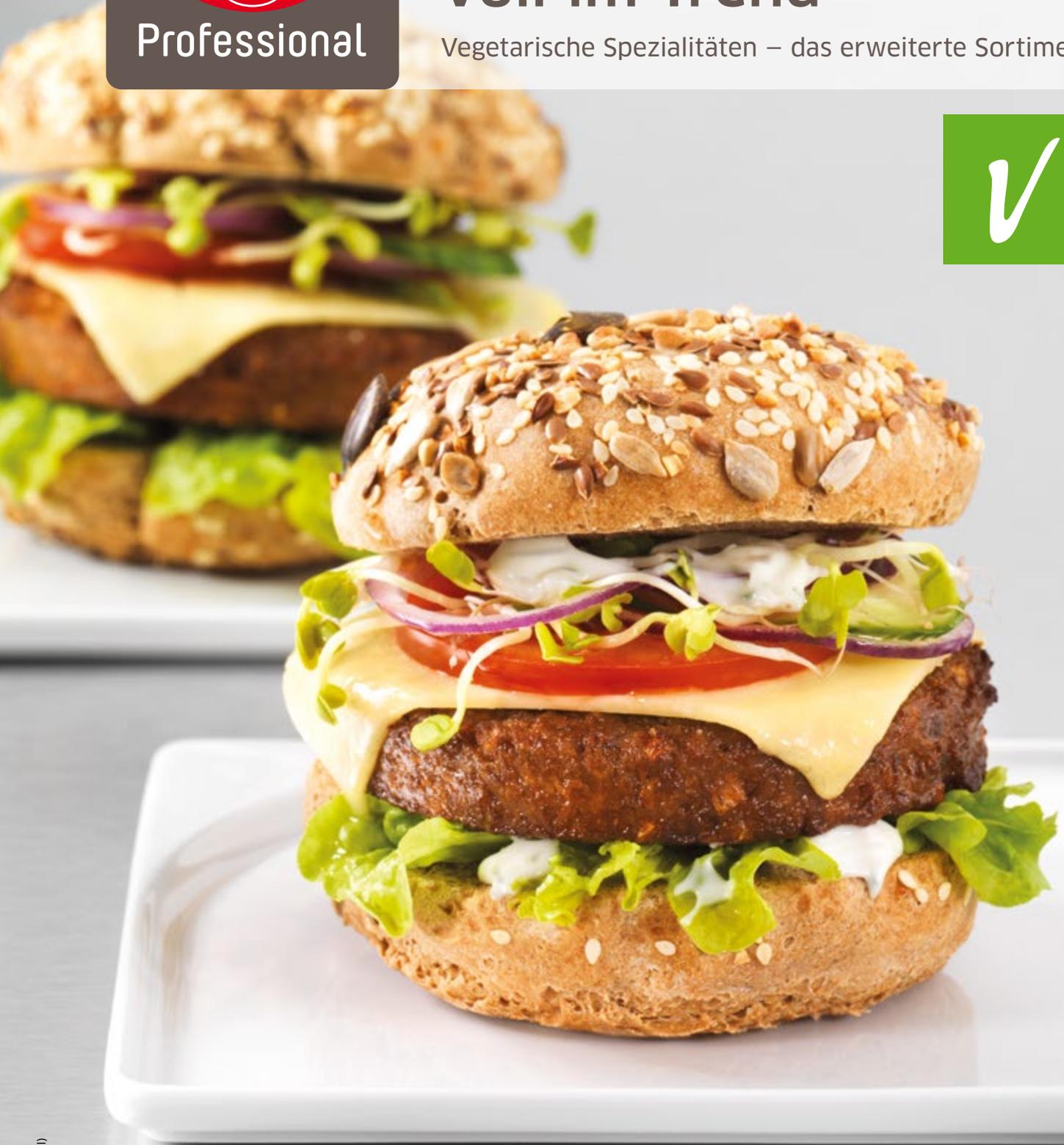




Professional

Vegetarisch, vielseitig, voll im Trend

Vegetarische Spezialitäten – das erweiterte Sortiment



Serviervorschlag
*vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil)



Vegetarische Ernährung ist ein moderner, wachsender Trend. Immer mehr Gäste erwarten ein abwechslungsreiches vegetarisches Angebot. Dr. Oetker Professional wird dieser Entwicklung als innovativer Hersteller mit vielfältigen, leckeren Produkten gerecht.

