



*Die Chicken-Macher.*

**Geflügel-  
Sortiment TK**

**Geflügel**  
*kommt von den  
Chicken-Machern.*



DEUTSCHLANDS GEFLÜGELMARKE NR. 1

**HERKUNFTS-GARANTIE**

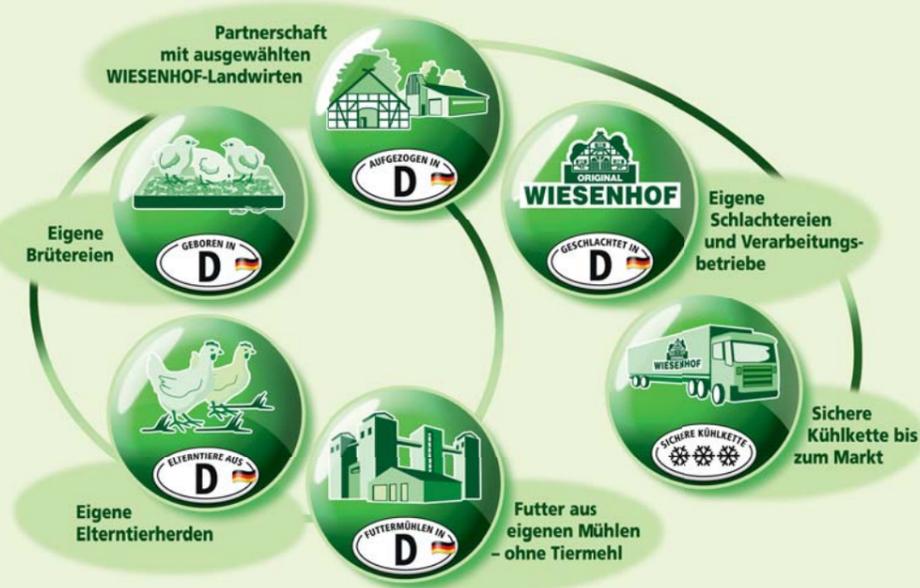




## Die Chicken-Macher.

Der WIESENHOF Gastro-Service präsentiert die ganze Geflügel-Vielfalt von WIESENHOF, Deutschlands Geflügelmarke Nr. 1. Zum umfangreichen TK-Angebot gehören Klassiker wie Grillhähnchen, beliebte Hähnchen- und Putenspezialitäten wie etwa zarte Hähnchenbrustfilets, innovative und originelle Fingerfood-Produkte wie Boneless Wings® oder Chicken Pommes® sowie hochwertige Entenspezialitäten. Als qualitätsbewusste Zweitmarke bietet der WIESENHOF Gastro-Service die Marke „Feine Landküche“ an.

Alle Geflügel-Köstlichkeiten inspirieren zu verführerischen Themenmenüs oder -wochen und lassen sich für die verschiedensten Anlässe spannend inszenieren.



**5-D-Qualität:**  
Bei WIESENHOF befinden sich alle Produktionsstufen von den Elterntierherden bis hin zur Logistikkette in eigener Hand – und komplett in Deutschland



**Nummer sicher**  
WIESENHOF setzt seit jeher besondere Maßstäbe in puncto Qualität, Sicherheit und Transparenz. So etablierte man bereits 1995 als erster Geflügelanbieter die Herkunfts-Garantie. Die 5-D-Qualität ist ebenfalls wegweisend. Bei Geflügel ist WIESENHOF die beste Wahl: sicherer Geflügel-Genuss in deutscher Spitzen-Qualität.

**Frische-Info**  
Die Chicken-Macher bieten neben dem hier vorgestellten TK-Angebot auch eine große Auswahl an frischen Hähnchen-, Enten- und Putenprodukten. Auch für das Winter- und Grillsortiment. Fragen Sie uns!

[www.wiesenhof-gastroservice.de](http://www.wiesenhof-gastroservice.de)  
Der WIESENHOF Gastro-Service ist jederzeit online erreichbar: Die große Produktdatenbank informiert über alle Geflügel-Spezialitäten; weitere Infos sowie aktuelle Salesfolder zum Download sind jederzeit verfügbar.



**WIESENHOF Newsroom**  
Noch Fragen? Im WIESENHOF Newsroom ([www.news.wiesenhof.de](http://www.news.wiesenhof.de)) können Sie einen Blick hinter die Kulissen werfen. Ob per Video, Foto, Bericht oder Pressemitteilung, WIESENHOF informiert ausführlich – und transparent!

Leckere Geflügel-Rezepte, interessante Informationen, Tipps & Tricks für die richtige Zubereitung und vieles mehr gibt's im: [www.wiesenhof-kochclub.de](http://www.wiesenhof-kochclub.de)



Die Chicken-Macher.



**Inhalt:**

- Hähnchen Klassiker -TK-** 5-7
- Topseller (ungegart) -TK-** 8-10
- Topseller (gegart) -TK-** 10-13
- Hähnchenbrustfilet (Spezial) -TK-** 13
- XXL vs. Mini -TK-** 14
- Boneless Wings -TK-** 15
- Fingerfood (gegart) -TK-** 16-17
- Fingerfood (ungegart) -TK-** 18
- Gefüllte Spezialitäten -TK-** 19
- Pute -TK-** 20-21
- Ente -TK-** 22-23

**Rubriken:**



**Einsatzempfehlung:**



**Zubereitung:**



**HÄHNCHEN KLASSIKER -TK-**



| EAN Nr.<br>400 28 23 | Artikelbezeichnung   | Kali-<br>brierung | Kartoninhalt<br>Stück | Gewicht | Nährwerte<br>pro 100 g*   | Einsatzempfehlung/<br>Zubereitung |
|----------------------|--|-------------------|-----------------------|---------|---|-----------------------------------|
| <b>Grillhähnchen</b> |  |                   |                       |         |   |                                   |
| 25088 0              | <b>Grillhähnchen, grillfertig,<br/>ungewürzt, gesteckt</b>   | ca. 850 g         | 12                    | 10,2 kg | 133 kcal; 557 kJ;<br>5,6 g Fett;<br>20,6 g Eiweiß;<br>0 g Kohlenhydrate |                                   |
| 25093 4              |  | ca. 900 g         | 12                    | 10,8 kg |   |                                   |
| 25084 2              |  | ca. 950 g         | 10                    | 9,5 kg  |   |                                   |
| 25112 2              |  | ca. 1000 g        | 10                    | 10,0 kg |   |                                   |
| 25117 7              |  | ca. 1050 g        | 10                    | 10,5 kg |   |                                   |
| 25110 8              |  | ca. 1100 g        | 10                    | 11,0 kg |   |                                   |
| 25120 7              |  | ca. 1200 g        | 10                    | 12,0 kg |   |                                   |
| 25130 6              | ca. 1300 g   | 10                | 13,0 kg               |         |   |                                   |
| 27200 4              | <b>Grillhähnchen, grillfertig,<br/>ungewürzt, ungesteckt</b> | ca. 1000 g        | 10                    | 10,0 kg |   |                                   |
| 27205 9              |  | ca. 1050 g        | 10                    | 10,5 kg |   |                                   |
| 25114 6              |  | ca. 1100 g        | 10                    | 11,0 kg |   |                                   |
| 25082 8              | <b>Grillhähnchen, grillfertig,<br/>gewürzt, gesteckt</b>     | ca. 800 g         | 12                    | 9,6 kg  |   |                                   |
| 25089 7              |  | ca. 850 g         | 12                    | 10,2 kg |   |                                   |
| 25094 1              |  | ca. 900 g         | 12                    | 10,8 kg |   |                                   |
| 25097 2              |  | ca. 950 g         | 10                    | 9,5 kg  |   |                                   |
| 25116 0              |  | ca. 1000 g        | 10                    | 10,0 kg |   |                                   |
| 25107 8              |  | ca. 1050 g        | 10                    | 10,5 kg |   |                                   |
| 25111 5              |  | ca. 1100 g        | 10                    | 11,0 kg |   |                                   |
| 25124 5              |  | ca. 1200 g        | 10                    | 12,0 kg |   |                                   |
| 25132 0              |  | ca. 1300 g        | 10                    | 13,0 kg |   |                                   |

**1/2 Grillhähnchen**

|         |   |           |    |         |   |  |
|---------|---|-----------|----|---------|---|--|
| 25083 5 | <b>Grillhähnchen, halbiert,<br/>ungewürzt, gesteckt</b> | ca. 475 g | 20 | 9,5 kg  | 133 kcal; 557 kJ;<br>5,6 g Fett;<br>20,6 g Eiweiß;<br>0 g Kohlenhydrate |  |
| 25085 9 |   | ca. 500 g | 20 | 10,0 kg |   |  |
| 25115 3 | <b>Grillhähnchen, halbiert,<br/>gewürzt, gesteckt</b>   | ca. 500 g | 20 | 10,5 kg | 171 kcal; 714 kJ;<br>9,9 g Fett;<br>20,4 g Eiweiß;<br>0 g Kohlenhydrate |  |
| 25103 0 | <b>Grillhähnchen, halbiert,<br/>gewürzt, gegart</b>     | 350-400 g | 18 | 6,8 kg  |   |  |

\* Nährwerte je 100 g essbaren Anteils: Bei Geflügel handelt es sich um ein Naturprodukt, Nährwertangaben unterliegen natürlichen, teilweise hohen Schwankungen. Es ist zu berücksichtigen, dass die Schwankungen größer sein können als zugestandene Toleranzen. Alle Angaben daher unter Vorbehalt.

## Hähnchenschenkel mit Apfeldip



(für 8 Personen)  
Zutaten:  
ca. 1600 g Hähnchenschenkel  
3 mittelgroße Zwiebeln  
3 Äpfel  
300 ml Obstessig  
200 g brauner Zucker  
1/2 Töpfchen Thymian  
1-2 TL ger. Meerrettich  
Salz, schwarzer Pfeffer  
aus der Mühle  
Öl für das Blech  
Pergamentpapier  
Küchegarn

- Hähnchenschenkel nach Belieben würzen. Die Hähnchenschenkel auf ein mit Öl bestrichenes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Umluft: 150°C / Gas: Stufe 2) ca. 45 Minuten braten.
- Inzwischen Zwiebeln schälen und würfeln. Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Mit Zwiebeln, Essig und Zucker aufkochen und 15-20 Minuten köcheln lassen.
- Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen, bis auf einige zum Garnieren, abzupfen. Ungefähr 5 Minuten vor Ende der Kochzeit zu den Äpfeln geben. Den Apfeldip mit Salz, Pfeffer und Meerrettich abschmecken.
- Hähnchenschenkel etwas abkühlen, mit dem restlichen Thymian garnieren und jeweils am Gelenk mit etwas Pergamentpapier und Küchegarn umwickeln. Den Apfeldip extra dazu servieren.



