

# MENÜPLAN

*smart convenience food*

PRODUKTKATALOG

**AUSGEZEICHNETE  
QUALITÄT**

[mein-menueplan.de](http://mein-menueplan.de)





Unsere Produkte sind frisch gekocht,  
einfach in der Zubereitung, Umsetzung und  
Planbarkeit - und das bei gleichbleibender  
Qualität mit vollem Geschmack!

Für die Gastronomie, Systemgastronomie,  
Hotelketten, Freizeitparks, Catering und Filialen  
in der Lebensmittelbranche.

So geht smart convenience food heute!



**o.d.Z** = ohne deklarationspflichtige  
Zusatzstoffe  
**VPE** = Verpackungseinheit  
**SBB** = Standbodenbeutel  
**EI** = Eimer  
**MAP** = Modified Athmosphere Packaging  
**SL** = Schale  
**VAK** = Vakuumverpackung  
**E2 K** = Offen in E2 Kiste

ab 300 kg Chargengröße  
nach Kundenwunsch.

**Zusatzstoff-Verzeichnis**

**1** = mit Farbstoff  
**2** = mit Süßungsmittel  
**3** = mit Stabilisator  
**4** = mit Konservierungsstoff  
**5** = mit Antioxidationsmittel



**Rind**



**Kalb**



**Schwein**



**Geflügel**



**Lamm**



**Wild**



**Vegetarisch**



**Vegan**



**Tiefgekühlt**

# 9 KATEGORIEN UNZÄHLIGE MÖGLICHKEITEN EINE GUTE GRUNDLAGE



SUPPEN



SAUCEN



PASTASAUCCEN



SCHWÄBISCHE  
KLASSIKER



HAUPTGERICHTE



GEBRATENES  
FLEISCH



BURGER & CO.



SOUS-VIDE  
GEGARTE  
HAUPTGERICHTE



# SUPPEN

## SCHMACKHAFTE SUPPEN – NICHT NUR FÜR KALTE TAGE.

Unsere Suppen sorgen für ein frisches Geschmackserlebnis, ohne dass Sie mühevollere Vorarbeit verrichten müssen. Die Auswahl hochwertiger Zutaten, Gemüse putzen, Fleisch zubereiten, kochen, all das erledigen wir für Sie.

Wir kochen, Sie verfeinern und bieten im Handumdrehen eine bunte Auswahl an traditionell gekochten Suppenvariationen vegan oder mit Fleisch.



GARANTIERT  
HANDGEMACHT



## SUPPEN

ART.-NR.	BEZEICHNUNG / BESCHREIBUNG	ALLERGENE	ZUSATZSTOFFE	PORTIONEN	VPE	ATTRIBUTE
0955457	<b>Rinderbrühe</b> Eine aus Rindfleisch und Gemüse gekochte Brühe, mit Salz und Gewürzen.	Sellerie	o.d.Z.	8 Portionen à ca. 250 ml	SBB € 2 l	
0955554	<b>Tomatencremesuppe</b> Fruchtige Suppe aus Tomaten, mit Sahne und Gewürzen.	Milch	o.d.Z.	8 Portionen à ca. 250 ml	SBB € 2 l	
0955552	<b>Kartoffelcremesuppe</b> Cremige Kartoffelrahmsuppe, mit stückiger Gemüseeinlage und Sahne.	Milch	o.d.Z.	8 Portionen à ca. 250 ml	SBB € 2 l	
0955553	<b>Ungarische Gulaschsuppe</b> Suppe mit Rindfleisch, Gemüsepaprika und Kartoffeln, kräftig abgeschmeckt.		o.d.Z.	8 Portionen à ca. 250 ml	SBB € 2 l	
0955556	<b>Süßkartoffel-Kokos-Suppe</b> Cremige Suppe aus Süßkartoffeln, mit Kokosmilch und etwas Limettensaft.		o.d.Z.	8 Portionen à ca. 250 ml	SBB € 2 l	
0955468	<b>Spargelcremesuppe (April – Juni)</b> Aromatische Spargelcremesuppe mit Sahne und Zitronensaft.	Milch	o.d.Z.	8 Portionen à ca. 250 ml	SBB € 2 l	
0955549	<b>Kürbiscremesuppe (September – Dezember)</b> Fruchtig-sahnige Suppe aus Hokkaido-Kürbis, orientalisch gewürzt.	Milch	o.d.Z.	8 Portionen à ca. 250 ml	SBB € 2 l	
0959002	<b>Schwarzwurzelcremesuppe (September – März)</b> Aromatische Suppe, aus Schwarzwurzel, mit Sahne und Zironensaft.	Milch	o.d.Z.	8 Portionen à ca. 250 ml	SBB € 2 l	

