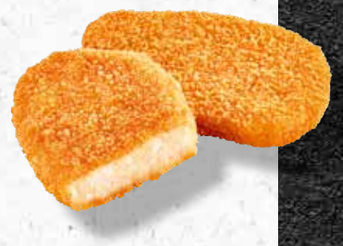
DIE GANZE WELT DES GEFLÜGELS

UND DES VEGANEN GENUSSES!

GENUSS FÜR ALLE!



Der **WIESENHOF Gastro-Service** präsentiert die ganze Welt des Geflügels – mit starken Marken und Welten. Beliebter Geflügelgenuss für Groß und Klein, für Jung und Alt, für alle. Für viele Gelegenheiten und Gerichte, für den täglichen Einsatz, für jeden Anspruch: lecker, vielfältig, abwechslungsreich und convenient. Und natürlich gehört ein vegetarisches bzw. veganes Angebot, wie z.B. Paul's PLANT BASED, selbstverständlich dazu. Der WIESENHOF Gastro-Service bietet die volle Auswahl!

Mehr Informationen – auch zum großen Angebot veganer Alternativen – jederzeit unter:
wiesenhof-gastroservice.de

Deutschlands führende Geflügel-Marke

WIESENHOF FRISCHE / TIEFKÜHL 4-9

CHICKEN & MORE SCHMIEDE — Rockiger Geflügel-Genuss von Timo Hinkelmann 12-15

WIESENHOF PRIVATHOF Geflügel — Die Marke für ein Mehr an Tierschutz 16-19

Produkt-Tabellen – detailliert & ausführlich: ab Seite 30

Die Snack-Marke des WIESENHOF Gastro-Service, mit drei Sortimenten:

paul's — Innovative Geflügel-Produkte in vielen Variationen 20-23

paul's PLUS — Kreative Geflügel-Snacks in 5-D Qualität 24-25

paul's PLANT BASED — Kreative Snacks ohne Fleisch 26-27

Die qualitätsbewusste Marke

28-29

EU-Ware aus eigener Produktion

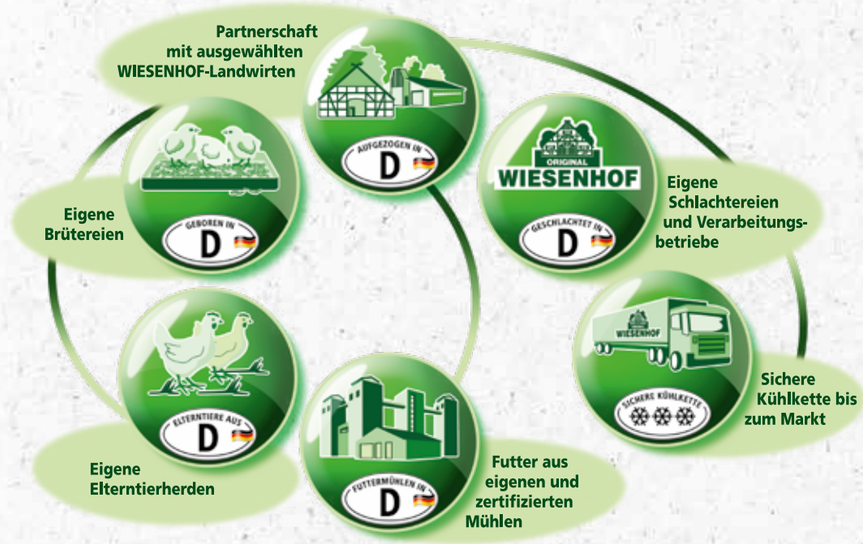
10-11

ORIGINAL WIESENHOF

Geflügel von deutschen Höfen

Qualität aus Deutschland!

WIESENHOF ist Deutschlands führende Geflügel-Marke – und serviert Geflügel aus Deutschland! Die Herkunftsgarantie und die 5-D-Qualität stehen für diesen besonderen WIESENHOF Vorteil. Qualitäts-Geflügel von WIESENHOF gibt es sowohl frisch als auch tiefgefroren, für alle Ansprüche.



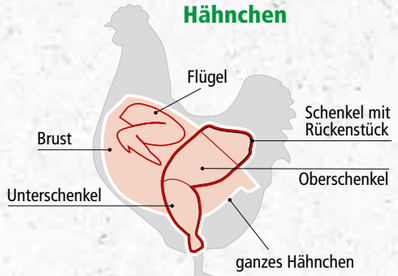
Herkunfts-Garantie und 5-D-Qualität.

Ob Elterntier, Brüterei, Aufzucht, Schlachtung und Verarbeitung oder die Futtermühlen – bei WIESENHOF ist alles in Deutschland und überwiegend im eigenen Unternehmen.
Eigene und unabhängige Kontrollen garantieren höchste Sicherheit, die durch Zertifizierungen von ISO über IFS bis zu QS belegt wird.

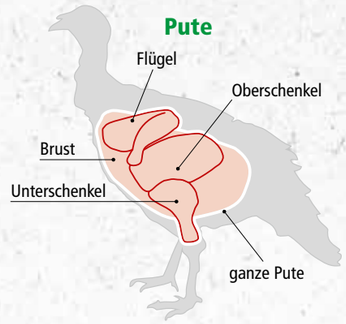
Geflügel – Stück für Stück ein Genuss

Geflügelfleisch ist lecker und beliebt. Ein Überblick zeigt, welche Genussmöglichkeiten Hähnchen, Pute und Ente bieten …

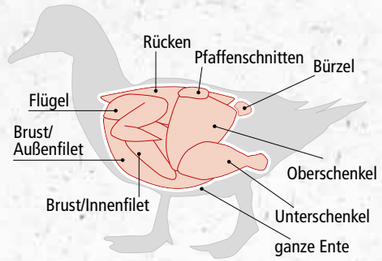
Hähnchen



Pute



Ente



ORIGINAL WIESENHOF

FRISCHE / TIEFKÜHL

HÄHNCHEN

Grillhähnchen
grillfertig, ungewürzt/gewürzt, gesteckt/gehockt, frisch/tiefgefroren, in diversen Kalibrierungen

Hähnchen-Schenkel, Gelenkschnitt
ungewürzt/gewürzt, frisch/tiefgefroren, in diversen Kalibrierungen

Hähnchen-Schenkel, mit Rückenstück
ungewürzt/gewürzt, frisch/tiefgefroren, in diversen Kalibrierungen

Hähnchen-Unterschenkel
ungewürzt/gewürzt, frisch/tiefgefroren, in diversen Kalibrierungen

Hähnchen-Brust mit Haut und Knochen
ungewürzt/gewürzt, frisch/tiefgefroren, in diversen Kalibrierungen

Hähnchenbrustfilet unpaniert
Hähnchenbrustfilets, mit 8 % Flüssigwürzung, tiefgefroren, einzeln entnehmbar, in diversen Kalibrierungen

Hähnchenbrustfilet paniert
Hähnchenbrustfilets, mit 8 % Flüssigwürzung, paniert, tiefgefroren, einzeln entnehmbar, in diversen Kalibrierungen

WIESENHOF

HÄHNCHEN

Hähnchen Cordon Bleu, wie gewachsen
Hähnchenbrustfilet-Teilstücke mit 8 % Flüssigwürzung, gefüllt mit Käse und Puten-Formfleischschinken aus Putenfleischstücken zusammengefügt, paniert, einzeln entnehmbar, tiefgefroren, in diversen Kalibrierungen

Hähnchen Gyros
Hähnchen-Oberkeulen Geschnetzeltes nach Art Gyros, aus der Hähnchenoberkeule geschnitten, mit 8 % Flüssigwürzung, mariniert, tiefgefroren, einzeln entnehmbar, unkalibriert

Hähnchenbrustfilet Teilstück ohne Haut
ohne Innenfilet, ohne Flüssigwürzung, frisch/tiefgefroren, in diversen Kalibrierungen

Hähnchen Snacks
Hähnchenbrustfiletstücke mit 8 % Flüssigwürzung, mit knusprigen Cornflakes paniert, tiefgefroren, einzeln entnehmbar, ca. 35 g +/- 20 g

WIESENHOF

ENTE

Junge Ente, grillfertig
ohne Innereien, im Polybeutel, HKL A, tiefgefroren, in diversen Kalibrierungen

Junge Ente, bratfertig
mit Innereien, im Polybeutel, HKL A, tiefgefroren, in diversen Kalibrierungen

Peking-Ente, grillfertig
ohne Innereien, im Polybeutel, HKL A, tiefgefroren, in diversen Kalibrierungen

Entenschenkel
Gelenkschnitt, vakuumiert, HKL A, frisch/tiefgefroren, ca. 220 g

Entenbrustfilet
mit Haut, ohne Knochen, vakuumiert, frisch/tiefgefroren, in diversen Kalibrierungen

Hähnchen-Brustfilet Teilstück
frisch, 200 g plus, weitere diverse Kalibrierungen möglich

Hähnchen-Oberschenkelfleisch
ohne Haut, ohne Knochen, frisch, ca. 70 g

Weitere Artikel erfragen Sie bitte über unseren Außendienst!

ORIGINAL WIESENHOF

CHICKEN & MORE SCHMIEDE

ROCKIGER GEFLÜGEL-GENUSS

von Timo Hinkelmann

Die besten naturbelassenen Produkte aus deutschem Geflügel frisch aus der Chicken Schmiede, ausgewählt von Rockerkoch Timo Hinkelmann. Leckeres Geflügel, bereit für die Verwandlung in rockigen Geflügel-Genuss. Also: Ran an Hammer, Amboss und Chicken – und los! Rockig! Lecker! Anders!

Hähnchen-Schenkel
Gelenkschnitt, HKL A, unter Schutzatmosphäre verpackt, frisch, ca. 250 g +/- 10 g

Hähnchen-Schenkelfleisch, mit Haut
unter Schutzatmosphäre verpackt (auch in vakuumiert erhältlich), frisch, ca. 175 g +/- 15 g

Hähnchen-Schenkelfleisch, ohne Haut
unter Schutzatmosphäre verpackt (auch in vakuumiert erhältlich), frisch, ca. 155 g +/- 15 g

Hähnchen-Oberschenkelfleisch, mit Haut,
unter Schutzatmosphäre verpackt, frisch, ca. 115 g +/- 15 g

Hähnchen-Oberschenkelfleisch, ohne Haut
unter Schutzatmosphäre verpackt, frisch, ca. 105 g +/- 15 g

Hähnchen-Brustfilet-Teilstück,
ohne Innenfilet, halbiert, unter Schutzatmosphäre verpackt, frisch, in diversen Kalibrierungen

Hähnchen-Flügel ohne Spitzen,
HKL A, unter Schutzatmosphäre verpackt, frisch, unkalibriert

ORIGINAL WIESENHOF

PRIVATHOF *Geflügel*

Das WIESENHOF Privathof-Geflügel hat mehr Zeit zum Heranwachsen, mehr Platz durch einen geringeren Besatz und eine abwechslungsreiche Umgebung, um natürliche Verhaltensweisen noch besser auszuleben – Kriterien, die einen wirklichen Mehrwert an Tierschutz gewährleisten.