### HÄHNCHEN KLASSIKER -TK-



| EAN Nr.              | Artikelbezeichnung  | Kalibrierung | Kartoninhalt Stück | Kartoninhalt Gewicht | Nährwerte pro 100 g*   | Einsatzempfehlung/ Zubereitung |
|----------------------|---|--------------|--------------------|----------------------|--|--------------------------------|
| 400 28 23            |   |              |                    |                      |  |                                |
| <b>Grillhähnchen</b> |   |              |                    |                      |  |                                |
| 36086 2              | <b>Grillhähnchen, grillfertig (ohne Innereien), im Polybeutel</b> | ca. 850 g    | 12                 | 10,2 kg              | 133 kcal; 557 kJ<br>5,6 g Fett;<br>20,6 g Eiweiß;<br>0 g Kohlenhydrate |                                |
| 36091 6              |   | ca. 900 g    | 12                 | 10,8 kg              |  |                                |
| 36094 7              |   | ca. 950 g    | 10                 | 9,5 kg               |  |                                |
| 36099 2              |   | ca. 1000 g   | 10                 | 10,0 kg              |  |                                |
| 36098 5              |   | ca. 1050 g   | 10                 | 10,5 kg              |  |                                |
| 36110 4              |   | ca. 1100 g   | 10                 | 11,0 kg              |  |                                |
| 36121 0              |   | ca. 1200 g   | 10                 | 12,0 kg              |  |                                |
| 36150 0              |   | ca. 1500 g   | 10                 | 15,0 kg              |  |                                |

### Fleischhähnchen

| EAN Nr.                | Artikelbezeichnung  | Kalibrierung | Kartoninhalt Stück | Kartoninhalt Gewicht | Nährwerte pro 100 g*   | Einsatzempfehlung/ Zubereitung |
|------------------------|---|--------------|--------------------|----------------------|--|--------------------------------|
| 400 28 23              |   |              |                    |                      |  |                                |
| <b>Fleischhähnchen</b> |   |              |                    |                      |  |                                |
| 41089 5                | <b>Fleischhähnchen, bratfertig (mit Innereien), im Polybeutel</b> | ca. 850 g    | 12                 | 10,2 kg              | 133 kcal; 557 kJ<br>5,6 g Fett;<br>20,6 g Eiweiß;<br>0 g Kohlenhydrate |                                |
| 41094 9                |   | ca. 900 g    | 12                 | 10,8 kg              |  |                                |
| 41095 6                |   | ca. 950 g    | 12                 | 11,4 kg              |  |                                |
| 41100 7                |   | ca. 1000 g   | 12                 | 12,0 kg              |  |                                |
| 41105 2                |   | ca. 1050 g   | 12                 | 12,6 kg              |  |                                |
| 41110 6                |   | ca. 1100 g   | 10                 | 11,0 kg              |  |                                |
| 41120 5                |   | ca. 1200 g   | 10                 | 12,0 kg              |  |                                |
| 41130 4                |   | ca. 1300 g   | 10                 | 13,0 kg              |  |                                |
| 41140 3                |   | ca. 1400 g   | 10                 | 14,0 kg              |  |                                |
| 41150 2                |   | ca. 1500 g   | 10                 | 15,0 kg              |  |                                |
| 41160 1                |   | ca. 1600 g   | 8                  | 12,8 kg              |  |                                |

### Sonntagshahn

| EAN Nr.             | Artikelbezeichnung   | Kalibrierung | Kartoninhalt Stück | Kartoninhalt Gewicht | Nährwerte pro 100 g*   | Einsatzempfehlung/ Zubereitung |
|---------------------|--|--------------|--------------------|----------------------|--|--------------------------------|
| 400 28 23           |  |              |                    |                      |  |                                |
| <b>Sonntagshahn</b> |  |              |                    |                      |  |                                |
| 41700 9             | <b>Sonntagshahn, grillfertig (ohne Innereien), im Polybeutel</b> | ca. 1700 g   | 8                  | 13,6 kg              | 133 kcal; 557 kJ<br>5,6 g Fett;<br>20,6 g Eiweiß;<br>0 g Kohlenhydrate |                                |
| 41800 6             |  | ca. 1800 g   | 8                  | 14,4 kg              |  |                                |

\* Nährwerte je 100 g essbaren Anteils: Bei Geflügel handelt es sich um ein Naturprodukt, Nährwertangaben unterliegen natürlichen, teilweise hohen Schwankungen. Es ist zu berücksichtigen, dass die Schwankungen größer sein können als zugestandene Toleranzen. Alle Angaben daher unter Vorbehalt.

### HÄHNCHEN KLASSIKER -TK-



| EAN Nr.                  | Artikelbezeichnung  | Kalibrierung | Kartoninhalt Stück | Kartoninhalt Gewicht | Nährwerte pro 100 g*  | Einsatzempfehlung/ Zubereitung |
|--------------------------|---|--------------|--------------------|----------------------|---|--------------------------------|
| 400 28 23                |   |              |                    |                      |   |                                |
| <b>Hähnchen-Schenkel</b> |   |              |                    |                      |   |                                |
| 00 055 3                 | <b>Hähnchen-Schenkel, Gelenkschnitt</b>                   | ca. 190 g    | ca. 15             | 3,0 kg               | 176 kcal; 733 kJ<br>12 g Fett;<br>16 g Eiweiß;<br>1 g Kohlenhydrate |                                |
| 00 060 7                 |   | ca. 210 g    | ca. 14             | 3,0 kg               |   |                                |
| 00 065 2                 |   | ca. 230 g    | ca. 13             | 3,0 kg               |   |                                |
| 10264 6                  |   | ca. 290 g    | ca. 10             | 3,0 kg               |   |                                |
| 10133 5                  |   | ca. 170 g    | ca. 58             | 10,0 kg              |   |                                |
| 00 056 0                 |   | ca. 190 g    | ca. 52             | 10,0 kg              |   |                                |
| 00 061 4                 |   | ca. 210 g    | ca. 47             | 10,0 kg              |   |                                |
| 00 066 9                 |   | ca. 230 g    | ca. 43             | 10,0 kg              |   |                                |
| 00 067 6                 |   | 240-260 g    | ca. 40             | 10,0 kg              |   |                                |
| 10134 2                  |   | ca. 270 g    | ca. 37             | 10,0 kg              |   |                                |
| 10135 9                  | ca. 290 g   | ca. 34       | 10,0 kg            |                      |   |                                |
| 10235 6                  | <b>Hähnchen-Schenkel mit Rückenstück</b>                  | ca. 230 g    | ca. 43             | 10,0 kg              |   |                                |
| 10136 6                  |   | ca. 250 g    | ca. 40             | 10,0 kg              |   |                                |
| 81888 2                  | <b>Hähnchen-Unterschenkel</b>                             | 80-120 g     | ca. 120            | 12,0 kg              |   |                                |
| 00 950 1                 | <b>Hähnchen-Schenkel mit Rückenstück, gewürzt, gegart</b> | ca. 200 g    | ca. 25             | 5,0 kg               | 188 kcal; 784 kJ<br>12 g Fett; 19 g Eiweiß;<br>1 g Kohlenhydrate    |                                |

### Hähnchen-Brust mit Haut und Knochen

| EAN Nr.                                    | Artikelbezeichnung                         | Kalibrierung | Kartoninhalt Stück | Kartoninhalt Gewicht | Nährwerte pro 100 g*   | Einsatzempfehlung/ Zubereitung |
|--|--|--------------|--------------------|----------------------|--|--------------------------------|
| 400 28 23                                  |  |              |                    |                      |  |                                |
| <b>Hähnchen-Brust mit Haut und Knochen</b> |  |              |                    |                      |  |                                |
| 00 022 5                                   | <b>Hähnchen-Brust mit Haut und Knochen</b> | ca. 220 g    | ca. 45             | 10,0 kg              | 144 kcal; 603 kJ<br>6,1 g Fett;<br>22,2 g Eiweiß;<br>0 g Kohlenhydrate |                                |
| 00 028 7                                   |  | ca. 240 g    | ca. 41             | 10,0 kg              |  |                                |
| 00 026 3                                   |  | ca. 300 g    | ca. 33             | 10,0 kg              |  |                                |
| 00 027 0                                   |  | ca. 350 g    | ca. 28             | 10,0 kg              |  |                                |

### Hähnchenflügel

| EAN Nr.               | Artikelbezeichnung  | Kalibrierung | Kartoninhalt Stück | Kartoninhalt Gewicht | Nährwerte pro 100 g*  | Einsatzempfehlung/ Zubereitung |
|-----------------------|---|--------------|--------------------|----------------------|---|--------------------------------|
| 400 28 23             |   |              |                    |                      |   |                                |
| <b>Hähnchenflügel</b> |   |              |                    |                      |   |                                |
| 10266 0               | <b>Hähnchenflügel, zweigliedrig, ohne Spitzen, im Gelenk geschnitten, ungewürzt, unkalibriert</b> |              | 4 x 3 kg           | 12,0 kg              | 133 kcal; 560 kJ;<br>5,8 g Fett;<br>20,3 g Eiweiß;<br>0 g Kohlenhydrate |                                |

\* Nährwerte je 100 g essbaren Anteils: Bei Geflügel handelt es sich um ein Naturprodukt, Nährwertangaben unterliegen natürlichen, teilweise hohen Schwankungen. Es ist zu berücksichtigen, dass die Schwankungen größer sein können als zugestandene Toleranzen. Alle Angaben daher unter Vorbehalt.