Vegetarisch? Ja klar!

Große Produktauswahl

Das grüne „V“ steht für
vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil).



Vegetarisch – in aller Munde

Mittlerweile geht man davon aus, dass ca. 10% der deutschen Bevölkerung Vegetarier sind. Auch die Anzahl der Menschen, die bewusst weniger Fleisch verzehren und auf Nachhaltigkeit achten, steigt. Laut GV-Manager* bewerten 62,7% der Küchenchefs die Nachfrage nach vegetarischen oder veganen Speisen in ihrem Unternehmen als deutlich steigend, dies gilt besonders im Bereich Patientenverpflegung.

Mit uns sind Sie bestens vorbereitet: Unsere vegetarischen Angebote für jeden Anlass und jeden Geschmack bringen Vielfalt und Abwechslung auf Ihren vegetarischen Speiseplan!

Quelle: *GV-Manager 8/2014



Lecker geht auch ohne Fleisch!

Tolle Ideen für den Küchenalltag

Vorbei sind die Zeiten, in denen zu einer vollwertigen Mahlzeit unbedingt Fleisch gehörte! Die Zahl der Vegetarier steigt, auch die vegane Ernährung mit ihrem Verzicht auf alle tierischen Produkte findet immer mehr Anhänger. Bewusste Ernährung führt aber auch zu einem anderen Phänomen: Immer mehr

Menschen reduzieren ihren Fleischkonsum. Die sogenannten Teilzeit-Vegetarier oder Flexitarier ernähren sich überwiegend vegetarisch und essen nur gelegentlich Fleisch. Vollwertig, gesund, abwechslungsreich – und fleischlos: Das ist eine echte Herausforderung für jede Großküche!



Fleischersatzprodukte

Fleisch in jeder Hinsicht zum Verwechseln ähnlich: Vegetarische Schnitzel, Hackbällchen, Würstchen und Steakly aus leckerem Soja- und Weizeneiweiß.



Gemüseschnitten (ohne Panade)

Herzhafte Schnitten in raffiniert-pikanten Variationen. Mit hohem Gemüseanteil, vielen großen Gemüsestücken, intensivem Geschmack und einem Fettgehalt < 3%. Diese Produkte finden Sie nur bei Dr. Oetker Professional!



Gemüsebratlinge (mit Panade)

Die ganze Vielfalt von Gemüse in den unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen – würzig, teils mit Käse und Crème fraîche verfeinert und mit einer knusprigen Panade.



Weitere Produkte

Beliebte Klassiker, die auf keiner vegetarischen Speisekarte fehlen sollten: vom Eierpannkuchen mit und ohne Füllung über Gemüsestrudel bis hin zur Quiche.



Hochgenuss ohne Verzicht!

Unsere Fleischersatzprodukte sind eine tolle Fleischalternative



Es muss nicht immer Fleisch sein

Rein pflanzliche Fleischersatz-Produkte haben das Zeug dazu, auch echte Liebhaber von Fleisch zu überzeugen.

+ Als Fleischersatz unschlagbar – optisch kaum von Fleisch zu unterscheiden

+ Schnelles & einfaches Handling

+ Fleischersatz-Produkte sind ohne laktosehaltige Zutaten*, außer „Vegetarisches Schnitzel Tomate-Paprika“

+ Hohe Standstabilität

+ Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. § 9 ZZuV, außer „Vegetarisches Würstchen“

*Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.



Als Beilage eignen sich
z. B. Buonfatti Spinaci!

Serviervorschlag



Essen mit Mehrwert: vollwertig, kreativ und abwechslungsreich

Viele Menschen verzichten inzwischen aus ethischen Gründen auf Fleisch und Fisch, Veganer sogar auf alle tierischen Produkte. Gesund und ausgewogen sollen die Mahlzeiten sein, aber auch kreativ und schmackhaft.

Gerade die jüngeren Generationen wünschen sich auch in der Schulverpflegung oder der Mensa mehr Pffiffigkeit und echte Veggie-Produkte. Mit unseren vegetarischen Schnitzeln liegen Sie deshalb voll im Trend! Das knusprige panierte

Schnitzel aus Soja- und Weizenprotein und das Schnitzel mit Tomate-Paprika-Füllung bereichern das Sortiment an vegetarischen Spezialitäten von Dr. Oetker Professional. Als Beilage eignen sich z.B. Schupfnudeln oder Buonfatti sowie unsere vegetarischen Soßen. Damit lassen sich in den Bereichen B&I, Education und CARE vollwertige, rein vegetarische Menüs zusammenstellen.



