

Gutbürgerliche Küche



GROSSGEBINDE

Jetzt wird es warm ums Herz

Art.-Nr.	Name und Beschreibung	Einwaage / VE	Portions- empfehlung	RLZ
8786	KARTOFFELEINTOPF   Der vegane Kartoffeleintopf mit buntem Gemüse ist mild-würzig und passt als leichte Vollkost wunderbar zu ofenfrischem Bauernbrot.	2 x 5 kg Schale / Karton	24 x 415 g	21
8890	KARTOFFELSUPPE MIT MAJORAN Die würzige Kartoffelsuppe mit Karotten, Lauch, Zwiebeln und geräuchertem Schweinebauch ist aromatisch gewürzt und mit Majoran verfeinert.	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21
9340	KAROTTEN-INGWERSUPPE   Das raffinierte Süppchen mit zarten Karotten ist harmonisch verfeinert mit typischen Kräutern und leichter Ingwernote.	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21
9395	KÄSELAUCHSUPPE MIT RINDFLEISCH Die helle, gebundene Käsesuppe begeistert mit Lauchstücken und herzhafter Rindfleischbeilage. Ein zart-cremiger Genuss!	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21
8862	KÜRBISCREMESUPPE   Die Kürbiscremesuppe mit feinen Kürbisstückchen ist nicht nur eine klassische Vorspeise, sondern auch die ideale Ergänzung für Ihre herbstliche Speisekarte.	2 x 2,7 kg Schale / Karton	22 x ca. 245 g	21
8343	PAPRIKARAHMSUPPE MIT RAUCHAROMA   Das leichte Raucharoma gibt der feinen Paprikasuppe eine würzig-aromatische Note für vollen Geschmack.	2 x 2,7 kg Schale / Karton	22 x ca. 245 g	21
9098	BERGKÄSESUPPE   Mit feiner Käse- und zarter Cremigkeit ist die herzhafte Suppe ein Gedicht und überzeugt auch Vegetarier. Das i-Tüpfelchen: knusprige Croûtons!	2 x 2,7 kg Schale / Karton	22 x ca. 245 g	21

Hier gibts was
auf die Löffel!

Deftige Eintöpfe zum Sattwerden

Art.-Nr.	Name und Beschreibung	Einwaage / VE	Portions-empfehlung	RLZ
8408	SOLJANKA MIT JAGDWURST Der Klassiker mit Essiggürkchen, Paprika, Brühwurst, herzhafter Jagdwurst und geräuchertem Bauchspeck. Leicht säuerlich und würzig für den runden Geschmack!	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21
8737	GULASCHSUPPE „HAUSMACHER ART“ Würzige Gulaschsuppe nach deftiger Hausmacher Art! Mit Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln und Kartoffelstückchen ein herzhafter Genuss.	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21
8761	PICHELSTEINER EINTOPF MIT GEMÜSE UND SCHWEINEFLEISCH 📢 Ein kräftig-würziges Schöpfergericht mit Gemüse und Schweinefleisch in herzhafter, klarer Brühe – der Klassiker unter den Eintöpfen!	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21
8771	ERBSENEINTOPF Der grüne Erbseneintopf mit Karotten, Lauch, Sellerie, Zwiebeln und geräuchertem Schweinebauch schmeckt besonders gut mit unseren Wiener Würstchen (Art.-Nr. 40323) und offenfrischem Brot.	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21
8781	LINSENEINTOPF „DEFTIG“ Nicht nur für die kalten Tage! Herzhafter Linseneintopf mit geräuchertem Schweinebauch, Kartoffeln und Karotten für deftigen Genuss.	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21