TOPSELLER (UNGEGART) -TK-



| EAN Nr. | Artikelbezeichnung | Kalibrierung | Kartoninhalt Stück | Kartoninhalt Gewicht | Nährwerte pro 100 g* | Einsatzempfehlung/ Zubereitung |
|---------|--------------------|--------------|--------------------|----------------------|----------------------|--------------------------------|
|---------|--------------------|--------------|--------------------|----------------------|----------------------|--------------------------------|

Hähnchenbrustfilet, wie gewachsen

|   |   |           |        |        |  |   |
|---|---|-----------|--------|--------|--|---|
|   | <b>0 1626 4</b> <b>Hähnchenbrustfilet unpaniert</b>                                 | ca. 120 g | ca. 25 | 3,0 kg | 93 kcal; 394 kJ;<br>1 g Fett;<br>20 g Eiweiß<br>1 g Kohlenhydrate        |   |
|   | <b>0 1627 1</b> Zarte, saftige Hähnchenbrustfilets, mit 8 % Flüssigwürzung          | ca. 140 g | ca. 21 | 3,0 kg |  |   |
|   | <b>0 1628 8</b>   | ca. 160 g | ca. 18 | 3,0 kg |  |   |
|   | <b>00 511 4</b>   | ca. 100 g | ca. 30 | 3,0 kg |  |   |
|   | <b>00 536 7</b>   | ca. 120 g | ca. 25 | 3,0 kg |  |   |
|   | <b>00 537 0</b>   | ca. 140 g | ca. 21 | 3,0 kg |  |   |
|  | <b>0 1636 3</b> <b>Hähnchenbrustfilet paniert</b>                                   | ca. 120 g | ca. 25 | 3,0 kg | 137 kcal; 579 kJ;<br>2 g Fett;<br>19,4 g Eiweiß;<br>10,3 g Kohlenhydrate |  |
|   | <b>0 1637 0</b> Zarte, saftige Hähnchenbrustfilets, mit 8 % Flüssigwürzung, paniert | ca. 140 g | ca. 21 | 3,0 kg |  |   |
|   | <b>0 1638 7</b>   | ca. 160 g | ca. 18 | 3,0 kg |  |   |
|   | <b>00 528 2</b>   | ca. 120 g | ca. 25 | 3,0 kg |  |   |
|   | <b>00 534 3</b>   | ca. 140 g | ca. 21 | 3,0 kg |  |   |
|   | <b>00 502 2</b>   | ca. 150 g | ca. 20 | 3,0 kg |  |   |
| <b>00 574 9</b>   | ca. 160 g   | ca. 18    | 3,0 kg |        |  |   |
| <b>00 250 2</b>   | ca. 170 g   | ca. 17    | 3,0 kg |        |  |   |

Hähnchen-Knusperschnitzel, mit Cornflakes-Panade, wie gewachsen

|   |   |           |        |        |  |   |
|---|---|-----------|--------|--------|--|---|
|  | <b>0 6128 8</b> Zarte, saftige Hähnchenbrustfilets, mit 8 % Flüssigwürzung, mit knusprigen Cornflakes paniert | ca. 150 g | ca. 20 | 3,0 kg | 136 kcal; 577 kJ;<br>1,7 g Fett;<br>17 g Eiweiß;<br>13,4 g Kohlenhydrate |  |
|   | <b>00 509 1</b>   | ca. 130 g | ca. 23 | 3,0 kg |  |   |
|   | <b>00 507 7</b>   | ca. 150 g | ca. 20 | 3,0 kg |  |   |
|   | <b>00 510 7</b>   | ca. 170 g | ca. 17 | 3,0 kg |  |   |

Hähnchen Cordon Bleu, wie gewachsen

|   |   |           |        |        |   |   |
|---|---|-----------|--------|--------|---|---|
|  | <b>0 6133 2</b> Zarte, saftige Hähnchenbrustfilets, mit 8 % Flüssigwürzung, gefüllt mit Käse und Puten-Formfleischschinken, paniert | ca. 150 g | ca. 20 | 3,0 kg | 128 kcal; 543 kJ;<br>1,8 g Fett;<br>19 g Eiweiß;<br>9 g Kohlenhydrate |  |
|   | <b>0 6144 8</b>   | ca. 175 g | ca. 17 | 3,0 kg |   |   |
|   | <b>00 523 7</b>   | ca. 150 g | ca. 20 | 3,0 kg |   |   |
|   | <b>00 519 0</b>   | ca. 175 g | ca. 17 | 3,0 kg |   |   |

TOPSELLER (UNGEGART) -TK-



| EAN Nr. | Artikelbezeichnung | Kalibrierung | Kartoninhalt Stück | Kartoninhalt Gewicht | Nährwerte pro 100 g* | Einsatzempfehlung/ Zubereitung |
|---------|--------------------|--------------|--------------------|----------------------|----------------------|--------------------------------|
|---------|--------------------|--------------|--------------------|----------------------|----------------------|--------------------------------|

Hähnchen-Schnitte „Wiener Art“, anfrittiert

|   |   |           |        |        |  |  |
|---|---|-----------|--------|--------|--|--|
|  | <b>00 932 7</b> Zarte, saftige Schnitten aus zerkleinertem Hähnchenfleisch zusammengefügt, mit 8 % Flüssigwürzung, umhüllt von einer knusprigen Panade, anfrittiert | ca. 150 g | ca. 20 | 3,0 kg | 202 kcal; 844 kJ;<br>12,3 g Fett;<br>13,4 g Eiweiß;<br>9,5 g Kohlenhydrate |  |
|   |    |           |        |        |  |  |

Hähnchen-Schnitte „Art Cordon Bleu“, anfrittiert

|   |  |           |        |        |   |  |
|---|--|-----------|--------|--------|---|--|
|  | <b>00 921 1</b> Zarte, saftige Schnitten aus zerkleinertem Hähnchenfleisch zusammengefügt, mit 8 % Flüssigwürzung, gefüllt mit Putenformfleischschinken und Käse, umhüllt von einer knusprigen Panade, anfrittiert | ca. 150 g | ca. 20 | 3,0 kg | 203 kcal; 849 kJ;<br>10 g Fett;<br>14,2 g Eiweiß;<br>14 g Kohlenhydrate |  |
|   |   |           |        |        |   |  |

Hähnchen Dinos, anfrittiert

|   |   |          |        |        |   |   |
|---|---|----------|--------|--------|---|---|
|  | <b>40829 8</b> Aus zartem, fein zerkleinertem Hähnchenfleisch, geformte Dinosaurier, mit 8 % Flüssigwürzung, umhüllt von einer knusprigen Panade, anfrittiert | ca. 50 g | ca. 60 | 3,0 kg | 219 kcal; 916 kJ;<br>12,5 g Fett;<br>14,3 g Eiweiß;<br>12,4 g Kohlenhydrate |  |
|   |    |          |        |        |   |   |

Geflügelbratwurst

|   |  |           |       |          |  |   |
|---|--|-----------|-------|----------|--|---|
|  | <b>00 563 3</b> Fein gekutterte Wurstmasse, aus reinem Geflügelfleisch, im Schafsaftling, vakuumiert | ca. 100 g | 8 x 5 | ca. 4 kg | 275 kcal; 1155 kJ;<br>23,3 g Fett;<br>15,5 g Eiweiß;<br><1 g Kohlenhydrate |  |
|   |                 |           |       |          |  |   |

\* Nährwerte je 100 g essbaren Anteils: Bei Geflügel handelt es sich um ein Naturprodukt, Nährwertangaben unterliegen natürlichen, teilweise hohen Schwankungen. Es ist zu berücksichtigen, dass die Schwankungen größer sein können als zugestandene Toleranzen. Alle Angaben daher unter Vorbehalt.



Die Chicken-Macher.

## Hähnchenbrust in Pesto-Sahne



(für 4 Personen)  
Zutaten:  
800 g Hähnchenbrustfilet  
500 g Zuckerschoten  
6-7 TL Pesto (Glas)  
2 mittelgroße Tomaten  
Salz, weißer Pfeffer  
1-2 EL Olivenöl  
250 g Schlagsahne  
1-2 EL heller Soßenbinder  
500 g Bandnudeln

- 1 Zuckerschoten putzen, waschen. In wenig kochendem Salzwasser zugedeckt 3-4 Minuten dünsten. Anschließend das Wasser abgießen.
- 2 Die Hähnchenbrustfilets waschen und trockentupfen. Im heißen Öl pro Seite ca. 3 Minuten kräftig anbraten. Filets würzen und herausnehmen.
- 3 Bratensatz mit der Sahne ablöschen, aufkochen und leicht binden. Pesto unterrühren. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Zuckerschoten in eine gefettete Auflaufform füllen. Filets darauf legen und Pesto-Sahne darüber gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft: 175°C) 10-15 Minuten backen.
- 5 Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser 8-10 Minuten garen. Tomaten waschen, vierteln, entkernen und würfeln. Nudeln abgießen. Anschließend alles anrichten und mit den Tomatenwürfeln bestreuen.



### TOPSELLER (UNEGART) -TK-



| EAN Nr. | Artikelbezeichnung | Kalibrierung | Kartoninhalt Stück | Kartoninhalt Gewicht | Nährwerte pro 100 g* | Einsatzempfehlung/ Zubereitung |
|---------|--------------------|--------------|--------------------|----------------------|----------------------|--------------------------------|
|---------|--------------------|--------------|--------------------|----------------------|----------------------|--------------------------------|

#### Hähnchen-Minutensteaks „Natur“

|   |          |   |          |        |        |  |
|---|----------|---|----------|--------|--------|--|
|  | 00 907 5 | Zartes, saftiges Hähnchenbrustfilet, mit 8 % Flüssigwürzung, mild mariniert | ca. 80 g | ca. 37 | 3,0 kg | 96 kcal; 405 kJ;<br>1,9 g Fett;<br>19,6 g Eiweiß;<br>0,1 g Kohlenhydrate |
|---|----------|---|----------|--------|--------|--|



#### Hähnchen-Gyros

|   |         |   |  |  |        |   |
|---|---------|---|--|--|--------|---|
|  | 40240 1 | aus der Hähnchenoberkeule geschnitten, nach Gyros-Art gewürzt, mit 8 % würzender Marinade |  |  | 3,0 kg | 155 kcal; 645 kJ;<br>9,2 g Fett;<br>17 g Eiweiß;<br>0,5 g Kohlenhydrate |
|---|---------|---|--|--|--------|---|



### TOPSELLER (GEGART) -TK-



#### Hähnchenbrustfilet, wie gewachsen

|   |         |   |           |        |        |  |
|---|---------|---|-----------|--------|--------|--|
|  | 40402 3 | <b>Hähnchenbrustfilet, unpaniert, gebräunt</b><br>Zartes, saftiges Hähnchenbrustfilet, mit 8 % Flüssigwürzung | ca. 120 g | ca. 25 | 3,0 kg | 104 kcal; 441 kJ;<br>1,2 g Fett;<br>22,8 g Eiweiß<br>0,5 g Kohlenhydrate |
|  | 40403 0 | <b>Hähnchenbrustfilet, paniert</b><br>Zartes, saftiges Hähnchenbrustfilet, mit 8 % Flüssigwürzung             | ca. 120 g | ca. 25 | 3,0 kg | 203 kcal; 851 kJ;<br>8,3 g Fett;<br>17 g Eiweiß;<br>15 g Kohlenhydrate   |
|   | 40409 2 |   | ca. 160 g | ca. 18 | 3,0 kg | 204 kcal; 854 kJ;<br>9,3 g Fett;<br>15 g Eiweiß;<br>15 g Kohlenhydrate   |



\* Nährwerte je 100 g essbaren Anteils: Bei Geflügel handelt es sich um ein Naturprodukt, Nährwertangaben unterliegen natürlichen, teilweise hohen Schwankungen. Es ist zu berücksichtigen, dass die Schwankungen größer sein können als zugestandene Toleranzen. Alle Angaben daher unter Vorbehalt.