Für ein Mehr an Tierschutz

WIESENHOF Privathof-Geflügel ist ausgezeichnet mit dem Label „Für Mehr Tierschutz“ (Einstiegsstufe) des Deutschen Tierschutzbundes.

FÜR MEHR TIERSCHUTZ
ZERTIFIZIERT NACH RICHTLINIEN DES DEUTSCHEN TIERSCHUTZBUNDES
DEUTSCHER TIERSCHUTZBUND
tierschutzlabel.info | Einstiegsstufe

Das langsamere Wachstum der Hähnchen sowie die aktive Lebensweise führen zu einem Genuss, der sich durch einen festeren Biss und einen deutlich geringeren Garverlust auszeichnet.

Privathof erfüllt alle Kriterien der Europäischen Masthuhn-Initiative!

WIESENHOF PRIVATHOF Geflügel

Hähnchen grillfertig,
ungewürzt/gewürzt, unter Schutzatmosphäre verpackt, frisch, ca. 1200 g

Hähnchen-Brustfilet,
ohne Haut, HKL A, unter Schutzatmosphäre verpackt, frisch, ca. 350 g

Hähnchen-Flügel,
ohne Spitzen, HKL A, unter Schutzatmosphäre verpackt, frisch, ca. 300 g

Hähnchen-Schenkel,
mit Rückenstück, HKL A, unter Schutzatmosphäre verpackt, frisch, ca. 500 g

Weitere Artikel für den Foodservice-Bereich erfragen Sie bitte über unseren Außendienst!

paul's

Snack-Vielfalt ist Trumpf!

Einfach unglaublich, auf wie viele Arten man Chicken servieren und genießen kann! Ob als klassische Streifen, als vielseitig einsetzbare Nuggets, ob als Schnitzel oder als trendiges Crunchy Steak: Paul's bietet das ganze Programm! Schneller, leckerer Chicken-Genuss für jeden Tag!

PAUL'S IST ZUVERLÄSSIG, AUCH WENN ES SCHNELL GEHEN MUSS!

- hohe Produktsicherheit!
- geringer Garverlust!
- einfaches Handling!
- schnelle Zubereitung auf den Punkt!
- überwiegend auch kalt verzehrfertig!
- TK oder frisch!

paul's PLUS Qualität aus Deutschland!

Paul's PLUS ist das Sortiment mit dem gewissen Extra: Das PLUS entspricht der 5-D- Qualität von WIESENHOF. Das bedeutet, dass sich Elterntierherden, Brütereien, die Aufzucht sowie die Futtermittelwerke und die Schlachtereien komplett in Deutschland befinden. Genuss mit sicherer Herkunft – rundum überzeugend!

paul's PLANT BASED

Snacks ohne Fleisch!

Paul's PLANT BASED: das sind Snacks auf Pflanzen- oder Erbsenproteinbasis. Herzhafter, natürlicher Genuss, ideal für eine abwechslungsreiche fleischlose oder fleischarme Ernährung. Alternativen, die heute auf keiner Speisekarte fehlen dürfen und die sowohl Vegetarier als auch Flexitarier begeistern!

ANGESAGT!
LECKER!
ÜBERZEUGEND!

- rein pflanzlich auf Pflanzen- oder Erbsenproteinbasis
- ohne Zusatz von Laktose und Milchprodukten
- nicht nur veggie, sondern vegan

paul's

Chicken Flakes
Hähncheninnenfilet geschnitten, mit 8 % Flüssigwürzung, gebräunt, gegart, tiefgefroren, einzeln entnehmbar, unkalibriert

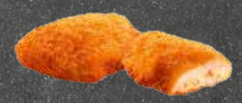
Chicken Haxx'n
Hähnchen-Unterschenkel ohne Fußknochen, mit freigelegtem Röhrenknochen, flüssig gewürzt, gegart, tiefgefroren, ca. 110 g +/- 20 g

Hähnchen Nuggets im Backteig
Hähnchen Nuggets aus z.T. fein zerkleinertem Hähnchenfleisch zusammengefügt, flüssig gewürzt, geformt, paniert, anfrittiert, gegart, tiefgefroren, ca. 20 g +/- 5 g

Chicken Pommes
Chicken Pommes aus fein zerkleinertem Hähnchenfleisch in Stäbchenform, flüssig gewürzt, umhüllt von einer knusprigen Panade, anfrittiert, gegart, tiefgefroren, einzeln entnehmbar, ca. 15 g +2/-3 g

Chicken Burger Patty
flüssig gewürzt, geformt aus zerkleinertem Hähnchenfleisch, paniert, anfrittiert, gegart, tiefgefroren, einzeln entnehmbar, ca. 80 g +/- 8 g

Hähnchen-Mini-Schnitzel
Aus Hähnchenbrustfilet geschnitten, flüssig gewürzt, umhüllt von einer knusprigen Panade, anfrittiert, gegart, tiefgefroren, einzeln entnehmbar, ca. 48 g +17/-16 g



Mini Hähnchen-Schnitzel nach Art „Cordon Bleu"
Mini Hähnchen-Schnitzel nach Art „Cordon Bleu" mit 8 % Flüssigwürzung, gefüllt mit einer Schmelzkäse-Putenformfleischschinkenzubereitung, paniert, anfrittiert, gegart, tiefgefroren, einzeln entnehmbar, ca. 95 g +/- 15 g

Chicken Strips „Katsu"
Hähnchen-Brustfiletstreifen, flüssig gewürzt, paniert, frittiert, gegart, tiefgefroren, einzeln entnehmbar, ca. 25 g +/- 10 g

Chicken Crunchy Steak „Classic"
Hähnchenoberkeulensteaks, ohne Haut, flüssig gewürzt, paniert, anfrittiert, gegart, tiefgefroren, einzeln entnehmbar, ca. 120 g +/- 15 g

Chicken Crunchy Steak „Asia Style"
Hähnchenoberkeulensteaks, ohne Haut, flüssig gewürzt, paniert, anfrittiert, gegart, tiefgefroren, einzeln entnehmbar, ca. 120 g +/- 15 g

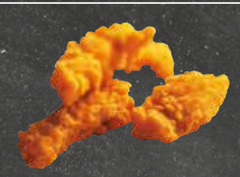
Hähnchen-Knusperschnitzel
Hähnchen-Knusperschnitzel aus Hähnchenbrustfilet geschnitten, mit 8 % Flüssigwürzung, paniert mit einer Cornflakes-Panade, anfrittiert, gegart, gekühlt, unter Schutzatmosphäre verpackt, in diversen Kalibrierungen

paul's PLUS

5-D QUALITÄT

Paul's PLUS entspricht der 5-D Qualität von WIESENHOF. Das bedeutet, dass sich Elterntierherden, Brütereien, die Aufzucht sowie die Futtermittelwerke und die Schlachtereien komplett in Deutschland befinden.

paul's PLUS



Chicken Strips „American Style"

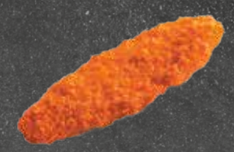
Hähnchenbrustfiletstreifen mit 8 % Flüssigwürzung, aus dem Hähnchenbrustfilet geschnitten, in knusprigem Panademantel, anfrittiert, gegart, tiefgefroren, einzeln entnehmbar, ca. 25 g +/- 10 g

Chicken Strips „Spicy Style"

Hähnchenbrustfiletstreifen mit 8% Flüssigwürzung, aus dem Hähnchenbrustfilet geschnitten, anfrittiert, gegart, tiefgefroren, einzeln entnehmbar, ca. 25 g +/- 10 g

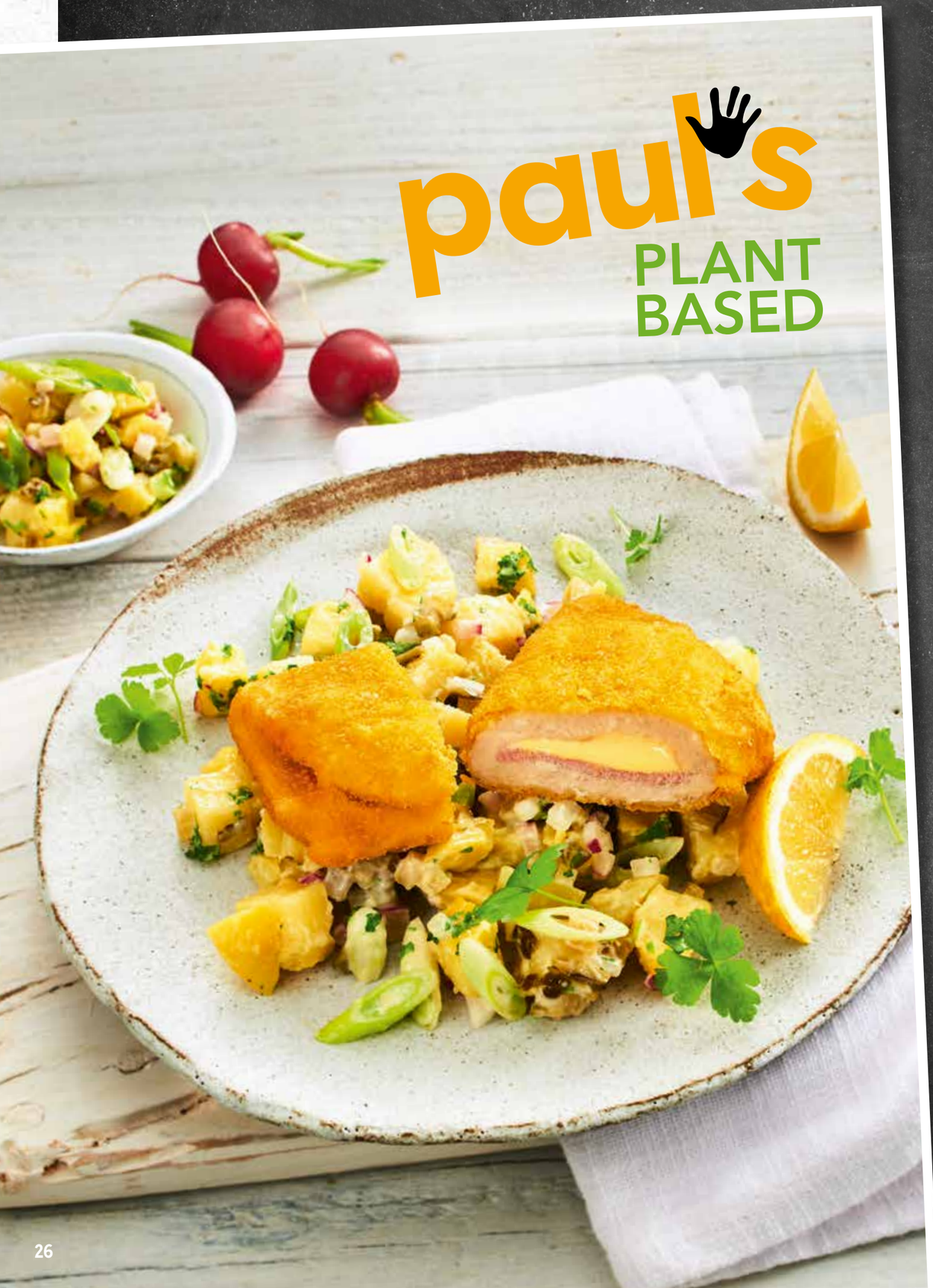
Hähnchenbrustfiletstreifen

Hähnchenbrustfiletstreifen, aus dem Hähnchenbrustfilet geschnitten, mit 8 % Flüssigwürzung, anfrittiert, gegart, tiefgefroren, einzeln entnehmbar, unkalibriert