Art.-Nr.	Name und Beschreibung	Einwaage / VE	Portions-empfehlung	RLZ
8801	GRÜNER BOHNENEINTOPF MIT RINDFLEISCH Ein klassisches Eintopfgericht mit bunter Einlage aus grünen Brechbohnen, Rindfleisch, Karotten, Kartoffeln und Zwiebeln – herzhafte Lecker!	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21
9317	KAROTTENEINTOPF MIT HÜHNERFLEISCH ❤️ Ein herzhafter Eintopf aus Karotten, Hühnerfleisch, Sellerie und Kartoffeln. Fein-würzig abgestimmt ein echter Seelenwärmer!	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21
9318	KAROTTEN-KARTOFFELEINTOPF 🌿❤️ Der klassische Eintopf aus Karotten und Kartoffeln – verfeinert mit feinen Kräutern – schmeckt nicht nur in der kalten Jahreszeit!	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21
9319	HÜHNERSUPPENTOPF MIT GEMÜSE UND REIS ❤️ Wie zu Großmutter's Zeiten! Karotten, Sellerie, Hühnerfleisch und Reis vereint zu einem wärmenden Hühnersuppentopf.	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21
9394	KÜRBIS-PASTINAKEN-KARTOFFELEINTOPF 🌿❤️ Cremiger Eintopf aus Kürbis, Pastinaken und Kartoffeln – fein abgestimmt ein Geschmackserlebnis für den Gaumen!	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21
8335	KESSELGULASCH 📢 Das geschmorte Gulasch vom Schwein mit Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln in kräftiger Soße ist feurig-pikant gewürzt.	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21
8415	STECKRÜBENEINTOPF 📢 Die Rübe ist wieder da! Ein traditioneller Eintopf aus gelben Steckrüben, Schweinefleisch, Kartoffeln und Karotten – wunderbar wärmend.	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21
8763	HÜHNERSUPPENTOPF 📢 Die klare Suppe mit gegarter Hühnerfleischseinlage und buntem Gemüse – Karotten, Sellerie, Erbsen und Lauch – überzeugt mit ihrem kräftigem Geschmack.	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21

Vegetarisch
 Vegan
 Aktion
 Saison
 angepasste Vollkost

Seelenwärmer

Eine gute Soße ist fast wie Magie

Art.-Nr.	Name und Beschreibung	Einwaage / VE	Portions-empfehlung	RLZ
8137	BASIS FÜR CHAMPIGNONSOSSE 	2 x 2,7 kg Beutel / Karton	54 x 100 g	14
Die leicht-würzige Rahmsoße ist die ideale Basis für eine cremige Champignonsoße – gebunden und angenehm sahnig.				
8806	BECHAMELSOSSE  	2 x 2,5 kg Beutel / Karton	50 x 100 g	14
Die gebundene, sahnig-würzige Bechamelsoße ist hervorragend geeignet als Basis für alle hellen Soßen oder Komponente für eine feine Lasagne.				
8807	FORSTER'S SPEZIAL CURRYWURSTSOSSE 	2 x 2,5 kg Beutel / Karton	50 x 100 g	14
Einfach unverzichtbar! Unsere Forster Spezial Currywurstsoße, süßlich-scharf, mit deutlicher Currynote – nicht nur zu Currywurst ein Knaller!				
8814	CHAMPIGNONRAHMSOSSE MIT KRÄUTERN 	2 x 2,7 kg Beutel / Karton	54 x 100 g	14
Die cremige Sahnesoße mit geschnittenen Champignons und feinen Kräutern eignet sich zu Geflügel oder Schwein. Mit Weißwein verfeinert – perfekt!				
8815	DEMI GLACE 	2 x 2,7 kg Beutel / Karton	54 x 100 g	14
Unsere dunkle Grundsoße ist das ideale Ausgangsprodukt für viele Gerichte der klassischen Küche.				
8810	POMMERYSENFOSSE 	2 x 2,7 kg Beutel / Karton	54 x 100 g	14
Die kräftige, senffarbene Soße mit ganzen Pfefferkörnern und abgerundet mit Original Pommery Senf passt ideal zu allen Fischgerichten.				
8820	RAHMSOSSE  	2 x 2,7 kg Beutel / Karton	54 x 100 g	14
Die helle Rahmsoße mit feiner Würze darf als cremiger Basisklassiker in keiner Küche fehlen.				
8828	TOMATENSOSSE EXTRA FRUCHTIG MIT KRÄUTERN 	2 x 2,7 kg Beutel / Karton	54 x 100 g	14
Klassische Tomatensoße mit Tomatenstückchen und feinen Kräutern – besonders fruchtig im Geschmack. Unser Tipp: Püriert mit etwas Gin und Sahne eine edle Tomatensuppe!				
9355	PFEFFERRAHMSOSSE 	2 x 2,5 kg Beutel / Karton	54 x 100 g	14
Die raffiniert-würzige Rahmsoße mit geschrotetem, bunten Pfeffer passt ideal zu Kurzgebratenem oder geschnetzelter Fleischgerichten.				

