

MENÜPLAN

smart convenience food

PRODUKTKATALOG

**AUSGEZEICHNETE
QUALITÄT**

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 mühevoller 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	Rinderbrühe 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	Tomatencremesuppe Fruchtige Suppe aus Tomaten, mit Sahne und Gewürzen.	Milch	o.d.Z.	8 Portionen à ca. 250 ml	SBB € 2 l	
0955552	Kartoffelcremesuppe Cremige Kartoffelrahmsuppe, mit stückiger Gemüseeinlage und Sahne.	Milch	o.d.Z.	8 Portionen à ca. 250 ml	SBB € 2 l	
0955553	Ungarische Gulaschsuppe Suppe mit Rindfleisch, Gemüsepaprika und Kartoffeln, kräftig abgeschmeckt.		o.d.Z.	8 Portionen à ca. 250 ml	SBB € 2 l	
0955556	Süßkartoffel-Kokos-Suppe Cremige Suppe aus Süßkartoffeln, mit Kokosmilch und etwas Limettensaft.		o.d.Z.	8 Portionen à ca. 250 ml	SBB € 2 l	
0955468	Spargelcremesuppe (April – Juni) Aromatische Spargelcremesuppe mit Sahne und Zitronensaft.	Milch	o.d.Z.	8 Portionen à ca. 250 ml	SBB € 2 l	
0955549	Kürbiscremesuppe (September – Dezember) Fruchtig-sahnige Suppe aus Hokkaido-Kürbis, orientalisch gewürzt.	Milch	o.d.Z.	8 Portionen à ca. 250 ml	SBB € 2 l	
0959002	Schwarzwurzelcremesuppe (September – März) 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	Gaisburger Marsch* Schwäbisches Traditionsgericht mit Spätzle, Kartoffelwürfel, Rindfleisch und Gemüse in einer klassischen Rinderbrühe. *Vorbestellartikel. Produktion auf Kundenwunsch ab 300 kg	Sellerie, Ei, Gluten, Milch	o.d.Z.	5 Portionen à ca. 400 g	SBB € 2 kg	 
0955443	Chili con Carne Pikanter Eintopf aus Rinderhackfleisch, Tomaten, Mais und Kidneybohnen.		o.d.Z.	5 Portionen à ca. 400 g	SBB € 2 kg	
0955540	Chili sin Carne* Pikanter Eintopf aus Grünkern, Tomaten, Mais und Kidneybohnen. *Vorbestellartikel. Produktion auf Kundenwunsch ab 300 kg	Gluten	o.d.Z.	5 Portionen à ca. 400 ml	SBB € 2 l	
0955445	Rotes Linsencurry 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	Bratenjus Braune Basissauce, leicht abgebunden.		o.d.Z.	20 Portionen à ca. 100 ml	SBB € 2 l	
0955557	Braune Bratensauce Klassischer Röstansatz aus Kalbs- und Schweineknochen, leicht abgebunden.	Sellerie	o.d.Z.	20 Portionen à ca. 100 ml	SBB € 2 l	
0955558	Demi Glace/Grundsauce Dunkle, aromatische Sauce mit Rotwein, leicht abgebunden.	Sulfite	1	20 Portionen à ca. 100 ml	SBB € 2 l	
0955561	Velouté Helle Grundsauce aus Sahne, Milch und Gewürzen.	Milch	o.d.Z.	20 Portionen à ca. 100 ml	SBB € 2 l	
0955562	Weißer Grundsauce vegan Die Basis für ihre veganen Saucen und Suppen.	Soja, Gluten	o.d.Z.	20 Portionen à ca. 100 ml	SBB € 2 l	 NEU
0955559	Braune Grundsauce vegan Die Basis für ihre veganen braunen Saucen.	Senf, Sellerie	o.d.Z.	20 Portionen à ca. 100 ml	SBB € 2 l	 NEU