Chicken Filetto Rustikal

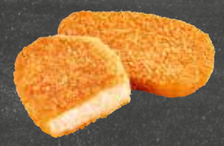
aus z.T. fein zerkleinertem Hähnchenbrustfilet zusammengefügt, mit 8 % Flüssigwürzung, paniert, anfrittiert, gegart, tiefgefroren, einzeln entnehmbar, ca. 110 g +/- 10 g



paul's PLANT BASED

Vegane Fleisch Mini-Frikadellen

Veganes Erzeugnis auf Basis von Erbsenprotein, mit Zwiebeln, geformt, anfrittiert, gegart, tiefgefroren, ca. 17 g +/- 2 g



Vegane Hähnchen Mini-Schnitzel

Veganes Erzeugnis auf Basis von Pflanzenproteinen, geformt, paniert, anfrittiert, gegart, tiefgefroren, ca. 50 g +10/-5 g

Vegane Chicken Backteig Nuggets

Veganes Erzeugnis auf Basis von Pflanzenproteinen, geformt, im Backteig, anfrittiert, gegart, tiefgefroren, ca. 20 g +/- 2 g

Vegane Fisch Stäbchen

Veganes Erzeugnis auf Basis von Weizenprotein, geformt, paniert, anfrittiert, gegart, tiefgefroren, ca. 30 g +/- 5 g

Vegane Chicken Sticks

Veganes Erzeugnis auf Basis von Pflanzenproteinen, geformt, paniert, anfrittiert, gegart, tiefgefroren, ca. 15 g +3/-2 g

Veganes Hähnchen Cordon Bleu

Veganes Cordon Bleu auf Basis von Pflanzenproteinen, geformt, gefüllt mit veganer Lebensmittelzubereitung auf Basis von Rapsöl und veganem Schinken auf Basis von Weizenerzeugnis, gegart, paniert, anfrittiert, tiefgefroren, ca. 110 g

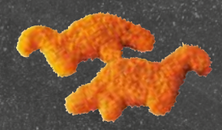
allfein feine LANDKÜCHE Geflügel-Spezialitäten

Hähnchen-Schnitte „Art Cordon Bleu“, paniert, anfrittiert

Schnitten aus z.T. fein zerkleinertem Hähnchenfleisch zusammengefügt, mit 8 % Flüssigwürzung, gefüllt mit Putenformfleischschinken und Käse, umhüllt von einer knusprigen Panade, anfrittiert, tiefgefroren, einzeln entnehmbar, ca. 150 g +/- 15 g

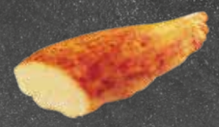
Hähnchen-Knusperschnitzel, mit Cornflakes-Panade, wie gewachsen

Hähnchenschnitzel, mit 8 % Flüssigwürzung, mit knusprigen Cornflakes paniert, tiefgefroren, einzeln entnehmbar, in diversen Kalibrierungen



Hähnchen Dinos, anfrittiert

Aus fein zerkleinertem Hähnchenfleisch, geformte Dinosaurier, mit 8 % Flüssigwürzung, umhüllt von einer knusprigen Panade, anfrittiert, tiefgefroren, einzeln entnehmbar, ca. 50 g +/- 10 g

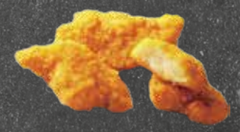


Hähnchenbrustfilet, unpaniert, gebräunt

Hähnchenbrustfilet-Teilstücke, mit 8 % Flüssigwürzung, gebräunt, gegart, tiefgefroren, einzeln entnehmbar, ca. 120 g +/- 20 g

Hähnchenschnitzel Cordon Bleu „Alpenländer Art“

Hähnchenbrustfilet, gefüllt mit einer herzhaften Schmelzkäsezubereitung und Putenformfleischschinken aus Putenfleischstücken zusammengefügt, flüssig gewürzt, paniert, anfrittiert, gegart, tiefgefroren, einzeln entnehmbar, ca. 160 g +/- 20 g

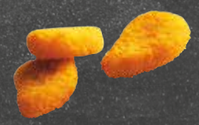


Chicken Crossies

Chicken Crossies aus dem Hähnchenbrustfilet geschnitten, mit 8 % Flüssigwürzung, paniert, anfrittiert, tiefgefroren, einzeln entnehmbar, ca. 25 g

Chicken Chips, wie gewachsen

Hähnchenbrustfiletstücke, mit 8 % Flüssigwürzung, paniert, tiefgefroren, einzeln entnehmbar, ca. 25 g +/- 10 g



Hähnchen Nuggets, paniert, anfrittiert,

Hähnchen Nuggets mit 8 % Flüssigwürzung, aus zerkleinertem Hähnchenfleisch zusammengefügt, paniert, anfrittiert, tiefgefroren, einzeln entnehmbar, ca. 20 g +/- 5 g

Produktübersicht

frisch | tiefgefroren | Kombidämpfer | Backofen | Pfanne | Microwelle | Friteuse

	Artikelbezeichnung	Zutatenliste	Nährwerte / 100 g	Zubereitungsempfehlungen	Kalibrierung/ Stückgewicht	Kartoninhalt (Stück, Gewicht)	Artikel-nummer
	Grillhähnchen grillfertig, ungewürzt/gewürzt, gesteckt/gehockt, frisch/tiefgefroren	siehe Produktspezifikationen	Energie 169 kcal / 705 kJ Fett 10,2 g Eiweiß 19,3 g Kohlenhydrate 0,0 g	Das Geflügelfleisch auftauen lassen. Bei Bedarf das Fleisch waschen und je nach Geschmack würzen. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 60 Minuten pro kg Fleisch vollständig durchgaren.	in diversen Kalibrierungen		
	Hähnchen-Schenkel, Gelenkschnitt ungewürzt/gewürzt, frisch/tiefgefroren	siehe Produktspezifikationen	Energie 180 kcal / 749 kJ Fett 12,2 g Eiweiß 17,5 g Kohlenhydrate 0,0 g	Das angetaute Geflügelfleisch bei Bedarf je nach Geschmack würzen. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 30-45 Minuten vollständig durchgaren. Das aufgetaute Geflügelfleisch bei Bedarf je nach Geschmack würzen. Anschließend mit etwas Fett in der Pfanne ca. 30 Minuten vollständig durchgaren.	in diversen Kalibrierungen		
	Hähnchen-Schenkel, mit Rückenstück ungewürzt/gewürzt, frisch/tiefgefroren	siehe Produktspezifikationen	Energie 180 kcal / 749 kJ Fett 12,2 g Eiweiß 17,5 g Kohlenhydrate 0,0 g	Das angetaute Geflügelfleisch bei Bedarf je nach Geschmack würzen. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 30-45 Minuten vollständig durchgaren. Das aufgetaute Geflügelfleisch bei Bedarf je nach Geschmack würzen. Anschließend mit etwas Fett in der Pfanne ca. 20-40 Minuten vollständig durchgaren.	in diversen Kalibrierungen		
	Hähnchen-Unterschenkel ungewürzt/gewürzt, frisch/tiefgefroren	siehe Produktspezifikationen	Energie 131 kcal / 549 kJ Fett 6,4 g Eiweiß 18,3 g Kohlenhydrate 0,0 g	Das Geflügelfleisch auftauen und je nach Geschmack würzen. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 30 Minuten vollständig durchgaren.	in diversen Kalibrierungen		
	Hähnchen-Brust mit Haut und Knochen ungewürzt/gewürzt, frisch/tiefgefroren	siehe Produktspezifikationen	Energie 144 kcal / 603 kJ Fett 6,1 g Eiweiß 22,2 g Kohlenhydrate 0,0 g	Brust auftauen und je nach Geschmack würzen. Mit Pflanzenfett oder Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten bei 180 °C knusprig backen. Brust auftauen und je nach Geschmack würzen. Mit Pflanzenfett oder Butter bestreichen und ca. 30 Minuten mit wenig Fett in der Pfanne knusprig anbraten.	in diversen Kalibrierungen		
	Hähnchenbrustfilet unpaniert Hähnchenbrustfilets, mit 8 % Flüssigwürzung, tiefgefroren, einzeln entnehmbar	Hähnchenbrustfilet (92 %), Trinkwasser, Speisesalz, Glucosesirup, Gewürze, Würze, natürliches Aroma. Das Produkt kann Spuren von **Milch**, **Gluten**, **Senf** und **Sellerie** enthalten.	Energie 100 kcal / 423 kJ Fett 1,4 g Eiweiß 21 g Kohlenhydrate 0,6 g	Die tiefgefrorenen Hähnchenbrustfilet-Teilstücke in heißem Pflanzenfett oder Butterschmalz in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten von jeder Seite, je nach Bräunungsgrad, braten.	in diversen Kalibrierungen		
	Hähnchenbrustfilet paniert Hähnchenbrustfilets, mit 8 % Flüssigwürzung, paniert, tiefgefroren, einzeln entnehmbar	Hähnchenbrustfilet (73 %), Panade (20 %; **Weizenmehl**, modifizierte Stärke (enthält **Weizen**), Trinkwasser, Speisesalz, Hefe, Gewürze), Trinkwasser, Speisesalz, Glucosesirup, Gewürze, Würze, natürliches Aroma. Das Produkt enthält **Gluten** aus **Weizen**. Das Produkt kann Spuren von **Milch**, **Senf** und **Sellerie** enthalten.	Energie 128 kcal / 543 kJ Fett 1,5 g Eiweiß 17,0 g Kohlenhydrate 11,0 g	Die tiefgefrorenen Hähnchenbrustfilet-Teilstücke mit etwas Pflanzenfett oder Butterschmalz in die heiße Pfanne geben und bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten von jeder Seite braten. Die tiefgefrorenen Hähnchenbrustfilet-Teilstücke bei 165 °C ca. 8-10 Minuten garen.	in diversen Kalibrierungen		
	Hähnchen Cordon Bleu, wie gewachsen Hähnchenbrustfilet-Teilstücke mit 8 % Flüssigwürzung, gefüllt mit Käse und Putenformfleischschinken aus Putenfleischstücken zusammengefügt, paniert, tiefgefroren, einzeln entnehmbar	Hähnchenbrustfilet (58 %), Panade (20 %; **Weizenmehl**, modifizierte Stärke (enthält **Weizen**), Trinkwasser, Speisesalz, Hefe, Gewürze), Putenformfleischschinken aus Putenfleischstücken zusammengefügt (8 %; Putenfleisch, Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Maltodextrin, Gewürzextrakte, Dextrose), **Käse** (8 %; past. **Milch**, Speisesalz, Starterkulturen, mikrob. Lab, Farbstoff: Beta Carotin), Trinkwasser, Speisesalz, Glucosesirup, Gewürze, Würze, natürliches Aroma. Das Produkt enthält **Gluten** aus **Weizen** und **Milch**. Das Produkt kann Spuren von **Sellerie** und **Senf** enthalten.	Energie 142 kcal / 597 kJ Fett 3,1 g Eiweiß 18,0 g Kohlenhydrate 9,6 g	Die tiefgefrorenen Hähnchen Cordon Bleu in heißem Pflanzenfett oder Butterschmalz in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze ca. 12-15 Minuten von jeder Seite braten. Die tiefgefrorenen Hähnchen Cordon Bleu bei 165 °C ca. 10-12 Minuten garen.	in diversen Kalibrierungen		