Art.-Nr.	Name und Beschreibung	Einwaage / VE	Portions-empfehlung	RLZ
8854	CHAMPIGNONRAHMSOSSE 	2 x 2,7 kg Beutel / Karton	54 x 100 g	14
Der perfekte Begleiter für viele Fleischgerichte – unsere cremige Sahnesoße mit geschnittenen Champignons und mild-würzigem Geschmack.				
8875	PIKANTE PAPRIKASOSSE MIT ZWIEBELN 	2 x 2,7 kg Beutel / Karton	54 x 100 g	14
Die pikante Paprikasoße mit einer fruchtigen Einlage aus Paprika- und Zwiebelstücken und leicht säuerlichen Note ist ein beliebter Klassiker zu Schnitzel.				
8973	ZWIEBELSOSSE  	2 x 2,7 kg Schale / Karton	54 x 100 g	21
Die braune Soße mit Zwiebelscheiben ist aromatisch im Geschmack und eignet sich hervorragend zu Rindfleisch, Frikadellen und Hackbraten.				
9352	MEERRETTICHOSSE   	2 x 2,5 kg Beutel / Karton	50 x 100 g	14
Die klassisch gebundene, helle Grundsoße mit Meerrettich ist würzig im Geschmack und ein idealer Begleiter zu Rinderbraten.				
9397	KAPERNSOSSE   	2 x 2,5 kg Beutel / Karton	50 x 100 g	14
Die würzige, helle Grundsoße mit Kaperneinlage ist klassisch gebunden und passt hervorragend zu Petersilienkartoffeln.				
9398	SOSSE FÜR SCHWEINEBRATEN  	2 x 2,5 kg Beutel / Karton	50 x 100 g	14
Die gebundene Soße ist würzig im Geschmack mit feinem Röstaroma und die ideale Ergänzung zu Schweinebraten mit Kartoffelklößen.				
9404	CHAMPIGNONSOSSE 	2 x 2,5 kg Beutel / Karton	50 x 100 g	14
Feine, helle Grundsoße mit Champignonstückchen und einer kräftigen Pilznote – eine cremige, vegane Alternative!				
8414	TOMATENSOSSE MIT KALTGEPRESSTEM OLIVENÖL  	2 x 2,5 kg Beutel / Karton	50 x 100 g	14
Fruchtig-aromatisch! Die klassische Tomatensoße mit wertvollem, kaltgepresstem Olivenöl eignet sich hervorragend zu traditionellen Pasta-Gerichten.				
8869	TRÜFFEL SOSSE  	2 x 2,5 kg Beutel / Karton	50 x 100 g	14
Cremige Rahmsoße mit edlen schwarzen Trüffeln – raffiniert zu Geflügel und Fleischgerichten und wunderbar aromatisch. Unser Tipp: mit knusprig angebratenem Bauchspeck servieren!				

Jetzt wird's schweinisch ...

