



**HIGH CONVENIENCE**

## GUT FÜR GAUMEN UND GESCHÄFT

Mit unseren Produkten treffen Sie immer die richtige Wahl. Und dafür gibt es viele Gründe:

Die standardisierten Kochprozesse unserer nach einem anerkannten Lebensmittelstandard zertifizierten Hersteller sorgen für eine immer gleichbleibende, hohe Qualität. Zudem wird durch die schonende Produktion und die bedarfsgerechte Regeneration der Speisen in Ihrem Unternehmen gewährleistet, dass Vitamine und Nährstoffe bestmöglich erhalten bleiben.

Doch nicht nur geschmacklich kann unser Sortiment überzeugen. Auch Ihr Unternehmen kann von unseren High-Convenience-Produkten profitieren. So werden die Betriebskosten (z. B. Energie, Wasser und Entsorgung) deutlich gesenkt.

Wenn Sie sich entscheiden, Ihre vorhandene Küche auf High Convenience umzustellen, oder gar eine neue Küche planen, profitieren Sie von geringeren Investitionen. Und wenn Sie auf ein besonderes Rezept nicht verzichten wollen, gibt es individuelle Entwicklungsmöglichkeiten für kundeneigene Rezepturen.

Lassen Sie sich von unserem vielfältigen Sortiment inspirieren und entdecken Sie die zahlreichen Einsatz- und Kombinationsmöglichkeiten für eine frische, zeitgemäße Küche.

**[www.cfgastro.de/high-convenience](http://www.cfgastro.de/high-convenience)**

# SUPPEN UND EINTÖPFE

## Vegetarische Eintöpfe

|                   | Marke        | VKE *  | Artikel-Nr. | Kurzbeschreibung  |   |
|-------------------|--------------|--------|-------------|---|---|
| <b>Minestrone</b> | Menü Concept | 4,0 kg | 98.002.107  | Klassischer Gemüseeintopf „italienische Art“ mit Nudeln | + |

## Suppen/ Boullions

|                          | Marke        | VKE *  | Artikel-Nr. | Kurzbeschreibung                |    |
|--------------------------|--------------|--------|-------------|---------------------------------|----|
| <b>Spargelcremesuppe</b> | Menü Concept | 2,0 kg | 98.002.684  | Cremige Suppe fein abgeschmeckt | ++ |

## Eintöpfe

|  | Marke        | VKE *  | Artikel-Nr. | Kurzbeschreibung                                |  |
|--|--------------|--------|-------------|---|--|
| <b>Deftige Kartoffelsuppe mit Speck und Zwiebeln</b> | Menü Concept | 4,0 kg | 98.002.101  | Herzhaftes Eintopfgericht                       |  |
| <b>Pichelsteiner Eintopf mit Kasseler</b>            | Menü Concept | 4,0 kg | 98.001.232  | Vollwertiger Gemüseeintopf                      |  |
| <b>Grüne-Bohnen-Eintopf mit Lamm</b>                 | Menü Concept | 4,0 kg | 98.002.167  | Vollwertiger Eintopf                            |  |
| <b>Gemüseeintopf mit Nudeln und Hühnchen</b>         | Menü Concept | 4,0 kg | 98.002.587  | Bunter Eintopf LVK-geeignet                     |  |
| <b>Eintopf mit Graupeneinlage vom Schwein</b>        | Menü Concept | 4,0 kg | 98.002.161  | Eintopfgericht leicht gebunden                  |  |
| <b>Eintopf Chili con Carne</b>                       | Menü Concept | 4,0 kg | 98.001.041  | Rinderhackfleisch-Ragout mit Bohnen-Paprika-Mix |  |

# HAUPTKOMPONENTEN

| Fisch  | Marke        | VKE *  | Artikel-Nr. | Kurzbeschreibung  |
|--|--------------|--------|-------------|---|
| <b>Schollenfilet gebraten<br/>10 x 120 g</b> | Menü Concept | 1,2 kg | 98.003.231  | Als Hauptkomponente oder zu einem leichten Salat zu verwenden |

|  |              |        |            |  |
|--|--------------|--------|------------|--|
| <b>Seelachsfilet gedämpft 10 x 100 g</b> | Menü Concept | 1,0 kg | 98.003.242 | Als Hauptkomponente für verschiedene Sonderkostformern |
|--|--------------|--------|------------|--|

