 2,7 kg Schale / Karton	11 x ca. 245 g	21
8888	<b>KAROTTEN-INGWERSUPPE</b>  Das raffinierte Süppchen mit zarten Karotten ist harmonisch verfeinert mit frischem Rahm, Honig und einem spicy Hauch von Ingwer.	2 x 2,7 kg Schale / Karton	11 x ca. 245 g	21
8890	<b>KARTOFFELSUPPE MIT MAJORAN</b> Die würzige Kartoffelsuppe mit Karotten, Lauch, Zwiebeln und geräuchertem Schweinebauch ist aromatisch gewürzt und mit Majoran verfeinert.	2 x 5 kg Schale / Karton	20 x 250 g	21
8763	<b>HÜHNERSUPPENTOPF</b> Die klare Suppe mit gegarter Hühnerfleischeinlage und buntem Gemüse – Karotten, Sellerie, Erbsen und Lauch – überzeugt mit ihrem kräftigem Geschmack.	2 x 5 kg Schale / Karton	20 x 250 g	21
9098	<b>BERGKÄSESUPPE</b>  Mit typischer Käsenote und wunderbarer Cremigkeit ist die herzhaft Bergkäsesuppe ein Gedicht und überzeugt auch Vegetarier. Das i-Tüpfelchen: knusprige Croûtons!	2 x 2,7 kg Schale / Karton	11 x ca. 245 g	21

Hier gibts was  
auf die Löffel!

# Deftige Eintöpfe zum Sattwerden

Art.-Nr.	Name und Beschreibung	Einwaage / VE	Portions- empfehlung	RLZ
<b>8771</b>	<b>ERBSENEINTOPF</b> Der grüne Erbseneintopf mit Karotten, Lauch, Sellerie, Zwiebeln und geräucher-tem Schweinebauch schmeckt besonders gut mit unseren Wiener Würstchen (Art.-Nr. 40243) und ofenfrischem Brot.	2 x 5 kg Schale / Karton	20 x 250 g	21
<b>8781</b>	<b>LINSENEINTOPF "DEFTIG"</b> Nicht nur für die kalten Tage! Herzhafter Linseneintopf mit geräuchertem Schweinebauch, Kartoffeln und Karotten für deftigen Genuss.	2 x 5 kg Schale / Karton	20 x 250 g	21
<b>8801</b>	<b>GRÜNER BOHNENEINTOPF MIT RINDFLEISCH</b> Ein klassisches Eintopfgericht mit bunter Einlage aus grünen Brechbohnen, Rindfleisch, Karotten, Kartoffeln und Zwiebeln – würzig verfeinert und herzhaft lecker.	2 x 5 kg Schale / Karton	20 x 250 g	21
<b>8415</b>	<b>STECKRÜBENEINTOPF</b> Die Rübe ist wieder da! Ein traditioneller Eintopf aus gelben Steckrüben, Schweinefleisch, Kartoffeln und Karotten – wunderbar wärmend.	2 x 5 kg Schale / Karton	20 x 250 g	21
<b>8408</b>	<b>SOLJANKA MIT JAGDWURST</b> Der Klassiker mit Essiggürkchen, Paprika, Brühwurst, herzhafter Jagdwurst und geräuchertem Bauchspeck. Leicht säuerlich und würzig für den runden Geschmack!	2 x 5 kg Schale / Karton	20 x 250 g	21
<b>8737</b>	<b>GULASCHSUPPE „HAUSMACHER ART“</b> Würzige Gulaschsuppe nach deftiger Hausmacher Art! Mit Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln und Kartoffelstückchen ein herzhafter Genuss.	2 x 5 kg Schale / Karton	20 x 250 g	21
<b>8335</b>	<b>KESSELGULASCH</b> Das geschmorte Gulasch vom Schwein mit Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln in kräftiger Soße ist feurig-pikant gewürzt.	2 x 5 kg Schale / Karton	20 x 250 g	21

