



Professional

# Genussvolle Pausen – garantiert!

Produkte für Profis im Bereich Education



Schnell und einfach für junge Mensa-Gäste kochen: Dr. Oetker Professional bietet passende Produkte und Rezepte, die die Gemeinschaftsverpflegung in Bildungseinrichtungen erleichtern. So bringen Sie Abwechslung auf Ihren Speiseplan!

# Leckere Auszeit in der Mensa!

Vielfältige Gerichte - sichere Kalkulation

Dr. Oetker Professional kennt die Herausforderungen der Hochschulgastronomie und liefert optimale Lösungen für den professionellen Einsatz und verschiedene Zubereitungsformen.



## Professionelle Lösungen

- + Beste Qualität
- + Sicheres Handling und verlässliche Kalkulation
- + Gutes Preis-Leistungs-Verhältnis
- + Breites Angebot an Produkten, die keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe\* und/oder Allergene\*\* enthalten
- + Große Vielfalt an vegetarischen und veganen Produkten

\* Gem. § 9 ZZuIV.

\*\* Gem. VO EU Nr. 1169/2011 (LMIV). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

## Beispiel-Menüplan

Wir bieten ein attraktives, vielfältiges Sortiment für Ihren abwechslungsreichen und zeitgemäßen Speiseplan - von der Vorspeise bis zum Dessert. Ein Beispiel:

*Menü-Beispiel  
von Dr. Oetker  
Professional*



# Vorspeise

Suppe - die beliebte Vorspeise

Dr. Oetker Professional hält ein großes Sortiment an feinen Suppen und Suppeneinlagen bereit, darunter auch viele vegetarische Artikel. Alle Produkte lassen sich individuell abwandeln. Perfekt für Cook & Chill: kaltquellende Suppen.

Rezept-Idee

## Klare Gemüsesuppe „Frühling“ mit Kräuterklößchen, Karotten und Kohlrabi



Serviervorschlag



**Zutaten für 10 Portionen à 183 g:**

- 1,5 l Wasser
- 100 g Kräuterklößchen 1-39-205905 **a c e i**
- 30 g Gemüsesuppe, klar, ETOKLAR ohne Kräutereinlage 1-39-250032
- 75 g Karotten, in Streifen geschnitten
- 75 g Kohlrabi, in Streifen geschnitten
- 50 g Lauchzwiebeln, in Ringe geschnitten

01 Die Zutaten für die klare Gemüsesuppe „Frühling“ mit Kräuterklößchen, Karotten und Kohlrabi bereitstellen.

02 Das Wasser mit den Kräuterklößchen aufkochen, das Pulver der Gemüsesuppe sowie die Karotten und Kohlrabi-streifen zugeben und 2 Minuten kochen. Anschließend noch 3 bis 4 Minuten ziehen lassen.

03 Die Suppe portionieren, mit den Lauchzwiebelringen garnieren und servieren. Fertig!

Tipp: Die Gemüsesuppe lässt sich auch mit Erbsen und Spinat variieren.



### Vorteile

- + Ideal als Basissuppen einsetzbar
- + Auch zum Würzen und Verfeinern geeignet
- + Hohe Ergiebigkeit
- + Diese Produkte sind mit Einlage, ohne Einlage, traditionell und hefefrei erhältlich.



### Fleischsuppe, klar

Geschmacklich kräftige Fleischsuppe mit einer fein abgestimmten Kräuter- und Gemüseeinlage.



### Gemüsesuppe, ETOKLAR

Kräftige, klare Gemüsesuppe mit feinem Gemüsebukett und Petersilie.

# Snacks

Einfach Snack-tastisch – Feine Backwaren in Premium-Qualität

Pikante Snacks und süße Gebäcke von Dr. Oetker Professional: Dank der Kooperation mit Wolf ButterBack, dem Spezialisten für tiefgekühlte Premium-Backwaren, können wir Ihnen ausgewählte, backfertige Top-Produkte in handwerklicher Qualität bieten. Selbstverständlich mit bestem Geschmack und gelingsicherer Zubereitung!

## Frischkäse-Ecke mit Radieschen



Anricht-Tipp mit unserer Laugenecke!



Frischkäse lässt sich leicht verfeinern, z.B. mit Paprika und Kräutern. Dabei sieht der Belag besonders schön aus, wenn man ihn mit einem Spritzbeutel aufdressiert. Mit kleingeschnittenen Radieschen belegen – fertig!