| Vegetarisch  | Marke        | VKE *   | Artikel-Nr. | Kurzbeschreibung                                |
|--|--------------|---------|-------------|---|
| <b>Paprikaschoten vegetarisch 15 x 190 g</b>         | Menü Concept | 5,85 kg | 98.001.212  | Rote Paprikaschote mit vegetarischer Füllung ++ |
| <b>Maultaschen mit einer Gemüsefüllung 50 x 50 g</b> | Menü Concept | 2,5 kg  | 98.003.301  | Als Hauptkomponente zu einem Kartoffelsalat ++  |

| Geflügel                              | Marke        | VKE *  | Artikel-Nr. | Kurzbeschreibung   |
|---------------------------------------|--------------|--------|-------------|--|
| <b>Truthahn-Hackbraten 20 x 100 g</b> | Menü Concept | 2,0 kg | 98.002.871  | Putenhackfleisch als Braten gegart und in Scheiben portioniert |
| <b>Hühnerfrikassee</b>                | Menü Concept | 4,0 kg | 98.001.131  | Verfeinert mit Champignons und Spargel                         |



© Shutterstock

| Schweinefleisch                               | Marke        | VKE *  | Artikel-Nr. | Kurzbeschreibung  |
|---|--------------|--------|-------------|---|
| <b>Königsberger Klops vom Schwein 40x40 g</b> | Menü Concept | 4,0 kg | 98.002.922  | Klößchen aus pikant gewürztem Schweinefleischbrät                               |
| <b>Schweinerückensteak natur 15 x 120 g</b>   | Menü Concept | 1,8 kg | 98.002.961  | Mit herzhafter Würzung gegart   |
| Rind / Kalb / Schaf / Wild                    | Marke        | VKE *  | Artikel-Nr. | Kurzbeschreibung  |
| <b>Rinderrouladen 20 x 120 g</b>              | Menü Concept | 2,4 kg | 98.003.044  | „Hausfrauen-Art“ gefüllt mit geräuchertem Bauchspeck, Gurken, Zwiebeln und Senf |
| <b>Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons</b>    | Menü Concept | 4,0 kg | 98.001.151  | Hauptkomponente der Leichten Vollkost   |
| <b>Lammcurry indisch</b>                      | Menü Concept | 4,0 kg | 98.001.168  | Scharf-fruchtig abgeschmecktes Curry  |
| <b>Wildhackbraten</b>                         | Menü Concept | 3,0 kg | 98.003.116  | Hauptkomponente   |



# SAUCEN

| Saucen                                  | Marke        | VKE *  | Artikel-Nr. | Kurzbeschreibung   |    |
|---|--------------|--------|-------------|--|----|
| <b>Paprikarahmsauce mit Einlage</b>     | Menü Concept | 4,0 kg | 98.002.269  | Ergänzung zu verschiedenen Hauptkomponenten                            | ++ |
| <b>Limonensauce</b>                     | Menü Concept | 4,0 kg | 98.002.392  | Weißer Grundsauce mit Limonensaft abgeschmeckt                         | ++ |
| <b>Tomatensauce provenzalischer Art</b> | Menü Concept | 2,0 kg | 98.002.301  | Mediterrane Sauce mit Kräutern der Provence und Knoblauch abgeschmeckt | +  |
| Pastasaucen                             | Marke        | VKE *  | Artikel-Nr. | Kurzbeschreibung   |    |
| <b>Sauce Gorgonzola</b>                 | Menü Concept | 4,0 kg | 98.002.231  | Vegetarische Käsesauce   | ++ |
| <b>Sauce Bolognese vom Rind</b>         | Menü Concept | 4,0 kg | 98.003.016  | Mediterrane Pastasauce   |    |
| <b>Tomatensauce mediterran</b>          | Menü Concept | 4,0 kg | 98.002.401  | Vegetarische Pastasauce  | +  |