 Seelenwärmer

# Eine gute Soße ist fast wie Magie

Art.-Nr.	Name und Beschreibung	Einwaage / VE	Portions-empfehlung	RLZ
8815	<b>DEMI GLACE</b>  Unsere dunkle Grundsoße ist das ideale Ausgangsprodukt für viele Gerichte der klassischen Küche.	2 x 2,7 kg Beutel / Karton	54 x 100 g	14
8806	<b>BECHAMELSOSSE</b>  Die gebundene, sahnig-würzige Bechamelsoße ist hervorragend geeignet als Basis für alle hellen Soßen oder Komponente für eine feine Lasagne.	2 x 2,5 kg Beutel / Karton	50 x 100 g	14
8137	<b>BASIS FÜR CHAMPIGNONSOSSE</b>  Die leicht-würzige Rahmsoße ist die ideale Basis für eine cremige Champignonsoße – gebunden und angenehm sahnig.	2 x 2,7 kg Beutel / Karton	54 x 100 g	14
8807	<b>FORSTER'S SPEZIAL CURRYWURSTSOSE</b>  Einfach unverzichtbar! Unsere Forster Spezial Currywurstsoße, süßlich-scharf, mit deutlicher Currynote – nicht nur zu Currywurst ein Knaller!	2 x 2,5 kg Beutel / Karton	50 x 100 g	14
8414	<b>TOMATENSOSSE MIT KALTGEPRESSTEM OLIVENÖL</b>  Fruchtig-aromatisch! Die klassische Tomatensoße mit wertvollem, kaltgepresstem Olivenöl eignet sich hervorragend zu traditionellen Pasta-Gerichten.	2 x 2,5 kg Beutel / Karton	50 x 100 g	14
8828	<b>TOMATENSOSSE EXTRA FRUCHTIG MIT KRÄUTERN</b>  Klassische Tomatensoße mit Tomatenstückchen und feinen Kräutern – besonders fruchtig im Geschmack. Unser Tipp: Püriert mit etwas Gin und Sahne eine edle Tomatensuppe!	2 x 2,7 kg Beutel / Karton	54 x 100 g	14
9162 NEU	<b>TOMATENSOSSE MIT GERÄUCHERTEM PUTENFLEISCH</b>  Die fruchtige feinstückige Tomatensoße mit roten Zwiebeln, Kräutern und würzigem Putenbacon passt hervorragend zu Kurzgebratenem oder gegrilltem Gemüse.	2 x 2,5 kg Beutel / Karton	50 x 100 g	14
8136	<b>PAPRIKASOSSE</b>  Die pikant-fruchtige Paprikasoße mit Gurkenstreifen und Zwiebelstückchen ist leicht säuerlich abgeschmeckt und harmoniert mit Kurzgebratenem und paniertem Schnitzel.	2 x 5 kg Schale / Karton	50 x 100 g	21

Art.-Nr.	Name und Beschreibung	Einwaage / VE	Portions-empfehlung	RLZ
8814	<b>CHAMPIGNONRAHMOSSE MIT KRÄUTERN</b>  Die cremige Sahnesoße mit geschnittenen Champignons und feinen Kräutern eignet sich gut zu Geflügel oder Schwein. Mit einem Schuss Weisswein verfeinert – perfekt!	2 x 2,7 kg Beutel / Karton	54 x 100 g	14
8820	<b>RAHMOSSE</b>  Die helle Rahmsoße mit feiner Würze darf als cremiger Basisklassiker in keiner Küche fehlen.	2 x 2,7 kg Schale / Karton	54 x 100 g	14
8840	<b>JÄGERSOSSE</b>  Die rahmige Jägersoße mit Champignons, Zwiebeln und Schweinebauch ist der Klassiker zu Kurzgebratenem nach „Jäger Art“.	2 x 2,7 kg Beutel / Karton	54 x 100 g	14
8854	<b>CHAMPIGNONRAHMOSSE</b>  Der perfekte Begleiter für viele Fleischgerichte – unsere cremige Sahnesoße mit geschnittenen Champignons und mild-würzigem Geschmack.	2 x 2,7 kg Beutel / Karton	54 x 100 g	14
8875	<b>PIKANTE PAPRIKASOSSE MIT ZWIEBELN</b>  Die pikante Paprikasoße mit einer fruchtigen Einlage aus Paprika- und Zwiebelstücken und leicht säuerlichen Note ist ein beliebter Klassiker zu Schnitzel.	2 x 2,7 kg Beutel / Karton	54 x 100 g	14
8899	<b>PFEFFERSOSSE</b>  Die cremige Soße mit Zwiebeln und kräftiger Pfeffernote ist ein herzhafter Genuss zu Kurzgebratenem und geschnetzten Fleischgerichten.	2 x 2,7 kg Beutel / Karton	54 x 100 g	14
8850	<b>MEERRETTICHOSSE</b>  Unsere pikante Meerrettichsoße passt hervorragend zu gekochten Fleischgerichten wie Tafelspitz und Rinderbrust.	2 x 2,5 kg Beutel / Karton	50 x 100 g	14
8810	<b>POMMERYSENFOSSE</b>  Die kräftige, senffarbene Soße mit ganzen Pfefferkörnern und abgerundet mit Original Pommery Senf passt ideal zu allen Fischgerichten.	2 x 2,7 kg Schale / Karton	54 x 100 g	21
8869	<b>TRÜFFELSOSE</b>  Cremige Rahmsoße mit edlen schwarzen Trüffeln – raffiniert zu Geflügel und Fleischgerichten und wunderbar aromatisch. Unser Tipp: mit knusprig angebratenem Bauchspeck servieren!	2 x 2,5 kg Beutel / Karton	50 x 100 g	14