### TOPSELLER (GEGART) -TK-



| EAN Nr. | Artikelbezeichnung | Kalibrierung | Kartoninhalt Stück | Kartoninhalt Gewicht | Nährwerte pro 100 g* | Einsatzempfehlung/ Zubereitung |
|---------|--------------------|--------------|--------------------|----------------------|----------------------|--------------------------------|
|---------|--------------------|--------------|--------------------|----------------------|----------------------|--------------------------------|

#### Chicken Filetto Rustikal

|   |          |   |           |        |        |  |
|---|----------|---|-----------|--------|--------|--|
|  | 00 856 6 | Aus gewachsenen Hähnchenbrustfilets zusammengefügt, mit 8 % Flüssigwürzung, paniert mit einer groben, knusprigen Panade | ca. 110 g | ca. 27 | 3,0 kg | 182 kcal; 766 kJ;<br>7 g Fett;<br>12,6 g Eiweiß;<br>17,5 g Kohlenhydrate |
|---|----------|---|-----------|--------|--------|--|



#### Hähnchen-Schnitte „Art Cordon Bleu“

|   |          |   |           |        |        |  |
|---|----------|---|-----------|--------|--------|--|
|  | 00 521 3 | Zarte, saftige Schnitten aus zerkleinertem Hähnchenfleisch zusammengefügt, mit 8 % Flüssigwürzung, gefüllt mit Putenformfleischschinken und Käse, umhüllt von einer knusprigen Panade | ca. 150 g | ca. 20 | 3,0 kg | 195 kcal; 819 kJ;<br>8,8 g Fett;<br>13,4 g Eiweiß;<br>15,6 g Kohlenhydrate |
|---|----------|---|-----------|--------|--------|--|



#### Hähnchen-Cordon Bleu „Alpenländer Art“, wie gewachsen, anfrüht

|   |          |  |           |        |        |  |
|---|----------|--|-----------|--------|--------|--|
|  | 00 958 7 | Hähnchenbrustfilet, wie gewachsen, gefüllt mit einer herzhaften Schmelzkäsezubereitung und Putenformfleischschinken (aus Putenfleischstücken zusammengefügt), mit 8 % Flüssigwürzung, paniert, anfrüht | ca. 160 g | ca. 18 | 3,0 kg | 180 kcal; 757 kJ;<br>7,6 g Fett;<br>18 g Eiweiß;<br>10 g Kohlenhydrate |
|---|----------|--|-----------|--------|--------|--|



#### Hähnchen-Schnitte „Wiener Art“

|   |          |  |           |        |        |  |
|---|----------|--|-----------|--------|--------|--|
|  | 00 538 1 | Zarte, saftige Schnitten aus z.T. fein zerkleinertem Hähnchenfleisch zusammengefügt, umhüllt von einer knusprigen Panade, mit 8 % Flüssigwürzung | ca. 125 g | ca. 24 | 3,0 kg | 206 kcal; 862 kJ;<br>9,2 g Fett;<br>13,2 g Eiweiß;<br>17,5 g Kohlenhydrate |
|---|----------|--|-----------|--------|--------|--|



#### Chicken Flakes, wie gewachsen

|   |          |   |        |  |        |  |
|---|----------|---|--------|--|--------|--|
|  | 00 937 2 | Zartes saftiges, geschnittenes Hähnchenbrustfilet, mit 8 % Flüssigwürzung, gebräunt | 6-20 g |  | 3,0 kg | 101 kcal; 428 kJ<br>1,0 g Fett;<br>21,0 g Eiweiß;<br>2,0 g Kohlenhydrate |
|---|----------|---|--------|--|--------|--|



\* Nährwerte je 100 g essbaren Anteils: Bei Geflügel handelt es sich um ein Naturprodukt, Nährwertangaben unterliegen natürlichen, teilweise hohen Schwankungen. Es ist zu berücksichtigen, dass die Schwankungen größer sein können als zugestandene Toleranzen. Alle Angaben daher unter Vorbehalt.



Die Chicken-Macher.



TOPSELLER (GEGART) -TK-



| EAN Nr. | Artikelbezeichnung | Kalibrierung | Kartoninhalt Stück | Kartoninhalt Gewicht | Nährwerte pro 100 g* | Einsatzempfehlung/ Zubereitung |
|---------|--------------------|--------------|--------------------|----------------------|----------------------|--------------------------------|
|---------|--------------------|--------------|--------------------|----------------------|----------------------|--------------------------------|

Chicken Ribs BBQ



|          |   |          |        |        |   |  |
|----------|---|----------|--------|--------|---|--|
| 00 935 8 | Zartes, saftiges Hähnchenfleisch, mit 8 % würziger Marinade, geformt, ummantelt von einer Barbeque-Glasur | ca. 80 g | ca. 37 | 3,0 kg | 123 kcal; 519 kJ;<br>3 g Fett;<br>22 g Eiweiß;<br>2 g Kohlenhydrate |  |
|----------|---|----------|--------|--------|---|--|

Chicken Ribs Kräuter-Pfeffer



|          |  |          |        |        |   |  |
|----------|--|----------|--------|--------|---|--|
| 00 936 5 | Zartes, saftiges Hähnchenfleisch, mit 8 % würziger Marinade, geformt, ummantelt von einer Kräuter-Pfeffer-Glasur | ca. 80 g | ca. 37 | 3,0 kg | 127 kcal; 536 kJ;<br>3 g Fett;<br>23 g Eiweiß;<br>2 g Kohlenhydrate |  |
|----------|--|----------|--------|--------|---|--|

Hähnchen-„Steaklett classic“



|          |  |          |        |        |   |  |
|----------|--|----------|--------|--------|---|--|
| 00 960 0 | geformt aus z.T. fein zerkleinertem Hähnchenbrustfilet, mit 8 % Flüssigwürzung, gewürzt, mit Grillstreifen | ca. 95 g | ca. 30 | 3,0 kg | 121 kcal; 511 kJ;<br>3,2 g Fett;<br>20 g Eiweiß;<br>3,1 g Kohlenhydrate |  |
|----------|--|----------|--------|--------|---|--|

Chicken Burger Patty



|          |   |           |        |        |   |  |
|----------|---|-----------|--------|--------|---|--|
| 00 952 5 | <b>Chicken Burger Patty im Backteig</b>   | ca. 60 g  | ca. 50 | 3,0 kg | 222 kcal; 928 kJ;<br>11,9 g Fett;<br>11,9 g Eiweiß;<br>16,8 g Kohlenhydrate |  |
| 00 951 8 | Chicken Burger Patty aus z.T. fein zerkleinertem Hähnchenfleisch zusammengefügt, mit 8 % Flüssigwürzung | ca. 100 g | ca. 30 | 3,0 kg |   |  |



|          |  |          |        |        |  |  |
|----------|--|----------|--------|--------|--|--|
| 00 823 8 | <b>Chicken Burger Patty mit rötlicher Panade</b><br>Geformt aus zerkleinertem Hähnchenfleisch, mit 8 % Flüssigwürzung, paniert | ca. 80 g | ca. 37 | 3,0 kg | 241 kcal; 1009 kJ;<br>13,4 g Fett;<br>13,1 g Eiweiß;<br>17,1 g Kohlenhydrate |  |
|----------|--|----------|--------|--------|--|--|

Geflügel Köttbullar



|          |   |          |         |        |  |  |
|----------|---|----------|---------|--------|--|--|
| 00 957 0 | Geflügel-Hackfleischbällchen mit 8 % Flüssigwürzung, gewürzt, mit Zwiebeln, geformt | ca. 15 g | ca. 200 | 3,0 kg | 210 kcal; 876 kJ;<br>12 g Fett;<br>16 g Eiweiß;<br>9,4 g Kohlenhydrate |  |
|----------|---|----------|---------|--------|--|--|

TOPSELLER (GEGART) -TK-



| EAN Nr. | Artikelbezeichnung | Kalibrierung | Kartoninhalt Stück | Kartoninhalt Gewicht | Nährwerte pro 100 g* | Einsatzempfehlung/ Zubereitung |
|---------|--------------------|--------------|--------------------|----------------------|----------------------|--------------------------------|
|---------|--------------------|--------------|--------------------|----------------------|----------------------|--------------------------------|

Geflügel Hackfleischröllchen „Cevapcici Art“



|          |  |          |         |        |   |  |
|----------|--|----------|---------|--------|---|--|
| 00 939 6 | Geflügel-Hackfleischröllchen mit 8 % Flüssigwürzung, mit Zwiebeln, geformt | ca. 30 g | ca. 100 | 3,0 kg | 204 kcal; 852 kJ;<br>12 g Fett;<br>14 g Eiweiß;<br>10 g Kohlenhydrate |  |
|----------|--|----------|---------|--------|---|--|