Vegetarische Hackbällchen
Art.-Nr. 1-39-206541

Genuss rundum bieten die beliebten, kross gebratenen Hackbällchen aus strukturiertem Soja- und Weizeneiweiß. Auch als Fingerfood geeignet.



Vegetarisches Wurstchen
Art.-Nr. 1-39-206563

Wer Wurstchen mag, wird diese lieben: aus Soja- und Weizeneiweiß, gegart und einzigartig im Geschmack.



Vegetarisches Steakly
Art.-Nr. 1-39-206564

Fein gewürzt und vielseitig verwendbar macht sich dieser vegetarische Leckerbissen aus strukturiertem Soja- und Weizeneiweiß auf jedem Teller gut.



Kommt auch super bei Schülern und Studenten an – fleischlos lecker!



NEU

Vegetarisches Schnitzel
Art.-Nr. 1-39-275014

Knusprig paniertes, vegetarisches Schnitzel mit Soja- und Weizenprotein.



Vegetarisches Schnitzel Tomate-Paprika
Art.-Nr. 1-39-275016

Knusprig paniertes, vegetarisches Schnitzel mit texturiertem Soja- und Weizenprotein, mit einer schmackhaften Tomate-Paprika-Füllung.



NEU

Vegetarischer Burger-Pattie
Art.-Nr. 1-39-275013

Vegetarischer Burger mit Soja- und Weizenprotein.



NEU

Vegetarische Nuggets
Art.-Nr. 1-39-275012

Knusprig panierte vegetarische Nuggets mit Soja- und Weizenprotein.

Schon probiert?
Besonders pfiffig mit würzigem Peperonata-Dip!



Vorteile und Zubereitung

Vorteile:

- + Innovativer Fleischersatz auf Weizen- und Sojaweiß-Basis
- + Geschmackvolle Alternative zu Fleisch – vielseitig anwendbar
- + Perfekt auch für die Zielgruppe Schüler und Studenten, die von einer vegetarischen Mahlzeit mehr erwarten als das einfache Weglassen von Fleisch
- + Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. § 9 ZZuV

Zubereitung:

- ☑ Kombidämpfer:** Die tiefgekühlten „Vegetarischen Schnitzel“ in den vorgeheizten Kombidämpfer geben, bei 180°C mit 20% Dampf ca. 18 Minuten garen. (Je nach Bestückungsmenge oder Gerätetyp kann die Zubereitungszeit variieren.)
- ☹ Pfanne:** Öl in der Pfanne erhitzen. Die tiefgekühlten „Vegetarischen Schnitzel“ in die heiße Pfanne geben und ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitzezufuhr goldbraun braten. Mehrmals wenden. Beim Erhitzen ist eine Kerntemperatur von 70°C für mindestens 2 Minuten zu gewährleisten.

Lecker vegetarisch!

Gemüseschnitten in zwei ausgefallenen Geschmacksrichtungen



Vorteile und Zubereitung

Vorteile für die Küche:

- + Für die wachsende Zielgruppe, die Wert auf fleischlose und ausgewogene Ernährung legt
- + Die beiden Gemüseschnitten lassen sich zu einem Gericht kombinieren
- + Bei großer Nachfrage schnell nachzuproduzieren dank Kombi-dämpfer-Eignung
- + Schnelles und einfaches Handling
- + 1 Beutel = 30 Stück = 1 GN-Blech
- + Hohe Standstabilität
- + Gemüseschnitten sind Cook&Chill-geeignet
- + Ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. § 9 ZZuV