NEU

## EINTÖPFE

ART.-NR.	BEZEICHNUNG / BESCHREIBUNG	ALLERGENE	ZUSATZSTOFFE	PORTIONEN	VPE	ATTRIBUTE
0955444	<b>Gaisburger Marsch*</b> Schwäbisches Traditionsgericht mit Spätzle, Kartoffelwürfel, Rindfleisch und Gemüse in einer klassischen Rinderbrühe. <b>*Vorbestellartikel.</b> <b>Produktion auf Kundenwunsch ab 300 kg</b>	Sellerie, Ei, Gluten, Milch	o.d.Z.	5 Portionen à ca. 400 g	SBB € 2 kg	 
0955443	<b>Chili con Carne</b> Pikanter Eintopf aus Rinderhackfleisch, Tomaten, Mais und Kidneybohnen.		o.d.Z.	5 Portionen à ca. 400 g	SBB € 2 kg	
0955540	<b>Chili sin Carne*</b> Pikanter Eintopf aus Grünkern, Tomaten, Mais und Kidneybohnen. <b>*Vorbestellartikel.</b> <b>Produktion auf Kundenwunsch ab 300 kg</b>	Gluten	o.d.Z.	5 Portionen à ca. 400 ml	SBB € 2 l	
0955445	<b>Rotes Linsencurry</b> Orientalischer Eintopf mit roten Linsen, Kokosmilch und Tomaten.		o.d.Z.	5 Portionen à ca. 400 g	SBB € 2 kg	



# SAUCEN

## TRADITIONELLE SAUCEN HANDWERKLICH GEKOCHT.

Köstliche Saucen sind das Geheimnis in jeder Küche. Unsere Saucen sind die perfekte Basis für viele Kreationen, ob klassisch, fruchtig, pikant oder mild. Alternativ können Sie auch Ihren Bratansatz mit unseren braunen Saucen verlängern.

Unsere Saucen sind:

- sofort einsetzbar
- individuell abwandelbar (die Kunst der Verfeinerung)
- intensiv im Geschmack



### KLASSISCHE SAUCEN

ART.-NR.	BEZEICHNUNG / BESCHREIBUNG	ALLERGENE	ZUSATZSTOFFE	PORTIONEN	VPE	ATTRIBUTE
0955560	<b>Bratenjus</b> Braune Basissauce, leicht abgebunden.		o.d.Z.	20 Portionen à ca. 100 ml	SBB € 2 l	
0955557	<b>Braune Bratensauce</b> Klassischer Röstansatz aus Kalbs- und Schweineknochen, leicht abgebunden.	Sellerie	o.d.Z.	20 Portionen à ca. 100 ml	SBB € 2 l	 
0955558	<b>Demi Glace/Grundsauce</b> Dunkle, aromatische Sauce mit Rotwein, leicht abgebunden.	Sulfite	1	20 Portionen à ca. 100 ml	SBB € 2 l	 
0955561	<b>Velouté</b> Helle Grundsauce aus Sahne, Milch und Gewürzen.	Milch	o.d.Z.	20 Portionen à ca. 100 ml	SBB € 2 l	
0955562	<b>Weißer Grundsauce vegan</b> Die Basis für ihre veganen Saucen und Suppen.	Soja, Gluten	o.d.Z.	20 Portionen à ca. 100 ml	SBB € 2 l	 <b>NEU</b>
0955559	<b>Braune Grundsauce vegan</b> Die Basis für ihre veganen braunen Saucen.	Senf, Sellerie	o.d.Z.	20 Portionen à ca. 100 ml	SBB € 2 l	 <b>NEU</b>