SAUCEN						
ART.-NR.	BEZEICHNUNG / BESCHREIBUNG	ALLERGENE	ZUSATZSTOFFE	PORTIONEN	VPE	ATTRIBUTE
0950831	Currywurstsauce Klassisch gekochte, fruchtige Currywurstsauce. Idealer Begleiter zu Ihrer Grillwurst.		2	20 Portionen à ca. 100 ml	SBB € 2 l	
0955754	Gelbe Thaicurrysauce Fein würzige, leicht scharfe, gelbe Thaicurrysauce.	Soja	o.d.Z.	20 Portionen à ca. 100 ml	SBB € 2 l	
0955225	Pfefferrahmsauce Demiglace mit Sahne und grünen Pfefferkörnern leicht gebunden.	Milch	o.d.Z.	20 Portionen à ca. 100 ml	SBB € 2 l	NEU
0955555	Erdnuß-Kokos-Sauce Scharfe Ernußsauce mit Kokosmilch und Chili.	Soja, Erdnüsse	o.d.Z.	20 Portionen à ca. 100 ml	SBB € 2 l	NEU
0950823	Champignonrahmsauce 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	Tomatensauce Fruchtige Sauce aus Tomaten, Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen.		o.d.Z.	8 Portionen à ca. 250 ml	SBB € 2 l	
0950827	Bolognese Sauce aus Rinderhackfleisch, fruchtigen Tomaten, Kräutern und Gewürzen.		o.d.Z.	8 Portionen à ca. 250 ml	SBB € 2 l	
0955632	Gemüsebolognese Stückige Tomatensauce mit mediterranem Gemüse und Kräutern.	Sellerie	o.d.Z.	8 Portionen à ca. 250 ml	SBB € 2 l	
0955125	Käse-Sahne-Sauce Helle Käse-Sahne-Sauce aus Sahne, Milch, zweierlei Käsesorten und Putenschinken.	Milch	3,4	8 Portionen à ca. 250 ml	SBB € 2 l	
0959003	Basilikum-Pesto Aus Basilikum, Pinienkernen, Mandeln, Parmigiano Reggiano, Knoblauch und nativem Olivenöl.	Milch & Schalenfrüchte	o.d.Z.	12 Portionen à ca. 20 ml	SBB € 250 ml	

NEUE REZEPTUR



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	Schwäbische Maultaschen 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	Schwäbische Maultaschen (gerollt) 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	Schwäbische Gemüsemaultaschen 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	Frikadellen (100 g) 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	Kalbsfrikadellen (80 g) 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	Linsen Schwäbische Art Pardina Linsen mit Gemüse und Essig herzhaft abgeschmeckt.		o.d.Z.	5 Portionen à ca. 400 g	SBB € 2 kg	
0955524	Rotkraut (September – April) Mildes Rotkraut, mit Preiselbeeren und Apfelwürfeln.	Milch	o.d.Z.	10 Portionen à ca. 200 g	SBB € 2 kg	
0955525	Sauerkraut mit Kasslerwürfeln Herzhaftes Sauerkraut, mit Zwiebeln und Kasslerwürfeln.	Sulfite	2, 3	10 Portionen à ca. 200 g	SBB € 2 kg	
0950812	Wurstsalat mariniert (April – Oktober) 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	Rinderrouladen in Sauce 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	Rindersaftgulasch 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	Rinderragout in Rotweinsauce* (September – März) Zartes, geschmortes Rindfleisch in einer Rotweinsauce mit Perlzwiebeln und Gewürzen. <i>Fleischeinwaage: ca. 80 % Roheinwaage/ca. 40 % gegart</i> *Vorbestellartikel. Produktion auf Kundenwunsch ab 300 kg	Sulfite	o.d.Z.	6 Portionen à ca. 300 g	SBB € 2 kg	



