



WURSTWAREN/ FLEISCHWAREN/FISCH

6.1 Aufschnitt Wurst & Schinken

Serrano Schinken in Scheiben • Fresh Food Services

2



1/500 g Pg
473543



ca. 30 x 17 g



RLZ: 20 T

FOOD



NEU

Frühstücksschinken • Egelbusch

2, 3



1/500 g Pg
318870



geräuchert
30 Scheiben



RLZ: 15 T

FOOD



Geräucherter Frühstücksschinken • Hein

2, 3



1/500 g Pg
163817



ca. 39 Scheiben



RLZ: 14 T

FOOD



Luftgetrockneter Borkumer Edelschinkenbarren • Hein

2, 3



1/500 g Pg
120621



ca. 66 Scheiben



RLZ: 18 T

FOOD



Lachsschinken • Egelbusch

2, 3



1/500 g Pg
700796



geräuchert
50 Scheiben



RLZ: 7 T

FOOD



Crispy Sliced Bacon • Hein



1/250 g Pg
631163



einzelnt entnehmbar

RLZ: 12 T

FOOD



Frühstücksschinken • Fresh Food Services

2, 3, 8



175/17 g St
522743



Standzeit: gekühlt max. 2 Std.
In der Kühlung bei 4-6 °C auftauen



RLZ: 60 T

TKK



180 °C
ca. 5 Min.
600 Watt
50 Sek.

Hinterkochschinken • Eggelbusch

2, 3, 8

1/500 g Pg
318767

30 Scheiben



RLZ: 7 T

FOOD



Rollsaftschinken • Hein

2, 3

1/500 g Pg
323595geräuchert
ca. 24 Scheiben

RLZ: 6 T

FOOD



Bratkasseler • Hein

2, 3

1/500 g Pg
167317geschnitten
ca. 32 Scheiben

RLZ: 9 T

FOOD



Kasseler • Eggelbusch

2, 3, 8

1/500 g Pg
485787

34 Scheiben



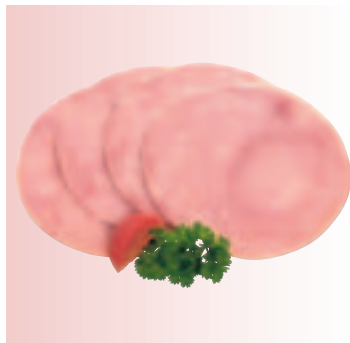
RLZ: 7 T

FOOD



Kochschinken • Fresh Food Services

2

150/20 g St
116785Standzeit: gekühlt max. 2 Std.
In der Kühlung bei 4-6 °C auftauen
ca. 150 Scheiben

RLZ: 30 T

TKK



Fleischwurst, dicke Scheibe • Hein

2, 3

1/500 g Pg
120878geschnitten
6 Scheiben

RLZ: 9 T

FOOD



Lyoner • Eggelbusch

2, 3, 8

1/500 g Pg
318894

34 Scheiben



RLZ: 7 T

FOOD



Lyoner mit Paprika • Eggelbusch

2, 3, 8

1/500 g Pg
473118

34 Scheiben



RLZ: 7 T

FOOD



Geflügellyoner • Egelbusch

1, 2, 3, 8

1/500 g Pg
318421

34 Scheiben



RLZ: 7 T



Bierschinken • Egelbusch

2, 3, 8

1/500 g Pg
318414

34 Scheiben



RLZ: 7 T



Jagdwurst • Egelbusch

2, 3, 8

1/500 g Pg
536747

34 Scheiben



RLZ: 7 T



Mortadella • Egelbusch

2, 3, 8

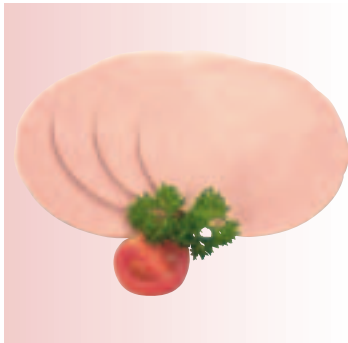
1/500 g Pg
536569Mit Pistazien
34 Scheiben