### SAUCEN

ART.-NR.	BEZEICHNUNG / BESCHREIBUNG	ALLERGENE	ZUSATZSTOFFE	PORTIONEN	VPE	ATTRIBUTE
0950831	<b>Currywurstsauce</b> Klassisch gekochte, fruchtige Currywurstsauce. Idealer Begleiter zu Ihrer Grillwurst.		2	20 Portionen à ca. 100 ml	SBB € 2 l	
0955754	<b>Gelbe Thaicurrysauce</b> Fein würzige, leicht scharfe, gelbe Thaicurrysauce.	Soja	o.d.Z.	20 Portionen à ca. 100 ml	SBB € 2 l	
0955225	<b>Pfefferrahmsauce</b> Demiglace mit Sahne und grünen Pfefferkörnern leicht gebunden.	Milch	o.d.Z.	20 Portionen à ca. 100 ml	SBB € 2 l	<b>NEU</b>
0955555	<b>Erdnuß-Kokos-Sauce</b> Scharfe Ernußsauce mit Kokosmilch und Chili.	Soja, Erdnüsse	o.d.Z.	20 Portionen à ca. 100 ml	SBB € 2 l	<b>NEU</b>
0950823	<b>Champignonrahmsauce</b> Herzhafte Rahmsauce mit Champignonscheiben.	Milch	o.d.Z.	20 Portionen à ca. 100 ml	SBB € 2 l	

# PASTASAUCCEN

## MIT UNSEREN PASTASAUCCEN SCHMECKT'S WIE IN ITALIEN!

Frische Zutaten, aromatische Gewürze und voller Geschmack.  
Der Garant für ein mediterranes Geschmackserlebnis!



### PASTASAUCCEN / PESTO

ART.-NR.	BEZEICHNUNG / BESCHREIBUNG	ALLERGENE	ZUSATZSTOFFE	PORTIONEN	VPE	ATTRIBUTE
0955529	<b>Tomatensauce</b> Fruchtige Sauce aus Tomaten, Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen.		o.d.Z.	8 Portionen à ca. 250 ml	SBB € 2 l	
0950827	<b>Bolognese</b> Sauce aus Rinderhackfleisch, fruchtigen Tomaten, Kräutern und Gewürzen.		o.d.Z.	8 Portionen à ca. 250 ml	SBB € 2 l	
0955632	<b>Gemüsebolognese</b> Stückige Tomatensauce mit mediterranem Gemüse und Kräutern.	Sellerie	o.d.Z.	8 Portionen à ca. 250 ml	SBB € 2 l	
0955125	<b>Käse-Sahne-Sauce</b> Helle Käse-Sahne-Sauce aus Sahne, Milch, zweierlei Käsesorten und Putenschinken.	Milch	3,4	8 Portionen à ca. 250 ml	SBB € 2 l	
0959003	<b>Basilikum-Pesto</b> Aus Basilikum, Pinienkernen, Mandeln, Parmigiano Reggiano, Knoblauch und nativem Olivenöl.	Milch & Schalenfrüchte	o.d.Z.	12 Portionen à ca. 20 ml	SBB € 250 ml	



*Unsere Manufaktur-Maultaschen*

- > *Hoher Fleischanteil*
- > *Maximale Qualität*  
nur aus besten und frischen Zutaten,  
bevorzugt aus der Region
- > *Absolute Frische*  
Fleischbrät wird täglich frisch  
im eigenen Betrieb hergestellt

# SCHWÄBISCHE KLASSIKER

ECHTE SCHWÄBISCHE HANDARBEIT  
TRADITIONELL ZUBEREITET.

Klassisches, schwäbisches Essen ist oft aufwändig in der Herstellung und kostet Sie Zeit. Aus diesem Grund hat MENÜPLAN das perfekte Konzept: Wir bereiten frische Menükomponenten für Sie zu, die mit Geschmack und Qualität überzeugen, Sie haben mehr Zeit und einen geringen Personalaufwand.