ORIGINAL WIESENHOF	Artikelbezeichnung	Zutatenliste	Nährwerte / 100 g	Zubereitungsempfehlungen	Kalibrierung/ Stückgewicht	Kartoninhalt (Stück, Gewicht)	Artikel-nummer
	Hähnchen Gyros Hähnchen-Oberkeulen Geschnetzeltes nach Art Gyros, aus der Hähnchenoberkeule geschnitten, mit 8 % Flüssigwürzung, mariniert, tiefgefroren, einzeln entnehmbar	Hähnchenoberkeulenfleisch, geschnitten (89 %), Trinkwasser, Rapsöl, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Aroma. Das Produkt kann Spuren von **Milch**, **Sellerie** und **Gluten** enthalten.	Energie 150 kcal / 627 kJ Fett 8,9 g Eiweiß 16,5 g Kohlenhydrate 0,6 g	Die tiefgefrorenen Gyrosstücke in eine Pfanne mit wenig fett geben und ca. 15 Minuten unter mehrmaligem Wenden zubereiten.	unkalibriert	3 x 1,0 kg	**40 240**
	Hähnchenbrustfilet Teilstück ohne Haut ohne Innenfilet, ohne Flüssigwürzung, frisch/tiefgefroren	siehe Produktspezifikationen	Energie 100 kcal / 425 kJ Fett 1,1 g Eiweiß 22,6 g Kohlenhydrate 0,0 g	Die tiefgefrorenen Hähnchenbrustfilet-Teilstücke in heißem Pflanzenfett oder Butterschmalz in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten von jeder Seite, je nach Bräunungsgrad, braten.	in diversen Kalibrierungen		
	Hähnchen Snacks, paniert Hähnchenbrustfiletstücke mit 8 % Flüssigwürzung, mit knusprigen Cornflakes paniert, tiefgefroren, einzeln entnehmbar	Hähnchenbrustfilet (66 %), Cornflakespanade (28 %; Mais, **modifizierte Weizenstärke**, Trinkwasser, Speisesalz, Gerstenmalzextrakt), Trinkwasser, Speisesalz, Glucosesirup, Gewürze, Würze, natürliches Aroma. Das Produkt enthält **Gluten** aus **Weizen**. Das Produkt kann Spuren von **Milch** und **Sellerie** enthalten.	Energie 124 kcal / 527 kJ Fett 0,8 g Eiweiß 18,1 g Kohlenhydrate 11,2 g	Die tiefgefrorenen Hähnchen-Snacks mit etwas Pflanzenfett oder Butterschmalz in die heiße Pfanne geben und bei mittlerer Hitze ca. 3-5 Minuten von jeder Seite unter mehrmaligem Wenden braten. Die tiefgefrorenen Hähnchen-Snacks bei 165 °C ca. 4-6 Minuten garen. ,	ca. 35 g +/- 20 g	3 x 1,0 kg	**819**
	Junge Ente, grillfertig ohne Innereien, im Polybeutel, HKL A, tiefgefroren	siehe Produktspezifikationen	Energie 275 kcal / 1137 kJ Fett 24,2 g Eiweiß 14,3 g Kohlenhydrate 0,0 g	Das gefrorene Geflügelfleisch auftauen lassen. Auftauflüssigkeit weggießen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und würzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 60 Minuten pro kg Fleisch vollständig durchgaren.	in diversen Kalibrierungen		
	Junge Ente, bratfertig mit Innereien, im Polybeutel, HKL A, tiefgefroren	siehe Produktspezifikationen	Energie 275 kcal / 1137 kJ Fett 24,2 g Eiweiß 14,3 g Kohlenhydrate 0,0 g	Das gefrorene Geflügelfleisch auftauen lassen. Den Beutel mit Innereien herausnehmen. Auftauflüssigkeit weggießen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und würzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 60 Minuten pro kg Fleisch vollständig durchgaren.	in diversen Kalibrierungen		
	Peking-Ente, grillfertig ohne Innereien, im Polybeutel, HKL A, tiefgefroren	siehe Produktspezifikationen	Energie 275 kcal / 1137 kJ Fett 24,2 g Eiweiß 14,3 g Kohlenhydrate 0,0 g	Das gefrorene Geflügelfleisch auftauen lassen. Auftauflüssigkeit weggießen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und würzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 60 Minuten pro kg Fleisch vollständig durchgaren.	in diversen Kalibrierungen		
	Entenschenkel Gelenkschnitt, vakuumiert, HKL A, frisch/tiefgefroren	siehe Produktspezifikationen	Energie 279 kcal / 1156 kJ Fett 24,4 g Eiweiß 14,9 g Kohlenhydrate 0,0 g	Das gefrorene Geflügelfleisch auftauen und je nach Geschmack würzen. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 60-70 Minuten vollständig durchgaren.	ca. 220 g	6,0 kg	**23534**
	Entenbrustfilet mit Haut, ohne Knochen, vakuumiert, frisch/tiefgefroren	siehe Produktspezifikationen	Energie 201 kcal / 835 kJ Fett 14,2 g Eiweiß 18,3 g Kohlenhydrate 0,0 g	Das gefrorene Geflügelfleisch auftauen und je nach Geschmack würzen. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. bis zu einer Kerntemperatur von 72 °C vollständig durchgaren.	in diversen Kalibrierungen		

DROBIMEX	Artikelbezeichnung	Zutatenliste	Nährwerte / 100 g	Zubereitungsempfehlungen	Kalibrierung/ Stückgewicht	Kartoninhalt (Stück, Gewicht)	Artikel-nummer
	Hähnchen-Brustfilet Teilstück ohne Haut, halbiert, frisch	siehe Produktspezifikationen	Energie 103 kcal / 435 kJ Fett 1,6 g Eiweiß 22,1 g Kohlenhydrate 0,0 g	Die Hähnchen-Brustfilets nach Belieben würzen (Salz, Pfeffer, Paprika). In etwas Pflanzenöl/-fett die Hähnchen-Brustfilets bei mittlerer Hitze ca. 10-15 Minuten unter mehrmaligem Wenden braten.	> 200 g	2 x 3,0 kg	**15 481**
	Hähnchen-Oberschenkelfleisch ohne Haut, ohne Knochen, frisch	siehe Produktspezifikationen	Energie 152 kcal / 637 kJ Fett 8,8 g Eiweiß 18,3 g Kohlenhydrate 0,0 g	Das Geflügelfleisch je nach Geschmack würzen. Anschließend in der Pfanne oder auf dem Grill bei mittlerer Hitze ca. 12 bis 15 Minuten unter mehrmaligem Wenden vollständig durchgaren.	ca. 70 g	2 x 5,0 kg	**15392**

	Artikelbezeichnung	Zutatenliste	Nährwerte / 100 g	Zubereitungsempfehlungen	Kalibrierung/ Stückgewicht	Kartoninhalt (Stück, Gewicht)	Artikel-nummer
	Hähnchen-Schenkel Gelenkschnitt, HKL A, unter Schutzatmosphäre verpackt, frisch	siehe Produktspezifikationen	Energie 180 kcal / 749 kJ Fett 12,2 g Eiweiß 17,5 g Kohlenhydrate 0,0 g	Das Geflügelfleisch je nach Geschmack würzen. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 30-35 Minuten vollständig durchgaren.	ca. 250 g +/- 10 g	4 x 2,5 kg	**15 940**
	Hähnchen-Schenkelfleisch, mit Haut unter Schutzatmosphäre verpackt (auch in vakuumiert erhältlich), frisch	siehe Produktspezifikationen	Energie 180 kcal / 749 kJ Fett 12,2 g Eiweiß 17,5 g Kohlenhydrate 0,0 g	Das Geflügelfleisch je nach Geschmack würzen. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 30-35 Minuten vollständig durchgaren.	ca. 175 g +/-15 g	4 x 2,5 kg	**15 919**
	Hähnchen-Schenkelfleisch, ohne Haut unter Schutzatmosphäre verpackt (auch in vakuumiert erhältlich), frisch	siehe Produktspezifikationen	Energie 137 kcal / 572 kJ Fett 6,9 g Eiweiß 18,6 g Kohlenhydrate 0,0 g	Das Geflügelfleisch je nach Geschmack würzen. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 30-35 Minuten vollständig durchgaren.	ca. 155 g +/-15 g	4 x 2,5 kg	**15 918**
	Hähnchen-Oberschenkelfleisch, mit Haut unter Schutzatmosphäre verpackt, frisch	siehe Produktspezifikationen	Energie 220 kcal / 913 kJ Fett 17,2 g Eiweiß 16,2 g Kohlenhydrate 0 g	In der Pfanne: Das Geflügelfleisch je nach Geschmack würzen. Anschließend in der Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 12 bis 15 Minuten unter mehrmaligem Wenden vollständig durchgaren.	ca. 115 g +/-15 g	4 x 2,5 kg	**15 921**
	Hähnchen-Oberschenkelfleisch, ohne Haut unter Schutzatmosphäre verpackt, frisch	siehe Produktspezifikationen	Energie 137 kcal / 572 kJ Fett 6,9 g Eiweiß 18,6 g Kohlenhydrate 0,0 g	Das Geflügelfleisch je nach Geschmack würzen. Anschließend in der Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 12 bis 15 Minuten unter mehrmaligem Wenden vollständig durchgaren.	ca. 105 g +/-15 g	4 x 2,5 kg	**15 922**
	Hähnchen-Brustfilet-Teilstück ohne Innenfilet, halbiert, unter Schutzatmosphäre verpackt, frisch	siehe Produktspezifikationen	Energie 104 kcal / 440 kJ Fett 1,8 g Eiweiß 21,9 g Kohlenhydrate 0,0 g	Die Hähnchen-Brustfilets nach Belieben würzen (Salz, Pfeffer, Paprika). In etwas Pflanzenöl/-fett die Hähnchen-Brustfilets bei mittlerer Hitze ca. 10-15 Minuten unter mehrmaligem Wenden braten.	unkalibriert 150-170 g 170-190 g	4 x 2,5 kg	**15 936** **15 937** **15 938**
	Hähnchen-Flügel ohne Spitzen HKL A, unter Schutzatmosphäre verpackt, unkalibriert, frisch	siehe Produktspezifikationen	Energie 191 kcal / 795 kJ Fett 13,3 g Eiweiß 17,8 g Kohlenhydrate 0,0 g	Die Hähnchenflügel aus der Verpackung nehmen und nach Belieben würzen. Die Hähnchenflügel im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze (180 °C Umluft) ca. 30 Minuten vollständig durchgaren.	unkalibriert	4 x 2,5 kg	**15 939**

