

MENÜPLAN

smart convenience food

PRODUKTKATALOG



//

Menüplan – Das Ü-Tüpfelchen auf Ihrem Teller

//

VPE = Verpackungseinheit
SBB = Standbodenbeutel
EI = Eimer
MAP = Modified Athmosphere Packaging
SL = Schale
VAC = Vakuumverpackung
E2 K = Offen in E2 Kiste
KT = Karton



Rind



Schwein



Geflügel



Wild



Kalb



Lamm



Tiefgekühlte Produkte



Vegetarische Produkte



Vegane Produkte

8 KATEGORIEN UNZÄHLIGE PRODUKTE EINE GUTE GRUNDLAGE



SUPPEN &
PORTIONSSUPPEN



SAUCEN



PASTASAUCCEN



SCHWÄBISCHE
KLASSIKER



HAUPTGERICHTE



STREETFOOD



BEILAGEN



DIPS & DRESSINGS



PORTIONSSUPPEN

FRISCH & SCHMACKHAFT FÜR HOTEL ODER RESTAURANT.

Suppen aus frischen Zutaten sind ein beliebter Klassiker unter den Vorspeisen. Mit den praktischen Suppenportionen von MENÜPLAN (eine Portion entspricht 360 g) können Sie Ihren Gästen schmackhafte, handwerklich gekochte Suppenvariationen vorsetzen. So sorgen Sie für ein köstliches Geschmackserlebnis Ihrer Gäste, ohne sich um die Verarbeitung oder die gleichmäßige Portionierung der Suppen Gedanken machen zu müssen. Ob Hotel-Bar oder Restaurant – Mit unseren Suppenportionen zaubern Sie Ihren Gästen schnell und einfach ein Lächeln ins Gesicht.

KLARE PORTIONSSUPPEN

ART.-NR.	BEZEICHNUNG / BESCHREIBUNG	ALLERGENE	VPE	ATTRIBUTE
0950729	Rinderbrühe* Eine aus Rindfleisch und Gemüse gekochte Brühe, mit Salz und Gewürzen zubereitet.	Sellerie	SBB ca. 360 g	
0950732	Rinderkraftbrühe* Eine aus Rinderbrühe und Gemüse hergestellte Suppe, die mit viel Rindfleisch geklärt wurde.	Sellerie, Ei	SBB ca. 360 g	
0950733	Französische Zwiebelsuppe* Würzige Rinderbrühe mit Zwiebelscheiben und Kräutern der Provence abgeschmeckt.	Sellerie, Sulfite	SBB ca. 360 g	

GEBUNDENE PORTIONSSUPPEN

ART.-NR.	BEZEICHNUNG / BESCHREIBUNG	ALLERGENE	VPE	ATTRIBUTE
0950734	Blumenkohl-Curry-Suppe* Fein würzige Blumenkohlsuppe mit Curry und grober Blumenkohl-Einlage.	Senf, Sellerie, Soja, Weizen, Milch & Laktose	SBB ca. 360 g	
0950735	Kürbiscremesuppe klassisch* Klassisch gekochte Suppe aus Hokkaido-Kürbis.	Milch & Laktose	SBB ca. 360 g	
0950725	Kartoffelcremesuppe mit Lauch* Cremige Kartoffelrahmsuppe, mit frischem Lauch und Sahne zubereitet.	Milch & Laktose	SBB ca. 360 g	
0950726	Ungarische Gulaschsuppe* Suppe mit Rindfleisch, Gemüsepaprika und Kartoffeln, kräftig abgeschmeckt.		SBB ca. 360 g	
0950724	Tomatencremesuppe* Fruchtige Suppe aus Tomaten, mit Sahne und Gewürzen zubereitet.	Milch & Laktose	SBB ca. 360 g	
0950736	Grüne Erbsensuppe mit Wurzelgemüse* Klassische Erbsensuppe, mit Gemüsebrunoise zubereitet.	Milch & Laktose	SBB ca. 360 g	
0950727	Süßkartoffel-Kokos-Suppe* Cremige Suppe aus Süßkartoffeln, mit Kokosmilch und etwas Limettensaft zubereitet.		SBB ca. 360 g	

PORTION EINTÖPFE

ART.-NR.	BEZEICHNUNG / BESCHREIBUNG	ALLERGENE	VPE	ATTRIBUTE
0950728	Chili con Carne* Pikant gewürzter Eintopf aus Rinderhackfleisch, Tomaten, Mais und roten Bohnenkernen.		SBB ca. 360 g	
0950737	Rotes Linsencurry* Orientalischer Eintopf mit roten Linsen, Kokosmilch und Tomaten. Orientalische Gewürznote und leicht pikant abgeschmeckt.		SBB ca. 360 g	



SUPPEN

SCHMACKHAFTE SUPPEN
NICHT NUR FÜR KALTE TAGE.

Unsere Suppen sorgen für ein frisches Geschmackserlebnis Ihrer Gäste, ohne dass Sie zuvor mühevollere Vorarbeit in der Küche verrichten müssen. Die Auswahl frischer, hochwertiger Zutaten, Gemüse putzen, Fleisch zubereiten, einkochen, all das erledigen wir für Sie. Alles was Sie tun müssen, ist Ihre Bestellung bei uns aufzugeben. Ob Rinderbrühe, Kürbis- oder Tomatensuppe, wir bereiten alles frisch zu und Sie können Ihren Gästen köstliche Suppenvariationen traditionell gekocht vorsetzen.