# SCHWÄBISCHE KLASSIKER

ART.-NR.	BEZEICHNUNG / BESCHREIBUNG	ALLERGENE	ZUSATZSTOFFE	PORTIONEN	VPE	ATTRIBUTE
0950448	<b>Schwäbische Maultaschen</b> Feiner Nudelteig gefüllt mit einem klassischen Brät aus Fleisch, Brot, Ei, Spinat, Zwiebeln und Gewürzen. <i>Fleischanteil der Füllung: ca. 50 %</i>	Gluten, Ei	3	6 Portionen à 2 Stück	MAP 12 St. ca. 1 kg	 
0950449	<b>Schwäbische Maultaschen (gerollt)</b> Feiner Nudelteig gefüllt mit einem klassischen Brät aus Fleisch, Brot, Ei, Spinat, Zwiebeln und Gewürzen. <i>Fleischanteil der Füllung: ca. 50 %</i>	Gluten, Ei	3	5 Portionen à 2 Stück	MAP 10 St. ca. 1,0 kg	 
0950454	<b>Schwäbische Gemüsemaultaschen</b> Feiner Nudelteig mit einer Füllung aus Brot, Gemüse, Frischkäse, Kräutern und Gewürzen.	Gluten, Ei, Milch, Sellerie	o.d.Z.	4 Portionen à 3 Stück	MAP 12 St. ca. 0,6 kg	
0960564	<b>Frikadellen (100 g)</b> Fein gewolfenes Rind- und Schweinefleisch, klassisch zubereitet mit Weißbrot, Vollei, Milch, Zwiebeln, Petersilie, Gewürzen, fertig gebraten, anschließend Schockgefrostet.	Gluten, Ei, Senf, Milch	o.d.Z.	5 Portionen à 2 Stück	VAK 10 St. ca. 1 kg	  
0950714	<b>Kalbsfrikadellen (80 g)</b> Fein gewolfenes Kalbsfleisch mit Weißbrot, Vollei, Milch, Zwiebeln, Petersilie, Gewürzen, fertig gebraten. Anschließend Schockgefrostet	Gluten, Ei, Senf, Milch	o.d.Z.	5 Portionen à 2 Stück	MAP 10 St. ca. 0,8 kg	 
0955462	<b>Linsen Schwäbische Art</b> Pardina Linsen mit Gemüse und Essig herzhaft abgeschmeckt.		o.d.Z.	5 Portionen à ca. 400 g	SBB € 2 kg	
0955524	<b>Rotkraut (September – April)</b> Mildes Rotkraut, mit Preiselbeeren und Apfelwürfeln.	Milch	o.d.Z.	10 Portionen à ca. 200 g	SBB € 2 kg	
0955525	<b>Sauerkraut mit Kasslerwürfeln</b> Herzhaftes Sauerkraut, mit Zwiebeln und Kasslerwürfeln.	Sulfite	2, 3	10 Portionen à ca. 200 g	SBB € 2 kg	
0950812	<b>Wurstsalat mariniert (April – Oktober)</b> Aus Lyoner- und Schinkenwurststreifen mit Gurkenschnitzeln fertig abgeschmeckt.		2, 3, 5	15 Portionen à ca. 300 g	VAK ca. 4,5 kg	 






# HAUPTGERICHTE



## DER WICHTIGSTE BESTANDTEIL AUF DEM TELLER IHRER GÄSTE.

Frisches Fleisch bildet das Herzstück eines Menüs. Damit diese Eigenschaften bei der Zubereitung nicht verloren gehen, werden unsere Fleischkomponenten schonend für Sie zubereitet. Natürlich haben wir auch vegetarische Hauptgerichte im Angebot. Lassen Sie sich gerne zu verschiedenen Möglichkeiten beraten!



RIND						
ART.-NR.	BEZEICHNUNG / BESCHREIBUNG	ALLERGENE	ZUSATZSTOFFE	PORTIONEN	VPE	ATTRIBUTE
0950514	<b>Rinderrouladen in Sauce</b> Rinderrouladen gefüllt mit Schweinespeck, Essiggurke, Senf und Zwiebeln, gegart und in einer herzhaften, kräftigen Sauce. <i>Fleischeinwaage: 6 Stück à ca. 160 g gegart/240 g roh</i>	Senf, Sellerie	2, 3, 5	6 Portionen à 1 Roulade	SSB ca. 2,0 kg	
0955515	<b>Rindersaftgulasch</b> Zartes Rindfleisch mit Zwiebeln und Gewürzen, gegart in Sauce. <i>Fleischeinwaage: ca. 80 % Roheinwaage/ca. 40 % gegart</i>		o.d.Z.	6 Portionen à ca. 300 g	SBB € 2 kg	
0955564	<b>Rinderragout in Rotweinsauce*</b> (September – März) Zartes, geschmortes Rindfleisch in einer Rotweinsauce mit Perlzwiebeln und Gewürzen. <i>Fleischeinwaage: ca. 80 % Roheinwaage/ca. 40 % gegart</i> <b>*Vorbestellartikel.</b> <b>Produktion auf Kundenwunsch ab 300 kg</b>	Sulfite	o.d.Z.	6 Portionen à ca. 300 g	SBB € 2 kg	