RLZ: 7 T



Schinkenwurst • Fresh Food Services

2, 3, 8

150/20 g St
115451Standzeit: gekühlt max. 2 Std.
In der Kühlung bei 4-6 °C auftauen
ca. 150 Scheiben

RLZ: 30 T



Schinkenkrustenbraten • Wulff-Fleischwaren

2, 3, 8

1/500 g Pg
687187geschnitten
5 Scheiben x 100 g

RLZ: 15 T



Putenbrust geräuchert • Egelbusch

2, 3, 8

1/500 g Pg
318685

30 Scheiben



RLZ: 7 T



Putenbrust • Egelbusch

2, 3, 8

1/500 g Pg
583999

geraspelt



RLZ: 7 T



Gegrillte Edeltruthahnbrust • Hein

2, 3

1/500 g Pg
167348geschnitten
ca. 20 Scheiben

RLZ: 8 T

FOOD



Gegrillte Edeltruthahnbrust • Hein

2, 3

1/500 g Pg
120861

geraspelt



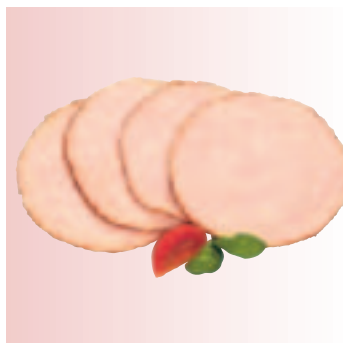
RLZ: 9 T

FOOD



Delikate Truthahngrillbrust • Fresh Food Services

2, 3, 4, 8

185/16 g St
115437Standzeit: gekühlt max. 2 Std.
In der Kühlung bei 4-6 °C auftauen
ca. 185 Scheiben

RLZ: 30 T

TKK



Original bayerischer Leberkäse fein • Gugel H.

1/500 g Pg
584021Nur regional erhältlich
geschnitten 20 Scheiben

RLZ: 10 T

FOOD



Cervelatwurst • Egelbusch

1, 2, 3

1/500 g Pg
473132mittelfein
34 Scheiben

RLZ: 15 T

FOOD



Salami • Egelbusch

1, 2, 3

1/500 g Pg
318623

34 Scheiben



RLZ: 15 T

FOOD



Truthahn-Salami • Egelbusch

1, 2, 3

1/500 g Pg
318438

34 Scheiben



RLZ: 15 T

FOOD



Delikate Salami 1a • Hein

2, 3

1/500 g Pg
352636

ca. 50 Scheiben



RLZ: 17 T

FOOD



Salami Südländer Art • Eggelbusch



1/500 g Pg
687194



70 Scheiben



RLZ: 15 T



Spianata Romana • Fresh Food Services



1/300 g Pg
687132



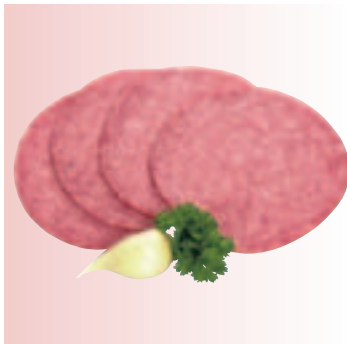
50 Scheiben x 6 g



RLZ: 21 T



Westfälische Salami • Fresh Food Services



175/17 g St
115444



Standzeit: gekühlt max. 2 Std.
In der Kühlung bei 4-6 °C auftauen
ca. 175 Scheiben



RLZ: 60 T



Blutwurst mit Speck • GS Schmitz



1/125 g Pg
704847



5 Stück x 25 g



RLZ: 9 T



Leberwurst fein • GS Schmitz



1/125 g Pg
704854



5 Stück x 25 g



RLZ: 9 T



Zwiebelmettwurst • GS Schmitz



1/500 g St
714930



20 Stück x 25 g



RLZ: 7 T



Mettwurst-Paddy's aus Schweinefleisch • Hein



90/40 g St
181428



Standzeit: gekühlt max. 2 Std.