GARANTIERT
HANDGEMACHT



KLARE SUPPEN

ART.-NR.	BEZEICHNUNG / BESCHREIBUNG	ALLERGENE	VPE	ATTRIBUTE
0950457	Rinderbrühe Eine aus Rindfleisch und Gemüse gekochte Brühe, mit Salz und Gewürzen zubereitet.	Sellerie	SBB ca. 2,0 kg	
0950458	Rinderkraftbrühe Eine aus Rinderbrühe und Gemüse hergestellte Suppe, die mit viel Rindfleisch geklärt wurde.	Sellerie, Ei	SBB ca. 2,0 kg	
0950461	Französische Zwiebelsuppe** Würzige Rinderbrühe mit Zwiebelscheiben und Kräutern der Provence abgeschmeckt.	Sellerie, Sulfite	SBB ca. 2,0 kg	

GEBUNDENE SUPPEN

ART.-NR.	BEZEICHNUNG / BESCHREIBUNG	ALLERGENE	VPE	ATTRIBUTE
0950468	Spargelcremesuppe** Aromatische Spargelcremesuppe mit Sahne und Zitronensaft zubereitet.	Milch & Laktose	SBB ca. 2,0 kg	
0950546	Blumenkohl-Curry-Suppe** Fein würzige Blumenkohlsuppe mit Curry und grober Blumenkohl-Einlage.	Senf, Sellerie, Soja, Weizen, Milch & Laktose	SBB ca. 2,0 kg	
0950549	Kürbiscremesuppe klassisch** Klassisch gekochte Suppe aus Hokkaido-Kürbis.	Milch & Laktose	SBB ca. 2,0 kg	
0950552	Kartoffelcremesuppe mit Lauch** Cremige Kartoffelrahmsuppe, mit frischem Lauch und Sahne zubereitet.	Milch & Laktose	SBB ca. 2,0 kg	
0950553	Ungarische Gulaschsuppe Suppe mit Rindfleisch, Gemüsepaprika und Kartoffeln, kräftig abgeschmeckt.		SBB ca. 2,0 kg	
0950554	Tomatencremesuppe Fruchtige Suppe aus Tomaten, mit Sahne und Gewürzen zubereitet.	Milch & Laktose	SBB ca. 2,0 kg	
0950555	Grüne Erbsensuppe mit Wurzelgemüse** Klassische Erbsensuppe, mit Gemüsebrunoise zubereitet.	Milch & Laktose	SBB ca. 2,0 kg	
0950556	Süßkartoffel-Kokos-Suppe** Cremige Suppe aus Süßkartoffeln, mit Kokosmilch und etwas Limettensaft zubereitet.		SBB ca. 2,0 kg	

EINTÖPFE

ART.-NR.	BEZEICHNUNG / BESCHREIBUNG	ALLERGENE	VPE	ATTRIBUTE
0950443	Chili con Carne Pikant gewürzter Eintopf aus Rinderhackfleisch, Tomaten, Mais und roten Bohnenkernen.		SBB ca. 2,0 kg	
0950444	Gaisburger Marsch** Schwäbisches Traditionsgericht mit Spätzle, Kartoffelwürfel, Rindfleisch und Gemüse in einer klassischen Rinderbrühe.	Sellerie, Ei, Weizen, Milch & Laktose	SBB ca. 2,0 kg	
0950445	Rotes Linsencurry** Orientalischer Eintopf mit roten Linsen, Kokosmilch und Tomaten. Orientalische Gewürznote und leicht pikant abgeschmeckt.		SBB ca. 2,0 kg	
0950721	Rindfleisch Eintopf** Traditionsgericht mit Kartoffelwürfel, Rindfleisch und Gemüsen in einer klassischen Rinderbrühe.	Sellerie, Milch & Laktose	SBB ca. 2,0 kg	
0950723	Kartoffel-Gemüse-Eintopf mit Schäufele** Traditionsgericht mit Kartoffelwürfel, Schwein und Gemüsen in einer klassischen Fleischbrühe.	Sellerie, Milch & Laktose	SBB ca. 2,0 kg	



SAUCEN

TRADITIONELLE SAUCEN HANDWERKLICH GEKOCHT.

Convenience geht oft mit Zusätzen und Geschmacksverstärkern einher, vor allem bei Saucen werden diese viel zu häufig verwendet. MENÜPLAN setzt dem ein Ende und bietet Ihnen selbst gekochte Saucen, die Ihre Gäste mit frischem und natürlichem Geschmack überzeugen. Und das Beste: Dank der Vorbereitung in unserer Frische-Manufaktur müssen Sie die Saucen nur aufwärmen und nach Belieben verfeinern. So sparen Sie Zeit und Arbeit und liefern Ihren Gästen dennoch ein frisches Geschmackserlebnis.

BRAUNE SAUCEN

ART.-NR.	BEZEICHNUNG / BESCHREIBUNG	ALLERGENE	VPE	ATTRIBUTE
0950557	Braune Bratensauce Die Bratensauce ist eine dunkle, aromatische Sauce, welche sich sehr gut zu Kurzbratstücken eignet.	Sellerie	SBB ca. 2,0 kg	
0950558	Demi Glace Die Demi Glace ist eine dunkle, aromatische Sauce, welche sich sehr gut zu Kurzbratstücken und Schmorgerichten eignet.	Sulfite	SBB ca. 2,0 kg	
0950560	Bratenjus Kräftige Sauce, ideal zu Schweinebraten und Haxe.		SBB ca. 2,0 kg	
0950608	Zwiebelsauce* Dunkle Bratensauce mit gebratenen Zwiebelscheiben. Als klassische Sauce z. B. zum Zwiebelrostbraten oder Fleischküchle.	Sellerie	SBB ca. 2,0 kg	 