	Artikelbezeichnung	Zutatenliste	Nährwerte / 100 g	Zubereitungsempfehlungen	Kalibrierung/ Stückgewicht	Kartoninhalt (Stück, Gewicht)	Artikel-nummer
	Hähnchen grillfertig ungewürzt/gewürzt, unter Schutzatmosphäre verpackt, frisch	siehe Produktspezifikation	Energie 157 kcal / 657 kJ Fett 8,6 g Eiweiß 19,8 g Kohlenhydrate 0,1 g	Das ganze Hähnchen auf einen Hähnchenbräter stecken oder halbiert in eine feuerfeste Form legen. Im vorgeheizten Backofen (200 °C Ober- / Unterhitze bzw.180 °C Umluft) ca. 60 Minuten pro kg Fleisch vollständig durchgaren.	1200 g	2 x ca. 1200 g	**9 020**
	Hähnchen-Brustfilet, ohne Haut, HKL A, unter Schutzatmosphäre verpackt, frisch	siehe Produktspezifikation	Energie 103 kcal / 437 kJ Fett 1,6 g Eiweiß 22,2 g Kohlenhydrate 0,0 g	Das Geflügelfleisch je nach Geschmack würzen. Anschließend in der Pfanne oder auf dem Grill ca. 10 bis 12 Minuten bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden vollständig durchgaren..	ca. 350 g	4 x ca. 350 g	**9 022**
	Hähnchen-Flügel ohne Spitzen, HKL A, unter Schutzatmosphäre verpackt, frisch	siehe Produktspezifikation	Energie 191 kcal / 795 kJ Fett 13,3 g Eiweiß 17,8 g Kohlenhydrate 0,0 g	Die Hähnchenflügel aus der Verpackung nehmen und nach Belieben würzen. Die Hähnchenflügel im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze (180 °C Umluft) ca. 30 Minuten vollständig durchgaren.	ca. 300 g	4 x ca. 300 g	**9 024**

WIESENHOF PRIVATHOF Geflügel

	Artikelbezeichnung	Zutatenliste	Nährwerte / 100 g	Zubereitungsempfehlungen	Kalibrierung/ Stückgewicht	Kartoninhalt (Stück, Gewicht)	Artikel-nummer
	Hähnchen-Schenkel, mit Rückenstück, HKL A, unter Schutzatmosphäre verpackt, frisch	Hähnchen-Schenkel mit Rückenstück	Energie 180 kcal / 749 kJ Fett 12,2 g Eiweiß 17,5 g Kohlenhydrate 0,0 g	Die Hähnchen-Schenkel mit Rückenstück aus der Verpackung nehmen und nach Belieben würzen. Die Hähnchenschenkel im vorgeheizten Backofen 200 °C Ober- und Unterhitze (180 °C Umluft) ca. 35-45 Minuten vollständig durchgaren.	ca. 500 g	4 x ca. 500 g	**9 023**

pauls

	Artikelbezeichnung	Zutatenliste	Nährwerte / 100 g	Zubereitungsempfehlungen	Kalibrierung/ Stückgewicht	Kartoninhalt (Stück, Gewicht)	Artikel-nummer
	Chicken Flakes Hähncheninnenfilet geschnitten, mit 8 % Flüssigwürzung, gebräunt, gegart, tiefgefroren, einzeln entnehmbar	Hähncheninnenfilet (92 %), Wasser, Dextrose, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat). Das Produkt kann Spuren von **Senf**, **Soja**, **Gluten**, **Milch**, **Sellerie** und **Ei** enthalten.	Energie 110 kcal / 467 kJ Fett 1,4 g Eiweiß 22,0 g Kohlenhydrate 2,4 g	Das tiefgefrorene Produkt im vorgeheizten Kombidämpfer bei 185 °C für 4:20 Minuten oder im ELC Programm 4:20 Minuten (Bräunung: 2. Stufe) zubereiten. Etwas Fett in der Pfanne erhitzen, Produkt hinzugeben und unter mehrmaligem Wenden ca. 6 bis 7 Minuten braten.	unkalibriert	2 x 1,5 kg	**937**
	Chicken Haxx'n Hähnchen-Unterschenkel ohne Fußknochen, mit freigelegtem Röhrenknochen, flüssig gewürzt, gegart, tiefgefroren	Hähnchen-Unterkeule (92 %), Trinkwasser, **Weizenmehl**, Speisesalz, Glukosesirup, Dextrose, Gewürze, Pfefferextrakt. Das Produkt kann Spuren von **Ei**, **Milch**, **Senf**, **Soja** und **Sellerie** enthalten.	Energie 133 kcal / 560 kJ Fett 5,6 g Eiweiß 20,0 g Kohlenhydrate 0,5 g	Die tiefgefrorenen Chicken Haxx'n im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft ca. 30-35 Minuten erhitzen. Die tiefgefrorenen Chicken Haxx'n bei 165 °C ca. 8 Minuten frittieren.	ca. 110 +/- 20 g	3 x 1,0 kg	**1 000**
	Hähnchen Nuggets im Backteig Hähnchen Nuggets aus z. T. fein zerkleinertem Hähnchenfleisch zusammengefügt, flüssig gewürzt, geformt, paniert, anfrittiert, gegart, tiefgefroren	Hähnchenfleisch (52 %), Mehl (**Weizen**, Mais), Hähnchenhaut (5 %), Trinkwasser, Rapsöl, **Weizengluten**, modifizierte Stärke, Stärke (enthält **Weizen**), Speisesalz, Hefeextrakt, Gewürze (enthält **Sellerie**), natürliches Aroma (enthält **Sellerie**), Zucker. Das Produkt enthält **Gluten** aus **Weizen** und **Sellerie**. Das Produkt kann Spuren von **Ei**, **Soja**, **Milch** und **Senf** enthalten.	Energie 206 kcal / 859 kJ Fett 11,2 g Eiweiß 14,9 g Kohlenhydrate 10,9 g	Die tiefgefrorenen Hähnchen Nuggets bei 185 °C (trockene Hitze/ Frittierkorb) ca. 6 Minuten erhitzen. Die tiefgefrorenen Hähnchen Nuggets bei 175 °C ca. 3-4 Minuten frittieren.	ca. 20 g +/- 5 g	3 x 1,0 kg	**545**
	Chicken Pommes Chicken Pommes aus fein zerkleinertem Hähnchenfleisch in Stäbchenform, flüssig gewürzt, umhüllt von einer knusprigen Panade, anfrittiert, gegart, tiefgefroren, einzeln entnehmbar	Hähnchenfleisch (60 %), Panade (**Weizenmehl**, modifizierte Stärke (enthält **Weizen**), Trinkwasser, Speisesalz, Rapsöl, Hefe, Gewürze, natürliches Aroma), Trinkwasser, Rapsöl, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Aroma, Maltodextrin. Das Produkt enthält **Gluten** aus **Weizen**. Das Produkt kann Spuren von **Sellerie**, **Milch**, **Ei**, **Senf** und **Soja** enthalten.	Energie 238 kcal / 997 kJ Fett 12,8 g Eiweiß 12,9 g Kohlenhydrate 17,3 g	Die tiefgefrorenen „Pommes" im vorgeheizten Kombidämpfer bei 185 °C ca. 5 Minuten oder im ELC-Programm für 5 Minuten (Bräunung 2. Stufe) zubereiten. Etwas Pflanzenfett erhitzen, bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden ca. 5 Minuten zubereiten. In der Fritteuse bei ca. 160 °C ca. 2 Minuten frittieren.	ca. 15 g +3/-2 g	3 x 1,0 kg	**943**
	Chicken Burger Patty flüssig gewürzt, geformt aus zerkleinertem Hähnchenfleisch, paniert, anfrittiert, gegart, tiefgefroren, einzeln entnehmbar	Hähnchenfleisch (62 %), Panade (**Weizenmehl**, modifizierte **Weizenstärke**, Wasser, Hefe, Speisesalz, Gewürze), Wasser, Rüböl, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Dextrose, Speisesalz, natürliches Aroma (enthält **Sellerie**), Maltodextrin. Das Produkt enthält **Gluten** aus **Weizen** und **Sellerie**. Das Produkt kann Spuren von **Senf**, **Soja**, **Milch** und **Ei** enthalten.	Energie 224 kcal / 937 kJ Fett 12,0 g Eiweiß 13,0 g Kohlenhydrate 16,0 g	Die tiefgefrorenen Patties im vorgeheizten Kombidämpfer bei 215 °C für ca. 9:30 Minuten zubereiten. Etwas Fett in die Pfanne geben. Die tiefgefrorenen Patties hinzugeben und unter mehrmaligem Wenden ca. 10-12 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Die tiefgefrorenen Patties bei 160 °C ca. 3 Minuten frittieren.	ca. 80 g +/- 8 g	3 x 1,0 kg	**823**