Geflügelfrikadelle



|          |  |           |        |        |  |  |
|----------|--|-----------|--------|--------|--|--|
| 00 816 0 | <b>Geflügelfrikadelle, mit Zwiebeln</b><br>Herzhaft gewürzte Geflügelfrikadellen, nach Hausfrauen-Art gewürzt, mit frischen Zwiebeln hergestellt | ca. 100 g | ca. 30 | 3,0 kg | 203 kcal; 845 kJ;<br>13 g Fett;<br>13,4 g Eiweiß;<br>8 g Kohlenhydrate |  |
|----------|--|-----------|--------|--------|--|--|



|          |   |           |        |        |  |  |
|----------|---|-----------|--------|--------|--|--|
| 00 561 9 | <b>Geflügelfrikadelle, ohne Zwiebeln</b><br>Herzhaft gewürzte Geflügelfrikadellen | ca. 120 g | ca. 60 | 7,2 kg | 205 kcal; 854 kJ;<br>12,6 g Fett;<br>14 g Eiweiß;<br>8,8 g Kohlenhydrate |  |
|----------|---|-----------|--------|--------|--|--|

HÄHNCHENBRUSTFILET (SPEZIAL) -TK-



> ohne Flüssigwürzung > am Knochen gereiftes Filet > besonders zart

Hähnchenbrustfilet



|          |  |           |        |        |   |  |
|----------|--|-----------|--------|--------|---|--|
| 00 864 1 | <b>Hähnchenbrustfilet Teilstück ohne Haut</b><br>ohne Innenfilet, HKL A        | ca. 120 g | ca. 25 | 3,0 kg | 95 kcal; 405 kJ;<br><1 g Fett;<br>22,6 g Eiweiß;<br>0 g Kohlenhydrate   |  |
| 00 865 8 | <b>Hähnchenbrustfilet Teilstück ohne Haut</b><br>ohne Innenfilet, HKL A        | ca. 140 g | ca. 21 | 3,0 kg |   |  |
| 00 866 5 | <b>Hähnchenbrustfilet Teilstück ohne Haut</b><br>ohne Innenfilet, HKL A        | ca. 160 g | ca. 18 | 3,0 kg |   |  |
| 00 867 2 | <b>Hähnchenbrustfilet Teilstück mit Haut</b><br>ohne Innenfilet, Bulk gefroren | ca. 160 g | ca. 18 | 3,0 kg | 111 kcal; 468 kJ<br>2,3 g Fett;<br>20,7 g Eiweiß<br>1,7 g Kohlenhydrate |  |

\* Nährwerte je 100 g essbaren Anteils: Bei Geflügel handelt es sich um ein Naturprodukt, Nährwertangaben unterliegen natürlichen, teilweise hohen Schwankungen. Es ist zu berücksichtigen, dass die Schwankungen größer sein können als zugestandene Toleranzen. Alle Angaben daher unter Vorbehalt.

\* Nährwerte je 100 g essbaren Anteils: Bei Geflügel handelt es sich um ein Naturprodukt, Nährwertangaben unterliegen natürlichen, teilweise hohen Schwankungen. Es ist zu berücksichtigen, dass die Schwankungen größer sein können als zugestandene Toleranzen. Alle Angaben daher unter Vorbehalt.



XXL VS. MINI -TK-



| EAN Nr. | Artikelbezeichnung | Kalibrierung | Kartoninhalt Stück | Kartoninhalt Gewicht | Nährwerte pro 100g* | Einsatzempfehlung/ Zubereitung |
|---------|--------------------|--------------|--------------------|----------------------|---------------------|--------------------------------|
|---------|--------------------|--------------|--------------------|----------------------|---------------------|--------------------------------|

Hähnchenschnitzel XXL



|          |   |          |        |           |  |  |
|----------|---|----------|--------|-----------|--|--|
| 00 946 4 | Zarte, saftige Hähnchenbrustfilets, mit 8 % Flüssigwürzung, paniert, ungegart | ca. 250g | ca. 10 | 2 x 1250g | 159 kcal; 673 kJ;<br>1,2 g Fett;<br>18 g Eiweiß;<br>19 g Kohlenhydrate |  |
|----------|---|----------|--------|-----------|--|--|

Hähnchen-Mini-Schnitzel, anfrittiert



|          |   |          |  |       |  |  |
|----------|---|----------|--|-------|--|--|
| 00 922 8 | Aus zarten, saftigen Hähnchenbrustfilets geschnitten, mit 8 % Flüssigwürzung, paniert, anfrittiert, <b>gegart</b> | 32 - 62g |  | 3,0kg | 226 kcal; 946 kJ;<br>9,9 g Fett;<br>16 g Eiweiß;<br>17,5 g Kohlenhydrate |  |
|----------|---|----------|--|-------|--|--|

Mini-Hähnchen-Schnitzel nach Art „Cordon Bleu“, anfrittiert



|          |  |          |        |       |  |  |
|----------|--|----------|--------|-------|--|--|
| 00 938 9 | Zarte, saftige Hähnchenbrustfilets, mit 8 % Flüssigwürzung, gefüllt mit einer Käse-Schinken-Füllung, paniert, anfrittiert, <b>gegart</b> | ca. 100g | ca. 30 | 3,0kg | 175 kcal; 735 kJ;<br>7 g Fett;<br>16 g Eiweiß;<br>11,9 g Kohlenhydrate |  |
|----------|--|----------|--------|-------|--|--|

Geflügel-Portionsschnitte, anfrittiert



|          |   |         |        |       |  |  |
|----------|---|---------|--------|-------|--|--|
| 00 945 7 | Aus fein zerkleinertem Hähnchen- und Putenfleisch zusammengefügt, mit 8 % Flüssigwürzung, anfrittiert, <b>gegart</b> , gebräunt | ca. 85g | ca. 35 | 3,0kg | 208 kcal; 868 kJ;<br>14,4 g Fett;<br>19,7 g Eiweiß;<br>0 g Kohlenhydrate |  |
|----------|---|---------|--------|-------|--|--|

\* Nährwerte je 100g essbaren Anteils: Bei Geflügel handelt es sich um ein Naturprodukt, Nährwertangaben unterliegen natürlichen, teilweise hohen Schwankungen. Es ist zu berücksichtigen, dass die Schwankungen größer sein können als zugestandene Toleranzen. Alle Angaben daher unter Vorbehalt.

BONELESS WINGS -TK-



| EAN Nr. | Artikelbezeichnung | Kalibrierung | Kartoninhalt Stück | Kartoninhalt Gewicht | Nährwerte pro 100g* | Einsatzempfehlung/ Zubereitung |
|---------|--------------------|--------------|--------------------|----------------------|---------------------|--------------------------------|
|---------|--------------------|--------------|--------------------|----------------------|---------------------|--------------------------------|

Boneless Wings, „Honey BBQ“, wie gewachsen, anfrittiert



|          |   |         |                                 |       |  |  |
|----------|---|---------|---------------------------------|-------|--|--|
| 00 947 1 | Hähnchenbrustfiletstücke mit 8 % Flüssigwürzung, in knuspriger Panade, anfrittiert, <b>gegart</b> , mit Honey BBQ Sauce | ca. 27g | 1 x 2.500g<br>2 x 250g<br>Sauce | 3,0kg | 210 kcal; 883 kJ;<br>8 g Fett;<br>15 g Eiweiß;<br>19 g Kohlenhydrate |  |
|----------|---|---------|---------------------------------|-------|--|--|

Boneless Wings, „Sweet Chili“, wie gewachsen, anfrittiert



|          |   |         |                                 |       |   |  |
|----------|---|---------|---------------------------------|-------|---|--|
| 00 949 5 | Hähnchenbrustfiletstücke mit 8 % Flüssigwürzung, in knuspriger Panade, anfrittiert, <b>gegart</b> , mit Sweet Chili Sauce | ca. 27g | 1 x 2.500g<br>2 x 250g<br>Sauce | 3,0kg | 220 kcal; 925 kJ;<br>10 g Fett;<br>15 g Eiweiß;<br>19 g Kohlenhydrate |  |
|----------|---|---------|---------------------------------|-------|---|--|

\* Nährwerte je 100g essbaren Anteils: Bei Geflügel handelt es sich um ein Naturprodukt, Nährwertangaben unterliegen natürlichen, teilweise hohen Schwankungen. Es ist zu berücksichtigen, dass die Schwankungen größer sein können als zugestandene Toleranzen. Alle Angaben daher unter Vorbehalt.

1. Die tiefgekühlten Boneless Wings aus der Packung nehmen.



2. Ca. 3,5 Minuten in der Fritteuse zubereiten.



3. Die Boneless Wings in der beiliegenden Sauce wenden.



4. Saftig-lecker: Die Boneless Wings sind bereit zum Knabbern!



**BONELESS WINGS**

**ISS KNOCHENLOS!**  
Die Chicken-Macher.



Die Chicken-Macher.



## Chicken Pommes mit orientalischem Blattspinat

(für 4 Personen)  
Zutaten:  
240g Chicken Pommes  
30g Mandelstifte  
1-2 Schalotten  
1-2 Knoblauchzehen  
10g Ingwer  
1 EL Öl  
je 1/4 TL gemahlener Koriander und Zimt  
je 1 Msp. Cayennepfeffer und Muskat  
2 EL Gemüsebrühe  
450g Blattspinat  
40g Rosinen  
2 EL Crème fraîche  
Salz  
schwarzer Pfeffer

- Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
- Schalotten, Knoblauch und Ingwer schälen, fein würfeln und in einem breiten Topf in dem Öl andünsten. Koriander, Zimt, Cayennepfeffer und Muskat dazugeben und kurz anrösten.
- Brühe und Spinat dazugeben. Wenn der Spinat aufgetaut ist, Rosinen und Crème fraîche zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und unter Rühren ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mandeln unterrühren.
- Chicken Pommes nach Etikettaufschrift zubereiten und mit dem Spinat servieren.