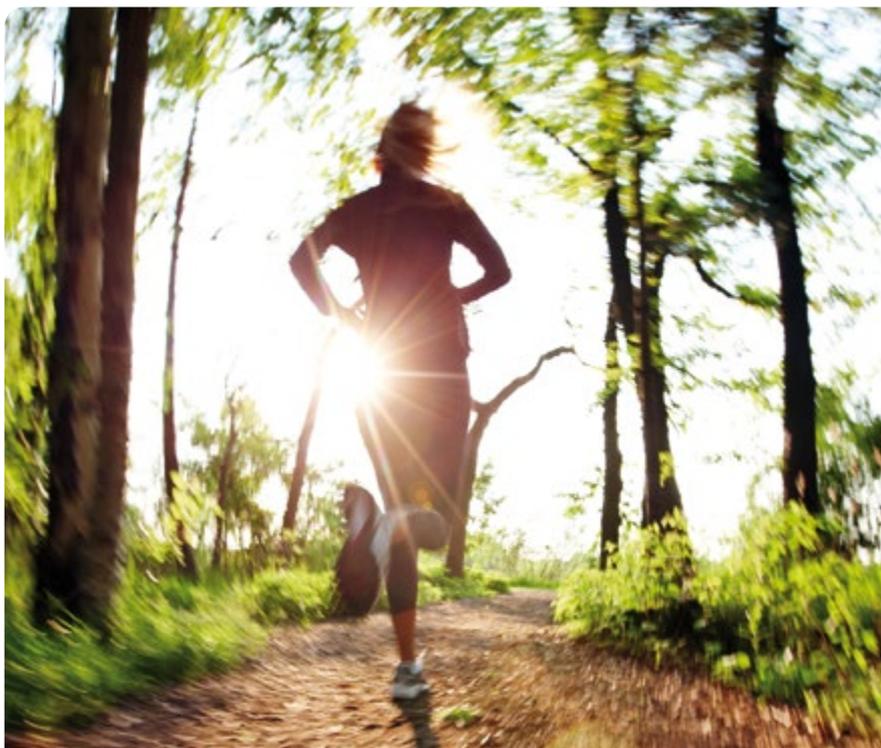
Zubereitung:

-  **Gelingsichere Zubereitung im Kombi-dämpfer:** Tiefgekühlt auf ein GN-Blech legen und im vorgeheizten Umluft-Ofen bei ca. 115°C, 30% Luftfeuchtigkeit 20–25 Minuten garen.
-  **Alternative Zubereitung ohne Klimatechnik:** Tiefgekühlt auf ein GN-Blech legen und im vorgeheizten Umluft-Ofen bei ca. 115°C, Dampf (100% Luftfeuchtigkeit) 13–15 Minuten garen.

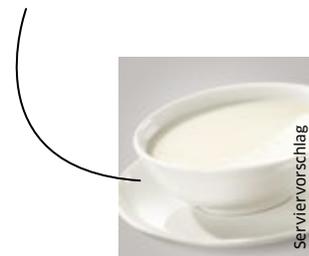
fettarm

Fettgehalt unter 3%!*


*siehe Nährwertangaben auf Seite 16



Die kombinationsfreudigen
Gemüseschnitten schmecken
perfekt mit unseren Soßen.



Für Genießer:

- + Ideal für Vegetarier und genussorientierte Menschen
- + Ausgefallene Geschmacksrichtungen, intensiver Geschmack der einzelnen Zutaten
- + Hoher Gemüseanteil, mit vielen großen Stücken
- + Hohe Qualität durch ausgesuchte Zutaten
- + Fettarm, Fettgehalt < 3%
- + Frei von Aromastoffen



Vegetarische Karotten-Curry-Couscous-Schnitte
Art.-Nr. 1-39-275001

Die Exotische: Gemüseschnitte (Gemüseanteil 64%) aus Karotten, Couscous und Sellerie. Mit betont aromatisch-würzigem Currygeschmack, fettarm.



Vegetarische Spinat-Grünkern-Schnitte
Art.-Nr. 1-39-275002

Die Würzig-Cremige: die Alternative zum traditionellen Spinat. Mit 61% Gemüseanteil (cremigem Spinat, Karottenstreifen und Zwiebeln) sowie Grünkernen, fettarm.

Knusper-Feeling auf Vegetarisch

Gemüsebratlinge mit Panade



Vegetarische Blumenkohl-Käse-Medaillons
Art.-Nr. 1-39-206550

Blumenkohl und pikanter Gouda-Käse in einer Panade machen diese knusprigen Medaillons zum Renner unter den vegetarischen Produkten.



Vegetarische Brokkoli-Nuss-Ecken
Art.-Nr. 1-39-206551

Aromatisch gewürzter Bratling aus feinem Brokkoli und gerösteten Haselnüssen in knuspriger, goldbrauner Panade.