RAHMSAUCEN

ART.-NR.	BEZEICHNUNG / BESCHREIBUNG	ALLERGENE	VPE	ATTRIBUTE
0950610	Pfefferrahmsauce Herzhaft cremige Sauce mit ganzen grünen Pfefferkörnern und Sahne.	Sellerie, Milch & Laktose,	SBB ca. 2,0 kg	 
0950446	Champignonrahmsauce Herzhafte Sahnesauce mit Champignonscheiben.	Weizen, Gerste, Milch & Laktose	SBB ca. 2,0 kg	
0950447	Jägersauce (Pilzrahmsauce) Herzhafte Sahnesauce, mit Mischpilzen zubereitet.	Weizen, Gerste, Milch & Laktose	SBB ca. 2,0 kg	
0950561	Velouté (weiße Basissauce) Helle Grundsauce aus Sahne, Milch, Zitronensaft und Gewürzen.	Sulfite, Milch & Laktose	SBB ca. 2,0 kg	
0950611	Apfel-Meerrettichsauce* Unsere Velouté mit Meerrettich, Apfel und Sahne verfeinert.	Milch & Laktose	SBB ca. 2,0 kg	
0950614	Senfsauce* Unsere Velouté, klassisch mit grob gekörtem Senf abgerundet.	Senf, Milch & Laktose	SBB ca. 2,0 kg	
0950615	Paprikarahmsauce* Unsere Velouté mit frischem rotem Gemüsepaprika und Zwiebeln gekocht.	Milch & Laktose	SBB ca. 2,0 kg	

SPEZIALSAUCEN

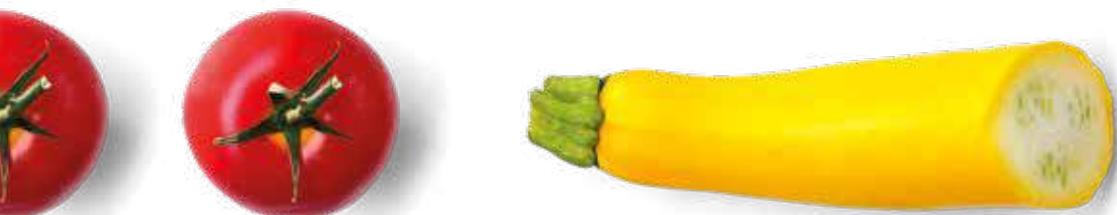
ART.-NR.	BEZEICHNUNG / BESCHREIBUNG	ALLERGENE	VPE	ATTRIBUTE
0950616	Currysauce indisch Gelbe, fruchtige Currysauce mit Sahne verfeinert.	Senf, Soja, Weizen, Sellerie, Milch & Laktose	SBB ca. 2,0 kg	
0950562	Currywurstsauce Klassisch gekochte, fruchtige Currywurstsauce.	Sulfite	SBB ca. 2,0 kg	
0950563	Currywurstsauce HOT Klassisch gekochte, fruchtig-scharfe Currywurstsauce.	Sulfite	SBB ca. 2,0 kg	



PASTASAUCCEN

MIT UNSEREN PASTASAUCCEN
SCHMECKT'S WIE IN ITALIEN!

Frische Zutaten, aromatische Gewürze und voller Geschmack. Mit unseren Menükomponenten für Pastasaucen gelingt Ihnen dieses mediterrane Geschmackserlebnis garantiert auch in hektischen Zeiten.



PASTASAUCCEN / PESTO

ART.-NR.	BEZEICHNUNG / BESCHREIBUNG	ALLERGENE	VPE	ATTRIBUTE
0950527	Bolognese Sauce aus Rinderhackfleisch, fruchtigen Tomaten, Kräutern und Gewürzen.	Sellerie	SBB ca. 2,0 kg	
0950528	Arrabbiata-Sauce* Fruchtige Sauce aus Tomaten, Zwiebeln, Kräutern, Gewürzen und Chili.		SBB ca. 2,0 kg	
0950529	Tomatensauce Fruchtige Sauce aus Tomaten, Zwiebeln, Kräutern und Gewürzen.		SBB ca. 2,0 kg	
0950531	Provenzalische Gemüsesauce Gemüsesauce aus Tomaten, frischen Paprika, Zucchini und Gewürzen.		SBB ca. 2,0 kg	
0950532	Carbonara Sauce Helle Käse-Sahne-Sauce aus Sahne, Milch, zweierlei Käsesorten und Putenschinken.	Sellerie, Milch & Laktose	SBB ca. 2,0 kg	
0950533	Käse-Sahne-Sauce Helle Käse-Sahne-Sauce aus Sahne, Milch, zweierlei Käsesorten und Gewürzen.	Milch & Laktose	SBB ca. 2,0 kg	
0950632	Gemüsebolognese Stückige Tomatensauce mit Gemüse und Kräutern verfeinert.	Sellerie	SBB ca. 2,0 kg	
0950534	Tomaten-Pesto Aus getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Mandeln, Parmigiano Reggiano, Knoblauch und Olivenöl hergestellt.	Mandeln, Sulfite, Milch & Laktose,	EI ca. 1,0 kg	
0950538	Basilikum-Pesto Aus Basilikum, Pinienkernen, Mandeln, Parmigiano Reggiano, Knoblauch und Olivenöl hergestellt.	Mandeln, Milch & Laktose	EI ca. 1,0 kg	



SCHWÄBISCHE KLASSIKER

ECHTE SCHWÄBISCHE HANDARBEIT
TRADITIONELL ZUBEREITET.

Klassisches, schwäbisches Essen ist oft aufwändig in der Herstellung und kostet Sie Zeit in der Küche. Aus diesem Grund hat MENÜPLAN das perfekte Konzept für Profiköche entwickelt: Wir bereiten in liebevoller Handarbeit frische Menükomponenten für Sie zu, die mit Geschmack und Qualität überzeugen. Ob Maultaschen, Linsen oder Fleischküchle, mit den MENÜPLAN Komponenten gelingt Ihnen jeder schwäbische Klassiker garantiert!