## Vorteile

- + Hohe, handwerklich geprägte Backkunst
- + Vollmundiger, fein buttriger Geschmack durch Verwendung von Markenbutter
- + Einfache Zubereitung in nur einem Schritt – kein Antauen erforderlich
- + Länger frisch in Ihrer Auslage durch Einhaltung der Teigruhe bei der Herstellung

Eine kleine, aber feine Auswahl aus unserem Wolf ButterBack-Sortiment.



### Gefüllte Pizzaschnitte Margherita

Saftig gefüllte Pizzaschnitte, belegt mit Tomatenstückchen und Tomaten-Käsesoße.

Auch erhältlich in den Sorten Diavolo und Prosciutto.



### Paprika-Tomatenstrudel

Knuspriger Plunder Teig mit einer herzhaften Gemüsefüllung aus Paprika, Tomaten und Mais. Dekoriert mit Sesamkörnern.



### Schoki- und Vanille-creme-Hörnchen

Feines Plundergebäck, gefüllt mit feinsten Schweizer Schoko-creme und zarter Vanillecreme.

# Hauptspeise

Die Krönung: Soßen & Co

Verleihen Sie dem Hauptgericht Ihre individuelle Note – mit den Soßen, Würzmitteln und Fix-Produkten von Dr. Oetker Professional – die idealen Helfer für alle Profiköche.



Tomatensoße -  
die ideale Begleitung  
zu unserer Pasta!



## Tomatensoße

Sämige, fruchtig-frische Tomatensoße - beliebt zu vielen Gerichten.



## Braune Soße

Einfache, gebundene, geschmacklich neutrale Basissoße zur Weiterverarbeitung anderer dunkler Soßen.

Soßen: auch hefefrei und/oder ohne kennzeichnungspflichtige Allergene\* erhältlich



## Weiße Soße / Béchamel

Eine fein abgestimmte, sämige Soße mit ausgewogen neutralem, leicht sahnigem Grundgeschmack.



## Roux dunkel, auf Reisbasis

Dunkle Mehlschwitze auf Reisbasis – hervorragend geeignet zum Binden von Fleisch-, Geflügel- und Wildfonds, sowie zur Herstellung von dunklen Soßen, Ragouts und gebundenen Suppen.



## Roux hell, auf Reisbasis

Helle Mehlschwitze auf Reisbasis – hervorragend geeignet zum Binden von Fleisch-, Geflügel-, Fisch- und Gemüsefond sowie zur Herstellung von Soßen, Frikassee, Ragout fin und gebundenen Suppen.

Roux: auch in klassischer Qualität im Sortiment

\*gem. VO EU Nr. 1169/2011 (LMIV).  
Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

# Hauptspeise

Vegetarische und vegane Spezialitäten, Pasta und Pizza

Echte Abwechslung für Ihren Speiseplan: Vegetarische und vegane Spezialitäten, gefüllte Pasta, Lasagne und Pizza – alles aus einer Hand!

Rezept-Idee

## Vegetarischer Burger „Klassisch“



Serviervorschlag



Zutaten für 10 Portionen à 300 g:

- 10 Stk. Burger Buns
- 150 g Ketchup
- 200 g Burger Sauce
- 10 Stk. Vegetarischer Burger-Pattie 1-39-275013 **a c f**
- 10 Stk. Schmelzkäse oder Cheddar, in Scheiben
- 450 g Tomaten, in Scheiben
- 200 g Gewürzgurken, in Scheiben
- 100 g Eichblattsalat

01 Die Burger Buns nach Anleitung aufbacken, horizontal aufschneiden und die Innenseiten goldbraun tosten. Nun die Oberseiten mit dem Ketchup und die Unterseiten mit der Burger Sauce bestreichen.

02 Als nächstes die vegetarischen Burger-Patties nach Anleitung zubereiten und auf die Unterseiten der Buns legen. Nun den Schmelzkäse, die Tomatenscheiben, die Gewürzgurkenscheiben sowie den Eichblattsalat auf die Burger schichten.

03 Zum Schluss die mit Ketchup bestrichenen Deckel der Burger Buns aufsetzen und anschließend sofort servieren.



### Vegetarischer Burger-Pattie

Vegetarischer Burger mit Soja- und Weizenprotein.