Vegetarische Gemüse-Krusties
Art.-Nr. 1-39-206552

Eine Mischung aus sechs leckeren Gemüsesorten, Käse und nicht zuletzt Crème fraîche – für einen feinen Geschmack, in einer knusprigen Panade.



Vegetarische Gemüse-Nuggets
Art.-Nr. 1-39-206553

Nuggets aus einer bunten Gemüse-mischung und Käse in knuspriger Panade. Auch als Fingerfood geeignet.



Vegetarische Hirse-Käse-Schnitte
Art.-Nr. 1-39-206559

Eine vollwertige, schmackhafte Mahlzeit aus Hirse, Käse und Lauch, ummantelt von einer knusprigen Vollkornpanade.



Vegetarischer Vollkorn-Pilz-Bratling
Art.-Nr. 1-39-206560

Für Pilzliebhaber: Die Mischung aus Austernpilzen, Champignons, Hirse und buntem Gemüse in einer Vollkorn-Sesam-Panade verleiht dem Bratling seinen einzigartigen Geschmack.

Tipp: Der Vollkorn-Pilz-
Bratling macht sich auch
gut als Veggieburger...



Deftig & herzhaft...

...auch für Vegetarier:

Ob Bratlinge, Krusties, Medaillons, Schnitten oder Nuggets: Clever kombiniert können Sie nach Herzenslust abwechslungsreiche Menüs für jeden Geschmack kreieren.

+ Vegetarier müssen nicht auf Herzhaftes verzichten

+ Hoher Gemüseanteil – viele große Gemüsestücke

+ Cook&Chill-geeignet

Vielfalt beginnt mit „V“

Weitere vegetarische Produkte, unzählige Möglichkeiten



Kombiniert mit frischen Marktsalaten oder gefüllt mit Schwartau Extra-Konfitüre - super flexibel!



Gefüllter Eierpannkuchen mit Champignons und Butterpilzen
Art.-Nr. 1-39-206472

Der Name ist Programm: Der Eierpannkuchen mit seiner Füllung aus Champignons und Butterpilzen in einer feinen Kräutersoße ist schnell zubereitet.



Vegetarische Maultaschen
Art.-Nr. 1-39-206471

Zarte Nudelteigtaschen mit einer Gemüse-Weißbrot-Füllung (58%), vorgegart.



Eierpannkuchen, ungefüllt, ungesüßt
Art.-Nr. 1-39-206462

Große Klappe: Der goldgelbe Eierpannkuchen ist einmal geklappt und kann beliebig süß oder pikant gefüllt werden.



Vegetarischer Gemüsestrudel
Art.-Nr. 1-39-206566

Einfach zuzubereiten, äußerst schmackhaft: Die Mischung aus Brokkoli, Karotten und Blumenkohl überzeugt nicht nur ausgesprochene Vegetarier.



Vegetarische Quiche
Art.-Nr. 1-39-206392

Das besondere Törtchen: gefüllt mit feinem Gemüse, geschmacklich perfekt abgerundet mit cremiger Sahne und würzigem Käse.



Vegetarische Frühlingsrolle
Art.-Nr. 1-39-206448

Produkt nach asiatischer Zubereitungsart, das auch bei uns sehr bekannt und beliebt ist. Mit Mungobohnenkeimen, Weißkohl, Karotten, Paprika und Zwiebeln.

Noch mehr Vegetarisches:

Aus unserer großen Palette an vegetarischen Produkten bieten wir Ihnen hier eine kleine Auswahl. Bereichern Sie doch Ihr Angebot mit diesen Suppen, Soßen und klassischen Beilagen, die hervorragend zu unseren vegetarischen Spezialitäten

passen. Natürlich müssen Sie auch beim Dessert auf nichts verzichten – vegetarisch und köstlich! Das gesamte Sortiment finden Sie jederzeit online unter www.oetker-professional.de oder in unserer Sortimentsliste.

+ Zur Vorspeise eine Suppe?

	Art.-Nr.
Gemüsesuppe, klar, ETOKLAR mit Kräutereinlage	1-39-250031
Gemüsesuppe, klar, ETOKLAR ohne Kräutereinlage	1-39-250032
Gekörnte Brühe	1-39-250039
Spargelcremesuppe	1-39-205752
Brokkolicremesuppe, Royal	1-39-205771

+ ... selbstverständlich mit Suppeneinlage!