Art.-Nr.	Name und Beschreibung	Einwaage / VE	Portions-empfehlung	RLZ
8046	FLEISCHBÄLLCHEN IN PFEFFERCREMESOSSE Die Hackfleischbällchen aus Schweinefleisch in raffiniert-pikanter Rahmsoße sind gewürzt mit geschrotetem bunten Pfeffer. Immer ein Gedicht!	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 5 Bällchen à 20 g je Bällchen	21
8095	FLEISCHBÄLLCHEN IN PAPRIKASOSSE Die Hackfleischbällchen aus Schweinefleisch überzeugen in einer fruchtig-frischen Paprikasoße.	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 5 Bällchen à 20 g je Bällchen	21
8485	SCHWEINEROLADEN „HAUSFRAUEN ART“ 📢 Unsere Schweinerouladen mit kräftiger Füllung aus Zwiebeln, Senf und Speck in einer mild-aromatischen Soße – der gutbürgerliche Genuss!	2 x 4,8 kg Schale / Karton	15 x ca. 150 g Roulade	21
8493	SCHWEINEGESCHNETZELTES IN CHAMPIGNONRAHMSOSSE Leicht angebratenes Geschnetzeltes vom Schwein – in mild-würzig abgeschmeckter Champignonsoße mit cremigem Geschmack.	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21

Art.-Nr.	Name und Beschreibung	Einwaage / VE	Portions-empfehlung	RLZ
8510	SCHWEINEGULASCH IN KRÄFTIGER SOSSE Mit Zwiebeln und einer mit Rotwein verfeinerten, kräftigen Soße ist das geschmorte Schweinegulasch ein Gaumenschmaus.	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21
8575	BRAUMEISTERGULASCH Mit Zwiebeln und einer kräftigen Schwarzbiersoße ist das geschmorte Schweinegulasch ein würziger Seelenwärmer.	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21
8595	WÜRZFLEISCH VOM SCHWEIN MIT CHAMPIGNONS Das zarte Ragout vom Schwein – pikant abgeschmeckt und mit Champignons verfeinert – ist ein deftiger Genuss.	2 x 2,7 kg Schale / Karton	22 x ca. 245 g	21
8642	KOHLROULADEN IN SPECKSOSSE Die Kohlrouladen mit einer herzhaften Hackfleischfüllung und einer pikanten Specksoße sind nicht nur im Herbst ein Gedicht!	2 x 4,8 kg Schale / Karton	24 x ca. 180 g Kohlroulade	21
8644	GEFÜLLTE PAPRIKASCHOTEN IN SOSSE Die grünen Paprikaschoten sind mit delikater Hackfleischfüllung und einer würzig-fruchtigen Tomatensoße – perfekt zu Langkornreis.	2 x 4,8 kg Schale / Karton	24 x ca. 160 g Paprikaschote	21
8708	KÖNIGSBERGER KLOPSE IN KAPERN SOSSE Der Klassiker vom Schwein! Gekochte Königsberger Klopse in weißer Rahmsoße und mit ganzen Kapern aromatisch verfeinert.	2 x 4,8 kg Schale / Karton	30 x 2 Klopse ca. 70 g je Klops	21
8934	SCHASCHLIKTOPF 📢 Der Schaschliktopf mit bunter Paprika und Zwiebeln in herzhafter Soße ist pikant gewürzt mit feiner Paprikanote.	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21
9311	SCHWEINEGESCHNETZELTES ❤️ Zartes Schweinegeschnetzeltes in milder Soße und fein abgeschmeckt – perfekter Genuss zu Reis oder Teigwaren.	2 x 5 kg Schale / Karton	44 x 228 g	21
9314	SCHWEINEBRATEN IN SOSSE ❤️ Gegarte Schweinebratenscheiben in feiner, brauner Soße. In Kombination mit Kartoffelklößen ein herzhafter Genuss.	2 x 5 kg Schale / Karton	64 x 156 g	21
9322	SCHWEINEMEDAILLONS IN BRATENSOSSE ❤️ Zarte gebräunte Schweinemedaillons in klassisch-brauner Soße, fein abgestimmt – mit Nudeln ein wahrer Gaumenschmaus.	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21