# Jetzt wird's schweinish ...



Art.-Nr.	Name und Beschreibung	Einwaage / VE	Portions- empfehlung	RLZ
8046	<b>FLEISCHBÄLLCHEN IN PFEFFERCREMESOSSE</b> Die Hackfleischbällchen aus Schweinefleisch in raffiniert-pikanter Rahmsoße sind gewürzt mit geschrotetem bunten Pfeffer. Immer ein Gedicht!	2 x 5 kg Schale / Karton	20 x 5 Bällchen à 20 g je Bällchen	21
8095	<b>FLEISCHBÄLLCHEN IN PAPRIKASOSSE</b> Die Hackfleischbällchen aus Schweinefleisch überzeugen in einer fruchtig-frischen Paprikasoße.	2 x 5 kg Schale / Karton	20 x 5 Bällchen à 20 g je Bällchen	21
8424	<b>HACKBRATENSCHIEBEN IN SOSSE</b> Mit einer klassischen, dunklen Bratensoße sind die Hackbratenscheiben ein leckeres Gericht – perfekt zu Garkartoffeln oder Kartoffelpüree.	2 x 5 kg Schale / Karton	32 x ca. 70 g Hackbraten- scheiben	21
8642	<b>KOHLROULADEN IN SPECKSOSSE</b> Die Kohlrouladen mit einer herzhaften Hackfleischfüllung und einer pikanten Specksoße sind nicht nur im Herbst ein Gedicht!	2 x 4,8 kg Schale / Karton	12 x ca. 180 g Kohlrouladen	21
8644	<b>GEFÜLLTE PAPRIKASCHOTEN IN SOSSE</b> Die grünen Paprikaschoten sind mit delikater Hackfleischfüllung und einer würzig-fruchtigen Tomatensoße – perfekt zu Langkornreis.	2 x 4,8 kg Schale / Karton	12 x ca. 160 g Paprikaschoten	21
9117	<b>CURRYWURST GESCHNITTEN IN SOSSE</b> Die Currywurst nach Art einer Bockwurst überzeugt mit ihrem rauchig-würzigen Geschmack.	2 x 5 kg Schale / Karton	20 x 250 g	21
8934	<b>SCHASCHLIKTOPF</b> Der Schaschliktopf mit bunter Paprika und Zwiebeln in herzhafter Soße ist pikant gewürzt mit feiner Paprikanote.	2 x 5 kg Schale / Karton	20 x 250 g	21
8510	<b>SCHWEINEGULASCH IN KRÄFTIGER SOSSE</b> Mit Zwiebeln und einer mit Rotwein verfeinerten, kräftigen Soße ist das geschmorte Schweinegulasch ein Gaumenschmaus.	2 x 5 kg Schale / Karton	20 x 250 g	21
8575	<b>BRAUMEISTERGULASCH</b> Mit Zwiebeln und einer kräftigen Schwarzbiersoße ist das geschmorte Schweinegulasch ein würziger Seelenwärmer.	2 x 5 kg Schale / Karton	20 x 250 g	21
8580	<b>SCHWEINEGULASCH „FÖRSTERIN“</b> Das zarte Schweinegulasch mit herzhafter Soße begeistert mit Champignons, Austernseitlingen und Stockschwämmchen.	2 x 5 kg Schale / Karton	20 x 250 g	21

