

GENUSSMENUES

FRISCH UND KÖSTLICH!

Frisch gekocht!
Nicht tiefgekühlt!
Prompt geliefert!
Sofort genießen!



SORTIMENTSÜBERSICHT

FRISCHE UND HOCHWERTIGE GERICHTE



INHALTSVERZEICHNIS

ALLES RUND UM UNSERE GENUSSMENUES

Eine Entdeckungsreise zum Mittelpunkt des Genusses

Erfahren Sie auf den folgenden Seiten alles über unsere besonders schmackhaften Genussmenues und deren Einsatzmöglichkeiten. Das Besondere: Es handelt sich nicht um Tiefkühlware, sondern um frisch gekochte Gerichte! Sie können wahlweise in unserem innovativen Genussmenue-Automaten oder in bereits vorhandenen Mikrowellengeräten, Backöfen oder Dampfgarern erhitzt werden. Damit besteht rund um die Uhr die Möglichkeit, eine warme und ausgewogene Mahlzeit zu sich zu nehmen.

Diese Broschüre informiert Sie über alle wesentlichen Aspekte unserer Genussmenues. Gehen Sie beim Durchlesen mit – auf eine Entdeckungsreise zum Mittelpunkt des Genusses!

Inhalt

- 4 Einsatzbereiche
- 5 Die 7 Genussregeln
- 6 In vier Schritten zum Genussmenue
- 7 Heiß oder kalt?
- 8 Suppen und Eintöpfe
- 10 Deftige Salate
- 11 Fischgerichte
- 12 Geflügelgerichte
- 13 Rindfleischgerichte
- 14 Schweinefleischgerichte
- 16 Pastagerichte
- 17 So kommen Sie an Ihr Menue
- 18 Eine Genussstory



EINSATZBEREICHE SO VIELFÄLTIG WIE DAS LEBEN!

So können unsere Genussmenues angeboten werden:

- in unserem innovativen Genussmenue-Automaten
- separat zum Erwärmen (Mikrowelle, Backofen oder Dampfgarer erforderlich).
- zu Hause, wenn's mal schnell gehen muss, einfach in die Mikrowelle oder in den Backofen schieben

Genussmenues sparen Kosten und sind überall einsetzbar – rund um die Uhr!

Die gute alte Kantine hat in vielen Unternehmen ausgedient. Vor allem kleineren Firmen sind die Kosten zu hoch. Im Schichtbetrieb wäre auch zu späterer Stunde noch eine warme Mahlzeit gefragt. In vielen Bürokomplexen – vor allem abseits der Innenstadt – gibt es kaum Möglichkeiten für ein qualitativ gutes und leichtes Mittagessen. In Ganztagschulen und Kindergärten fehlen häufig bezahlbare Lösungen für ein qualitativ hochwertiges Angebot.

Für all diese Bereiche, in denen die Nachfrage nach einem anspruchsvollen und dennoch preiswerten Essen bisher nicht erfüllt werden konnte, bieten unsere Genussmenues im innovativen Menueautomaten die ideale Lösung. **Selbstverständlich ist es jedoch auch möglich, die Gerichte separat zu beziehen und selber zu erwärmen.**

Die Genussmenues – lecker und für überragende Qualität ausgezeichnet

Unsere Genussmenues versprechen „Gaumenfreuden und Genussmomente“. Es sind Fertiggerichte – so gut wie frisch zubereitet. Sie erfüllen höchste Qualitätsmaßstäbe, geprägt durch den verantwortungsvollen Umgang mit Rohstoffen und die besonders schonende Herstellung.

Unsere Genussmenues sind nach ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten entwickelt und perfekt abgestimmt. Sie werden nach dem Kochen sofort luftdicht versiegelt und schonend erhitzt. Das Sortiment umfasst die ganze Menü-Palette: Vorspeisen, Eintöpfe, Hauptgerichte – ob traditionelle Hausmannskost, Pasta, leichte Küche oder internationale Gerichte.