RLZ: 120 T



6.2 Bockwurst, Bratwurst

Mühlen Würstchen • Rügenwalder

5/222 g Be
589588

RLZ: 16 T



Mühlen Würstchen Geflügel • Rügenwalder

5/222 g Be
589595

RLZ: 16 T



Meister Bockwurst • Könecke Redlefen

1/1 kg Pg
330830

2, 3, 4, 8



RLZ: 9 T

Standzeit im Würstchendämpfer
max. 4 Std. bei 72 °C
10 Stück x ca. 100 g

Meister Bockwurst • Könecke Redlefen

1/2 kg Pg
895067

2, 3, 4, 8



RLZ: 9 T

Standzeit im Würstchendämpfer
max. 4 Std. bei 72 °C
20 Stück x ca. 100 g

Meister Bockwurst • Könecke Redlefen

4/1 kg Pg
931395

2, 3, 4, 8



RLZ: 60 T

Standzeit im Würstchendämpfer
max. 4 Std. bei 72 °C
40 Stück x ca. 100 g

Bockwurst, Altmärker Art • Schmalkalden

1/1 kg Pg
121140

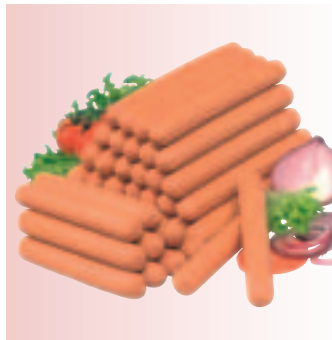
2, 3, 4, 8



RLZ: 7 T

Nur regional erhältlich
10 Stück x 100 g

Hot Dog Bockwurst • Fresh Food Services

1/2 kg Pg
473550

2, 3, 8



RLZ: 7 T

Im Eigendarm
40 Stück x 50 g

Dicke Bockwurst • Könecke Redlefen

1/960 g Pg
676551

2, 3, 4, 8



RLZ: 9 T

Im Schweinedarm
6 Stück x ca. 160 g

Dicke Bockwurst • Könecke Redlefsen

2, 3, 4, 8



1/2,4 kg Pg
116836



Im Schweinedarm

Standzeit im Würstchendämpfer
max. 4 Std. bei 72 °C
15 Stück x ca. 160 g

RLZ: 9 T



Dicke Bockwurst • Wulff-Fleischwaren

2, 3



1/2 kg Pg
304941



Nur regional erhältlich
20 Stück x 100 g

RLZ: 45 T



Görlitzer Riesen Trucker Bockwurst • Hein

2, 3



1/3000 g Pg
120361



Im Dämpfer max. 4-5 Std. mit Zugabe
von 1 Tl. Salz
20 Stück x ca. 150 g

RLZ: 16 T



Bratwurst geschnitten • Könecke Redlefsen

8



1/1 kg Pg
145319



In Casserole erhitzen

RLZ: 9 T



Dampfbratwurst • Könecke Redlefsen

1, 4, 8



1/1 kg Pg
891909



Standzeit im Würstchendämpfer
max. 4 Std. bei 72 °C
10 Stück x ca. 100 g

RLZ: 9 T



Fränkische Minibratwurst • Schmalkalden

8



4/40 St
461710



1 Portion ca. 3 Stück
einzeln entnehmbar

RLZ: 8 W



160 °C
ca.4 Min.
900 Watt
2 Min.

Schinkenmettwurst • GS Schmitz



1/240 g Pg
492217



Tipp: Die Schinkenmettwurst kann
auch im Würstchendämpfer zubereitet
werden!