# Feinstes vom Schwein



Art.-Nr.	Name und Beschreibung	Einwaage / VE	Portions-empfehlung	RLZ
8595	<b>WÜRZFLEISCH VOM SCHWEIN MIT CHAMPIGNONS</b> Das zarte Ragout vom Schwein – pikant abgeschmeckt und mit Champignons verfeinert – ist ein deftiger Genuss.	2 x 2,7 kg Schale / Karton	20 x ca. 245 g	21
8598	<b>SCHWEINEBÄCKCHEN „BRAUMEISTER“</b> Magere Schweinebäckchen in einer deftigen Schwarzbiersoße mit Schmor- gemüse. Ein pikant-würziger Leckerbissen!	2 x 5 kg Schale / Karton	20 x ca. 250 g	21
8530	<b>VORDERE EISBEINE IM KLAREN FOND</b> Die 7 vorderen Eisbeine, mit Knochen – typisch gepökelt und gekocht – sind im klaren Fond eingelegt und ein deftiger Genuss.	2 x 5 kg Schale / Karton	7 x ca. 350 g Eisbein	21
8708	<b>KÖNIGSBERGER KLOPSE IN KAPERNSSOÛSE</b> Der Klassiker vom Schwein! Gekochte Königsberger Klopse in weißer Rahm- soße und mit ganzen Kapern aromatisch verfeinert.	2 x 4,8 kg Schale / Karton	30 Klopse à ca. 70 g je Klops	21
8493	<b>SCHWEINEGESCHNETZELTES IN CHAMPIGNONRAHMSSOÛSE</b> Leicht angebratenes Geschnetzeltes vom Schwein – in mild-würzig abgeschmeckter Champignonsoße mit cremigem Geschmack.	2 x 5 kg Schale / Karton	20 x 250 g	21
8118	<b>SCHWEINEMEDAILLONS IN PFEFFERCREMESOÛSE</b> Zarte Schweinemedallions in raffinierter Pfeffercremesoße mit geschrotetem buntem Pfeffer und rosa Beeren passen prima zu Garkartoffeln (Art.-Nr. 88843).	2 x 5 kg Schale / Karton	20 x 250 g (3 Medallions à ca. 35 g)	21
8485	<b>SCHWEINEROUADEN „HAUSFRAUEN ART“</b> Unsere Schweinerouladen mit kräftiger Füllung aus Zwiebeln, Senf und Speck in einer mild-aromatischen Soße – der gutbürgerliche Genuss!	2 x 4,8 kg Schale / Karton	15 x ca. 150 g Roulade	21
8503	<b>SCHWEINEBRATEN AUS DEM NACKEN</b> Der traditionelle Schweinebraten, am Stück gegart, mit klassischer Bratensoße für ein zünftiges Gericht mit Sauerkraut (Art.-Nr. 8900).	2 x 5 kg Schale / Karton	Je nach Schnittgröße ca. 20 x 250 g	21
8031	<b>KASSELERBRATEN AUS DEM NACKEN</b> Mit seiner kräftigen, vollmundigen Rotweinssoße harmoniert der Kasselerbraten aus dem Nacken, am Stück gegart, bestens mit Salzkartoffeln.	2 x 5 kg Schale / Karton	Je nach Schnittgröße ca. 20 x 250 g	21