Artikelbezeichnung	Zutatenliste	Nährwerte / 100 g	Zubereitungsempfehlungen	Kalibrierung/ Stückgewicht	Kartoninhalt (Stück, Gewicht)	Artikel-nummer
Hähnchen-Mini-Schnitzel Aus Hähnchenbrustfilet geschnitten, flüssig gewürzt, umhüllt von einer knusprigen Panade, anfrittiert, gegart, tiefgefroren, einzeln entnehmbar	Hähnchenbrustfilet (69 %), Panade (20 %) (**Weizenmehl**, modifizierte Stärke (enthält **Weizen**), Trinkwasser, Speisesalz, Hefe, Rapsöl, Kurkuma, Gewürzextrakte), Trinkwasser, Rapsöl, **Weizenmehl**, Speisesalz, Glukosesirup, Gewürze, Gewürzextrakte. Das Produkt enthält **Gluten** aus **Weizen**. Das Produkt kann Spuren von **Senf**, **Soja**, **Milch**, **Sellerie** und **Ei** enthalten.	Energie 228 kcal / 957 kJ Fett 11,0 g Eiweiß 15,0 g Kohlenhydrate 17,0 g	Die tiefgefrorenen Hähnchen-Mini-Schnitzel bei 160 °C (bei trockener Hitze) ca. 4-5 Minuten backen. Programm: Geflügel paniert. Etwas Fett in die Pfanne geben. Das tiefgefrorene Produkt hinzugeben und unter mehrmaligem Wenden ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Die tiefgefrorenen Hähnchen-Mini-Schnitzel bei 160 °C ca. 4–5 Minuten frittieren.	ca. 48 g +17/-16 g	3 x 1,0 kg	**922**
Mini Hähnchen-Schnitzel nach Art „Cordon Bleu“ Mini Hähnchen-Schnitzel nach Art „Cordon Bleu“ mit 8 % Flüssigwürzung, gefüllt mit einer Schmelzkäse-Putenform-fleischschinkenzubereitung, paniert, anfrittiert, gegart, zum erneuten Braten, Frittieren oder Backen, tiefgefroren, einzeln entnehmbar	Hähnchenbrustfilet (51 %), Panade (**Weizenmehl**, modifizierte Stärke (enthält **Weizen**), Wasser, Speisesalz, Gewürz, Hefe), Füllung [10 %; **Käse** 55 % (**Milch**, Speisesalz, mikrobielles Lab, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Farbstoff: Beta-Carotin), Putenformfleischschinken aus Fleischstücken zusammengefügt (25 %; Putenkeulenfleisch, Wasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Maltodextrin, Gewürzextrakte, Dextrose), **Butter**, Wasser, **Milcheiweiß**, Erbsenstärke, Schmelzsalze (E452, E339)], Wasser, Rapsöl, Dextrose, Speisesalz, natürliches Aroma (enthält **Sellerie**). Das Produkt enthält **Gluten** aus **Weizen**, **Milch** und **Sellerie**. Das Produkt kann Spuren von **Ei**, **Soja** und **Senf** enthalten.	Energie 204 kcal / 854 kJ Fett 9,8 g Eiweiß 15,5 g Kohlenhydrate 13,0 g	Die tiefgefrorenen Mini-Cordon Bleu im vorgeheizten Kombidämpfer bei 225 °C für 12:15 Minuten oder im ELC Programm für 8:30 Minuten (Bräunung 2. Stufe) zubereiten. Etwas Pflanzenfett in der Pfanne erhitzen; die tiefgefrorenen Mini-Cordon Bleu hinzugeben und unter mehrmaligem Wenden bei mittlerer Hitze ca. 16-20 Minuten braten. Die tiefgefrorenen Mini-Cordon Bleu bei 165 °C ca. 10 Minuten frittieren.	ca. 95 +/- 15 g	3 x 1,0 kg	**938**
Chicken Strips „Katsu“ Hähnchen-Brustfiletstreifen, flüssig gewürzt, paniert, frittiert, gegart, tiefgefroren, einzeln entnehmbar	Hähnchenbrustfilet (58 %), **Weizenmehl**, Wasser, extrudierter **Weizen**, pflanzliche Öle (Raps, Sonnenblumen), Stärke (enthält **Weizen**), modifizierte Stärke, Speisesalz, **Weizengluten**, Kokosnussraspeln, Gewürze, Zucker, Antioxidationsmittel: Rosmarinextrakt E392, Schwarzkümmelsamen, natürliches Aroma, Gewürzextrakte, Hefeextrakt, Hefe. Das Produkt enthält **Gluten** aus **Weizen**. Das Produkt kann Spuren von **Soja**, **Sellerie**, **Senf**, **Milch** und **Ei** enthalten.	Energie 265 kcal / 1108 kJ Fett 14,0 g Eiweiß 13,0 g Kohlenhydrate 21,0 g	Das tiefgefrorene Produkt im vorgeheizten Kombidämpfer bei 225 °C für ca. 5:30 Minuten oder ELC-Programm für 6 Minuten (Bräunungsstufe 2) zubereiten. Das tiefgefrorene Produkt bei 175 °C ca. 4 Minuten frittieren. Den Backofen vorheizen. Die tiefgefrorenen Strips bei 190 °C (Umluft) ca. 12 Minuten backen.	ca. 25 g +/- 10 g	3 x 1,0 kg	**1 001**
Chicken Crunchy Steak „Classic“ Hähnchenoberkeulensteaks, ohne Haut, flüssig gewürzt, paniert, anfrittiert, gegart, tiefgefroren, einzeln entnehmbar	Hähnchenoberkeulenfleisch (64 %), Mehl (**Weizen**, Reis), Trinkwasser, pflanzliches Öl (Raps, Sonnenblume), Stärke (enthält **Weizen**), modifizierte Stärke (enthält **Weizen**), Speisesalz, **Weizengluten**, Gewürze (Paprika, Pfeffer, Chili, Ingwer, Kurkuma, Knoblauch, Zwiebel), Glucosesirup, Dextrose, Gewürzextrakte. Das Produkt enthält **Gluten** aus **Weizen**. Das Produkt kann Spuren von **Soja**, **Senf** und **Sellerie** enthalten.	Energie 225 kcal / 943 kJ Fett 11,0 g Eiweiß 13,0 g Kohlenhydrate 18,0 g	Die tiefgefrorenen Hähnchen-Oberkeulensteaks auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft ca. 20-25 Minuten zubereiten. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Die tiefgefrorenen Hähnchen-Oberkeulensteaks in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten zubereiten, dabei gelegentlich wenden.	ca. 120 g +/- 15 g	3 x 1,0 kg	**828**
Chicken Crunchy Steak „Asia Style“ Hähnchenoberkeulensteaks, ohne Haut, flüssig gewürzt, paniert, anfrittiert, gegart, tiefgefroren, einzeln entnehmbar	Hähnchenoberkeulenfleisch (64 %), Mehl (**Weizen**, Reis), Trinkwasser, pflanzliches Öl (Raps, Sonnenblume), Stärke (enthält **Weizen**), modifizierte Stärke (enthält **Weizen**), Speisesalz, **Weizengluten**, Gewürze (Kurkuma, Chili, Ingwer, Koriander, Pfeffer, Bockshornklee, Paprika, Kreuzkümmel, Kardamon, Knoblauch, Zwiebel), Glucosesirup, Maltodextrin, Zwiebelgranulat, Gewürzextrakte (Capsicum, Bockshornklee, Pfeffer), Hefe. Das Produkt enthält **Gluten** aus **Weizen**. Das Produkt kann Spuren von **Soja**, **Senf** und **Sellerie** enthalten.	Energie 231 kcal / 966 kJ Fett 12,0 g Eiweiß 13,0 g Kohlenhydrate 17,0 g	Die tiefgefrorenen Hähnchen-Oberkeulensteaks auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft ca. 20-25 Minuten zubereiten. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Die tiefgefrorenen Hähnchen-Oberkeulensteaks in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten zubereiten, dabei gelegentlich wenden.	ca. 120 g +/- 15 g	3 x 1,0 kg	**827**
Hähnchen-Knusperschnitzel Saftiges, zartes Hähnchen-Knusperschnitzel aus Hähnchenbrustfilet geschnitten, mit 8% Flüssigwürzung, paniert mit einer Cornflakes-Panade, anfrittiert, gegart, gekühlt, unter Schutzatmosphäre verpackt	Hähnchenbrustfleisch (73 %), Mais, modifizierte **Weizenstärke**, Trinkwasser, **Weizenmehl**, Speisesalz, Rapsöl, Zucker, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Dextrose, Gerstenmalzextrakt, natürliches Aroma (enthält Sellerie). Das Produkt enthält **Gluten** aus **Weizen** und **Sellerie**. Das Produkt kann Spuren von **Milch**, **Soja**, **Senf** und **Ei** enthalten.	Energie 190 kcal / 801 kJ Fett 7,3 g Eiweiß 15,0 g Kohlenhydrate 18,0 g	Heißluft: vorheizen, ca. 10 Minuten bei 180 °C Bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten 800 Watt, je Stück ca. 60 bis 90 Sekunden	in diversen Kalibrierungen		

	Artikelbezeichnung	Zutatenliste	Nährwerte / 100 g	Zubereitungsempfehlungen	Kalibrierung/ Stückgewicht	Kartoninhalt (Stück, Gewicht)	Artikel-nummer
	Chicken Strips „American Style“ Hähnchenbrustfiletstreifen mit 8 % Flüssigwürzung, aus dem Hähnchenbrustfilet geschnitten, in knusprigem Panademantel, anfrittiert, gegart, tiefgefroren, einzeln entnehmbar	Hähnchenbrustfilet (67 %), **Weizenmehl**, modifizierte Stärke, Reismehl, Rüböl, Wasser, Speisesalz, Gewürze, Hefe, Hefeextrakt, natürliche Aromen (enthält **Sellerie**), Dextrose. Das Produkt enthält **Gluten** aus **Weizen** und **Sellerie**. Das Produkt kann Spuren von **Senf**, **Soja**, **Milch** und **Ei** enthalten.	Energie 206 kcal / 862 kJ Fett 9,6 g Eiweiß 15,2 g Kohlenhydrate 14,6 g	Das tiefgefrorene Produkt im vorgeheizten Kombidämpfer bei 225 °C für ca. 4:30 Minuten oder ELC-Programm 4:20 Minuten (Bräunungsstufe 2) zubereiten. Das tiefgefrorene Produkt bei 160 °C ca. 3–4 Minuten frittieren. Den Backofen vorheizen. Die tiefgefrorenen Strips bei 180 °C (Umluft) ca. 15 bis 17 Minuten backen.	ca. 25 g +/- 10 g	3 x 1,0 kg	**849**
	Chicken Strips „Spicy Style“ Hähnchenbrustfiletstreifen mit 8 % Flüssigwürzung, aus dem Hähnchenbrustfilet geschnitten, anfrittiert, gegart, tiefgefroren, einzeln entnehmbar	Hähnchenbrustfilet (67 %), **Weizenmehl**, modifizierte Stärken (enthält **Weizen**), Reismehl, Rapsöl, Wasser, Speisesalz, Gewürze, natürliche Aromen (enthält **Sellerie**), Hefe, Hefeextrakt, Zucker, Dextrose. Das Produkt enthält **Gluten** aus **Weizen** und **Sellerie**. Das Produkt kann Spuren von **Senf**, **Soja**, Milch und **Ei** enthalten.	Energie 197 kcal / 825 kJ Fett 15,0 g Eiweiß 15,0 g Kohlenhydrate 12,5 g	Das tiefgefrorene Produkt im vorgeheizten Kombidämpfer bei 225 °C für 4:30 Minuten oder im ELC-Programm für 4:20 Minuten (Bräunungsstufe 2) zubereiten. Etwas Fett in die Pfanne geben und erhitzen. Das tiefgefrorene Produkt hineingeben und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten braten. Das Produkt dabei gelegentlich wenden. Das tiefgefrorene Produkt bei 160 °C ca. 3–4 Minuten frittieren.	ca. 25 g +/- 10 g	3 x 1,0 kg	**848**
	Hähnchenbrustfiletstreifen Hähnchenbrustfiletstreifen, aus dem Hähnchenbrustfilet geschnitten, mit 8 % Flüssigwürzung, anfrittiert, gegart, tiefgefroren, einzeln entnehmbar	Hähnchenbrustfilet (87 %), Trinkwasser, Rapsöl, **Weizenmehl**, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Dextrose, Gewürz. Das Produkt enthält **Gluten** aus **Weizen**. Das Produkt kann Spuren von **Sellerie**, **Ei**, **Senf**, **Soja** und **Milch** enthalten.	Energie 136 kcal / 574 kJ Fett 2,8 g Eiweiß 25,5 g Kohlenhydrate 1,5 g	Das tiefgefrorene Produkt im vorgeheizten Kombidämpfer bei 225 °C für 2:45 Minuten oder im ELC-Programm für 3:15 Minuten (Bräunungsstufe 2) zubereiten. Etwas Fett in die Pfanne geben und erhitzen. Das tiefgefrorene Produkt hineingeben und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten braten.	unkalibriert	2 x 1,5 kg	**977**
	Chicken Filetto Rustikal aus z. T. fein zerkleinertem Hähnchenbrustfilet zusammengefügt, mit 8 % Flüssigwürzung, paniert, anfrittiert, gegart, tiefgefroren, einzeln entnehmbar	Hähnchenbrustfilet (60 %), Cornflakes-Panade [Cornflakes, 13 % (Mais, Zucker, Speisesalz, Gerstenmalzextrakt, Emulgator: Sonnenblumenlecithin), modifizierte Stärke (enthält **Weizen**), Wasser, Reismehl, Speisesalz]; Rapsöl, Wasser, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Dextrose, Aroma, Hefeextrakt, Maltodextrin. Das Produkt enthält **Gluten** aus **Weizen**. Das Produkt kann Spuren von **Sellerie**, **Milch**, **Senf**, **Soja** und **Ei** enthalten.	Energie 202 kcal / 845 kJ Fett 9,2 g Eiweiß 13,8 g Kohlenhydrate 15,3 g	Das tiefgefrorene Produkt im vorgeheizten Kombidämpfer bei 225 °C (trockene Hitze) ca. 5:30 Minuten backen. Das tiefgefrorene Produkt bei 160 °C ca. 3:30 Minuten frittieren, während des Frittierens 1-2 x wenden.	ca. 110 g +/- 10 g	3 x 1,0 kg	**856**