### FINGERFOOD (GEGART) -TK-



| EAN Nr. | Artikelbezeichnung | Kalibrierung | Kartoninhalt Stück | Kartoninhalt Gewicht | Nährwerte pro 100g* | Einsatzempfehlung/Zubereitung |
|---------|--------------------|--------------|--------------------|----------------------|---------------------|-------------------------------|
|---------|--------------------|--------------|--------------------|----------------------|---------------------|-------------------------------|

#### Chicken Nuggets im Backteig, anfrittiert

|   |          |   |         |        |  |  |
|---|----------|---|---------|--------|--|--|
|  | 00 545 9 | Hähnchen Nuggets aus fein zerkleinertem Hähnchenfleisch zusammengefügt, mit 8% Flüssigwürzung, paniert, anfrittiert | ca. 20g | 3,0kg  | 222 kcal; 928 kJ;<br>11,9g Fett;<br>11,9g Eiweiß;<br>16,8g Kohlenhydrate |  |
|   | 00 924 2 |   | ca. 20g | 10,0kg |  |  |

#### Chicken Crossies, wie gewachsen, anfrittiert

|   |          |   |  |       |   |   |
|---|----------|---|--|-------|---|---|
|  | 00 953 2 | Hähnchen-Innenfilet-Stücke wie gewachsen, mit 8% Flüssigwürzung, paniert, anfrittiert |  | 3,0kg | 219 kcal; 921 kJ;<br>8,8g Fett;<br>14g Eiweiß;<br>21g Kohlenhydrate |  |
|   |          |   |  |       |   |   |

#### Chicken Strips „American Style“, wie gewachsen, anfrittiert

|   |          |  |        |       |  |   |
|---|----------|--|--------|-------|--|---|
|  | 00 849 8 | Saftige Hähnchenbrustfilet-Streifen, wie gewachsen, in knusprigem Panademantel, mit 8% Flüssigwürzung, anfrittiert | 15-35g | 3,0kg | 209 kcal; 877 kJ;<br>10,2g Fett;<br>15,9g Eiweiß;<br>13,9g Kohlenhydrate |  |
|   |          |  |        |       |  |   |

#### Chicken Strips „Spicy Style“, wie gewachsen

|   |          |   |        |       |  |   |
|---|----------|---|--------|-------|--|---|
|  | 00 848 1 | Saftige Hähnchenbrustfilet-Streifen, mit 8% Flüssigwürzung, in knusprigem, scharf-würzigem Panademantel | 15-35g | 3,0kg | 219 kcal; 913 kJ;<br>10,8g Fett;<br>13,6g Eiweiß;<br>16,8g Kohlenhydrate |  |
|   |          |   |        |       |  |   |

#### Chicken Strips „Brezel Style“

|   |          |  |        |       |   |   |
|---|----------|--|--------|-------|---|---|
|  | 00 959 4 | Hähnchenbrustfilet-Streifen, mit 8% Flüssigwürzung, umhüllt von einer knusprigen Panade mit Salzstangenstückchen | 15-35g | 3,0kg | 245 kcal; 1025 kJ;<br>13g Fett;<br>14g Eiweiß;<br>18g Kohlenhydrate |  |
|   |          |  |        |       |   |   |

#### Chicken Popcorn Hot & Spicy, wie gewachsen

|   |          |  |  |       |   |   |
|---|----------|--|--|-------|---|---|
|  | 00 851 1 | Saftige Hähnchenbrustfilet-Stückchen, wie gewachsen, mit scharf-würzigem Aroma, in knusprigem Panademantel |  | 3,0kg | 270 kcal; 1132 kJ;<br>11,5g Fett;<br>13,5g Eiweiß;<br>28g Kohlenhydrate |  |
|   |          |  |  |       |   |   |

### FINGERFOOD (GEGART) -TK-



| EAN Nr. | Artikelbezeichnung | Kalibrierung | Kartoninhalt Stück | Kartoninhalt Gewicht | Nährwerte pro 100g* | Einsatzempfehlung/Zubereitung |
|---------|--------------------|--------------|--------------------|----------------------|---------------------|-------------------------------|
|---------|--------------------|--------------|--------------------|----------------------|---------------------|-------------------------------|

#### Chicken Spare Ribs

|   |          |  |         |       |  |  |
|---|----------|--|---------|-------|--|--|
|  | 00 850 4 | Saftige Hähnchenoberkeulen, schmal entlang dem Knochen geschnitten (ohne Haut), mit 8% Flüssigwürzung, leicht gewürzt mit einer tomatig-rauchigen Note | 60-120g | 3,0kg | 145 kcal; 607 kJ;<br>7,5g Fett;<br>17,9g Eiweiß;<br>1,5g Kohlenhydrate |  |
|   |          |  |         |       |  |  |

#### Chicken Balls „American Style“, anfrittiert

|   |          |  |         |       |  |   |
|---|----------|--|---------|-------|--|---|
|  | 00 911 2 | Hähnchenbrustfilets mit 8% Flüssigwürzung, in Würfel geschnitten, paniert, anfrittiert | ca. 10g | 3,0kg | 210 kcal; 880 kJ;<br>10g Fett;<br>14g Eiweiß;<br>16g Kohlenhydrate |  |
|   |          |  |         |       |  |   |

#### Chicken Pommes

|   |          |   |         |       |  |   |
|---|----------|---|---------|-------|--|---|
|  | 00 943 3 | Chicken Pommes aus fein zerkleinertem Hähnchenfleisch in Stäbchenform, mit 8% Flüssigwürzung, umhüllt von einer knusprigen Panade | ca. 15g | 3,0kg | 223 kcal; 934 kJ;<br>11g Fett;<br>15g Eiweiß;<br>16g Kohlenhydrate |  |
|   |          |   |         |       |  |   |

#### Hähnchen Nuggets

|   |          |  |        |       |   |   |
|---|----------|--|--------|-------|---|---|
|  | 00 544 2 | Hähnchen Nuggets geformt aus zerkleinertem Hähnchenfleisch, mit 8% Flüssigwürzung, paniert | 18-25g | 3,0kg | 198 kcal; 830 kJ;<br>8,6g Fett;<br>13,1g Eiweiß;<br>17g Kohlenhydrate |  |
|   |          |  |        |       |   |   |

#### Hähnchen Knusperfiletspitzen, wie gewachsen, anfrittiert

|   |          |  |         |       |   |   |
|---|----------|--|---------|-------|---|---|
|  | 00 164 2 | Zartes, saftiges Hähncheninnenfilet, mit 8% Flüssigwürzung, von einer knusprigen Panade umhüllt, anfrittiert | ca. 40g | 3,0kg | 209 kcal; 876 kJ;<br>9,9g Fett;<br>14g Eiweiß;<br>16g Kohlenhydrate |  |
|   |          |  |         |       |   |   |

#### Geflügel Hot Dogs

|   |          |  |     |       |        |  |   |
|---|----------|--|-----|-------|--------|--|---|
|  | 00 956 3 | Geflügelwürstchen, pasteurisiert, vakuumiert | 45g | 2 x 8 | 1,52kg | 267 kcal; 1145 kJ;<br>24g Fett; 14g Eiweiß;<br>1g Kohlenhydrate  |  |
|   |          | Soft Hot Dog Brötchen, geschnitten           | 50g | 16    |        | 310 kcal; 1300 kJ;<br>6,5g Fett; 9g Eiweiß;<br>53g Kohlenhydrate |   |

\* Nährwerte je 100g essbaren Anteils: Bei Geflügel handelt es sich um ein Naturprodukt, Nährwertangaben unterliegen natürlichen, teilweise hohen Schwankungen. Es ist zu berücksichtigen, dass die Schwankungen größer sein können als zugestandene Toleranzen. Alle Angaben daher unter Vorbehalt.

\* Nährwerte je 100g essbaren Anteils: Bei Geflügel handelt es sich um ein Naturprodukt, Nährwertangaben unterliegen natürlichen, teilweise hohen Schwankungen. Es ist zu berücksichtigen, dass die Schwankungen größer sein können als zugestandene Toleranzen. Alle Angaben daher unter Vorbehalt.



**FINGERFOOD (UNGEGART) -TK-**



| EAN Nr.   | Artikelbezeichnung   | Kalibrierung | Kartoninhalt Stück | Kartoninhalt Gewicht | Nährwerte pro 100 g*  | Einsatzempfehlung/ Zubereitung  |  |
|---|--|--------------|--------------------|----------------------|---|---|--|
| 400 28 23   | <b>Chicken Chips, wie gewachsen</b>  |              |                    |                      |   |   |  |
|  00 157 4   | Zarte, saftige Hähnchenbrustfiletstücke, paniert mit rötlicher Panade, mit 8 % Flüssigwürzung  | ca. 25 g     |                    | 3,0 kg               | 137 kcal; 579 kJ;<br>2 g Fett;<br>19,4 g Eiweiß;<br>10,3 g Kohlenhydrate    |  |  |
|  00 151 2 | Zarte, saftige Hähnchenbrustfiletstücke, knusprig paniert, mit 8 % Flüssigwürzung              | ca. 25 g     |                    | 3,0 kg               | 124 kcal; 527 kJ;<br>0,8 g Fett;<br>18,1 g Eiweiß;<br>11,2 g Kohlenhydrate  |   |  |
|  00 819 9 |  | ca. 25 g     |                    | 3,0 kg               |   |   |  |
| <b>Hähnchen Nuggets, anfrittiert</b>  |  |              |                    |                      |   |   |  |
|  00 944 6 | aus zerkleinertem Hähnchenfleisch zusammengefügt, mit 8 % Flüssigwürzung, paniert, anfrittiert | ca. 20 g     |                    | 3,0 kg               | 217 kcal; 907 kJ;<br>11,2 g Fett;<br>13,2 g Eiweiß;<br>15,8 g Kohlenhydrate |   |  |
| <b>Hähnchen Picks</b>   |  |              |                    |                      |   |   |  |
|  00 572 5 | aus fein zerkleinertem Hähnchenbrustfilet zusammengefügt, mit 8 % Flüssigwürzung, paniert      | ca. 25 g     |                    | 3,0 kg               | 154 kcal; 652 kJ;<br>2 g Fett;<br>16 g Eiweiß;<br>18 g Kohlenhydrate        |   |  |

\* Nährwerte je 100 g essbaren Anteils: Bei Geflügel handelt es sich um ein Naturprodukt, Nährwertangaben unterliegen natürlichen, teilweise hohen Schwankungen. Es ist zu berücksichtigen, dass die Schwankungen größer sein können als zugestandene Toleranzen. Alle Angaben daher unter Vorbehalt.