## GEFLÜGEL

ART.-NR.	BEZEICHNUNG / BESCHREIBUNG	ALLERGENE	ZUSATZSTOFFE	PORTIONEN	VPE	ATTRIBUTE
0950829	<b>Putengeschnetzeltes „Züricher Art“</b> Gewürzte, gegarte Putenbruststreifen in Champignonrahmsauce. <i>Fleischeinwaage: ca. 45 % Roheinwaage/ca. 30 % gegart</i>	Milch	o.d.Z.	6 Portionen à ca. 300 g	SBB € 2 kg	
0950826	<b>Hähnchengeschnetzeltes in Thaicurrysauce</b> Gewürzte und gegarte Hähnchenbruststreifen in gelber Thaicurrysauce. <i>Fleischeinwaage: ca. 45 % Roheinwaage/ca. 30 % gegart</i>	Soja	o.d.Z.	6 Portionen à ca. 300 g	SBB € 2 kg	



## KALB

ART.-NR.	BEZEICHNUNG / BESCHREIBUNG	ALLERGENE	ZUSATZSTOFFE	PORTIONEN	VPE	ATTRIBUTE
0950825	<b>Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“</b> Gewürztes, gegartes Kalbfleisch aus der Hüfte in Champignonrahmsauce. <i>Fleischeinwaage: ca. 45 % Roheinwaage/ca. 30 % gegart</i>	Milch	o.d.Z.	6 Portionen à ca. 300 g	SBB € 2 kg	
0955825	<b>Kalbsrahmgulasch</b> Zart gegartes Kalbfleisch in Rahmsauce mit Weißwein und Gewürzen. <i>Fleischeinwaage: ca. 80 % Roheinwaage/ca. 40 % gegart</i>	Sulfite, Milch	o.d.Z.	6 Portionen à ca. 300 g	SBB € 2 kg	
0955463	<b>Kalbsfrikassee*</b> Zart gegartes Kalbfleisch in Velouté. <i>Fleischeinwaage: ca. 80 % Roheinwaage/ca. 40 % gegart</i> <b>*Vorbestellartikel.</b> <b>Produktion auf Kundenwunsch ab 300 kg</b>	Sulfite, Milch	o.d.Z.	6 Portionen à ca. 300 g	SBB € 2 kg	

## SCHWEIN

ART.-NR.	BEZEICHNUNG / BESCHREIBUNG	ALLERGENE	ZUSATZSTOFFE	PORTIONEN	VPE	ATTRIBUTE
0950824	<b>Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“</b> Gewürztes, gegartes Schweinefleisch in Champignonrahmsauce. <i>Fleischeinwaage: ca. 45 % Roheinwaage/ca. 30 % gegart</i>	Milch	o.d.Z.	6 Portionen à ca. 300 g	SBB € 2 kg	
0955568	<b>Braumeistergulasch</b> Zart gegartes Schweinefleisch mit Speck und Perlzwiebeln in einer Sauce mit Bier und Kümmel. <i>Fleischeinwaage: ca. 80 % Roheinwaage/ca. 40 % gegart</i>	Gluten	o.d.Z.	6 Portionen à ca. 300 g	SSB € 2 kg	

## WILD

ART.-NR.	BEZEICHNUNG / BESCHREIBUNG	ALLERGENE	ZUSATZSTOFFE	PORTIONEN	VPE	ATTRIBUTE
0955626	<b>Rehragout</b> (Oktober – Februar) zart geschmort in einer Sauce mit Rotwein, Preiselbeeren und Gewürzen. <i>Fleischeinwaage: ca. 80 % Roheinwaage/ca. 40 % gegart</i>	Sellerie, Sulfite	o.d.Z.	6 Portionen à ca. 300 g	SBB € 2 kg	
0955627	<b>Hirschgulasch</b> (Oktober – Februar) geschmort in Wacholderrahmsauce <i>Fleischeinwaage: ca. 80 % Roheinwaage/ca. 40 % gegart</i>	Sellerie, Sulfite, Milch	o.d.Z.	6 Portionen à ca. 300 g	SBB € 2 kg	

# GEBRATENES FLEISCH

## HÖCHSTE QUALITÄT ALS GRUNDLAGE FÜR IHR HAUPTGERICHT.

Unser Fleischsortiment bietet die perfekte Grundlage für Ihre Angebotsvielfalt. Mit vielen Variations- und Kombinationsmöglichkeiten ergänzt durch unsere MENÜPLAN Saucen und Beilagen.