SCHWÄBISCHE KLASSIKER

ART.-NR.	BEZEICHNUNG / BESCHREIBUNG	ALLERGENE	VPE	ATTRIBUTE
0950448	Schwäbische Maultaschen Nudelartig gefüllt mit einer Masse aus Schweine- und Rindfleisch, Weißbrot, Spinat, Zwiebeln, Petersilie und Gewürzen.	 Weizen, Ei	MAP 12 St.	
0950449	Schwäbische Maultaschen (gerollt) Nudelartig wird mit einer Masse aus Schweine- und Rindfleisch, Weißbrot, Spinat, Zwiebeln, Petersilie und Gewürzen bestrichen, anschließend eingerollt, portioniert und gegart.	 Weizen, Ei	MAP 10 St.	
0950617	Schwäbische Suppenmaultaschen* Gefüllt mit einer Masse aus Schweine- und Rindfleisch, Weißbrot, Spinat, Zwiebeln, Petersilie, Gewürzen und gegart.	 Weizen, Ei	MAP ca. 1,0 kg ca. 50 St.	
0950618	Schwäbische Gemüsemaultaschen mit Ziegenkäse* Gefüllt mit einer Masse aus Weißbrot, Spinat, Karotten, Kräutern, Ziegenkäse, Zwiebeln und Gewürzen.	 Weizen, Ei, Milch & Laktose	MAP ca. 0,6 kg ca. 12 St.	
0950454	Schwäbische Gemüsemaultaschen Gefüllt mit einer Masse aus Weißbrot, Spinat, Karotten, Brokkoli, Frischkäse, Kräutern und Gewürzen.	 Weizen, Ei, Sellerie, Milch & Laktose	MAP ca. 0,6 kg 12 St.	
0950620	Geflügelmaultaschen* Gefüllt mit einer Masse aus Geflügelfleisch, Weißbrot, Spinat, Zwiebeln, Petersilie und Gewürzen.	Weizen, Ei	MAP ca. 0,6 kg 10 St.	
0950621	Blutwurstmaultaschen* Gefüllt mit einer würzigen Masse aus Blutwurst und Äpfeln.	Weizen, Hafer, Ei	MAP ca. 0,6 kg 10 St.	
0950462	Linsen Schwäbische Art Pardina Linsen, klassisch nach schwäbischer Art gekocht.	Sulfite	SBB ca. 2,0 kg	
0950444	Gaisburger Marsch** Schwäbisches Traditionsgericht mit Spätzle, Kartoffelwürfel, Rindfleisch und Gemüse, in einer klassischen Rinderbrühe.	Weizen, Ei, Sellerie, Milch & Laktose	SBB ca. 2,0 kg	
0950464	Fleischküchle (100 g) Fein gehacktes Rind- und Schweinefleisch, klassisch zubereitet mit Weißbrot, Vollei, Milch, Zwiebeln, Petersilie, Gewürzen, fertig gebraten.	Weizen, Ei, Senf, Milch & Laktose	MAP 10 St. à 100 g	
0950463	Eingemachtes Kalbfleisch* Zart gegartes Kalbfleisch in einer hellen Sauce, mit Weißwein und Zitrone abgerundet.	Sulfite, Milch & Laktose	SBB ca. 2,0 kg	
0950714	Kalbfleischküchle (80 g) Fein gehacktes Kalbfleisch mit Weißbrot, Vollei, Milch, Zwiebeln, Petersilie und Gewürze, klassisch zubereitet und gebraten. Anschließend schockgefrostet.	Weizen, Ei, Senf, Milch & Laktose	MAP 10 St. à 80 g	 
0950466	Wurstsalat mariniert Lyoner- und Schinkenwurststreifen mit Gurke, Essig und Gewürzen.	Sulfite	SL ca. 1,5 kg	
0950465	Delikatess Fleischsalat Hergestellt aus Lyonerstreifen, Mayonnaise und sauren Gurkenstreifen.	Weizen, Ei, Sellerie, Sulfite	SL ca. 1,5 kg	



HAUPTGERICHTE

DER WICHTIGSTE BESTANDTEIL
AUF DEM TELLER IHRER GÄSTE.

Frisches Fleisch bildet das Herzstück eines Menüs. Aus diesem Grund legen wir hier ganz besonders großen Wert auf Herkunft, Frische und Qualität. Damit diese Eigenschaften bei der Zubereitung nicht verloren gehen, werden unsere Fleisch-Komponenten schonend und liebevoll von Hand für Sie zubereitet. Natürlich haben wir auch vegetarische Hauptgerichte im Angebot. Lassen Sie sich gerne von unserem Chefkoch zu verschiedenen Möglichkeiten beraten!



