



**CONVENIENCE/
MENÜKOMponentEN/
FINGERFOOD**

5.1 Fertigmenüs

FIQ Rindsgulasch Ungarische Art



6/380 g Sc
190054



RLZ: 10 W

Rindfleischwürfel in Paprikasauce,
serviert mit Spirelli-Nudeln und Brokkoli



160 °C

30 Min.

600 Watt

7 Min.

FIQ Seelachs auf Blattspinat



6/365 g Sc
190078



RLZ: 10 W

Seelachs auf Blattspinat mit Weißwein-
Dillrahmsauce, Kartoffeln und Gemüse



160 °C

30 Min.

600 Watt

7 Min.

FIQ Hähnchen Red Curry



6/380 g Sc
190143



RLZ: 10 W

Thailändisches Menü mit
Hähnchenfleisch in Original Red-Curry-
Sauce und Duftreis



160 °C

30 Min.

600 Watt

7 Min.

FIQ Rinderroulade in Burgundersauce



6/400 g Sc
190047



RLZ: 10 W

Rinderroulade in Burgundersauce,
Apfelrotkohl und Kartoffelpüree



160 °C

30 Min.

600 Watt

7 Min.

FIQ Schweinegeschnetzeltes



6/380 g Sc
190061



RLZ: 10 W

Schweinefleischstreifen in
Champignon-Rahmsauce mit Spätzle
und Spargel



160 °C

30 Min.

600 Watt

7 Min.

FIQ Tortiglioni „Provencale“



6/400 g Sc
190105



RLZ: 10 W

Tortiglioni in Tomaten-Gemüse-
Sauce, garniert mit Parmesan und
Thymianzweig



160 °C

30 Min.

600 Watt

7 Min.

FIQ Singapore Nudeln mit Gambas



6/360 g Sc
190174



RLZ: 10 W

Asiatisches Nudelgericht mit gegrillten
Garnelen und buntem Gemüse „Hot
Spicy“



160 °C

30 Min.

600 Watt

7 Min.

5.2 Menükomponenten GV

Gulaschsuppe ungarisch



2/3000 ml Bt
543753

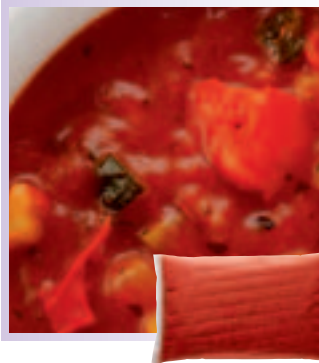


RLZ: 15 W



3000 ml entsprechen 12 Portionen à 250 ml

Tomatenpastasauce italienisch



3/2000 g Bt
453918



RLZ: 9 W



2 kg entsprechen ca. 10 Portionen

Carbonarasauce



3/2000 g Bt
454095



2, 3

RLZ: 9 W



2 kg entsprechen ca. 10 Portionen

Bolognesesauce



3/2000 g Bt
453812



1, 2

RLZ: 9 W



2 kg entsprechen ca. 10 Portionen

All'Arrabbiata



3/2000 g Bt
453836



1, 2, 3, 6

RLZ: 9 W



2 kg entsprechen ca. 10 Portionen

Spirelli • Ardo



2/2000 g Bt
436484



RLZ: 20 W



Hartweizennudeln

2 kg entsprechen ca. 10 Portionen

Farfalle • Ardo



2/2000 g Bt
436535



RLZ: 20 W



Hartweizennudeln

2 kg entsprechen ca. 10 Portionen

Penne • Ardo



2/2000 g Bt
436597



Hartweizennudeln

2 kg entsprechen ca. 10 Portionen



RLZ: 20 W



Rigatoni • Ardo



2/2000 g Bt
436631



Hartweizennudeln

2 kg entsprechen ca. 10 Portionen



RLZ: 20 W



FIQ Chinesischer Reis



3/1,2 kg Sc
191371



1,3 kg entsprechen ca. 6 Portionen