GEFLÜGEL

ART.-NR.	BEZEICHNUNG / BESCHREIBUNG	ALLERGENE	ZUSATZSTOFFE	PORTIONEN	VPE	ATTRIBUTE
0950829	Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ 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	Hähnchengeschnetzeltes in Thaicurrysauce 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	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ 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	Kalbsrahmgulasch 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	Kalbsfrikassee* Zart gegartes Kalbfleisch in Velouté. <i>Fleischeinwaage: ca. 80 % Roheinwaage/ca. 40 % gegart</i> *Vorbestellartikel. Produktion auf Kundenwunsch ab 300 kg	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	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ 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	Braumeistergulasch 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	Rehragout (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	Hirschgulasch (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	Schweinegeschnetzeltes		o.d.Z.		MAP ca. 1 kg	
0950603	Kalbsgeschnetzeltes		o.d.Z.		MAP ca. 1 kg	
0950606	Putenbruststreifen		o.d.Z.		MAP ca. 1 kg	
0960850	Rindergeschnetzeltes		o.d.Z.		MAP ca. 1 kg	
0960851	Hähnchengeschnetzeltes		o.d.Z.		MAP ca. 1 kg	

DRESSING & DIPS

ART.-NR.	BEZEICHNUNG / BESCHREIBUNG	ALLERGENE	ZUSATZSTOFFE	PORTIONEN	VPE	ATTRIBUTE
0955301	Caesar Dressing ohne Sardellen mit Rapsöl, geriebenen Käse und Knoblauch.	Senf, Ei, Milch	o.d.Z.		SBB e 2 l	
0955124	Cremiger Balsamicodressing hell 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	Burgerpatty (120 g) 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	Burgerpatty (180 g) 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	Burgerpatty Premium „Chuck Roll“ (180 g) 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	Burgerpatty Premium „Prime Rib“ (180 g) 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	Pulled Pork Schweineschulter gepökelt, gewürzt, geräucht und Sous-vide gegart.		o.d.Z.	8 Portionen à ca. 120 g	VAK ca. 1,2 kg	
0955748	Currywurst in Sauce 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	Schweinenacken am Stück		o.d.Z.	10 Portionen à ca. 180 g	VAK ca. 2,5 kg	
0950763	Schweinebauch/Crispy Piggy Belly am Stück		o.d.Z.	10 Portionen à ca. 120 g	VAK ca. 1,2 kg	
0958012	Schweinehaxe/Crunchy Pork Knuckle		o.d.Z.	1 – 2 Portionen	VAK ca. 1 kg	
0958013	Schinkenhaxe			2-3 Portionen	VAK ca. 1,5 kg	
0950569	10 ganze Kalbsbacken in Demi Glace (September – April) Fleischeinwaage: ca. 2 kg Roheinwaage	Sulfite	1	 10 Portionen à ca. 200 g	VAK ca. 2,6 kg	
0950722	4 ganze Ochsenbacken in Demi Glace 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	Rinderbugblatt Fleischeinwaage: ca. 1,3 kg gegart		Soja	o.d.Z.	10 Portionen à ca. 120 g	VAK ca. 1,8 kg	 
0960801	Rindertafelspitz Fleischeinwaage: ca. 0,7 kg gegart		Soja	o.d.Z.	6 Portionen à ca. 120 g	VAK ca. 1 kg	 
0968003	Ochsenbacke (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	Kalbsrosenstück Fleischeinwaage: ca. 0,56 kg gegart		Soja	o.d.Z.	4 Portionen à ca. 140 g	VAK ca. 0,8 kg	 
0960810	Kalbstafelspitz 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	Maispoulardenbrust			o.d.Z.		VAK ca. 0,2 kg	 
0960757	Barbarie-Entenbrust			o.d.Z.		VAK ca. 0,19 kg	 
0960758	Barbarie-Entenkeule (Oktober - Dezember)			o.d.Z.		VAK ca. 0,3 kg	 
0960816	Gänsebrust (Oktober - Dezember)			o.d.Z.		VAK ca. 0,32 kg	 
0960759	Gänsekeule (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

Fleischküchle

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

Schöpfgerichte mit Fleisch

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

Pulled Pork

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

Ochsenbacken in Sauce

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

Maultaschen

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

Kalbsbacken in Demi Glace

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

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



BESTELLHOTLINE

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

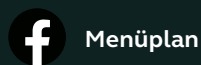
LIEFERGEBIET

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