Grießklößchen	1-39-206435
Bunte Eierstichbällchen	1-39-206443

+ Soßen zum Kombinieren – auch mit unseren Fleischersatzprodukten

Delikatess-Soße zu Braten, Granulat	1-39-250041
Tomatensoße, Granulat	1-39-250043
Weißer Soße/Béchamel, Granulat	1-39-250054
Rahmsoße, Granulat	1-39-250057
Delikatess-Soße zu Schweinebraten, Granulat	1-39-250062
Delikatess-Soße zu Rinderbraten, Granulat	1-39-250060
Bolognesesoße, vegetarisch, Royal	1-39-205338
Weißer Soße/Béchamel, vegan, Instant	1-39-257022

+ Pasta – vegetarisch auf Italienisch!

Tortelloni Ricotta	1-39-206211
Cannelloni Verdi	1-39-206231
Gnocchi	1-39-206200
Lasagne Mediterrane	1-39-270118
Gnocchi Grande Formaggio	1-39-206201
Fagottini Gartenkräuter	1-39-270101
Ravioli Bruschetta	1-39-270106

+ Klassische Kartoffel-Beilagen

Kartoffeltaschen Frischkäse-Kräuter	1-39-206486
Bauernrösti, wie handgemacht	1-39-206409
Knusper-Kartoffelpuffer	1-39-206477

+ Die Veggie-Option unter den Klößen

Gemüseklöße	1-39-206539
Tofuklöße	1-39-206537

+ Unsere Allrounder – Pizza & Kartoffelpizza!

Rohteigpizzaboden mit Pulpe	1-25-020900
Die Ofenfrische Vier-Käse	1-25-020400
Die Ofenfrische Mozzarella-Pesto	1-25-021000
Kartoffelpizza Tomate-Mozzarella	1-39-250076

+ Für Veggie-Schleckermäulchen – Desserts!

Klassischer Pudding Vanille-Geschmack	1-39-202004
Pudding mit Sahne Schokolade	1-39-201401
Käse-Sahne-Creme	1-39-250501
Dessertcreme Schokolade	1-39-204623
Vegane Götterspeise Waldmeister-Geschmack	1-39-252003
Vegane Götterspeise Kirsch-Geschmack	1-39-252002

+ Dazu noch eine Dessertsoße ...

Dessertsoße Schokolade	1-99-209030
Dessertsoße Erdbeere	1-99-209034
Dessertsoße Vanille-Geschmack ohne Kochen	1-39-206072

+ Immer passend – unsere süßen Dekore

Raspel-Schokolade	1-39-250072
Schokoladen-Dekorblätter Zartbitter	1-39-250070
Schoko Zebra Röllchen	1-39-252305

+ Und zum Kaffee noch Kuchen oder Gebäck?

Mini-Amerikaner	1-39-206143
Kuchen-Minis, Sortimentskarton	1-39-206037
Donauwelle, geschnitten	1-39-250012

+ Süße Mahlzeiten gehen immer!

Marillen-Topfenknödel	1-39-206313
Zwetschgen-Topfenknödel	1-39-206312
Kaiserschmarrn	1-39-206315

Rundum vegetarisch – well fit!

Mit dem passenden Aktionsmaterial perfekt aufgestellt



Aktionsmaterial

Sprechen Sie Ihren Außendienstmitarbeiter von Dr. Oetker Professional an – er berät Sie gerne.



Aktionsposter DIN A1,
verschiedene Motive



Deckenhänger



Speisekarten-
vordrucke



Tischaufsteller



Kalorientabelle



Partner

- ✓ Profitieren Sie von dem umfangreichen Sortiment unserer Partner:
Selters und Bionade

www.selters.de

www.bionade.de





Vegetarisch muss nicht langweilig sein – z. B. Ravioli Pesto Verde mit weißen Bohnen und Tomatensoße!



Wer isst was?

Gut zu wissen: die unterschiedlichen Vegetarier-Typen und welche Ernährungsweise sie im Detail auszeichnet.

Ovo-Lacto-Vegetarier bilden die größte Gruppe der Vegetarier. Sie verzehren weder Fleisch noch Fisch, dafür aber tierische Produkte wie Milch, Eier und Honig, die von lebenden Tieren stammen.

Lacto-Vegetarier essen neben pflanzlichen Lebensmitteln auch Milch, Milchprodukte und Käse, aber keine Eier.