RLZ: 23 W



Putenfleisch gegart



6/1000 g Pg
569148



Fertig gewürzt und gegart zum Erhitzen
im Wok oder in der Pfanne



RLZ: 9 W



Schweinefleisch gegart



6/1000 g Pg
569131



Fertig gewürzt und gegart zum Erhitzen
im Wok oder in der Pfanne



RLZ: 9 W



Entenbrust gegart



6/1000 g Pg
569073



Fertig gewürzt und gegart zum Erhitzen
im Wok oder in der Pfanne



RLZ: 9 W



Asia Wok Sauce süß-sauer



2/3000 ml Pg
566047



Der beliebte Klassiker



RLZ: 9 W



Asia Wok Sauce grün



2/3000 ml Pg
566009



Angenehm scharf und typisch
thailändisch



RLZ: 9 W



Asia Wok Sauce Tikka Masala



2/3000 ml Pg
574089



Würzige Sauce mit Kokosmilch,
Joghurt und Chili verfeinert



RLZ: 9 W



Asia Wok Sauce Soja



2/3000 ml Pg
574058



RLZ: 9 W



Asia Wok Sauce Lemon Curry



2/3000 ml Pg
574034



Fruchtige Sauce mit Zitronengras und
Limone



RLZ: 9 W



Asia Gemüse Mix • Ardo



10/1000 g Pg
436648



Mischung aus Karotten, Zuckerschoten
und Mais; optimal für den Wok



RLZ: 20 W



Hähnchenschenkel • Tulip



1/3000 g Bt
687581



(ohne Rückenstück)



RLZ: 15 W



230 °C
25 Min.
 600 Watt
6 Min.
 35 Min.
 220 °C
20 Min.

Mini-Haxe • Tulip



1/6000 g Bt
687574



3 Beutel à 11 Stück x ca. 180 g



RLZ: 15 W



aufgetaut
8-10 Min.
 220 °C
ca.20 Min.

Bratkartoffeln • Popp Feinkost



1/3 kg Bt
122594



In der Pfanne goldgelb und kross
braten, zwischendurch 1-2 mal
wenden.



RLZ: 23 T



150-180 °C
ca. 20-30 Min.
 mittlere Hitze
10-12 Min.

Delikatess Garkartoffeln • Popp Feinkost



1/3 kg Bt
122570



Gewünschte Menge in heißes
Salzwasser geben und ca. 3-5 Min.
aufkochen. Erhitzung auch im Steamer
oder in der Mikrowelle möglich.



RLZ: 21 T



5.3 Menükomponenten Portionsware

Tomatensauce Napoli



12/200 g Bt
567282



RLZ: 9 W

Pasta-Sauce

Tiefgefrorenes Produkt verwenden.



900 Watt
4 Min.

All'Arrabbiatasauce



12/200 g Bt
567340



RLZ: 9 W

Pasta-Sauce, leicht scharf

Tiefgefrorenes Produkt verwenden.



900 Watt
4 Min.

Funghi-Sahnesauce



12/200 g Bt
567237



RLZ: 9 W

Pasta-Sauce mit Pilzen und Speck

Tiefgefrorenes Produkt verwenden.



900 Watt
4 Min.

Käse-Sahnesauce mit Schinken



12/200 g Bt
567357



RLZ: 9 W

Pasta-Sauce

Tiefgefrorenes Produkt verwenden.



900 Watt
4 Min.

Bolognesesauce



12/200 g Bt
567220



RLZ: 9 W

Pasta-Sauce aus Rind- und
Schweinefleisch

Tiefgefrorenes Produkt verwenden.