4 Stück x 60 g

RLZ: 9 T



Breslauer Knacker nach Mettwurst Art • Hein

2, 3



1/1080 g Pg
163848



Im Dämpfer max. 4-5 Std. mit Zugabe
von 1 Tl. Salz
12 Stück x ca. 90 g

RLZ: 13 T



Schinkenknacker • Fresh Food Services

2, 3, 8

1/1 kg Pg
660893Nur regional erhältlich
10 Stück x 100 g

RLZ: 8 T

FOOD



Schwäbische Landjäger • Rehm Eugen

2, 3

1/750 g Pg
155762

2 x 5 x ca. 75 g



RLZ: 40 T

FOOD



Schinken Pfifferlinge • Wulff-Fleischwaren

1/500 g Pg
614653

10 x 50 g



RLZ: 19 T

FOOD



Mecklenburger Knacker Bauernknacker • Wulff-Fleischwaren

2, 3

10/100 g Pg
305819Nur regional erhältlich
Aromapack

RLZ: 21 T

FOOD



Knackwurst, Curry • Schmalkalden

2, 4, 8

1/1600 g Pg
121164

10 Stück x ca. 160 g



RLZ: 7 T

FOOD



Rindswurst • Hein

2, 3

1/1000 g Pg
246259

Für Würstchendämpfer

Im Dämpfer max. 4-5 Std. mit Zugabe
von 1 Tl. Salz
10 x 100 g

RLZ: 40 T

FOOD



ca. 7 Min.

 180 °C
6 Min.

Ofengebackene Traditionsfrikadelle • Hein

1/1400 g Pg
374127Standzeit: 4-5 Std.
14 Stück x ca. 100 g

RLZ: 14 T

FOOD


 180 °C
6 Min.

6.3 Fleischwaren

Pfännchenfrikadelle • Hardy Remagen



30/125 g St
668184



RLZ: 50 T

Nach Opa Jupp's Hausrezept; Rohe, rundliche bis ovale Frikadelle mit frischen Zwiebeln. Lockere Konsistenz mit arttypisch frischem Geschmack.



Standzeit: 1 Std. bei 80 °C

120 °C
30 Min.
von beiden
Seiten braten

120 °C
20-30 Min.

Frikadelle „Premium“ • Fleisch-Krone



64/125 g St
187459



RLZ: 10 W

Standzeit: 2 Std.
Auftauzeit: 8-12 Std.
Alternativ nur auftauen lassen.



140 °C
20-24 Min.

Frikadelle • Fresh Food Services



30/100 g St
056997



RLZ: 20 W

Standzeit: 4 Std.
Auftauzeit: 1 Std.



160 °C
4-6 Min.

Back-Bistro-Frikadelle • HACK Back-Bistro



64/125 g St
115348



RLZ: 60 T

Standzeit: 4 Std.
Auftauzeit: 1 Std.



160 °C
4-6 Min.

Köfta Minifrikadellen • FVZ Westfood Convenience



1/1440 g Pg
704830



RLZ: 8 W

Mediterrane Mini-Frikadelle aus reinem Rindfleisch



Standzeit: 1,5 Std.
24 Stück x 60 g

750 Watt
6 Min.
 160 °C
18-20 Min.

Ofengebackene Geflügelfrikadelle • Hein



1/1400 g Pg
120816



RLZ: 16 T

Standzeit: 4-5 Std.
14 Stück x ca. 100 g



180 °C
6 Min.

American Rip-Hacksteak • Hein



1/1200 g Pg
120272



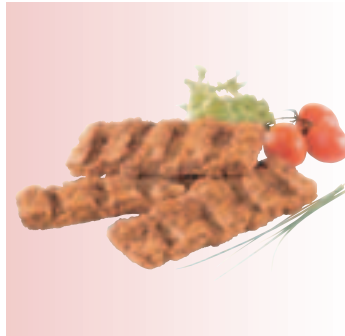
RLZ: 16 T

Standzeit: 4-5 Std.
10 Stück x ca. 120 g



180 °C
6 Min.

Oberkrainer • HACK Back-Bistro



25/125 g St
115564



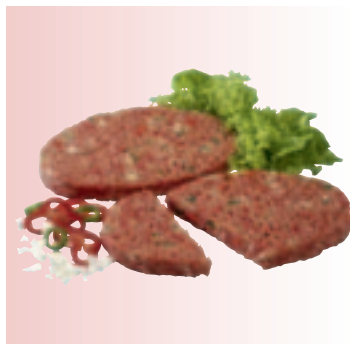
RLZ: 60 T

Standzeit: 4 Std.
Auftauzeit: 1 Std.
Alternativ nur auftauen lassen.



160 °C
4-6 Min.

Hacksteak, griechische Art • Salomon FoodWorld



1/5 kg Kt
586538



RLZ: 7 W

Rustikales Hacksteak aus Rindfleisch, appetitlich verfeinert mit sichtbaren, knackigen Paprika-Stückchen, Käse nach mediterraner Art gereift und würziger Zwiebelnote.