Ovo-Vegetarier haben Fleisch, Fisch und Milchprodukte von ihrem Speiseplan gestrichen, essen aber Eier.

Pescetarier verzichten auf Fleisch, essen aber Fisch. Deshalb grenzen sich Vegetarierverbände von ihnen ab.

Veganer ernähren sich konsequent ohne tierische Produkte, sie meiden also auch Milchprodukte, Eier und Honig.

Frutarier essen ausschließlich pflanzliche Produkte, deren Ernte die Pflanze nicht beschädigt. Erlaubt sind beispielsweise Äpfel und Nüsse, nicht erlaubt dagegen Karotten und Kopfsalat.

Flexitarier sind Teilzeit-Vegetarier, die ihren Fleischkonsum einschränken. Sie essen öfter mal vegetarisch. Ganz auf Fleisch und Fisch verzichten sie jedoch nicht.

Am besten gleich bestellen!

DOP-Art.-Nr. EAN-Nr.	EAN-Nr.	Artikel	Produkt- eigenschaften	Bestelleinheit/ Ergiebigkeit	Nährwerte je 100 g: Energie	Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlen- hydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz	Palettierung
Fleischersatzprodukte												
1-39-206541 4008241654125		Vegetarische Hackbällchen		1 x 4 kg; ca. 285 Stück à ca. 14g	650 kJ / 155 kcal	6,0g	0,7g	5,5g	0,8g	18,0g	1,5g	9/Lage, 81/Palette
1-39-206563 4008241656327		Vegetarisches Würstchen		1 x 4 kg; ca. 57 Stück à ca. 70g	960 kJ / 231 kcal	15,0g	1,7g	5,0g	2,0g	18,0g	1,4g	9/Lage, 126/Palette
1-39-206564 4008241656426		Vegetarisches Steakly		1 x 4 kg; ca. 60 Stück à ca. 67g	817 kJ / 195 kcal	8,0g	0,9g	11,0g	2,0g	18,0g	1,3g	9/Lage, 81/Palette
NEU 1-39-275014 4006733007879		Vegetarisches Schnitzel		1 x 4,4 kg Kt.; ca. 44 Stück à 100g	972 kJ / 233 kcal	12,0g	0,9g	14,0g	0,8g	15,0g	1,8g	12/Lage, 120/Palette
NEUE ARTIKEL-NUMMER 1-39-275016 4006733008869		Vegetarisches Schnitzel Tomate-Paprika		1 x 4,4 kg; 1 x ca. 44 Stück à ca. 100g	893 kJ / 213 kcal	9,2g	0,7g	19,0g	4,6g	12,0g	1,8g	12/Lage, 120/Palette
NEU 1-39-275013 4006733007862		Vegetarischer Burger-Pattie		1 x 4,4 kg Kt.; ca. 55 Stück à 80g	927 kJ / 222 kcal	11,0g	0,8g	6,9g	4,2g	20,0g	1,7g	12/Lage, 120/Palette
NEU 1-39-275012 4006733007855		Vegetarische Nuggets		1 x 4,4 kg Kt.; ca. 220 Stück à 20g	836 kJ / 200 kcal	9,0g	0,9g	16,0g	8,5g	12,0g	1,8g	12/Lage, 120/Palette
Gemüseschnitten (ohne Panade)												
1-39-275001 4008241102626		Vegetarische Karotten-Curry-Couscous-Schnitte		2 x 2,1 kg; 2 x ca. 30 Stück à ca. 70g	440 kJ / 104 kcal	2,3g	0,7g	14,0g	3,4g	5,0g	1,3g	9/Lage, 81/Palette
1-39-275002 4008241102640		Vegetarische Spinat-Grünkern-Schnitte		2 x 2,1 kg; 2 x ca. 30 Stück à ca. 70g	506 kJ / 120 kcal	2,0g	0,7g	16,0g	2,0g	8,0g	1,4g	9/Lage, 81/Palette
Gemüsebratlinge (mit Panade)												
1-39-206550 4008241655023		Vegetarische Blumenkohl-Käse-Medaillons		2 x 2,9 kg; 2 x ca. 20 Stück à ca. 145g	725 kJ / 173 kcal	8,0g	3,5g	18,0g	2,2g	6,0g	1,1g	7/Lage, 49/Palette
1-39-206551 4008241655122		Vegetarische Brokkoli-Nuss-Ecken		2 x 1,5 kg; 2 x ca. 20 Stück à ca. 75g	716 kJ / 172 kcal	9,9g	3,4g	11,0g	2,9g	7,4g	0,9g	10/Lage, 90/Palette