RIND

ART.-NR.	BEZEICHNUNG / BESCHREIBUNG	ALLERGENE	VPE	ATTRIBUTE
0950469	Sauerbraten eingelegt Rohe, in einen würzigen Sud eingelegte, Rinder-Semmerolle. Mit Fond für eine aromatische Sauce.	Laktose, Senf, Sellerie	SL	
0950622	Rindfleischwürfel gegart* Rindfleischwürfel gekocht, als Einlage für Suppen oder Eintöpfe.		MAP ca. 1,0 kg	 
0950623	Rinderschmorbraten in klassischer Sauce gegart & portioniert** Rinderbugblatt gewürzt, geschmort, portioniert, mit einer klassischen Schmorbratensauce übergossen und verpackt.	Sellerie	VAC ca. 3,0 kg	
0950514	Rinderrouladen gegart in Sauce** Rinderrouladen gefüllt mit Schweinespeck, Essiggurke, Senf und Zwiebeln, gegart und in einer herzhaften, kräftigen Sauce.	Senf, Sellerie	VAC ca. 2,0 kg	 
0950515	Rindergulasch gegart Zartes, geschmortes Rindfleisch mit Zwiebeln und klassischen Gulaschgewürzen.		SBB ca. 2,0 kg	
0950564	Boeuf Bourguignon** Zartes, geschmortes Rindfleisch in einer Rotweinsauce mit Perlwiebeln und Gewürzen.	Sulfite	SBB ca. 2,0 kg	
0950925	Andalusisches Rindergulasch mit Kichererbsen** Zartes, geschmortes Rindfleisch in einer Sauce mit Tomaten, Zwiebeln und Kichererbsen, mediterran gewürzt.		SBB ca. 2,0 kg	
0950722	4 Stück ganze Ochsenbacken in Demiglace* Ochsenbacken Sous Vide-gegart, in klassischer Rotweinsauce	Sulfite	VAC ca. 2,6 kg	

GEFLÜGEL

ART.-NR.	BEZEICHNUNG / BESCHREIBUNG	ALLERGENE	VPE	ATTRIBUTE
0950605	Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ Gewürztes, gegartes Putenfleisch in Rahmsauce mit Champignons und Gewürzen.	Weizen, Milch & Laktose	SBB ca. 2,0 kg	
0950522	Putencurry mit Mango Gewürztes, gegartes Putenfleisch in Currysauce mit Mangowürfeln und exotischen Gewürzen.	Senf, Soja, Weizen, Sellerie, Milch & Laktose	SBB ca. 2,0 kg	
0950606	Putenbrust gebraten Putenbrust in Streifen geschnitten, gewürzt und fertig gebraten.		MAP ca. 1,0 kg	 

SCHWEIN

ART.-NR.	BEZEICHNUNG / BESCHREIBUNG	ALLERGENE	VPE	ATTRIBUTE
0950516	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ Gewürztes, gegartes Schweinefleisch in einer Rahmsauce mit Champignons und Gewürzen.	Weizen, Gerste, Milch & Laktose	SBB ca. 2,0 kg	
0950719	Schweinerückensteak gebraten Schweinerückensteak gewürzt und gebraten.		VAC ca. 1,4 kg	 
0950567	Schweinegeschnetzeltes gebraten Zartes Schweinefleisch gewürzt und gebraten.		MAP ca. 1,0 kg	 
0950715	Cordon bleu paniert* Gefüllt mit Kochschinken und Emmentaler Käse, klassisch paniert mit Mehl, Ei und Semmelbrösel.	Weizen, Ei, Milch & Laktose	E2 K ca. 11,0 kg	
0950718	Königsberger Klopse* Klassische Hackbällchen, gegart in einer Kapernsauce.	Weizen, Ei, Senf, Milch & Laktose	SBB ca. 2,0 kg	
0950763	Schweinebauch/Schweinekrustenbraten Sous Vide Gewürzter Schweinebauch Sous Vide-gegart		VAC ca. 1,2 kg	

KALB

ART.-NR.	BEZEICHNUNG / BESCHREIBUNG	ALLERGENE	VPE	ATTRIBUTE
0950518	Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ Gewürztes und gegartes Kalbsfleisch in Rahmsauce mit Champignons und Gewürzen.	Senf, Sulfite, Milch & Laktose	SBB ca. 2,0 kg	
0950519	Kalbsrahmgulasch gegart Geschmorte Kalbfleischwürfel in Rahmsauce mit Weißwein und Gewürzen.	Sulfite, Milch & Laktose	SBB ca. 2,0 kg	
0950569	Ganze Kalbsbacken in Demi Glace (10 Stück)* Kalbsbacken Sous Vide-gegart, in einer klassischen Rotweinsauce.	Sulfite	VAC ca. 2,6 kg	
0950602	1/2 Kalbsbacken (20 Stück)* Kalbsbacken Sous Vide-gegart, in einer klassischen Rotweinsauce.	Sulfite	VAC ca. 2,6 kg	
0950603	Kalbsgeschnetzeltes gebraten zartes Kalbfleisch, gewürzt und gebraten.		MAP ca. 1,0 kg	 
0950926	Kalbs-Semerrolle Sous Vide-gegart Zartes Kalbfleisch, gewürzt, angebraten und Sous Vide-gegart.		VAC ca. 1,0 kg	 
0950604	Kalbsschnitzel (140 g) Kalbsoberschale mit Mehl, Vollei und Semmelbrösel paniert.	Vollei, Weizen, Milch & Laktose	KT ca. 7,0 kg	 

WILD & LAMM

ART.-NR.	BEZEICHNUNG / BESCHREIBUNG	ALLERGENE	VPE	ATTRIBUTE
0950626	Rehragout in Preiselbeer-Pfeffersauce** Zartes, geschmortes Rehfleisch (aus der Schulter) in einer Sauce mit Rotwein, Preiselbeeren und Gewürzen.	Sellerie, Sulfite	SBB ca. 2,0 kg	
0950607	Lammhaxe Sous Vide-gegart (6 Stück)** Zarte Lammhaxe mit mediterranen Kräutern.		VAC ca. 2,2 kg	
0950627	Hirschgulasch in Wacholderrahm** Gulasch aus der Schulter und Wade geschnitten, in Wacholderrahmsauce.	Sellerie, Sulfite, Milch & Laktose	SBB ca. 2,0 kg	