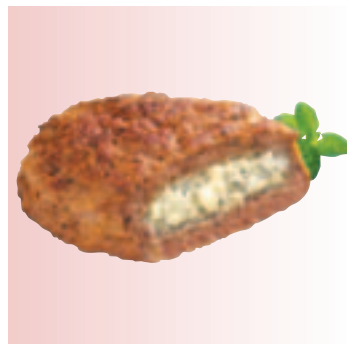
TKK



ca. 28 Stück x 180 g



Hacksteak Croatia • FVZ Westfood Convenience



1/1500 g Pg
704823



RLZ: 8 W

Mit Kräuterfrischkäse-Füllung

TKK



Standzeit: 1,5 Std.
12 Stück x 125 g



HIT Burger Plus • Salomon FoodWorld



1/5 kg Pg
533002



RLZ: 4 W

Durch seine unvergleichbare Würznote ist der Burger herzhaft und pikant.

TKK



ca. 50 Stück x 100 g



Champion Burger • Salomon FoodWorld



12/171 g Pg
639358



RLZ: 45 W

12 gegarte und gewürzte Hamburger +
12 geschnittene Hamburgerbrötchen

TKK



Gebratenes Schnitzel „Wiener Art“ • Hejn



1/1200 g Pg
579635



RLZ: 16 T

FOOD



Standzeit: 4-5 Std.
ca. 8 Stück x 150 g



Gebratenes Schweineschnitzel • Hejn



1/1000 g Pg
120823



RLZ: 16 T

paniert und gebraten

FOOD



Standzeit: 4-5 Std.
10 Stück x ca. 100 g



Schweinelachsschnitzel • HACK Back-Bistro



20/125 g St
117975



RLZ: 60 T

TKK

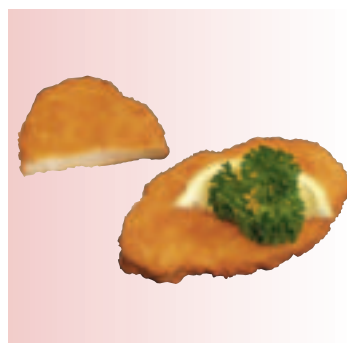


fertig gebraten

Standzeit: 4 Std.
Auftauzeit: 1 Std.



Schnitzelet gebraten • HACK Back-Bistro



30/100 g St
115379



RLZ: 84 T

TKK



1,4

Schweinesteak • FVZ Westfood Convenience



1/1440 g Pg
704816



gebraten

Standzeit: 1,5 Std.
18 Stück x 80 g

RLZ: 8 W

TKK

600 Watt
2 Min.

180 °C
3 Min.

Knusperschnitzel • Salomon FoodWorld



40/180 g St
715586



Natürlich und einfach riesig im Geschmack! Saftig zartes Schweinelachs-Schnitzel mit einer leckeren gold-braunen Knusperpanade

Standzeit: gekühlt 6-8 Std.

RLZ: 12 W

TKK


NEU

200 °C
8-10 Min.


175 °C
ca. 4 Min.

200 °C
8-10 Min.

Gebratene Hähnchenbrustfilet • Hein



1/550 g Pg
546967



Standzeit: 4-5 Std.
5 Stück x ca. 110 g

RLZ: 14 T

FOOD

180 °C
6 Min.

Hähnchen Cordon Bleu (Formfleisch) • Hein



1/1600 g Pg
167615



Standzeit: 4-5 Std.
10 Stück x ca. 160 g

RLZ: 14 T

FOOD

180 °C
6 Min.

Gebratenes Hähnchenschnitzel (Formfleisch) • Hein



1/1500 g Pg
167684



Standzeit: 4-5 Std.
10 Stück x ca. 150 g

RLZ: 16 T

FOOD

180 °C
6 Min.

Hähnchenbrustschnitte in Knusperpanade • HACK Back-Bistro



20/135 g St
115893



Standzeit: 4 Std.
Auftauzeit: 1 Std.
Alternativ nur auftauen lassen.

RLZ: 60 T

TKK

160 °C
4-6 Min.