**GEFÜLLTE SPEZIALITÄTEN -TK-**



| EAN Nr.  | Artikelbezeichnung   | Kalibrierung | Kartoninhalt Stück | Kartoninhalt Gewicht | Nährwerte pro 100 g*  | Einsatzempfehlung/ Zubereitung  |  |
|--|--|--------------|--------------------|----------------------|---|---|--|
| <b>Hähnchen-Brustfilet „Mexico-Art“, wie gewachsen, anfrittiert</b>                            |  |              |                    |                      |   |   |  |
|  00 930 3   | Zarte, saftige Hähnchenbrustfilets, mit 8 % Flüssigwürzung, gefüllt mit einer pikanten mexikanischen Füllung, anfrittiert, gebräunt, <b>gegart</b>                 | ca. 150 g    | ca. 20             | 3,0 kg               | 122 kcal; 516 kJ;<br>2 g Fett;<br>25 g Eiweiß;<br>1 g Kohlenhydrate       |  |  |
| <b>Hähnchen-Brustfilet „Frischkäse-Tomate-Basilikum“, wie gewachsen</b>                        |  |              |                    |                      |   |   |  |
|  00 926 6 | Zartes, saftiges Hähnchenbrustfilet, mit 8 % Flüssigwürzung, mit einer schmackhaften Frischkäse-Tomaten-Basilikum-Füllung, in einer knusprigen Panade, anfrittiert | ca. 150 g    | ca. 20             | 3,0 kg               | 177 kcal; 742 kJ;<br>8,9 g Fett;<br>16,2 g Eiweiß;<br>8,1 g Kohlenhydrate |   |  |
| <b>Hähnchen-Schenkel Roulade „Broccoli-Käse“</b>   |  |              |                    |                      |   |   |  |
|  00 814 6 | mit 8 % Flüssigwürzung und einer Broccoli-Käse-Füllung   | ca. 170 g    | ca. 17             | 3,0 kg               | 189 kcal; 787 kJ;<br>13 g Fett;<br>14 g Eiweiß;<br>4 g Kohlenhydrate      |   |  |
| <b>Geflügel-Hackfleisch-Schnitte nach „Griechischer Art“</b>                                   |  |              |                    |                      |   |   |  |
|  00 940 2 | mit einer pikanten griechischen Käsezubereitung gefüllt, <b>gegart</b>   | ca. 150 g    | ca. 20             | 3,0 kg               | 217 kcal; 908 kJ;<br>13 g Fett;<br>18 g Eiweiß;<br>7,1 g Kohlenhydrate    |   |  |
| <b>Geflügel-Hackfleisch-Schnitte nach „Mediterraner Art“</b>                                   |  |              |                    |                      |   |   |  |
|  00 941 9 | mit einer pikanten mediterranen Füllung aus Oliven, Paprika, Tomaten und Mais, <b>gegart</b>   | ca. 150 g    | ca. 20             | 3,0 kg               | 195 kcal; 813 kJ;<br>11 g Fett;<br>16 g Eiweiß;<br>7,9 g Kohlenhydrate    |   |  |

\* Nährwerte je 100 g essbaren Anteils: Bei Geflügel handelt es sich um ein Naturprodukt, Nährwertangaben unterliegen natürlichen, teilweise hohen Schwankungen. Es ist zu berücksichtigen, dass die Schwankungen größer sein können als zugestandene Toleranzen. Alle Angaben daher unter Vorbehalt.



Die Chicken-Macher.



PUTE -TK-



| EAN Nr. | Artikelbezeichnung | Kalibrierung | Kartoninhalt Stück | Kartoninhalt Gewicht | Nährwerte pro 100 g* | Einsatzempfehlung/ Zubereitung |
|---------|--------------------|--------------|--------------------|----------------------|----------------------|--------------------------------|
|---------|--------------------|--------------|--------------------|----------------------|----------------------|--------------------------------|

Putenschnitzel, wie gewachsen, unpaniert



|          |  |           |        |        |  |  |
|----------|--|-----------|--------|--------|--|--|
| 00 183 3 | Zarte, saftige Putenschnitzel aus der Putenbrust geschnitten, mit 8 % Flüssigwürzung | ca. 150 g | ca. 20 | 3,0 kg | 93 kcal; 393 kJ;<br>1,2 g Fett;<br>20 g Eiweiß;<br>0,5 g Kohlenhydrate |  |
|          |  | ca. 170 g | ca. 17 | 3,0 kg |  |  |

Putenschnitzel, wie gewachsen, paniert



|          |   |           |        |        |  |  |
|----------|---|-----------|--------|--------|--|--|
| 00 185 7 | Zarte, saftige Putenschnitzel aus der Putenbrust geschnitten, mit 8 % Flüssigwürzung, paniert | ca. 150 g | ca. 20 | 3,0 kg | 110 kcal; 465 kJ;<br>0,46 g Fett;<br>19 g Eiweiß;<br>7,3 g Kohlenhydrate |  |
|          |   |           |        |        |  |  |

Putenschnitzel, wie gewachsen, paniert, gegart, anfrittiert



|          |  |           |        |        |  |  |
|----------|--|-----------|--------|--------|--|--|
| 00 955 6 | Putenschnitzel aus zartem, saftigen Putenbrustfilet geschnitten, mit 8 % Flüssigwürzung, umhüllt von einer knusprigen Panade, anfrittiert, <b>gegart</b> | ca. 160 g | ca. 18 | 3,0 kg | 207 kcal; 869 kJ;<br>9,7 g Fett;<br>18,0 g Eiweiß;<br>12,0 g Kohlenhydrate |  |
|          |  |           |        |        |  |  |

Puten Cordon Bleu, wie gewachsen



|          |   |           |        |        |   |  |
|----------|---|-----------|--------|--------|---|--|
| 00 525 1 | Zarte, saftige Puten-Schnitzel aus der Putenbrust geschnitten, mit 8 % Flüssigwürzung, gefüllt mit Käse und Puten-Formfleischschinken (aus Putenfleischstücken zusammengefügt), umhüllt von einer knusprigen Panade | ca. 150 g | ca. 20 | 3,0 kg | 139 kcal; 587 kJ;<br>3,2 g Fett;<br>18,4 g Eiweiß;<br>9,2 g Kohlenhydrate |  |
|          |   |           |        |        |   |  |

\* Nährwerte je 100 g essbaren Anteils: Bei Geflügel handelt es sich um ein Naturprodukt, Nährwertangaben unterliegen natürlichen, teilweise hohen Schwankungen. Es ist zu berücksichtigen, dass die Schwankungen größer sein können als zugestandene Toleranzen. Alle Angaben daher unter Vorbehalt.

PUTE -TK-



| EAN Nr. | Artikelbezeichnung | Kalibrierung | Kartoninhalt Stück | Kartoninhalt Gewicht | Nährwerte pro 100 g* | Einsatzempfehlung/ Zubereitung |
|---------|--------------------|--------------|--------------------|----------------------|----------------------|--------------------------------|
|---------|--------------------|--------------|--------------------|----------------------|----------------------|--------------------------------|

Putenbrust



|          |  |            |  |           |   |  |
|----------|--|------------|--|-----------|---|--|
| 00 568 8 | Putenbrustfilet, ohne Haut, ohne Knochen | ca. 5000 g |  | ca. 10 kg | 105 kcal; 448 kJ;<br>1 g Fett;<br>24,1 g Eiweiß;<br>0 g Kohlenhydrate |  |
|          |  |            |  |           |   |  |

Puten-Rollbraten



|          |   |            |    |          |   |  |
|----------|---|------------|----|----------|---|--|
| 00 567 1 | Puten-Rollbraten ohne Haut, ohne Knochen, aus der Oberkeule | ca. 1000 g | 10 | 5 x 2 kg | 114 kcal; 485 kJ;<br>3,6 g Fett;<br>20,5 g Eiweiß;<br>0 g Kohlenhydrate |  |
|          |   |            |    |          |   |  |

\* Nährwerte je 100 g essbaren Anteils: Bei Geflügel handelt es sich um ein Naturprodukt, Nährwertangaben unterliegen natürlichen, teilweise hohen Schwankungen. Es ist zu berücksichtigen, dass die Schwankungen größer sein können als zugestandene Toleranzen. Alle Angaben daher unter Vorbehalt.



Die Chicken-Macher.

## Ente mit Selleriepüree und Rote Bete



(für 4 Personen)  
Zutaten:  
1 Junge Ente (ca. 2.000 g)  
500 g Knollensellerie  
200 ml Gemüsebrühe  
5 EL süße Sahne  
1 TL Butter  
Salz  
ger. Muskatnuss  
1 Zwiebel, 1 EL Öl  
500 g rote Bete  
2 EL Weißweinessig  
schwarzer Pfeffer  
2-3 kleine Orangen  
1 TL Honig

- Ente wie gewohnt im Ofen zubereiten.
- Sellerie schälen und grob würfeln. In 150ml Brühe und Sahne ca. 20 Minuten weich kochen. Butter dazugeben und pürieren. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.
- Zwiebel schälen und in sehr feine Streifen schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Rote Bete in Scheiben schneiden und dazugeben. Essig und restl. Brühe angießen und 5 Minuten sanft garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 1 Orange halbieren, eine Hälfte auspressen. Restliche Orange mit einem scharfen Messer so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Orangen in Scheiben schneiden. Orangensaft und Honig zu der Rote Bete geben. Orangenscheiben dazugeben und kurz erhitzen. Rote Bete mit Selleriepüree und Ente servieren.