Feinstes vom Schwein

Art.-Nr.	Name und Beschreibung	Einwaage / VE	Portions- empfehlung	RLZ
8031	KASSELERBRATEN AUS DEM NACKEN  Mit seiner kräftigen, vollmundigen Rotweinsoße harmoniert der Kasselerbraten aus dem Nacken, am Stück gegart, bestens mit Salzkartoffeln.	2 x 5 kg Schale / Karton	ca. 40 x 250 g	21
8118	SCHWEINEMEDAILLONS IN PFEFFERCREMESOSSE  Zarte Schweinemedallions in raffinierter Pfeffercremesoße mit geschrotetem buntem Pfeffer und rosa Beeren passen prima zu Garkartoffeln.	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g (3 Medallions à ca. 35 g)	21
8503	SCHWEINEBRATEN AUS DEM NACKEN  Der traditionelle Schweinebraten, am Stück gegart, mit klassischer Bratensoße für ein zünftiges Gericht mit Sauerkraut (Art.-Nr. 8900).	2 x 5 kg Schale / Karton	ca. 40 x 250 g	21
8530	VORDERE EISBEINE IM KLAREN FOND  Die 7 vorderen Eisbeine, mit Knochen – typisch gepökelt und gekocht – sind im klaren Fond eingelegt und ein deftiger Genuss.	2 x 5 kg Schale / Karton	14 x ca. 350 g Eisbein	21
8580	SCHWEINEGULASCH „FÖRSTERIN“  Das zarte Schweinegulasch mit herzhafter Soße begeistert mit Champignons, Austernseitlingen und Stockschwämmchen.	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21
8598	SCHWEINEBÄCKCHEN „BRAUMEISTER“  Magere Schweinebäckchen in einer deftigen Schwarzbiersoße mit Schmor- gemüse. Ein pikant-würziger Leckerbissen!	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x ca. 250 g	21
9117	CURRYWURST GESCHNITTEN IN SOSSE  Die Currywurst nach Art einer Bockwurst überzeugt mit ihrem rauchig- würzigen Geschmack.	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21


Schlemmerglück! 