### TEFLON GEBRATENES FLEISCH

ART.-NR.	BEZEICHNUNG / BESCHREIBUNG	ALLERGENE	ZUSATZSTOFFE	PORTIONEN	VPE	ATTRIBUTE
0950567	<b>Schweinegeschnetzeltes</b>		o.d.Z.		MAP ca. 1 kg	
0950603	<b>Kalbsgeschnetzeltes</b>		o.d.Z.		MAP ca. 1 kg	
0950606	<b>Putenbruststreifen</b>		o.d.Z.		MAP ca. 1 kg	
0960850	<b>Rindergeschnetzeltes</b>		o.d.Z.		MAP ca. 1 kg	
0960851	<b>Hähnchengeschnetzeltes</b>		o.d.Z.		MAP ca. 1 kg	

### DRESSING & DIPS

ART.-NR.	BEZEICHNUNG / BESCHREIBUNG	ALLERGENE	ZUSATZSTOFFE	PORTIONEN	VPE	ATTRIBUTE
0955301	<b>Caesar Dressing ohne Sardellen</b> mit Rapsöl, geriebenen Käse und Knoblauch.	Senf, Ei, Milch	o.d.Z.		SBB e 2 l	
0955124	<b>Cremiger Balsamicodressing hell</b> Klassiker aus Essig und Öl.	Senf	o.d.Z.		SBB e 2 l	

# BURGER & CO.

## UNSER BEITRAG ZUM STREETFOOD TREND: FRISCHE UND QUALITÄT.

Unsere MENÜPLAN-Komponenten werden in sorgfältiger Handarbeit hergestellt. Denn frische Zutaten sind für uns unverzichtbar – in jedem Gericht! Mit uns bekommen Sie die Möglichkeit, schnell und unkompliziert tolle Snacks zu zaubern, ohne auf Qualität und vollen Geschmack verzichten zu müssen.



### Unsere Burgerpatties

- > *Absolute Frische*  
Hackfleisch täglich frisch gewolft im eigenen Betrieb
- > *Höchste Haltbarkeit*  
durch Schockfrostern direkt nach Fertigstellung
- > *Maximaler Eigengeschmack*  
durch bewährte Rezeptur und einfacher Würzung

## BURGER & CO.

ART.-NR.	BEZEICHNUNG / BESCHREIBUNG	ALLERGENE	ZUSATZSTOFFE	PORTIONEN	VPE	ATTRIBUTE
0950819	<b>Burgerpatty (120 g)</b> Ausgesuchtes, fein gewolftes Rindfleisch mit Salz und Pfeffer, geformt sowie schockgefrostet.		o.d.Z.	8 Patties à 120 g	VAK 8 St. Ø 12 cm	 
0950543	<b>Burgerpatty (180 g)</b> Ausgesuchtes, fein gewolftes Rindfleisch mit Salz und Pfeffer, geformt sowie schockgefrostet.		o.d.Z.	8 Patties à 180 g	VAK 8 St. Ø 12 cm	 
0950544	<b>Burgerpatty Premium „Chuck Roll“ (180 g)</b> Fein gewolftes Rindfleisch vom Färsenhals mit Salz und Pfeffer, geformt sowie schockgefrostet. 100 % deutsche Färsen.		o.d.Z.	8 Patties à 180 g	VAK 8 St. Ø 12 cm	 
0950855	<b>Burgerpatty Premium „Prime Rib“ (180 g)</b> Fein gewolftes Rindfleisch von der Hochrippe mit Salz und Pfeffer, geformt sowie schockgefrostet. 100 % deutsche Färsen.		o.d.Z.	8 Patties à 180 g	VAK 8 St. Ø 12 cm	 
0950517	<b>Pulled Pork</b> Schweineschulter gepökelt, gewürzt, geräucht und Sous-vide gegart.		o.d.Z.	8 Portionen à ca. 120 g	VAK ca. 1,2 kg	
0955748	<b>Currywurst in Sauce</b> geschnittene und gebratene Bratwurst, in fruchtig-scharfer Currywurstsauce.		2, 3	8 Portionen à ca. 250 g	SBB € 2 kg	



# SOUS-VIDE GEGARTE HAUPTGERICHTE

## UNFASSBAR ZART

Übersetzt aus dem Französischen bedeutet Sous-vide „unter Vakuum“. Die von MENÜPLAN schonend und professionell vorgegarten Sous-vide Hauptgerichte bieten die perfekte und zeitsparende Grundlage der Profiküche. Vakuumiert und vorgegart sind die Gerichte in kürzester Zeit einsatzbereit und durch das eigene Finishing im Handumdrehen perfekt und schmackhaft in Szene gesetzt.