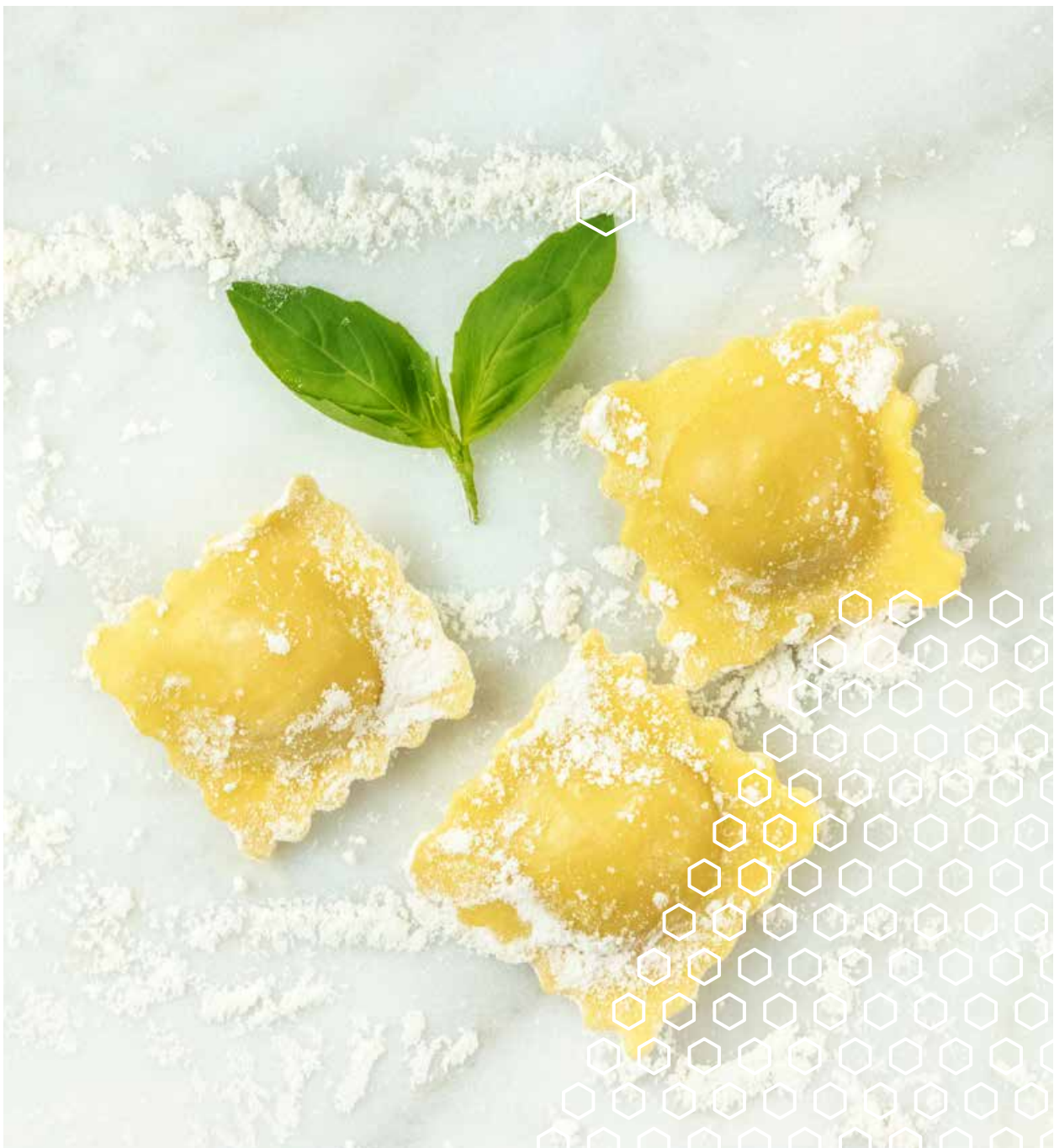


© Shutterstock

# BEILAGEN

| Gemüse  | Marke        | VKE *        | Artikel-Nr.        | Kurzbeschreibung  |    |
|---|--------------|--------------|--------------------|---|----|
| <b>Prinzessbohnen</b>                         | Menü Concept | 2,0 kg       | 98.001.242         | Als Beigabe zu Hauptkomponenten   | +  |
| <b>Apfelrotkohl vegetarisch</b>               | Menü Concept | 4,0 kg       | 98.002.506         | Mit gewürfelten Äpfeln und rotkohltypischen Gewürzen abgeschmeckt               | +  |
| <b>Wirsinggemüse in Rahmsauce</b>             | Menü Concept | 4,0 kg       | 98.002.686         | Deftiges Rahmgemüse   | ++ |
| <b>Ratatouille</b>                            | Menü Concept | 4,0 kg       | 98.001.282         | Gemüsemix aus Karotten, Paprika, Zucchini, Zwiebeln in einer mediterranen Sauce | +  |
| <b>Waldpilzragout</b>                         | Menü Concept | 4,0 kg       | 98.003.112         | Als vegetarische Hauptkomponente oder als Beigabe                               | ++ |
| <b>Karottenmix „Rustikal“</b>                 | Menü Concept | 4,0 kg       | 98.002.601         | Gelbe und orange Karottenstücke mit feinen Zuckerschoten                        | ++ |
| <b>Sättigungsbeilagen</b>                     | <b>Marke</b> | <b>VKE *</b> | <b>Artikel-Nr.</b> | <b>Kurzbeschreibung</b>   |    |
| <b>Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln</b> | Menü Concept | 4,0 kg       | 98.003.318         | Pastöser Kartoffelbrei mit feinen Stücken                                       | ++ |
| <b>Reis mit Gemüsestreifen</b>                | Menü Concept | 4,0 kg       | 98.003.331         | Als Beigabe der Leichten Vollkost   | +  |
| <b>Bratkartoffeln mit Speck</b>               | Menü Concept | 2,5 kg       | 98.003.307         | Deftige Kartoffelbeilage  |    |
| <b>Spätzle „Schwäbische Art“</b>              | Menü Concept | 2,0 kg       | 98.003.347         | Spezialität aus Nudelteig   | ++ |