Hauptgerichte zum Schlemmen

Art.-Nr.	Name und Beschreibung	Einwaage / VE	Portions-empfehlung	RLZ
8500	16 RINDERROULADEN „HAUSFRAUEN ART“ Der gutbürgerliche Klassiker für Fleischliebhaber – große Rinderrouladen gefüllt mit Speck, Gurken- und Zwiebelstückchen in kräftiger Soße.	2 x 5 kg Schale / Karton	32 x ca. 150 g Roulade	21
8614	RINDERGULASCH „UNGARISCH“ Unser geschmortes Rindergulasch nach ungarischer Art begeistert mit kräftiger Soße und würzig-pikantem Geschmack.	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21
8626	20 RINDERROULADEN „HAUSFRAUEN ART“ Zu den Rinderrouladen, gefüllt mit Speck, Gurken- und Zwiebelstückchen in kräftiger Soße am besten unseren Apfelrotkohl (Art.-Nr. 8906) servieren!	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x ca. 120 g Roulade	21
8627	30 RINDERROULADEN MINI „HAUSFRAUEN ART“ Für den kleinen Hunger oder das Büffet! Klassisch gefüllte Mini-Rinderrouladen nach „Hausfrauen Art“.	2 x 5 kg Schale / Karton	60 x ca. 90 g Roulade	21
8634	KLASSISCHER RINDERSAUERBRATEN Klassisch geschnittener Sauerbraten vom Rind mit Soßenlebkuchen abgebunden. Mild-säuerlich und fein abgerundet mit Wildpreiselbeeren und Apfelmus.	2 x 5 kg Schale / Karton	80 Scheiben à 65 g	21
8657	RINDERGESCHNETZELTES „STROGANOFF“ 📢 Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Champignon- und Gurkenstückchen in säuerlich-pikanter Soße und mit roter Beete abgerundet. Ein Klassiker!	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x ca. 250 g	21
8923	RINDERBRATENSCHNITTEN IN KRÄFTIGER ROTWEINSSOÛSE Der feine Rinderbraten in einer schmackhaften kräftigen Rotweinsauce ist in Scheiben vorportioniert.	2 x 5 kg Schale / Karton	80 Scheiben à 65 g	21
9030	RINDERBRATEN MIT APFEL-MEERRETTICHSSOÛSE ❤️ Zarte Rinderbratenscheiben in feiner Meerrettichsoße – kräftig-würzig mit leichter Schärfe ein Geschmackserlebnis.	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21
9299	RINDERROULADEN MIT PUTENSPECK Rinderrouladen, gefüllt mit geräuchertem Putenspeck, in einer kräftigen dunklen Soße – ein gutbürgerlicher Gaumenschmaus.	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x ca. 125 g Roulade	21
9315	RINDERGULASCH MIT GEMÜSE ❤️ Feine Rindergulaschwürfel mit Pastinake und Karottenstückchen in milder Soße. Besonders gut zu Petersilienkartoffeln.	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21
9320	RINDERGULASCH MIT KÜRBIS ❤️ Rindergulasch kombiniert mit feinem Kürbis – nicht nur im Herbst ein leichter Genuss zu Kartoffeln oder Reis.	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21
9321	KALBFLEISCHKLÖSSCHEN IN KAPERNSSOÛSE ❤️ Feinste Klößchen aus Kalbfleisch, cremig gebunden in heller Kapernsoße und besonders zu Petersilienkartoffeln ein Gedicht.	2 x 4,8 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21

Art.-Nr.	Name und Beschreibung	Einwaage / VE	Portions-empfehlung	RLZ
9323	RINDFLEISCH-KAROTTEN-BOLOGNESE ❤️ Die feine Rindfleisch-Bolognese mit Karottenstückchen und typischen Kräutern verfeinert ist die ideale Ergänzung zu Nudeln.	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21
8315	KALBSRAHMGULASCH MIT PILZEN 📢 Feines Rahmgulasch vom Kalb mit cremig-frischem Pilzgeschmack von Champignons, Austernseitlingen und Stockschwämmchen.	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21
8345	RINDERSCHMORTOPF 📢 Das geschmorte Rindfleisch in kräftiger Soße mit Wurzelgemüse und Schwarzkümmel ist leicht abgerundet mit Rotwein.	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21
8359	ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES 📢 Das Kalbsgeschnetzelte „Zürcher Art“ mit Champignons und Sahne verfeinert passt hervorragend zu Eierknöpfen (Art.-Nr. 568050).	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21
8631	RINDERBRUST AM STÜCK 📢 Die 2 Rinderbruststücke im klaren Fond mit typischem Rindfleischgeschmack lassen sich vielseitig verwenden.	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21
9062	TAFELSPITZ IN MEERRETTICH 📢 Zartes Fleisch mit pikanter Meerrettichsoße – das perfekte Sonntagsessen!	2 x 2,7 kg Schale / Karton	20 x ca. 2 Scheiben à 65 g	21
9063	TAFELSPITZ IM KLAREN FOND 📢 Zum zarten Tafelspitz im klaren Fond mit Gemüsebrühe empfehlen wir Bouillon-Kartoffeln.	2 x 2,7 kg Schale / Karton	20 x ca. 2 Scheiben à 65 g	21

Gaumenfreude beflügelt ...