900 Watt
4 Min.

Penne Rigate im Portionsbeutel



22/200 g Bt
571933



RLZ: 6 W

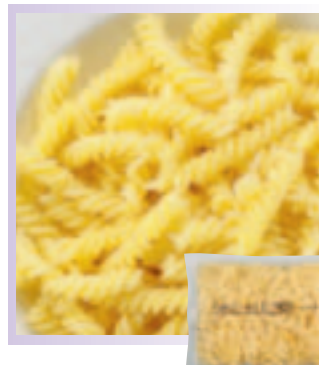
Hartweizennudeln

Tiefgefrorenes Produkt verwenden.



900 Watt
4 Min.

Fusilli im Portionsbeutel



22/200 g Bt
571868



RLZ: 6 W

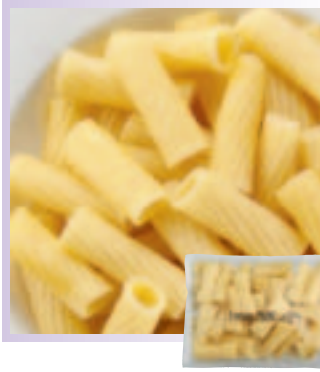
Hartweizennudeln

Tiefgefrorenes Produkt verwenden.



900 Watt
4 Min.

Rigatoni im Portionsbeutel

22/200 g Bt
571957

Hartweizennudeln

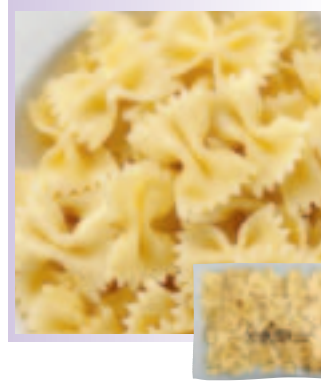
Tiefgefrorenes Produkt verwenden.



RLZ: 6 W

900 Watt
4 Min.

Farfalle im Portionsbeutel

22/200 g Bt
571813

Hartweizennudeln

Tiefgefrorenes Produkt verwenden.



RLZ: 6 W

900 Watt
4 Min.

Spaghetti im Portionsbeutel

22/200 g Bt
571793

Hartweizennudeln

Tiefgefrorenes Produkt verwenden.



RLZ: 6 W

900 Watt
4 Min.

Lasagne Bolognese • Hilcona

10/350 g Stk
447034

Der Klassiker, vorgebacken

Tiefgefrorenes Produkt verwenden.
Einzel entnehmbar

RLZ: 7 W

900 Watt
4 Min.

Lasagne Mediterraneo • Hilcona

10/350 g Stk
446995Lasagne mit mediterranem Gemüse,
vorgebackenTiefgefrorenes Produkt verwenden.
Einzel entnehmbar

RLZ: 7 W

900 Watt
4 Min.

Hähnchenstreifen süß-sauer

12/250 g Bt
567528

Der beliebte Klassiker aus Asien

Tiefgefrorenes Produkt verwenden.



RLZ: 9 W

900 Watt
4 Min.

Basmatireis

12/150 g Bt
391391Die perfekte Beilage zu allen
Asiagerichten

Tiefgefrorenes Produkt verwenden.



RLZ: 9 W

900 Watt
4 Min.

5.4 Fingerfood

Breaded Mozzarella Sticks • Salomon FoodWorld



1/1 kg Bt
703640



Mozzarella Stange in würziger, italienischer Panade

ca. 33-38 Stück



RLZ: 6 W



Onion Rings „Thick Cut“ • Salomon FoodWorld



1/1 kg Bt
703835



Saftige Zwiebelringe, aus frischen Zwiebeln, im XXL-Schnitt, in knusprigem, gold-braunem Bierteig

ca. 29-55 Stück



RLZ: 6 W



Peppers Cream Cheese • Salomon FoodWorld



1/1 kg Bt
703664



Grüne Jalapeño-Chili-Schoten gefüllt mit einer Cheddar-Schmelzkäsezubereitung in knuspriger Panade