### ENTE -TK-



| EAN Nr. | Artikelbezeichnung | Kalibrierung | Kartoninhalt Stück | Kartoninhalt Gewicht | Nährwerte pro 100 g* | Einsatzempfehlung/ Zubereitung |
|---------|--------------------|--------------|--------------------|----------------------|----------------------|--------------------------------|
|---------|--------------------|--------------|--------------------|----------------------|----------------------|--------------------------------|

#### Junge Ente, grillfertig

|  |         |                               |             |   |         |  |  |
|--|---------|-------------------------------|-------------|---|---------|--|--|
|  | 23550 4 | ohne Innereien, im Polybeutel | ca. 1.600 g | 6 | 9,6 kg  | 221 kcal; 961 kJ;<br>17,2 g Fett;<br>18,1 g Eiweiß;<br>< 1 g Kohlenhydrate |  |
|  | 23551 1 |                               | ca. 1.700 g | 6 | 10,2 kg |  |  |
|  | 23552 8 |                               | ca. 1.800 g | 6 | 10,8 kg |  |  |
|  | 23553 5 |                               | ca. 1.900 g | 6 | 11,4 kg |  |  |
|  | 23554 2 |                               | ca. 2.000 g | 6 | 12,0 kg |  |  |
|  | 23555 9 |                               | ca. 2.100 g | 6 | 12,6 kg |  |  |
|  | 23556 6 |                               | ca. 2.200 g | 6 | 13,2 kg |  |  |
|  | 23557 3 |                               | ca. 2.300 g | 6 | 13,8 kg |  |  |
|  | 23558 0 |                               | ca. 2.400 g | 4 | 9,6 kg  |  |  |
|  | 23560 3 |                               | ca. 2.600 g | 4 | 10,4 kg |  |  |

#### Junge Ente, bratfertig

|   |         |                              |             |   |         |  |  |
|---|---------|------------------------------|-------------|---|---------|--|--|
|  | 23400 2 | mit Innereien, im Polybeutel | ca. 1.600 g | 6 | 9,6 kg  | 221 kcal; 961 kJ;<br>17,2 g Fett;<br>18,1 g Eiweiß;<br>< 1 g Kohlenhydrate |  |
|   | 23401 9 |                              | ca. 1.700 g | 6 | 10,2 kg |  |  |
|   | 23402 6 |                              | ca. 1.800 g | 6 | 10,8 kg |  |  |
|   | 23403 3 |                              | ca. 1.900 g | 6 | 11,4 kg |  |  |
|   | 23404 0 |                              | ca. 2.000 g | 6 | 12,0 kg |  |  |
|   | 23405 7 |                              | ca. 2.100 g | 6 | 12,6 kg |  |  |
|   | 23406 4 |                              | ca. 2.200 g | 6 | 13,2 kg |  |  |
|   | 23407 1 |                              | ca. 2.300 g | 6 | 13,8 kg |  |  |
|   | 23474 3 |                              | ca. 2.400 g | 6 | 14,4 kg |  |  |

#### Peking-Ente, grillfertig

|   |         |                               |             |   |         |  |  |
|---|---------|-------------------------------|-------------|---|---------|--|--|
|  | 30551 1 | ohne Innereien, im Polybeutel | ca. 1.700 g | 6 | 10,2 kg | 221 kcal; 961 kJ;<br>17,2 g Fett;<br>18,1 g Eiweiß;<br>< 1 g Kohlenhydrate |  |
|   | 30552 8 |                               | ca. 1.800 g | 6 | 10,8 kg |  |  |
|   | 30553 5 |                               | ca. 1.900 g | 6 | 11,4 kg |  |  |
|   | 30554 2 |                               | ca. 2.000 g | 6 | 12,0 kg |  |  |
|   | 30555 9 |                               | ca. 2.100 g | 6 | 12,6 kg |  |  |
|   | 30556 6 |                               | ca. 2.200 g | 6 | 13,2 kg |  |  |

\* Nährwerte je 100 g essbaren Anteils: Bei Geflügel handelt es sich um ein Naturprodukt, Nährwertangaben unterliegen natürlichen, teilweise hohen Schwankungen. Es ist zu berücksichtigen, dass die Schwankungen größer sein können als zugestandene Toleranzen. Alle Angaben daher unter Vorbehalt.

### ENTE -TK-



| EAN Nr. | Artikelbezeichnung | Kalibrierung | Kartoninhalt Stück | Kartoninhalt Gewicht | Nährwerte pro 100 g* | Einsatzempfehlung/ Zubereitung |
|---------|--------------------|--------------|--------------------|----------------------|----------------------|--------------------------------|
|---------|--------------------|--------------|--------------------|----------------------|----------------------|--------------------------------|

#### Halbe gegarte Ente, entbeint

|  |         |                                  |           |        |         |   |  |
|--|---------|----------------------------------|-----------|--------|---------|---|--|
|  | 23570 2 | 2 Hälften vac., 12 halbe/6 ganze | ca. 320 g | 6 x 2  | 3,84 kg | 253 kcal; 1050 kJ;<br>19 g Fett;<br>20 g Eiweiß;<br>0,4 g Kohlenhydrate |  |
|  |         | 12 Hälften vakuumiert            | ca. 250 g | 3 x 12 | 9,0 kg  |   |  |
|  |         |                                  | ca. 268 g | 3 x 12 | 9,6 kg  |   |  |
|  |         |                                  | ca. 284 g | 3 x 12 | 10,2 kg |   |  |
|  |         |                                  | ca. 300 g | 3 x 12 | 10,8 kg |   |  |
|  |         |                                  | ca. 320 g | 3 x 12 | 11,4 kg |   |  |

#### Entenschenkel

|   |         |                                  |           |  |        |   |  |
|---|---------|----------------------------------|-----------|--|--------|---|--|
|  | 23534 4 | Gelenschnitt, 2 Stück vakuumiert | ca. 220 g |  | 6,0 kg | 256 kcal; 1063 kJ;<br>21 g Fett;<br>16 g Eiweiß;<br>0,8 g Kohlenhydrate |  |
|---|---------|----------------------------------|-----------|--|--------|---|--|

#### Entenbrustfilet

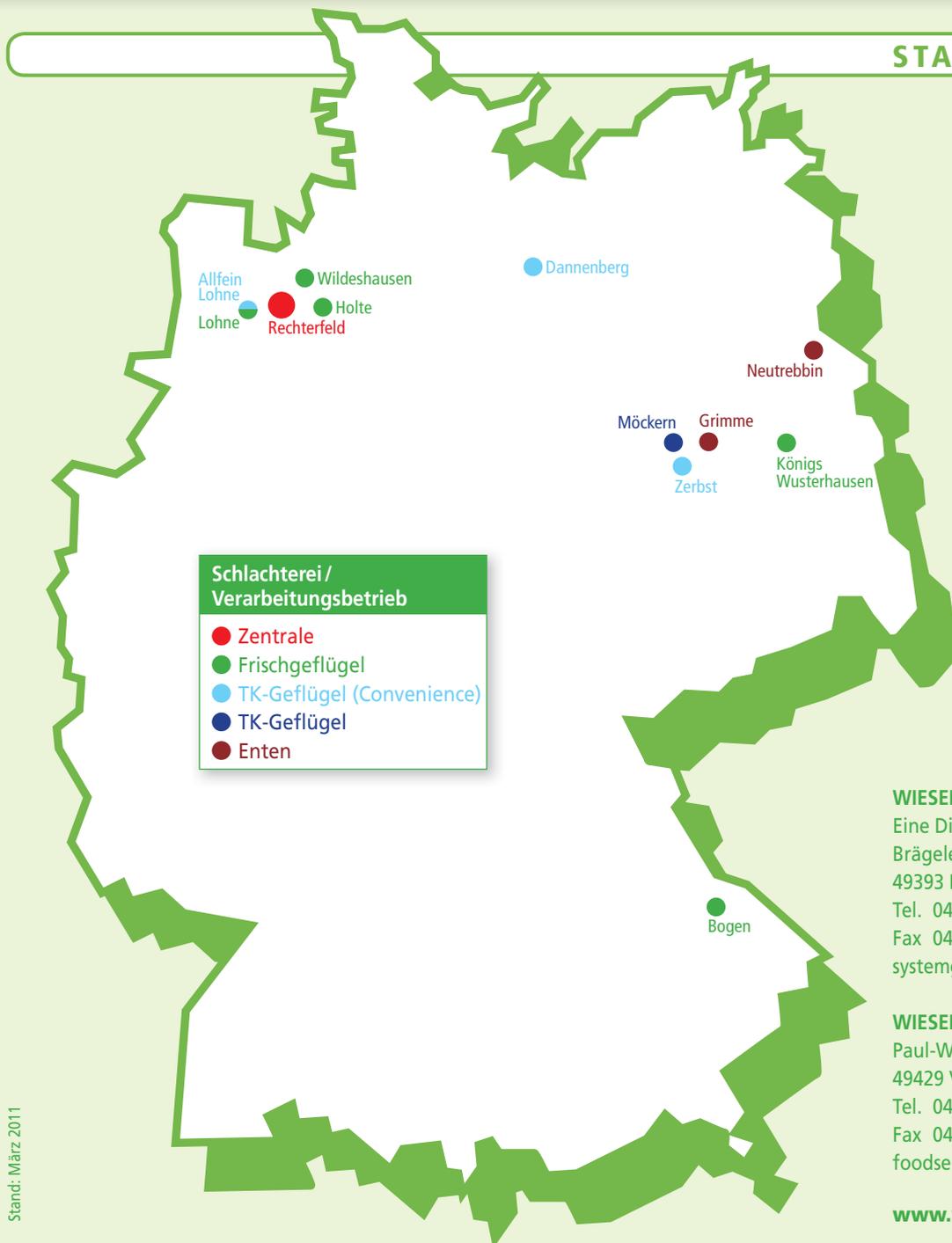
|   |         |                         |             |  |        |                                 |  |
|---|---------|-------------------------|-------------|--|--------|---------------------------------|--|
|  | 23530 6 | mit Haut, ohne Knochen, | 180 - 200 g |  | 6,0 kg | 195 kcal; 812 kJ;<br>14 g Fett; |  |
|   | 23531 3 | 2 Stück vakuumiert      | 200 - 220 g |  | 6,0 kg | 17 g Eiweiß;                    |  |
|   | 23532 0 |                         | 220 - 240 g |  | 6,0 kg | 0,3 g Kohlenhydrate             |  |
|   | 23533 7 |                         | ab 240 g    |  | 6,0 kg |                                 |  |

\* Nährwerte je 100 g essbaren Anteils: Bei Geflügel handelt es sich um ein Naturprodukt, Nährwertangaben unterliegen natürlichen, teilweise hohen Schwankungen. Es ist zu berücksichtigen, dass die Schwankungen größer sein können als zugestandene Toleranzen. Alle Angaben daher unter Vorbehalt.



*Die Chicken-Macher.*

## STANDORTE



### WIESENHOF Gastro-Service

Eine Division der Allfein Feinkost GmbH & Co.  
 Brägeler Str. 110  
 49393 Löhne  
 Tel. 04442-807 352  
 Fax 04442-807 334  
[systemgastronomie@wiesenhof.de](mailto:systemgastronomie@wiesenhof.de)

### WIESENHOF Geflügel-Kontor GmbH

Paul-Wesjohann-Str. 45  
 49429 Visbek  
 Tel. 04445-891 384  
 Fax 04445-891 395  
[foodservice@wiesenhof.de](mailto:foodservice@wiesenhof.de)

[www.wiesenhof-gastro-service.de](http://www.wiesenhof-gastro-service.de)