Art.-Nr.	Name und Beschreibung	Einwaage / VE	Portions- empfehlung	RLZ
8047	PUTENMEDAILLONS IN „HUBERTUSSAHNESOSSE“ MIT PILZEN Leicht angebratene Putenmedallions in feiner Rahmsauce mit Champignons, Austernpilzen und Stockschwämmchen. Als Beilage empfehlen wir Reis.	2 x 5 kg Schale / Karton	ca. 60 Medallions à 40 g pro Stück	21
8133	PUTENGESCHNETZELTES MIT TOMATENSOSSE ♥ Die zarten Putenfleischstreifen sind leicht angebraten und in fruchtig-frischer Tomatensauce zu einem leichten Hauptgericht kombiniert.	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21
8437	PUTENGESCHNETZELTES „ZÜRICHART“ Die zarten Putenfleischstreifen sind leicht angebraten und nach Züricher Art mit Champignons in Rahmsauce und leichter Weißweinnote fein abgeschmeckt.	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21
8596	HÜHNERFRIKASSEE „GÄRTNERIN ART“ Ein frisches Geschmackserlebnis! Das feine Hühnerfrikassee nach „Gärtnerin Art“ begeistert mit Karotten, Spargelstückchen, Erbsen und Champignons.	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21
8582	PUTENGESCHNETZELTES MIT CURRYFRUCHTSOSSE Das zarte Putenfleisch begeistert mit einer pikanten Currysauce und fruchtigen Ananas- und Pfirsichstückchen. Mit Reis ein wahres Geschmackserlebnis!	2 x 2,7 kg Schale / Karton	22 x ca. 245 g	21
9313	PUTENMEDAILLONS IN SOSSE ♥ Ein leichter Genuss! Putenmedallions in milder, brauner Sauce. Passt wunderbar zu Reis, Kartoffeln oder Teigwaren.	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21
9316	HÜHNERFRIKASSEE MIT SPARGEL & KAROTTEN ♥ Leicht cremige Sauce, frisch mit Karotten und Spargel kombiniert – das Hühnerfrikassee ist ein leichter Genuss, perfekt zu Reis.	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21
8427	GERAUCHTES PAPRIKAHÄHNCHEN 🍷 Die Hähnchenbruststücke in cremiger Paprikasauce überraschen mit intensivem Aroma nach Rauch und Paprika.	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21
8566	HÜHNERFRIKASSEE MIT CHAMPIGNONS 🍷 Unser klassisches Hühnerfrikassee mit zartem Hühnerfleisch und Champignons in mild-cremiger, weißer Rahmsauce.	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21

Es wird wild auf dem Teller

Art.-Nr.	Name und Beschreibung	Einwaage / VE	Portions- empfehlung	RLZ
8085	9 BARBARIE ENTENKEULEN IN SOSSE ☀️ Die 9 zarten Barbarie-Entenkeulen in feiner Soße begeistern mit leicht würzigem Geschmack. Ein knuspriges Vergnügen!	2 x 5 kg Schale / Karton	18 x ca. 270 g Entenkeule	21
8154	HIRSCHROULADEN IN SOSSE ☀️ Pfifferlinge und Preiselbeeren geben den feinen Rouladen vom Hirsch, gefüllt mit Hirschbrät, den typischen Charakter. Eine feine Spezialität für Wildliebhaber.	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x ca. 125 g Roulade	21
8552	HIRSCHGULASCH ☀️ Edles Gulasch vom Hirsch mit Champignons, Austernseitlingen und Stockschwämmchen, verfeinert mit Wildpreiselbeeren. Für ein abgerundetes Geschmackserlebnis empfehlen wir unseren Apfelrotkohl (Art.-Nr. 8906).	2 x 5 kg Schale / Karton	40 x 250 g	21

Jetzt wird's wild!

Nie ohne leckere Beilagen

Schmackofatz!