| Pasta                                     | Marke        | VKE *  | Artikel-Nr. | Kurzbeschreibung                                 |    |
|---|--------------|--------|-------------|--|----|
| <b>Fettuccine</b>                         | Menü Concept | 3,0 kg | 98.003.351  | Nudelbeilage zu Pastasauce oder Fischgerichten   | +  |
| <b>Spirelli</b>                           | Menü Concept | 3,0 kg | 98.003.354  | Beilage zu Pastasauce oder Gulasch               | +  |
| <b>Ravioli mit herzhafter Käsefüllung</b> | Menü Concept | 3,0 kg | 98.003.489  | Als Beilage zu Pastasauce oder als Suppeneinlage | ++ |



© Shutterstock



## SÜSSES UND PÜRIERTE KOST

| Desserts                            | Marke        | VKE *  | Artikel-Nr. | Kurzbeschreibung                            |    |
|-------------------------------------|--------------|--------|-------------|---|----|
| <b>Milchreis sämig gekocht</b>      | Menü Concept | 4,0 kg | 98.001.181  | Süßes Hauptgericht oder Dessert             | ++ |
| <b>Sauerkirschen in Fruchtsauce</b> | Menü Concept | 4,0 kg | 98.003.518  | Als Fruchtsauce zu Süßspeisen               | +  |
| Pürierte Kost                       | Marke        | VKE *  | Artikel-Nr. | Kurzbeschreibung                            |    |
| <b>Pürierter Gemüseintopf</b>       | Menü Concept | 4,0 kg | 98.003.601  | Als vollwertige Kost bei Schluckbeschwerden | +  |
| <b>Püriertes Blumenkohlgemüse</b>   | Menü Concept | 2,0 kg | 98.003.621  | Als vollwertige Kost bei Schluckbeschwerden | +  |



© Shutterstock

# VOLLWERTIGES GERICHT

| Fischmenüs  | Marke        | VKE * | Artikel-Nr. |
|---|--------------|-------|-------------|
| Zartes Hokifilet in einer milden Dijon-Senfsauce an würzigem Knoblauchspinat und Kartoffeln * | Menü Concept | 450 g | 98.003.256  |

|  |              |       |            |
|--|--------------|-------|------------|
| Wildlachsfilet in Hummersauce mit Gemüsereis * | Menü Concept | 400 g | 98.003.813 |
|--|--------------|-------|------------|

| Vegetarische Menüs | Marke | VKE * | Artikel-Nr. |
|--------------------|-------|-------|-------------|
|--------------------|-------|-------|-------------|

|                                       |              |       |               |
|---------------------------------------|--------------|-------|---------------|
| Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster * | Menü Concept | 350 g | 98.003.764 ++ |
|---------------------------------------|--------------|-------|---------------|

| Fleischmenüs | Marke | VKE * | Artikel-Nr. |
|--------------|-------|-------|-------------|
|--------------|-------|-------|-------------|

|   |              |       |            |
|---|--------------|-------|------------|
| Lammragout mit Gemüse und Oliven in einer provenzalisch abgeschmeckten Tomatensauce, dazu Wild- und Naturreis * | Menü Concept | 500 g | 98.003.109 |
|---|--------------|-------|------------|

|   |              |       |            |
|---|--------------|-------|------------|
| Rinderroulade in Sauce mit grünen Bohnen in Bechamelsauce und Kräuterkartoffeln * | Menü Concept | 400 g | 98.000.376 |
|---|--------------|-------|------------|

**\*** Die fertig portionierten Menüschalen finden Ihren Einsatz u. a. in Automaten mit beigestellter Mikrowelle - so können sich Mitarbeiter die Gerichte individuell nach Bedarf erwärmen.



© Shutterstock