# Hauptgerichte zum Schlemmen

Art.-Nr.	Name und Beschreibung	Einwaage / VE	Portions-empfehlung	RLZ
8345	<b>RINDERSCHMORTOPF</b> Das geschmorte Rindfleisch in kräftiger Soße mit Wurzelgemüse und Schwarzkümmel ist leicht abgerundet mit Rotwein.	2 x 5 kg Schale / Karton	20 x 250 g	21
8614	<b>RINDERGULASCH „UNGARISCH“</b> Unser geschmortes Rindergulasch nach ungarischer Art begeistert mit kräftiger Soße und würzig-pikantem Geschmack.	2 x 5 kg Schale / Karton	20 x 250 g	21
8315	<b>KALBSRAHMGULASCH MIT PILZEN</b> Feines Rahmgulasch vom Kalb mit cremig-frischem Pilzgeschmack von Champignons, Austernseitlingen und Stockschwämmchen.	2 x 5 kg Schale / Karton	20 x 250 g	21
8657	<b>RINDERGESCHNETZELTES „STROGANOFF“</b> Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Champignon- und Gurkenstückchen in säuerlich-pikanter Soße und mit roter Beete abgerundet. Ein Klassiker!	2 x 5 kg Schale / Karton	20 x 250 g	21
8359	<b>ZÜRICHER KALBSGESCHNETZELTES</b> Das Kalbsgeschnetzelte „Züricher Art“ mit Champignons und Sahne verfeinert passt hervorragend zu Eierknöpfle (Art.-Nr. 568050).	2 x 5 kg Schale / Karton	20 x 250 g	21

Art.-Nr.	Name und Beschreibung	Einwaage / VE	Portions-empfehlung	RLZ
9062	<b>TAFELSPITZ IN MEERRETTICH</b> Zartes Fleisch mit pikanter Meerrettichsoße – das perfekte Sonntagsessen!	2 x 2,7 kg Schale / Karton	10 x ca. 2 Scheiben à 65 g	21
9063	<b>TAFELSPITZ IM KLAREN FOND</b> Zum zarten Tafelspitz im klaren Fond mit Gemüsebrunaise empfehlen wir Bouillon-Kartoffeln.	2 x 2,7 kg Schale / Karton	10 x ca. 2 Scheiben à 65 g	21
9299	<b>RINDERROULADEN MIT PUTENSPECK</b> Rinderrouladen, gefüllt mit geräuchertem Putenspeck, in einer kräftigen dunklen Soße – ein gutbürgerlicher Gaumenschmaus.	2 x 5 kg Schale / Karton	20 x ca. 125 g Roulade	21
8500	<b>16 RINDERROULADEN „HAUSFRAUEN ART“</b> Der gutbürgerliche Klassiker für Fleischliebhaber – große Rinderrouladen gefüllt mit Speck, Gurken- und Zwiebelstückchen in kräftiger Soße.	2 x 5 kg Schale / Karton	16 x ca. 150 g Roulade	21
8626	<b>20 RINDERROULADEN „HAUSFRAUEN ART“</b> Zu den Rinderrouladen, gefüllt mit Speck, Gurken- und Zwiebelstückchen in kräftiger Soße am besten unseren leckeren Apfelrotkohl (Art.-Nr. 8906) servieren!	2 x 5 kg Schale / Karton	20 x ca. 120 g Roulade	21
8627	<b>30 RINDERROULADEN MINI „HAUSFRAUEN ART“</b> Für den kleinen Hunger oder das Büffet! Klassisch gefüllte Mini-Rinderrouladen nach „Hausfrauen Art“.	2 x 5 kg Schale / Karton	30 x ca. 90 g Roulade	21
8634	<b>RINDERSAUERBRATEN „FRÄNKISCHE ART“</b> Klassischer geschnittener Sauerbraten vom Rind nach fränkischer Art mit Soßenlebkuchen abgebunden. Mild-säuerlich und fein abgerundet mit Wildpreiselbeeren und Apfelmus.	2 x 5 kg Schale / Karton	40 Scheiben à 65 g	21
8923	<b>RINDERBRATENSCHNITTEN IN KRÄFTIGER ROTWEINSSOÛSE</b> Der feine Rinderbraten in einer schmackhaften kräftigen Rotweinsauce ist in Scheiben vorportioniert.	2 x 5 kg Beutel / Karton	40 Scheiben à 65 g	21
8631	<b>RINDERBRUST AM STÜCK</b> Die 2 Rinderbruststücke im klaren Fond mit typischem Rindfleischgeschmack lassen sich vielseitig verwenden.	2 x 5 kg Schale / Karton	20 x 250 g	21