Art.-Nr.	Name und Beschreibung	Einwaage / VE	Portions-empfehlung	RLZ
8752	LANGKORNREIS „NATUR“ 	2 x 4,2 kg Schale / Karton	64 x ca. 130 g	21
Der gekochte, gesalzene Langkornreis ist die ideale und schnelle Beilage für sehr viele Gerichte.				
8900	SAUERKRAUT	2 x 5 kg Schale / Karton	82 x ca. 120 g	21
Nach unserer Original-Rezeptur! Tafelfertiges Sauerkraut, klassisch zubereitet mit Zwiebeln, Speckwürfeln, Wacholderbeeren und Lorbeerblättern.				
9341	SAUERKRAUT 	2 x 5 kg Schale / Karton	82 x ca. 120 g	21
Das servierfertige, würzige Sauerkraut mit säuerlicher Note ist die vegane Alternative und passt zu vielen traditionellen Spezialitäten.				
8906	APFELROTKOHL 	2 x 5 kg Schale / Karton	82 x ca. 120 g	21
Schnell zubereitet überzeugt der klassische Rotkohl mit fruchtig-frischem Apfelmus und ist die ideale Beilage nicht nur zu unseren feinen Rouladen!				

Art.-Nr.	Name und Beschreibung	Einwaage / VE	Portions-empfehlung	RLZ
8310	GRÜNKOHL „NORDDEUTSCHE ART“ 	2 x 5 kg Schale / Karton	66 x ca. 150 g	21
Pikanter Grünkohl mit geräuchertem Schweinebauch und Zwiebelstücken tafelfertig zubereitet zu rustikalen Gerichten. Saisonartikel: September bis Februar*				
8774	GRÜNKOHL „BÜRGERLICH“ 	2 x 5 kg Schale / Karton	66 x ca. 150 g	21
Feine Zwiebeln, gewürfelte Kartoffeln und geräucherter Schweinebauch geben dem gehackten Grünkohl sein unverwechselbares Aroma. Saisonartikel: September bis Februar*				
8157	SCHWARZWURZELGEMÜSE 	2 x 2,7 kg Schale / Karton	44 x ca. 120 g	21
Das Schwarzwurzelgemüse in feiner Rahmsauce und mit Butter verfeinert schmeckt fantastisch als Beilage zu Fleisch oder solo als leichtes Hauptgericht.				
8159	DICKE BOHNEN 	2 x 2,7 kg Schale / Karton	44 x ca. 120 g	21
Abgerundet mit geräuchertem Bauchspeck und Bohnenkraut sind die dicken Bohnen in feiner Soße mit Milch, Zwiebeln und Butter eine kräftige Gemüsebeilage.				
8207	WIRSINGGEMÜSE 	2 x 2,7 kg Schale / Karton	44 x ca. 120 g	21
In der kalten Jahreszeit der ideale Vitaminschub: unser leckeres Wirsinggemüse in feiner Sahnesauce – mit Butter und Zwiebeln verfeinert.				
8784	KAROTTENGEMÜSE „BÜRGERLICH“ 	2 x 5 kg Schale / Karton	82 x ca. 120 g	21
In der gutbürgerlichen Küche nicht wegzudenken: das Gemüse mit Karotten- und Kartoffelwürfeln und Zwiebeln. Fein-würzig abgeschmeckt!				

*Saisonartikel erhalten Sie auf Anfrage bei Ihrem zuständigen Vertriebsmitarbeiter gerne auch außerhalb der Saison.

Appetit auf mehr?

FORSTER – eine Marke der WOLF Firmengruppe



WOLF Essgenuss GmbH
Am Ahornhof 2, 92421 Schwandorf



Mehr erfahren Sie unter
forster.de

Vertrieb



Angelina Hermann
Vertriebsassistentin



Telefon +49 9431 384-311
E-Mail a.hermann@wolf-essgenuss.de



Sylvia Eckert
Leitung zentrales Auftragsmanagement



Telefon +49 34491 31-115
Fax +49 34491 1048
E-Mail order@wolf-essgenuss.de

Gleich anrufen!