HACKFLEISCHGERICHTE

ART.-NR.	BEZEICHNUNG / BESCHREIBUNG	ALLERGENE	VPE	ATTRIBUTE
0950716	Rindfleischküchle (120 g) Fein gehacktes Rindfleisch, mit Weißbrot, Vollei, Milch, Zwiebeln, Petersilie und Gewürzen klassisch zubereitet und gebraten. Anschließend schockgefrostet.	Weizen, Ei, Senf, Milch & Laktose	MAP ca. 2,0 kg	 
0950628	Rindfleischbällchen gegart (40 g) Fein gehacktes Rindfleisch, mit Kalbsbrät, Weißbrot, Zwiebeln, Ei, Milch und Gewürzen abgeschmeckt und gekocht. Anschließend schockgefrostet.	Weizen, Ei, Milch & Laktose	MAP ca. 1,0 kg	 
0950629	Party-Fleischküchle (30 g) Fein gehacktes Rind- und Schweinefleisch klassisch zubereitet mit Weißbrot, Vollei, Milch, Zwiebeln, Petersilie, Gewürzen.	Weizen, Ei, Senf, Milch & Laktose	MAP ca. 1,0 kg	  
0950523	Fleischküchle (125 g) Fein gehacktes Rind- und Schweinefleisch, klassisch zubereitet mit Weißbrot, Vollei, Milch, Zwiebeln, Petersilie und Gewürzen, fertig gebraten.	Weizen, Ei, Senf, Milch & Laktose	MAP 10 St. à 125 g	 
0950630	Fleischküchle – Schwein (125 g) Fein gehacktes Schweinefleisch, klassisch zubereitet und gebraten. Anschließend schockgefrostet.	Weizen	MAP 10 St. à 125 g	 
0950619	Fleischküchle – Schweine/Rindfleisch (100 g) Schweine- und Rindfleisch mit Weißbrot, Vollei, Milch, Zwiebeln, Petersilie und Gewürzen klassisch zubereitet. Anschließend schockgefrostet.	Weizen, Ei, Senf, Milch & Laktose	MAP 10 St. à 100 g	  

BEILAGEN

UNSERE BEILAGEN VERVOLLSTÄNDIGEN JEDES MENÜ.

Gemüse, Knödel oder Kraut, die MENÜPLAN-Komponenten bieten einen echten Mehrwert für Ihre Küche. Denn der anspruchsvolle Gast erwartet heute Frische, Qualität und Geschmack, was in unserer schnelllebigen Zeit nicht immer einfach zu verwirklichen ist. Genau hier setzt MENÜPLAN an, denn wir liefern Ihnen frische und hochwertige Menükomponenten für Ihre Küche. Sie wärmen die Beilagen auf, geben ihnen die nötige Würze und voilà – schon haben Sie Ihren Speiseplan schmackhaft erweitert.



BEILAGEN				
ART.-NR.	BEZEICHNUNG / BESCHREIBUNG	ALLERGENE	VPE	ATTRIBUTE
0950625	Semmelknödel frisch (10 Stück) Klassischer Semmelknödel aus Weißbrot, Milch, Vollei und Petersilie.	Weizen, Ei, Milch & Laktose	VAC 0,75 kg	
0950524	Rotkraut** Mildes Rotkraut, mit Preiselbeeren und Apfelwürfeln zubereitet.	Milch & Laktose	SBB ca. 2,0 kg	
0950525	Sauerkraut mit Kasslerwürfeln** Herzhaftes Sauerkraut, mit Zwiebeln und Kasslerwürfeln zubereitet.	Sulfite, Weizen	SBB ca. 2,0 kg	
0950526	Gemüsebratling Gebratene, fein würzige Gemüsebratlinge, hergestellt aus Kartoffeln, Gemüse, Käse und Gewürzen.	Weizen, Hafer, Ei, Sellerie, Milch & Laktose	MAP ca. 0,85 kg ca. 10 St.	
0950631	Spinatknödel mit Käse (10 Stück)* Klassische Knödel, hergestellt aus Weißbrot, Spinat, Käse, Milch, Eier, Zwiebel und Petersilie.	Weizen, Ei, Milch & Laktose	VAC 0,75 kg	

STREETFOOD

UNSER BEITRAG ZUM STREETFOOD TREND: FRISCHE UND QUALITÄT.

Viel zu oft geht bei dem Thema Streetfood die Liebe zum Detail verloren. Unsere MENÜPLAN-Komponenten werden in sorgfältiger Handarbeit hergestellt. Denn frische Zutaten sind für uns unverzichtbar – in jedem Gericht. Mit uns bekommen Sie daher die Möglichkeit, Ihre Gäste schnell und unkompliziert bedienen zu können, ohne auf Qualität und vollen Geschmack verzichten zu müssen.



STREETFOOD				
ART.-NR.	BEZEICHNUNG / BESCHREIBUNG	ALLERGENE	VPE	ATTRIBUTE
0950541	Burgerpatty frisch (12 cm)* Fein gewolfenes Rindfleisch mit Salz und Pfeffer gewürzt und geformt.		PP Schale 12 St. pro Schale, Stückgewicht 180 g	
0950542	Burgerpatty Premium frisch (12 cm)* Fein gewolfenes Rindfleisch aus der Hochrippe mit Salz und Pfeffer gewürzt und geformt.		PP Schale 12 St. pro Schale, Stückgewicht 180 g	
0950543	Burgerpatty (12 cm) Fein gewolfenes Rindfleisch mit Salz und Pfeffer gewürzt, geformt sowie schockgefrostet.		MAP 10 St. Stückgewicht 180 g	 
0950544	Burgerpatty Premium (12 cm) Fein gewolfenes Rindfleisch aus der Hochrippe mit Salz und Pfeffer gewürzt, geformt sowie schockgefrostet.		MAP 10 St. Stückgewicht 180 g	 
0950545	Pastrami Rindfleisch wird gepökelt, gewürzt, geraucht und gegart.		MAP ca. 1,0 kg	
0950641	Pastrami geschnitten Rindfleisch wird gepökelt, gewürzt, geraucht, gegart und geschnitten.		MAP ca. 150 g	
0950547	Spareribs Sous Vide-gegart** Spareribs gewürzt und Sous Vide vorgegart.		VAC ca. 300 g	
0950642	Pulled Beef Rindfleisch gepökelt, gewürzt, geraucht und Sous Vide-gegart.		VAC ca. 1,2 kg	
0950517	Pulled Pork Schweinefleisch gepökelt, gewürzt, geraucht und Sous Vide-gegart.		VAC ca. 1,2 kg	
0950548	Beef Rib Strips Sous Vide-gegart (18er) ** Zwischenrippenfleisch vom Rind. Gewürzt und Sous Vide-gegart.		VAC	