# Gaumenfreude beflügelt ...

Art-Nr.	Name und Beschreibung	Einwaage / VE	Portions- empfehlung	RLZ
8437	<b>PUTENGESCHNETZELTES „ZÜRICHER ART“</b> Die zarten Putenfleischstreifen sind leicht angebraten und nach Züricher Art mit Champignons in Rahmsoße und leichter Weißweinnote fein abgeschmeckt. Unser Tipp: mit Emmentaler Käse überbacken und zu knusprigen Röstis genießen!	2 x 5 kg Schale / Karton	20 x 250 g	21
8566	<b>HÜHNERFRIKASSEE MIT CHAMPIGNONS</b> Unser klassisches Hühnerfrikassee mit zartem Hühnerfleisch und Champignons in mild-cremiger, weißer Rahmsoße.	2 x 5 kg Schale / Karton	20 x 250 g	21
8596	<b>HÜHNERFRIKASSEE „GÄRTNERIN ART“</b> Ein frisches Geschmackserlebnis! Das feine Hühnerfrikassee nach „Gärtnerin Art“ begeistert mit Karotten, Spargelstückchen, Erbsen und Champignons.	2 x 5 kg Schale / Karton	20 x 250 g	21
8427	<b>GERAUCHTES PAPRIKAHÄHNCHEN</b> Die Hähnchenbruststücke in cremiger Paprikasoße überraschen mit intensivem Aroma nach Rauch und Paprika.	2 x 5 kg Schale / Karton	20 x 250 g	21
8047	<b>PUTENMEDAILLONS IN „HUBERTUSSAHNESOSSE“ MIT PILZEN</b> Leicht angebratene Putenmedaillons in feiner Rahmsoße mit Champignons, Austerpilzen und Stockschwämmchen. Als Beilage empfehlen wir Langkornreis (Art-Nr. 8752).	2 x 5 kg Schale / Karton	ca. 60 Medaillons à 40 g pro Medaillon	21
8846	<b>MINI PUTENRÖLLCHEN IN TOMATENSOSE</b> 30 fein-würzige Mini-Putenröllchen – zart gefüllt mit Zucchini und gerauchter Putenbrust in fruchtiger Tomatensoße.	2 x 5 kg Schale / Karton	30 x ca. 95 g Roulade	21

Feines Geflügel  
für Genießer!

# Es wird wild auf dem Teller

Art.-Nr.	Name und Beschreibung	Einwaage / VE	Portions-empfehlung	RLZ
8552	<b>HIRSCHGULASCH</b> Edles Gulasch vom Hirsch mit Champignons, Austerseitlingen und Stockschwämmchen, verfeinert mit Wildpreiselbeeren. Für ein abgerundetes Geschmackserlebnis empfehlen wir unseren Apfelrotkohl (Art.-Nr. 8906).	2 x 5 kg Schale / Karton	20 x 250 g	21
8085	<b>9 BARBARIE ENTENKEULEN IN SOSSE</b> Die 9 zarten Barbarie-Entenkeulen in feiner Soße begeistern mit leicht würzigem Geschmack. Ein knuspriges Vergnügen!	2 x 5 kg Schale / Karton	9 x ca. 270 g Entenkeule	21
8154	<b>HIRSCHROULADEN IN SOSSE</b> Pfifferlinge und Preiselbeeren geben den feinen Rouladen vom Hirsch, gefüllt mit Hirschbrät, den typischen Charakter. Eine feine Spezialität für Wildliebhaber.	2 x 5 kg Schale / Karton	20 x ca. 125 g Roulade	21

*Jetzt wird's wild!*

# Nie ohne leckere Beilagen

Schmackofatz!

Art.-Nr.	Name und Beschreibung	Einwaage / VE	Portions-empfehlung	RLZ
8752	<b>LANGKORNREIS „NATUR“</b>  Der gekochte, gesalzene Langkornreis ist die ideale, schnelle Beilage für viele Gerichte.	2 x 4,2 kg Schale / Karton	32 x ca. 130 g	21
88832	<b>BRATKARTOFFELN MIT SPECK</b> Eine Beilage aus gesunden und reifen Speisekartoffeln mit Speck und Zwiebeln. Die geschälten und geschnittenen Kartoffeln werden schonend blanchiert und anschließend pasteurisiert.	4 x 3 kg Beutel / Karton	20 x 150 g	8
88843	<b>GARKARTOFFELN</b>  Vorgearbete Kartoffeln ohne Schale mit einer Größe von 28 bis 35 mm. Die Kartoffeln werden schonend blanchiert und anschließend pasteurisiert.	6 x 2 kg Beutel / Karton	20 x 150 g	30