1-39-206552 4008241655221		Vegetarische Gemüse-Krusties		2 x 3 kg; 2 x ca. 20 Stück à ca. 150g	738 kJ / 177 kcal	8,6g	3,9g	17,0g	2,3g	5,7g	0,9g	7/Lage, 49/Palette
1-39-206553 4008241655320		Vegetarische Gemüse-Nuggets		2 x 2,5 kg; 2 x ca. 125 Stück à ca. 20g	789 kJ / 189 kcal	9,0g	4,0g	19,0g	2,3g	5,8g	0,9g	9/Lage, 81/Palette
1-39-206559 4008241655924		Vegetarische Hirse-Käse-Schnitte		2 x 1,5 kg; 2 x ca. 20 Stück à ca. 75g	1071 kJ / 257 kcal	15,0g	7,3g	21,0g	1,2g	8,2g	1,0g	10/Lage, 90/Palette
1-39-206560 4008241656020		Vegetarischer Vollkorn-Pilz-Bratling		2 x 2,7 kg; 2 x ca. 20 Stück à ca. 135g	931 kJ / 223 kcal	12,0g	4,1g	22,0g	1,4g	5,5g	0,9g	9/Lage, 63/Palette
Sonstige vegetarische Produkte												
1-39-206472 4001724647225		Gefüllter Eierpfannkuchen mit Champignons und Butterpilzen		1 x 6 kg; 30 Stück à ca. 200g	465 kJ / 111 kcal	3,3g	1,3g	15,0g	1,4g	4,4g	1,0g	9/Lage, 81/Palette
1-39-206471 4001724647126		Vegetarische Maultaschen		1 x 6 kg Kt.; 120 Stück à ca. 50g	696 kJ / 164 kcal	0,8g	0,3g	31,0g	3,9g	6,8g	1,4g	9/Lage, 81/Palette
1-39-206462 4001724646228		Eierpfannkuchen, ungefüllt, ungesüßt		1 x 3,5 kg; 50 Stück à ca. 70g	641 kJ / 152 kcal	3,8g	1,5g	21,0g	1,2g	8,0g	0,5g	9/Lage, 99/Palette
1-39-206566 4008241656624		Vegetarischer Gemüsestrudel		1 x 5 kg; 5 Stück à ca. 200g	785 kJ / 189 kcal	12,0g	5,7g	15,0g	1,9g	3,6g	1,0g	6/Lage, 72/Palette
1-39-206392 4001724639220		Vegetarische Quiche		2 x 2,5 kg; 2 x 20 Stück à ca. 125g	873 kJ / 209 kcal	12,0g	4,7g	19,0g	1,8g	6,3g	0,8g	7/Lage, 70/Palette
1-39-206448 4001724644828		Vegetarische Frühlingsrolle		1 x 9 kg; 60 Stück à ca. 150g	585 kJ / 140 kcal	5,5g	3,0g	18,0g	3,0g	3,5g	1,4g	8/Lage, 56/Palette

ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe*
 ohne laktosehaltige Zutaten***
 vegan
 tiefgekühlt
 weiche Kost
 leichte Vollkost
 regenerierfertig
 ohne kennzeichnungspflichtige Allergene**
 ohne glutenhaltige Zutaten***
 vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil)
 Fingerfood
 passierte Kost
 Cook & Chill-geeignet
 Kennzeichnungspflichtige Allergene:**
 glutenhaltiges Getreide****
 Eier
 Sojabohnen
 Milch (einschließlich Laktose)
 Schalenfrüchte****
 Sellerie
 Senf
 Sesamsamen

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:*
 1 mit Farbstoff
 4 mit Geschmacksverstärker

Alle Abbildungen sind Serviervorschläge.
Hinweis: Die hier dargestellten Barcodes dienen der internen Erfassung durch Dr. Oetker Professional.



* gem. § 9 ZzUV
 ** gem. VO EU Nr. 1169/2011 (LMIV): Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.
 *** Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.
 **** Für nähere Informationen zu den im Produkt enthaltenen Allergenen, „Glutenhaltiges Getreide“ und „Schalenfrüchte“ siehe Dr. Oetker Professional Katalog „Unser Großverbraucherortiment“.