Crunchy Chik'n Burger • Salomon FoodWorld



1/1,5 kg Bt
703708



100 % Hähnchenbrustfiletstücken umhüllt in knuspriger Flakes-Panade mit pikant-würzigem Geschmack

Standzeit: kalt 24, warm 4 Std.
ca. 15 Stück x 94 g

RLZ: 8 W

TKK

175 °C
3,5 Min.

200 °C
9-10 Min.

Gebackener Leberkäse „Bayrische Art“ • Hein



1/400 g Pg
120652



Standzeit: max. 3 Std.
4 Stück x ca. 100 g

RLZ: 16 T

FOOD

Original bayrischer Leberkäse fein • Gugel H.



1/2000 g Pg
473214



RLZ: 11 T

Kalt: aufgeschnitten als Brotbelag;
Warm: Im Backofen erhitzen oder
Scheibe beidseitig in der Pfanne
anbraten. Z.B. traditionell mit Spiegelei
und Brot servieren.

FOOD



Standzeit: gekühlt 2 Tage
Empfehlung: Scheiben ca. 1 cm dick
schneiden.

ca. 120 °C
10-12 Min.

1-2 Min.

ca. 1 Min.



Fleischkäse gegrillt • Edwin Grasmehr



16/100 g Pg
580090



RLZ: 14 T

Fertig gegrillt mit Grillstreifen für die
Mikrowelle

FOOD



Inkl. 16 Tüten

400 Watt/90 Sec.,
800 Watt/45 Sec.

Fleischkäse Chili gegrillt • Edwin Grasmehr



16/100 g Pg
687810



RLZ: 14 T

Fertig gegrillt mit Grillstreifen für die
Mikrowelle

FOOD



Inkl. 16 Tüten

NEU

400 Watt/90 Sec.,
800 Watt/145 Sec.

Fleischkäse Pizza gegrillt • Edwin Grasmehr



16/100 g Pg
687827



RLZ: 14 T

Fertig gegrillt mit Grillstreifen für die
Mikrowelle

FOOD



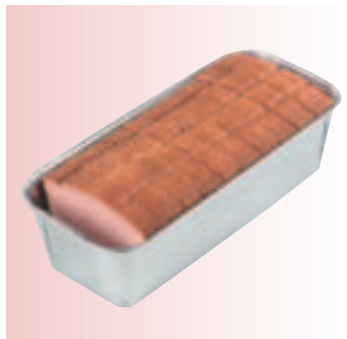
Inkl. 16 Tüten

NEU

400 Watt/90 Sec.,
800 Watt/45 Sec.

Original bayrischer Leberkäse fein • Ponnath

2, 3, 8



1/1000 g Sc.
616228



RLZ: 7 T

10 Scheiben in einer Alu-Schale

FOOD



Standzeit: 3 Std.
vorgeschritten

Delikater Kasseler • Ponnath

2, 3, 8



1/1000 g Sc
616146



RLZ: 7 T

20 Scheiben in einer Alu-Schale

FOOD



Standzeit: 3 Std.
vorgeschritten

6.4 Fisch

Thunfisch in Öl • Schröder



6/185 g Ds
329019



RLZ: 26 W

FOOD

Thunfischstücke in Öl • Delina



10/145 g Bt
660437



ATG 135 g

RLZ: 26 W



Thunfisch Stücke Natur • Schröder



6/185 g Ds
756885



RLZ: 26 W



Räucherlachs • Hein



1/200 g Pg
375040



Standzeit: 180 Min.



RLZ: 9 T



Alaska Seelachs • Pickenpack-Husmann



35/170 g St
121811



Portionsfilet in Backteig

Backofen und Kombidämpfer vorheizen

RLZ: 60 T



220 °C
ca. 25 Min.
 10-12 Min.

175°C
7-8 Min.
 200 °C
ca. 25 Min.

Alaska-Seelachs • Pickenpack-Husmann



42/120 g St
688264



Portionsfilet paniert

Backofen und Kombidämpfer vorheizen



RLZ: 12 W



220 °C
ca. 15-20 Min.
 ca. 10 Min.

175°C
5-6 Min.
 200 °C
ca. 15-20 Min.