	Artikelbezeichnung	Zutatenliste	Nährwerte / 100 g	Zubereitungsempfehlungen	Kalibrierung/ Stückgewicht	Kartoninhalt (Stück, Gewicht)	Artikel-nummer
	Vegane Fleisch Mini-Frikadellen Veganes Erzeugnis auf Basis von Erbsenprotein, mit Zwiebeln, geformt, anfrittiert, gegart, tiefgefroren	Trinkwasser, Erbsenprotein (19 %), Zwiebeln (18 %), Rapsöl, gehackte Sonnenblumenkerne, Gewürze (Zwiebel, Tomate, Pfeffer, Knoblauch, Pastinake, Liebstöckel), natürliche Aromen, Säureregulatoren: Kaliumlactat, Kaliumacetate; Emulgator: Methylcellulose; Speisesalz, Senf (Trinkwasser, **Senfsaaten**, Branntweinessig, Speisesalz, Gewürze), Zucker, Petersilie, färbendes Lebensmittel: Rote Beete Pulver. Das Produkt enthält **Senf**. Das Produkt kann Spuren von **Gluten**, **Soja** und **Sellerie** enthalten.	Energie 251 kcal / 1038 kJ Fett 18,0 g Eiweiß 11,0 g Kohlenhydrate 6,2 g	Das tiefgefrorene Produkt im vorgeheizten Kombidämpfer bei 185 °C / 10 % Dampf für 5-7 Minuten zubereiten. Etwas Fett in einer Pfanne erhitzen und die tiefgefrorenen, veganen Mini-Frikadellen bei mittlerer Hitze ca. 7 Minuten zubereiten, dabei mehrfach wenden.	ca. 17 g +1/-2 g	3 x 1,0 kg	**10 651**
	Vegane ~~Hähnchen~~ Mini-Schnitzel Veganes Erzeugnis auf Basis von Pflanzenproteinen, geformt, paniert, anfrittiert, gegart, tiefgefroren	Trinkwasser, Rapsöl, Mehl (**Weizen**, Mais), **Weizenprotein** (6 %), Erbsenprotein (6 %), modifizierte Stärke (enthält **Weizen**), Ackerbohnenprotein (3 %), **Hartweizengrieß**, Säureregulatoren: Kaliumlactat, Kaliumacetate; Emulgator: Methylcellulose; Stärke, Speisesalz, natürliche Aromen, Gewürze, Hefe, Dextrose. Das Produkt enthält **Gluten** aus **Weizen.** Das Produkt kann Spuren von **Soja**, **Sellerie** und **Senf** enthalten.	Energie 328 kcal / 1366 kJ Fett 21,0 g Eiweiß 13,0 g Kohlenhydrate 19,0 g	Das tiefgefrorene Produkt im vorgeheizten Kombidämpfer bei 185 °C / 10 % Dampf für 6-8 Minuten zubereiten. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die tiefgefrorenen, veganen Mini-Schnitzel bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden ca. 10-12 Minuten braten.	ca. 50 g +10/-5 g	3 x 1,0 kg	**10 652**

Artikelbezeichnung	Zutatenliste	Nährwerte / 100 g	Zubereitungsempfehlungen	Kalibrierung/ Stückgewicht	Kartoninhalt (Stück, Gewicht)	Artikel-nummer
Vegane Chicken Backteig Nuggets Veganes Erzeugnis auf Basis von Pflanzenproteinen, geformt, im Backteig, anfrittiert, gegart, tiefgefroren	Trinkwasser, Rapsöl, Mehl (**Weizen**, Mais), **Weizenprotein** (9 %), Erbsenprotein (7 %), Ackerbohnenprotein (4 %), Säureregulatoren: Kaliumlactat, Kaliumacetate; Emulgator: Methylcellulose; Speisesalz, Stärke (enthält **Weizen**), modifizierte Stärke, natürliche Aromen, Gewürze, Hefe. Das Produkt enthält **Gluten** aus **Weizen**. Das Produkt kann Spuren von **Soja**, **Sellerie** und **Senf** enthalten.	Energie 271 kcal / 1129 kJ Fett 16,0 g Eiweiß 12,0 g Kohlenhydrate 19,0 g	Kombidämpfer vorheizen, das tiefgefrorene Produkt auf ein Backblech legen und bei +185 °C und 10 % Feuchte ca. 6-8 Minuten zubereiten. Das tiefgefrorene Produkt bei +175 °C ca.3 - 4 Minuten frittieren.	ca. 20 g +/- 2 g	3 x 1,0 kg	**10 650**
Vegane Fisch Stäbchen Veganes Erzeugnis auf Basis von Weizenprotein, geformt, paniert, anfrittiert, gegart, tiefgefroren	Trinkwasser, Mehl (**Weizen**, Mais), **Weizengluten** (11 %), Rapsöl, modifizierte Stärke (enthält **Weizen**), Stärke (enthält **Weizen**), **Hartweizengrieß**, Emulgator: Methylcellulose, Cellulose; Säureregulator: Kaliumlactat, Kaliumacetate; natürliche Aromen, Speisesalz, Gewürze, Maltodextrin, Hefe. Das Produkt enthält **Gluten** aus **Weizen**. Das Produkt kann Spuren von **Soja**, **Sellerie** und **Senf** enthalten.	Energie 240 kcal / 1003 kJ Fett 12,0 g Eiweiß 11,0 g Kohlenhydrate 20,0 g	Das tiefgefrorene Produkt im vorgeheizten Kombidämpfer bei 185 °C / 10 % Dampf für 6-8 Minuten zubereiten. Das tiefgefrorene Produkt bei +175 °C ca. 5-6 Minuten frittieren.	ca. 30 g +/- 5 g	3 x 1,0 kg	**10 654**
Vegane Chicken Sticks Veganes Erzeugnis auf Basis von Pflanzenproteinen, geformt, paniert, anfrittiert, gegart, tiefgefroren	Trinkwasser, Rapsöl, Mehl (**Weizen**, Mais), **Weizenprotein** (6 %), Erbsenprotein (6 %), Ackerbohnenprotein (3 %), modifizierte Stärke (enthält **Weizen**), **Hartweizengrieß**, Säureregulator: Kaliumlactat, Kaliumacetate; Emulgator: Methylcellulose; Speisesalz, Stärke, natürliche Aromen, Hefe, Gewürze, Gewürzextrakte. Das Produkt enthält **Gluten** aus **Weizen**. Das Produkt kann Spuren von **Soja**, **Sellerie**, **Senf** und **Sesam** enthalten	Energie 317 kcal / 1320 kJ Fett 19,0 g Eiweiß 11,0 g Kohlenhydrate 24,0 g	Das tiefgefrorene Produkt im vorgeheizten Kombidämpfer bei 185 °C / 10 % Dampf für 5-7 Minuten zubereiten. Das tiefgefrorene Produkt bei +175 °C ca. 3-4 Minuten frittieren.	ca. 15 g +3/-2 g	3 x 1,0 kg	**10 649**
Veganes Cordon Bleu Veganes Cordon Bleu auf Basis von Pflanzenproteinen, geformt, gefüllt mit veganer Lebensmittelzubereitung auf Basis von Rapsöl und veganem Schinken auf Basis von Weizenerzeugnis, gegart, paniert, anfrittiert, tiefgefroren	Trinkwasser, Rapsöl, vegane Lebensmittelzubereitung auf Basis von Rapsöl 9 % (Trinkwasser, Rapsöl 20 %*, Stärke, modifizierte Stärke, pflanzliche Proteine (Ackerbohne, Erbse), Speisesalz, Säuerungsmittel: Citronensäure; färbendes Lebensmittel: Karottensaftkonzentrat), veganer Schinken auf Basis von Weizenerzeugnis 8% (Trinkwasser, Weizenerzeugnis 25 %** (**Weizenprotein**, **Weizenmehl**), Rapsöl, Verdickungsmittel: Methylcellulose, Carrageen; **Weizenstärke**, Speisesalz, natürliche Aromen, Glukosesirup, färbendes Lebensmittel: Süßkartoffelkonzentrat; Säuerungsmittel: Citronensäure), Mehl (**Weizen**, Mais), **Weizenprotein** 6 %, Erbsenprotein 5 %, modifizierte Stärke (enthält **Weizen**), Ackerbohnenprotein 3 %, **Hartweizengrieß**, Säureregulator: Kaliumacetat, Kaliumlactat; Stabilisator: Methylcellulose; Stärke, Speisesalz, natürliche Aromen, Hefe, Gewürze. *entspricht 1,8% Rapsöl bezogen auf das Endprodukt **entspricht 2% Weizenerzeugnis bezogen auf das Endprodukt Das Produkt enthält **Gluten** aus **Weizen**. Kann Spuren von **Senf**, **Soja**, **Sellerie** und **Sesam** enthalten.	Energie 311 kcal / 1297 kJ Fett 20,0 g Eiweiß 12,0 g Kohlenhydrate 20,0 g	Das tiefgefrorene Produkt im vorgeheizten Kombidämpfer bei 185 °C / 10 % Dampf für 12 Minuten zubereiten. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und das tiefgefrorene Produkt bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden ca. 20 Minuten braten.	ca. 110 g	2 x 1,5 kg	**10 663**