### Vegetarische Nuggets

Knusprig panierte vegetarische Nuggets mit Soja- und Weizenprotein.



### Vegetarisches Schnitzel

Knusprig paniertes, vegetarisches Schnitzel mit Soja- und Weizenprotein.



### Vegetarische Hackbällchen

Kross gebraten, aus strukturier-tem Soja- und Weizeneiweiß.



### Tortelloni Bolognese Vegan

Teigwaren-Täschchen mit einer geschmacklich abgerundeten veganen Bolognese-Füllung.



### Tortelloni Gemüse Vegan

Teigwaren-Täschchen mit einer geschmacklich abgerundeten veganen Gemüse-Füllung.



Wir sind Pizza!  
Zum Selbstbelegen  
oder backfertig.

# Desserts

Unsere Vielfalt an süßen Versuchungen

Diese Nachspeisen versüßen den Tag. Dr. Oetker Professional bietet unzählige Dessertspezialitäten, die sich schnell und einfach zubereiten lassen, standstabil sind und einfach lecker schmecken. Der perfekte Abschluss Ihres Menüs.

Rezept-Idee

## Schoko-Bananen-Cup



Zutaten für 10 Portionen à 160 g:

- 75 g Klassischer Pudding Schokolade 1-39-202106
- 70 g Zucker
- 825 ml Milch (1,5 % Fett)
- 300 g Bananen, in Scheiben
- 300 g Sahne (mind. 32 % Fett)
- 10 g Vanillin-Zucker 1-39-201201
- 20 g Raspel-Schokolade 1-39-250072

Außerdem:

Dessertgläser

01 Klassischer Pudding Schokolade-Pulver und Zucker mit einem Teil der kalten Milch glatt rühren. Restliche Milch aufkochen, die angerührte Masse eingießen und unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen.

02 Pudding leicht auskühlen lassen, mit Bananenscheiben in Dessertgläser füllen und kalt stellen.

03 Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen.

04 Schoko-Bananen-Cup mit geschlagener Sahne und Raspel-Schokolade garniert servieren.



Serviervorschlag



### Premium Mousses

Sie kommen ohne Aromen und Farbstoffe aus und werden nur mit Wasser zubereitet.



### Götterspeisen

Verschiedene Geschmacksrichtungen in den Varianten klassisch, vegan oder Express.



### Milchreis Vanille

Als warme Hauptspeise oder als Dessert geeignet. Schnell und einfach zubereitet.



### Milchreis nach klassischer Art

Mit Zimt und Zucker, FruchtdeSSERT oder pur ein Genuss!



### Bayerische Creme

Die Basiscreme für vielerlei Variationen mit besonders cremiger Konsistenz und feinem Vanillearoma.

Der Allrounder!



## Alle Piktogramme auf einen Blick



Frühling, Sommer,  
Herbst, Winter



Schwierigkeitsgrad:  
einfach bis aufwendiger



Zeitaufwand:  
schnell bis etwas länger



Zutatenliste

Alle Informationen in  
diesem Folder beziehen  
sich auf den Zeitpunkt der  
Erstellung im Juli 2017.  
Änderungen sind möglich.

## Allergene

Bitte beachten Sie die Kennzeichnungspflicht allergener Zutaten auf der Speisekarte. Um Ihnen dies zu erleichtern, haben wir bei allen Dr. Oetker Professional-Produkten die Allergene im Rezept bereits entsprechend ausgewiesen. Für alle anderen Zutaten nehmen Sie die Kennzeichnung bitte selbstständig vor bzw. entnehmen Sie die allergenen Zutaten dem Zutatenverzeichnis der jeweiligen Verpackung.

Kennzeichnungspflichtige Lebensmittel, denen Buchstaben beigegefügt sind (z. B. c und g), enthalten die entsprechenden, aus den nachfolgenden Buchstaben ersichtlichen, allergenen Zutaten:

- a** glutenhaltiges Getreide\*
- c** Eier
- f** Sojabohnen
- g** Milch
- i** Sellerie

\*Für nähere Informationen zu dem im Produkt enthaltenen Allergen „Glutenhaltiges Getreide“ siehe Dr. Oetker Professional Katalog „Unser Großverbraucher-Sortiment“.