ca. 28-33 Stück



RLZ: 6 W



Chik'n Pineapple Sticks • Salomon FoodWorld



1/1 kg Bt
703599



Marinierte Hähnchenbrustfilet-Stücke mit Ananas

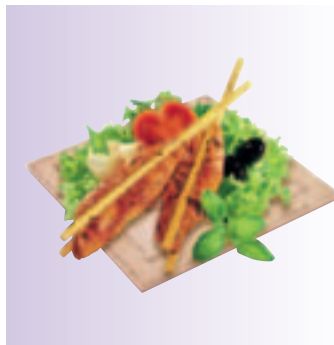
ca. 37-43 Stück



RLZ: 6 W



Chik'n Double Stick „Mediterranean“ • Salomon FoodWorld



1/1 kg Bt
703520



Mediterran mariniertes Hähncheninnenfilet zwischen zwei Bambus-Sticks

ca. 26-30 Stück



RLZ: 8 W



Chik'n Fingers Coconut • Salomon FoodWorld



1/1 kg Bt
703575



Saftig-zarte Hähncheninnenfilets, ummantelt von einer knusprigen Kokos-Panade

ca. 22-32 Stück



RLZ: 8 W



Crispy Chik'n Fingers • Salomon FoodWorld



1/1 kg Bt
703619



Saftig-zarte Hähncheninnenfilets, in traumhaft knuspriger Schlemmerpanade

ca. 22-32 Stück



RLZ: 8 W



Chik'n Fingers Tikka • Salomon FoodWorld



1/1 kg Bt
704094



In Streifen geschnittene Hähnchenbrustfilets in einer knusprig, indischen Naanbrot-Tikkapanade

ca. 29-43 Stück



RLZ: 6 W



Chik'n Double Stick „Sweet Chili“ • Salomon FoodWorld



1/1 kg Bt
703537



RLZ: 8 W

Süß-scharf mariniertes, saftiges
Hähncheninnenfilet zwischen zwei
Bambus-Sticks

TKK



ca. 26-30 Stück

200 °C
14-15 Min.

800 Watt
1,5 Min.

185°C
4-7 Min.

Chik'n Sweet Pepper Stick • Salomon FoodWorld



1/1 kg Bt
703602



RLZ: 8 W

Süß-scharf mariniertes
Hähnchenbrustfilet, originell aufgerollt
am Bambus-Spieß und gefüllt mit roter,
gelber und grüner Paprika

TKK



ca. 26-30 Stück

200 °C
12-13 Min.

800 Watt
1,5 Min.

180 °C
8 Min.

Buffalo Chik'n Wings • Salomon FoodWorld



1/2500 g Bt
703715



RLZ: 6 W

Hähnchenflügel, geteilt, würzig-scharf
mariniert. Extrahot!

TKK



ca. 50-80 Stück

220 °C
ca. 15 Min.

175°C
4 Min.

220 °C
12 Min.

Virginia Chik'n Wings BBQ • Salomon FoodWorld



1/2500 g Bt
703842



RLZ: 6 W

Hähnchenflügel, geteilt und mild
gewürzt mit leichter Rauchnote

TKK



ca. 50-80 Stück

220 °C
ca. 15 Min.

175°C
4 Min.

220 °C
12 Min.

Mini-Schnitzel • Salomon FoodWorld



1/1 kg Bt
703513



RLZ: 6 W

Zartes, saftiges Schweineschnitzel,
gold-gelb paniert mit leichter
Zitronennote

TKK



Standzeit: kalt 24, warm 4 Std.
ca. 40 x 25 g

180 °C
8-10 Min.

mittlere Hitze

175°C
2,5 Min.

200 °C
7-8 Min.

Mini-Schnitzel „Bauernart“ • Salomon FoodWorld



1/1 kg Bt
703739



RLZ: 6 W

Schweinelachsschnitzel mit einer
herzhafte Käse-Zwiebel Panade

TKK



Standzeit: kalt 24, warm 4 Std.
ca. 30-36 Stück

180 °C
8-10 Min.

mittlere Hitze

175°C
2,5 Min.

200 °C
7-8 Min.