DIPS & DRESSINGS

FRISCH, CREMIG ODER WÜRZIG: FEINER GESCHMACK BIS INS DETAIL.

Salate und Hauptgerichte bekommen mit unseren Dips und Dressings eine individuelle und besondere Note. Dabei verwenden wir hochwertige Zutaten und achten auf eine harmonische Abstimmung.

Wir bieten eine Vielfalt an Dips und Dressings, wie z. B. die Burgersauce, Salsa Dip oder ein klassisches Caesar-Dressing.



DIPS & DRESSINGS				
ART.-NR.	BEZEICHNUNG / BESCHREIBUNG	ALLERGENE	VPE	ATTRIBUTE
0950634	Burgersauce** Herzhafter Dip aus einer tomatisierten Mayonnaise, mit feinen Gewürzen und Whiskey verfeinert.	Senf, Ei, Weizen, Sellerie	EI ca. 1,0 kg	
0950635	Thunfischsauce** Cremig-würzige Sauce aus Thunfisch, Sardellen und Mayonnaise.	Ei, Weizen, Sulfite, Sellerie, Fisch	EI ca. 1,0 kg	
0950636	Senf-Meerrettich-Dip** Cremiger Dip aus Mayonnaise, Meerrettich mit zweierlei Senf und Honig abgeschmeckt.	Ei, Sulfite, Senf, Milch & Laktose	EI ca. 1,0 kg	
0950717	Mediterraner Dip** Cremiger Dip aus Mayonnaise, Crème Frâiche, fruchtigen Tomaten und mediterranen Gewürzen.	Ei, Sellerie, Weizen, Milch & Laktose	EI ca. 1,0 kg	
0950937	Zitronen-Pfeffer-Mayonnaise** Pikante Mayonnaise, mit Crème Frâiche, frischen Zitronen und einer feinen Pfeffermischung abgeschmeckt.	Ei, Sellerie, Weizen, Milch & Laktose	EI ca. 1,0 kg	
0950539	Barbecuesauce** Rauchige Sauce auf Tomaten-Paprika-Basis, mit Honig und Chili abgerundet.	Senf	EI ca. 1,0 kg	
0950638	Knoblauch-Dip** Würzig-frisch mit Crème Frâiche, Joghurt, fruchtigen Limetten und natürlich Knoblauch.	Weizen, Ei, Senf, Sellerie, Milch & Laktose	EI ca. 1,0 kg	
0950540	Fruchtiger Salsa Dip** Würziger Dip aus Tomaten, Paprika und milden, süßlichen, roten Zwiebeln, verfeinert mit Chili.		EI ca. 1,0 kg	
0950639	Olivenöl-Balsamico Dressing Dressing hergestellt aus Olivenöl, Balsamico- und Sherry-Essig, mit Gewürzen fein abgeschmeckt.	Sulfite	EI ca. 1,0 kg	
0950640	Caesar-Dressing Würziges Dressing aus Öl, Hartkäse, Essig, Senf, Sardellenfilets und Gewürzen.	Senf, Fisch, Sulfite, Milch & Laktose	EI ca. 1,0 kg	