SOUS-VIDE GEGARTE HAUPTGERICHTE						
ART.-NR.	BEZEICHNUNG / BESCHREIBUNG	ALLERGENE	ZUSATZSTOFFE	PORTIONEN	VPE	ATTRIBUTE
0958011	<b>Schweinenacken</b> am Stück		o.d.Z.	10 Portionen à ca. 180 g	VAK ca. 2,5 kg	
0950763	<b>Schweinebauch/Crispy Piggy Belly</b> am Stück		o.d.Z.	10 Portionen à ca. 120 g	VAK ca. 1,2 kg	
0958012	<b>Schweinehaxe/Crunchy Pork Knuckle</b>		o.d.Z.	1 – 2 Portionen	VAK ca. 1 kg	
0958013	<b>Schinkenhaxe</b>			2-3 Portionen	VAK ca. 1,5 kg	
0950569	<b>10 ganze Kalbsbacken in Demi Glace</b> (September – April) Fleischeinwaage: ca. 2 kg Roheinwaage	Sulfite	1	 10 Portionen à ca. 200 g	VAK ca. 2,6 kg	
0950722	<b>4 ganze Ochsenbacken in Demi Glace</b> Fleischeinwaage: ca. 2 kg Roheinwaage	Sulfite	1	12 Portionen à ca. 160 g	VAK ca. 2,6 kg	

# SOUS-VIDE GEGART

## NUR AUF VORBESTELLUNG

RIND – SOUS-VIDE GEGART							
ART.-NR.	BEZEICHNUNG / BESCHREIBUNG		ALLERGENE	ZUSATZSTOFFE	PORTIONEN	VPE	ATTRIBUTE
0960764	<b>Rinderbugblatt</b> Fleischeinwaage: ca. 1,3 kg gegart		Soja	o.d.Z.	10 Portionen à ca. 120 g	VAK ca. 1,8 kg	 
0960801	<b>Rindertafelspitz</b> Fleischeinwaage: ca. 0,7 kg gegart		Soja	o.d.Z.	6 Portionen à ca. 120 g	VAK ca. 1 kg	 
0968003	<b>Ochsenbacke</b> (September - April) Fleischeinwaage: ca. 0,36 kg gegart		Soja	o.d.Z.	3 Portionen à ca. 120 g	VAK ca. 0,5 kg	 

KALB – SOUS-VIDE GEGART							
ART.-NR.	BEZEICHNUNG / BESCHREIBUNG		ALLERGENE	ZUSATZSTOFFE	PORTIONEN	VPE	ATTRIBUTE
0960809	<b>Kalbsrosenstück</b> Fleischeinwaage: ca. 0,56 kg gegart		Soja	o.d.Z.	4 Portionen à ca. 140 g	VAK ca. 0,8 kg	 
0960810	<b>Kalbstafelspitz</b> Fleischeinwaage: ca. 0,7 kg gegart		Soja	o.d.Z.	6 Portionen à ca. 120 g	VAK ca. 1 kg	 

GEFLÜGEL – SOUS-VIDE GEGART							
ART.-NR.	BEZEICHNUNG / BESCHREIBUNG		ALLERGENE	ZUSATZSTOFFE	PORTIONEN	VPE	ATTRIBUTE
0960756	<b>Maispoulardenbrust</b>			o.d.Z.		VAK ca. 0,2 kg	 
0960757	<b>Barbarie-Entenbrust</b>			o.d.Z.		VAK ca. 0,19 kg	 
0960758	<b>Barbarie-Entenkeule</b> (Oktober - Dezember)			o.d.Z.		VAK ca. 0,3 kg	 
0960816	<b>Gänsebrust</b> (Oktober - Dezember)			o.d.Z.		VAK ca. 0,32 kg	 
0960759	<b>Gänsekeule</b> (Oktober - Dezember)			o.d.Z.		VAK ca. 0,38 kg	 

# KREATIVE KÖPFE

## EINZIGARTIGE ERGEBNISSE

Für die Kreation neuer Geschmackserlebnisse ist viel Experimentierfreude und sorgfältige Handarbeit nötig. Während der Entwicklung konnte Helmut B. Schulz seine Vorliebe für frische und regionale Produkte in den Vordergrund stellen.

Nicht nur Helmut B. Schulz ist begeistert von den Ergebnissen, auch unsere Kunden und Händler sind vom Erfolg der Zusammenarbeit überzeugt.



*Helmut B. Schulz*

Der erfahrene Küchenmeister und ehemalige Sternekoch kennt die täglichen Herausforderungen kleiner und großer Küchen.