Artikelbezeichnung	Zutatenliste	Nährwerte / 100 g	Zubereitungsempfehlungen	Kalibrierung/ Stückgewicht	Kartoninhalt (Stück, Gewicht)	Artikel-nummer
Hähnchen-Schnitte „Art Cordon Bleu", paniert, anfrittiert Schnitten aus z. T. fein zerkleinertem Hähnchenfleisch zusammengefügt, mit 8 % Flüssigwürzung, gefüllt mit Putenformfleischschinken und Käse, umhüllt von einer knusprigen Panade, anfrittiert, tiefgefroren, einzeln entnehmbar	Hähnchenfleisch (54 %), Panade (**Weizenmehl**, modifizierte **Weizenstärke**, Wasser, Hefe, Speisesalz, Gewürze), Wasser, **Käse** (8 %), Putenformfleischschinken aus Putenkeulenfleischstücken zusammengefügt (8 %; Putenkeulenfleisch, Wasser, Nitritpökelsalz (enthält Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Maltodextrin, Gewürzextrakte, Dextrose), Rüböl, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Dextrose, natürliches Aroma (enthält **Sellerie**), Maltodextrin. Das Produkt enthält **Gluten** aus **Weizen**, **Sellerie** und **Milch**. Das Produkt kann Spuren von **Senf**, **Soja** und **Ei** enthalten.	Energie 204 kcal / 854 kJ Fett 11,0 g Eiweiß 13,0 g Kohlenhydrate 13,0 g	Das tiefgefrorene Produkt bei 200 °C in ca. 18-23 Minuten servierfertig. Bei 180 °C (Umluft) in 20-25 Minuten servierfertig. Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Pflanzenfett oder Butterschmalz in die heiße Pfanne geben und bei mittlerer Hitze ca. 6-8 Minuten von jeder Seite braten. Das tiefgefrorene Produkt bei 160 °C ca. 10 Minuten frittieren- Dabei 1-2-mal wenden..	ca. 150 g +/- 15 g	2 x 1,5 kg	**921**
Hähnchen-Knusperschnitzel, mit Cornflakes-Panade, wie gewachsen Hähnchenschnitzel, mit 8% Flüssigwürzung, mit knusprigen Cornflakes paniert, tiefgefroren, einzeln entnehmbar	Hähnchenbrustfilet (73 %), Cornflakespanade (20 %; Mais, modifizierte Stärke (enthält Weizen), Trinkwasser, Speisesalz, Gerstenmalzextrakt), Trinkwasser, Speisesalz, Glucosesirup, Gewürze, Würze, natürliches Aroma. Das Produkt enthält **Gluten** aus **Weizen**. Das Produkt kann Spuren von **Milch**, **Senf** und **Sellerie** enthalten.	Energie 115 kcal / 487 kJ Fett 1,1 g Eiweiß 17,9g Kohlenhydrate 7,8 g	Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Pflanzenfett oder Butterschmalz in die heiße Pfanne geben und bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten von jeder Seite, je nach Bräunugsgrad, braten. Das tiefgefrorene Produkt bei 165 °C ca. 8-10 Minuten garen.	in diversen Kalibrierungen		

	Artikelbezeichnung	Zutatenliste	Nährwerte / 100 g	Zubereitungsempfehlungen	Kalibrierung/ Stückgewicht	Kartoninhalt (Stück, Gewicht)	Artikel-nummer
	Hähnchen Dinos, anfrittiert Aus fein zerkleinertem Hähnchenfleisch, geformte Dinosaurier, mit 8 % Flüssigwürzung, umhüllt von einer knusprigen Panade, gegart, tiefgefroren, einzeln entnehmbar	Hähnchenfleisch (66 %), Panade (**Weizenmehl**, modifizierte **Weizenstärke**, Wasser, Speisesalz, Hefe, Gewürze, Aroma), Wasser, Rapsöl, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Dextrose, Aroma (enthält **Sellerie**). Das Produkt enthält **Gluten** aus **Weizen** und **Sellerie**. Das Produkt kann Spuren von **Milch**, **Senf**, **Soja** und **Ei** enthalten.	Energie 261 kcal / 1088 kJ Fett 17,0 g Eiweiß 12,0 g Kohlenhydrate 15,0 g	Das tiefgefrorene Produkt im vorgeheizten Konvektomaten bei 170 °C (ohne Dampf) ca. 15 Minuten backen.. Etwas Fett in der Pfanne erhitzen, das tiefgefrorene Produkt hineingeben und bei mittlerer Hitze ca. 7 Minuten backen. Ab und zu wenden. Das tiefgefrorene Produkt bei 160 °C ca. 3,5 Minuten backen..	ca. 50 g +/- 10 g	2 x 1,5 kg	**40 829**
	Hähnchenbrustfilet, unpaniert, gebräunt Hähnchenbrustfilet-Teilstücke, mit 8 % Flüssigwürzung, gebräunt, gegart, tiefgefroren, einzeln entnehmbar	Hähnchenbrustfilet (92 %), Wasser, Rapsöl, **Weizenmehl**, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Dextrose, Speisesalz, Aroma (enthält **Sellerie**). Das Produkt enthält **Gluten** aus **Weizen** und **Sellerie**. Das Produkt kann Spuren von **Milch**, **Soja**, **Ei** und **Senf** enthalten.	Energie 123 kcal / 518 kJ Fett 2,5 g Eiweiß 23,0 g Kohlenhydrate 1,9 g	Den Konvektomaten vorheizen, das tiefgefrorene Produkt bei 180 °C ca. 18 bis 20 Minuten backen. Etwas Fett in die Pfanne geben und erhitzen. Das tiefgefrorene Produkt hinzugeben und unter mehrmaligem Wenden ca. 8-10 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Den Backofen vorheizen, das tiefgefrorene Produkt bei 180 °C (Umluft) ca. 18 bis 20 Minuten backen.	ca. 120 g +/- 20 g	2 x 1,5 kg	**40 402**
	Hähnchenschnitzel Cordon Bleu „Alpenländer Art“ Hähnchenbrustfilet, gefüllt mit einer herzhaften Schmelzkäsezubereitung und Putenformfleischschinken aus Putenfleischstücken zusammengefügt, flüssig gewürzt, paniert, anfrittiert, gegart, tiefgefroren, einzeln entnehmbar	Hähnchenbrustfilet (47 %), Panade (20 %; **Weizenmehl**, modifizierte Stärke (enthält **Weizen**), Trinkwasser, **Weizengluten**, Speisesalz, Rapsöl, Hefe, Gewürz, Gewürzextrakte, Kräuter), Trinkwasser, Putenformfleischschinken aus Putenfleischstücken zusammengefügt (6,5 %; Putenkeulenfleisch, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Maltodextrin, Gewürzextrakte, Dextrose), Schmelzkäsezubereitung (6,5%; **Käse** (past. **Milch**, Speisesalz, Kulturen, mikrobielles Lab, Farbstoff: Beta Carotin), **Butter**, **Magermilchpulver**, Stärke, Trinkwasser, **Milcheiweiß**, Schmelzsalz: Natriumcitrat; Speisesalz), Rapsöl, **Weizenmehl**, Stärke, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Glucosesirup, natürliches Aroma (enthält **Sellerie**). Das Produkt enthält **Gluten** aus **Weizen**, **Milch** und **Sellerie**. Das Produkt kann Spuren von **Soja**, **Senf** und **Ei** enthalten.	Energie 184 kcal / 774 kJ Fett 8,1 g Eiweiß 14,6 g Kohlenhydrate 12,8 g	Das tiefgefrorene Produkt im vorgeheizten Konvektomaten bei 190 °C ca. 25 bis 30 Minuten zubereiten (trockene Hitze).	ca. 160 g +/- 20 g	2 x 1,5 kg	**958**
	Chicken Crossies Chicken Crossies aus dem Hähnchenbrustfilet geschnitten, flüssig gewürzt, paniert, anfrittiert, tiefgefroren, einzeln entnehmbar	Hähnchenbrustfilet (62 %), Cornflakes-Panade 30 % (Cornflakes 14 % (Mais, Zucker, Speisesalz, Gerstenmalzextrakt), Trinkwasser, modifizierte Stärke (enthält **Weizen**), Speisesalz)), Trinkwasser, Rapsöl, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Dextrose, Speisesalz, natürliches Aroma (enthält **Sellerie**). Das Produkt enthält **Gluten** aus **Weizen** und **Sellerie**. Das Produkt kann Spuren von **Milch**, **Senf**, **Soja** und **Ei** enthalten.	Energie 215 kcal / 898 kJ Fett 10,3 g Eiweiß 12,0 g Kohlenhydrate 17,9 g	Den Konvektomaten vorheizen, das tiefgefrorene Produkt bei 200 °C Heißluft ca. 15-20 Minuten backen. Etwas Fett in der Pfanner erhitzen. Das tiefgefrorene Produkt hinzugeben und unter mehrmaligem Wenden bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten braten. Das tiefgefrorene Produkt bei 180 °C ca. 4-6 Minuten frittieren.	ca. 25 g	2 x 1,5 kg	**908**
	Chicken Chips Hähnchenbrustfiletstücke, mit 8 % Flüssigwürzung, paniert, tiefgefroren, einzeln entnehmbar	Hähnchenbrustfiletstücke (66 %), Panade (28 %; **Weizenmehl**, modifizierte Stärke (enthält **Weizen**), Trinkwasser, Gewürze, Speisesalz, Hefe), Trinkwasser, Speisesalz, Glucosesirup, Gewürze, Würze, natürliches Aroma. Das Produkt enthält **Gluten** aus **Weizen**. Das Produkt kann Spuren von **Milch**, **Senf** und **Sellerie** enthalten.	Energie 129 kcal / 545 kJ Fett 1,0 g Eiweiß 15,8 g Kohlenhydrate 13,1 g	Das tiefgefrorene Produkt mit etwas Pflanzenfett oder Butterschmalz in die heiße Pfanne geben und unter häufigem Wenden ca. 8-10 Minuten braten. Das tiefgefrorene Produkt bei 165 °C ca. 4-6 Minuten garen.	ca. 25 g +/- 10 g	1 x 3,0 kg	**157**
	Hähnchen Nuggets Hähnchen Nuggets mit 8 % Flüssigwürzung, aus zerkleinertem Hähnchenfleisch zusammengefügt, paniert, anfrittiert, tiefgefroren, einzeln entnehmbar	Hähnchenfleisch (66 %), Panade (**Weizenmehl**, modifizierte **Weizenstärke**, Wasser, Speisesalz, Hefe, Gewürze), Wasser, Rüböl, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Dextrose, natürliches Aroma (enthält **Sellerie**). Das Produkt enthält **Gluten** aus **Weizen** und **Sellerie**. Das Produkt kann Spuren von **Milch**, **Ei**, **Senf** und **Soja** enthalten.	Energie 232 kcal / 971 kJ Fett 12,0 g Eiweiß 12,0 g Kohlenhydrate 19,0 g	Etwas Fett in der Pfanne erhitzen. Das tiefgefrorene Produkt hinzugeben und unter mehrmaligem Wenden bei mittlerer Hitze ca. 8 bis 10 Minuten braten. Das tiefgefrorene Produkt bei 160 °C in ca. 4 bis 6 Minuten backen. Dabei mehrmals wenden.	ca. 20 g +/- 5 g	1 x 3,0 kg	**944**

Für Ihre Notizen

3/2023

WIESENHOF Gastro-Service
Eine Division der Allfein Feinkost GmbH & Co. KG
Brägeler Straße 110 • D-49393 Lohne
Tel.: 04442 807-352 • Fax: 04445 807-334
systemgastronomie@wiesenhof.de

WIESENHOF Geflügel-Kontor GmbH
Paul-Wesjohann-Straße 45 • D-49429 Visbek
Tel.: 04445 891-391
foodservice@wiesenhof.de

wiesenhof-gastroservice.de