KÖSTLICHE KLASSIKER HANDWERKLICH PRODUZIERT

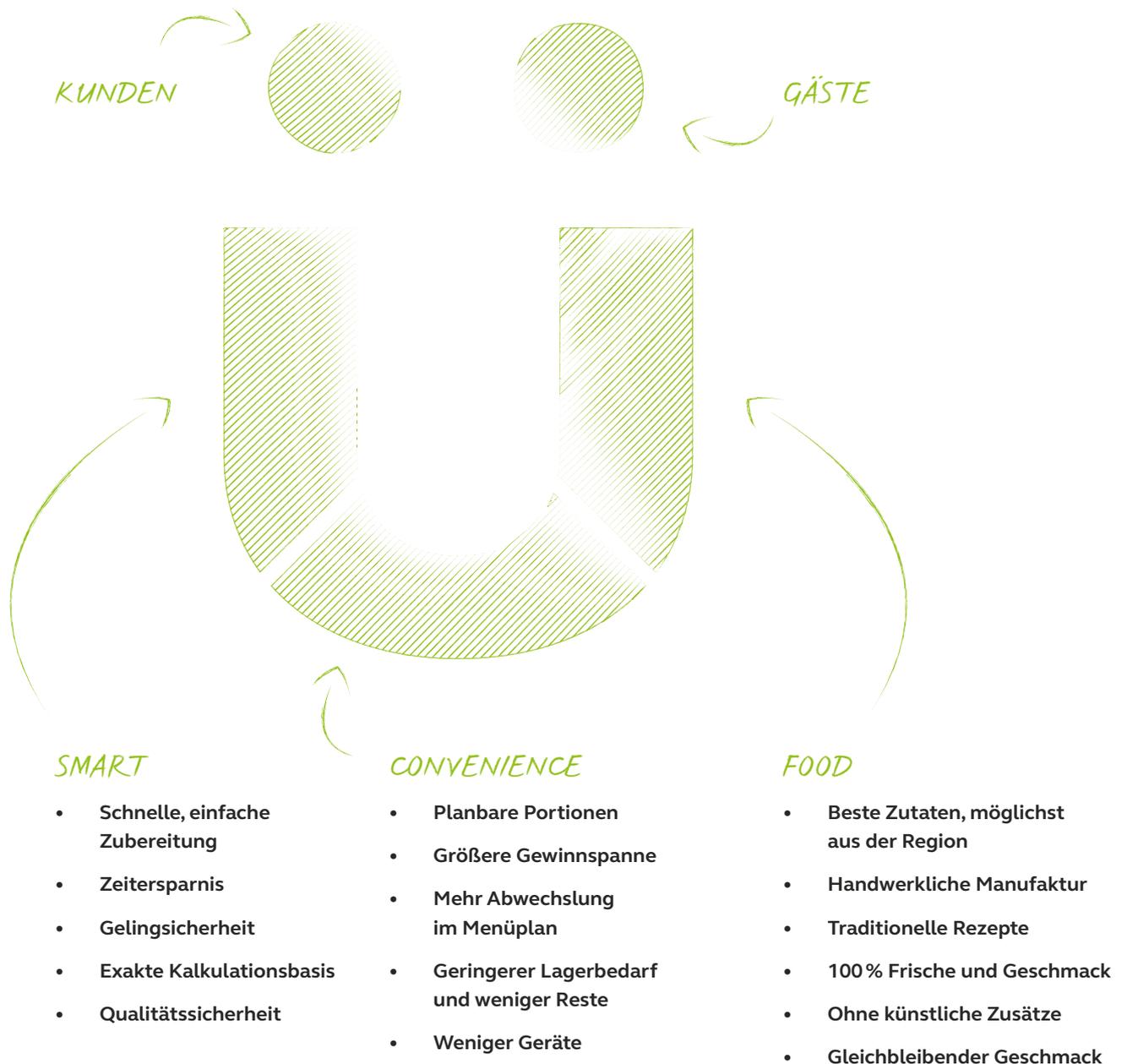


MISSION

UNSER REZEPT FÜR ZUFRIEDENE KUNDEN UND GLÜCKLICHE GÄSTE

Wir zaubern allen ein zufriedenes Lächeln ins Gesicht: Ihnen und Ihren Gästen! Genießen Sie die Zeit ganz einfach mit Ihren Gästen und stellen Sie Ihre eigene Kreativität wieder mehr in den Vordergrund.

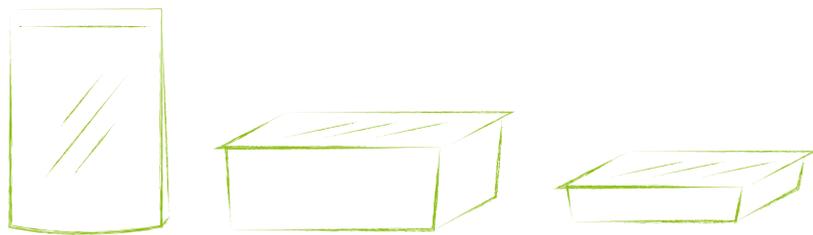
Die Lösung: Profiqualität frisch gekocht!



VERPACKUNG

ALLE MENÜKOMPONENTEN
WERDEN SICHER VERPACKT
UND GELIEFERT.

Nachdem wir unsere Menükomponenten frisch und von Hand für Sie zubereitet haben, werden sie in geeignete Verpackungen abgefüllt. Wir verwenden Standbodenbeutel (SBB), Großverbraucherschalen und Plastikschalen. So wird jede Art von Lebensmittel, ob Suppe, Beilage oder Hauptspeise, sicher und zuverlässig in Ihre Küche geliefert.



ZUBEREITUNG

SCHNELL UND EINFACH
FRISCH GEKOCHT!

Die Zubereitung unserer Menükomponenten in Ihrer Profi-Küche nimmt kaum Zeit in Anspruch. So können Sie sich um Ihre Gäste kümmern und Ihrer Kreativität freien Lauf lassen. Dafür benötigen Sie nur wenige Geräte, denn unser Ziel ist es, Ihren Aufwand so minimal wie nur möglich zu halten.

Unsere Zubereitungsmöglichkeiten:



Kombidämpfer
(max. 120°C)



Wasserbad
(bis max. 90 Minuten)



Backofen
(max. 120°C)



Kochtopf



Mikrowelle

WIR UNTERSTÜTZEN IHRE KÜCHE UND IHRE FINANZEN

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

MIT MENÜPLAN REDUZIEREN SIE
IHRE KNAPPEN RESSOURCEN:

- *Preis*
- *Zeit*
- *Fachpersonal*
- *Lagerkosten*
- *Kapitalbindung*

= *MENÜPLAN !*



CHEFKOCH BERATUNG

Jetzt Termin vereinbaren

0711 16 84 188

hs@mein-menueplan.de



BESTELLANNAHME

Gerne nehmen wir Ihre
Bestellung zu folgenden
Zeiten persönlich an:

Mo – Do: 8:00 – 18:00 Uhr
Fr: 8:00 – 17:30 Uhr
Tel: 0711 1684 222

HINWEIS

Transportkosten auf Anfrage.



LIEFERGEBIET

Wir liefern bundesweit.
Unsere Lieferzeiten variieren
je nach Bestellung.

MENÜPLAN

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



MENÜ INSPIRATION GEFÄLLIG?
RUFEN SIE MICH PERSÖNLICH AN.

HELMUT B. SCHULZ
Leiter Convenience-Betrieb

0711 1684 188
hs@mein-menueplan.de