VITA:

- Burg Windeck, Peter Wehlauer**, Bühl/Baden  
\*\*Michelin
- Restaurant Preysing Keller**, München  
\*Michelin
- Restaurant Aubergine, Eckart Witzigmann**, München  
\*\*\*Michelin
- Restaurant Alte Stadtmühle**, Schopfheim  
Chef de cuisine, \*Michelin
- Restaurant Ulrichshöhe**, Nürtingen  
Chef de cuisine, \*Michelin
- Restaurant La Mer im Hotel Prem**, Hamburg  
Chef de cuisine, \*Michelin
- Selbständig im Landgasthof Gut Deutenhof**, Bad Abbach  
Chef de cuisine, Bib Gourmand – Michelin
- Selbständig Restaurant Waldhorn**, Tübingen-Bebenhausen  
Chef de cuisine, \*Michelin
- Restaurant Wielandshöhe**, Stuttgart-Degerloch  
Chef de Cuisine, \*Michelin
- Restaurant Kern's Pastetchen**, Stuttgart  
Chef de Cuisine
- seit Juni 2011 Leiter MENÜPLAN





# KÖSTLICHE KLASSIKER HANDWERKLICH PRODUZIERT



# ZUBEREITUNG

SCHNELL UND EINFACH  
FRISCH GEKOCHT!

## UNSERE ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNGEN

Bitte beachten Sie die Zubereitungsempfehlung auf dem Etikett:

### *Suppen/Eintöpfe/Saucen*

ca. 20 - 25 Minuten bei 95 °C mit 100 % Dampf  
im Kombidämpfer

### *Schöpfgerichte mit Fleisch*

ca. 35 Minuten bei 95 °C mit 100 % Dampf  
im Kombidämpfer

### *Ochsenbacken in Sauce*

ca. 50 Minuten bei 95 °C mit 100 % Dampf  
im Kombidämpfer

### *Kalbsbacken in Demi Glace*

ca. 30 Minuten bei 95 °C mit 100 % Dampf im Kombi-  
dämpfer bis zu einer Kerntemperatur von 75 °C.

### *Fleischküchle*

Bei 160 °C Heißluft (10 % Dampf) im Kombidämpfer  
für 5 - 8 Minuten erhitzen.

### *Pulled Pork*

30 Minuten bei 180 °C Heißluft im Kombidämpfer  
bis zu einer Kerntemperatur von 75 °C.

### *Maultaschen*

In siedender Brühe für ca. 5 Minuten ziehen lassen/  
vegetarische nur 3 Minuten.

Folgende Zubereitungsarten sind selbstverständlich auch möglich:



Kombidämpfer



Wasserbad  
(bis max. 90 Minuten)



Backofen  
(max. 120°C)



Kochtopf



Mikrowelle



# WIR UNTERSTÜTZEN IHR TEAM UND IHRE FINANZEN

Mit unseren Produkten legen Sie den Grundstein für mehr Effizienz und wirtschaftlichen Erfolg in der Profiküche. Unser Team aus Köchen und Gastronomieberatern zeigt Ihnen den optimalen Einsatz der Produkte und eine klare Kalkulationsbasis für Ihre Speisekarte.

MIT MENÜPLAN REDUZIEREN SIE  
IHRE KNAPPEN RESSOURCEN:

- Preis
- Zeit
- Fachpersonal
- Lagerkosten
- Kapitalbindung

---

= **MENÜPLAN !**



PROFIBERATUNG

Jetzt Termin vereinbaren

0711 16 84 188

[hs@mein-menueplan.de](mailto:hs@mein-menueplan.de)



## BESTELLSHOTLINE

Gerne nehmen wir Ihre  
Bestellung zu folgenden  
Zeiten persönlich an:

## HINWEIS

Transportkosten auf Anfrage.

Mo – Fr: 7:00 – 17:30 Uhr  
Tel: 0711 1684 222

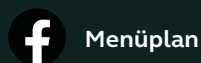
## LIEFERGEBIET

Wir liefern bundesweit.  
Unsere Lieferzeiten variieren je nach Bestellung.



## MENÜPLAN

Franz-Wachter-Str. 20  
70188 Stuttgart  
mein-menueplan.de



Menüplan



menueplan



MENÜ INSPIRATION GEFÄLLIG?  
RUFEN SIE MICH PERSÖNLICH AN.

HELMUT B. SCHULZ  
Leiter MENÜPLAN

0711 1684 188  
hs@mein-menueplan.de