Art.-Nr.	Name und Beschreibung	Einwaage / VE	Portions-empfehlung	RLZ
8900	<b>SAUERKRAUT</b> Nach unserer Original-Rezeptur! Tafelfertiges Sauerkraut, klassisch zubereitet mit Zwiebeln, Speckwürfeln, Wacholderbeeren und Lorbeerblättern.	2 x 5 kg Schale / Karton	41 x ca. 120 g	21
8906	<b>APFELROTKOHL</b> Schnell zubereitet überzeugt der Rotkohl mit fruchtig-frischem Apfelmus und würzigem Speck. Die ideale Beilage nicht nur zu unseren feinen Rouladen!	2 x 5 kg Schale / Karton	41 x ca. 120 g	21
8774	<b>GRÜNKOHL „BÜRGERLICH“</b> Feine Zwiebeln, gewürfelte Kartoffeln und geräucherter Schweinebauch geben dem gehackten Grünkohl sein unverwechselbares Aroma. Saisonartikel: September bis Februar*	2 x 5 kg Schale / Karton	33 x ca. 150 g	21
8310	<b>GRÜNKOHL „NORDDEUTSCHE ART“</b> Pikanter Grünkohl mit geräuchertem Schweinebauch und Zwiebelstückchen tafelfertig zubereitet zu rustikalen Gerichten. Saisonartikel: September bis Februar*	2 x 5 kg Schale / Karton	33 x ca. 150 g	21
8157	<b>SCHWARZWURZELGEMÜSE</b>  Das Schwarzwurzelgemüse in feiner Rahmsoße und mit Butter verfeinert schmeckt fantastisch als Beilage zu Fleisch oder solo als leichtes Hauptgericht.	2 x 2,7 kg Schale / Karton	22 x ca. 120 g	21
8159	<b>DICKE BOHNEN</b> Abgerundet mit geräuchertem Bauchspeck und Bohnenkraut sind die dicken Bohnen in feiner Soße mit Milch, Zwiebeln und Butter eine kräftige Gemüsebeilage.	2 x 2,7 kg Schale / Karton	22 x ca. 120 g	21
8207	<b>WIRSINGGEMÜSE</b>  In der kalten Jahreszeit der ideale Vitaminschub: unser leckeres Wirsinggemüse in feiner Sahnesoße – mit Butter und Zwiebeln verfeinert.	2 x 2,7 kg Schale / Karton	22 x ca. 120 g	21
8784	<b>KAROTTENGEMÜSE „BÜRGERLICH“</b>  In der gutbürgerlichen Küche nicht wegzudenken: das Gemüse mit Karotten- und Kartoffelwürfeln und Zwiebeln. Fein-würzig abgeschmeckt!	2 x 5 kg Beutel / Karton	41 x ca. 120 g	21

\*Saisonartikel erhalten Sie auf Anfrage bei Ihrem zuständigen Vertriebsmitarbeiter gerne auch außerhalb der Saison.

 Vegetarisch  Vegan

# Appetit auf mehr?

## FORSTER – eine Marke der WOLF Firmengruppe

 **WOLF Essgenuss GmbH**  
Am Ahornhof 2, 92421 Schwandorf

 Mehr erfahren Sie unter  
[forster.de](http://forster.de)

### Vertrieb

 **Julia Pürzel**  
Assistenz Vertrieb

 **Telefon** +49 9431 384-311  
**E-Mail** [ju.puerzel@wolf-essgenuss.de](mailto:ju.puerzel@wolf-essgenuss.de)

### Bestellannahme

 **Sylvia Eckert**  
Leitung zentrales Auftragsmanagement

 **Telefon** +49 34491 31-115  
**Fax** +49 34491 1048  
**E-Mail** [order@wolf-essgenuss.de](mailto:order@wolf-essgenuss.de)

*Gleich anrufen!*