Die Qualität, die durch unsere Genussregeln zum Ausdruck kommt, setzt hohe Maßstäbe für Frische und Bekömmlichkeit. Deshalb haben unsere Genussmenues bei der Prämierung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) überragend abgeschnitten: Von 20 Menues wurden 14 mit Gold, 4 mit Silber und 2 mit der bronzenen DLG-Münze ausgezeichnet.



GENUSSMENUES

ECHT LECKER, ECHT SCHNELL, ECHT GESUND!



Unsere 7 Genussregeln:



Keine künstlichen Farbstoffe

Die Farbe unserer Speisen ist die Farbe der Natur. Auch wenn diese manchmal durch das Kochen an Intensität verliert, halten wir uns streng an die Genussregel: Wir verwenden keine künstlichen Farbstoffe!



Wir verheimlichen nichts

Sie sollen wissen, was Sie essen und damit „mit Sicherheit“ genießen. Wir deklarieren jede einzelne Zutat auf der Verpackung. Anhand einer Nährwertliste erhalten Sie detaillierte Angaben über Kalorien sowie alle Inhaltsstoffe.



Frischer Geschmack bleibt länger frisch!

Um die lange Haltbarkeit der Gerichte zu garantieren, wird unter strengen Hygienebedingungen gearbeitet. Das fertige Gericht wird sofort luftdicht versiegelt und schonend erhitzt. So bleiben Frische, Vitamine und bioaktive Pflanzenstoffe weitestgehend erhalten.



Nur die besten Zutaten

Wir verwenden nur ausgewählte und frische Zutaten von zertifizierten Vertragspartnern. Denn nur aus hochwertigen Rohstoffen können köstliche Gerichte entstehen.



Geschmack braucht keine Verstärkung

Durch die Verwendung frischer Zutaten und die richtige Zubereitungsart brauchen wir keine besonderen Geschmacksverstärker oder Aromastoffe. Die von uns verwendete Speisewürze enthält ausschließlich natürliche Zutaten auf pflanzlicher Basis. Unsere Gewürze mischen wir selbst in unserer „Gewürzküche“, damit wir auch jede Zutat genau kennen.



Bei uns wird gekocht!

Wir arbeiten nicht mit fertigen Komponenten – bei uns wird noch richtig gekocht: Bratenstücke werden in Beize eingelegt und dann angebraten. Schnitzel kommen einzeln auf den Grill, Fleischkäse in den Backofen, Gemüse wird frisch geschnitten. Die Grundsauce wird – wie in jeder feinen Küche – aus Knochen, Wurzelgemüse und Kräutern gezogen.



Keine E-Nummern!

Statt der „gefährlichen“ E-Nummern schreiben wir die Zutaten einfach aus – das ist verbraucherfreundlich! E 150 a ist der Farbstoff Zuckerkulör, der dem Karamell ähnlich ist. E 412 Guarkernelmehl, E 415 Xanthan: Beides sind natürliche Verdickungs- und Geliermittel aus zuckerhaltiger Pflanzenlösung. Xanthan wird auch für Bio-Lebensmittel verwendet. Es kann nicht bzw. nur zu einem sehr geringen Teil vom Körper aufgenommen werden und wird daher zu den Ballaststoffen gezählt. E 220 ist beispielsweise als Antioxidationsmittel in Balsamico-Essig enthalten. Dieser gibt unseren Saucen jedoch auch den feinen Geschmack, auf den wir nicht verzichten möchten.



SO FUNKTIONIERT DER AUTOMAT IN VIER SCHRITTEN ZUM GENUSSMENUE

<p>Ansprechpartner:</p> <p>Genussmenue Hersteller:</p> <p>Diätz Essenwaren GmbH Königsplatz 18 D-73731 Tübingen-Schlöglhof Tel: 07141-8111-0 Fax: 07141-8111-443 www.genussmenue.com</p> <p>Genussautomat Auflöser:</p> <p>STÜWER Automaten für den Verkauf von Kartenzahlung</p> <p>bdv Bank für Deutschland</p>	<p>HÄHNCHEN SÜSSSAUER MIT KÖNIGEM REIS</p>  <p>11 21 0,00</p> <p>450g</p>	<p>GEFLÜGELBÄLLCHEN TOMATEN-ZWIEBEL MIT PÜREE</p>  <p>12 22 0,00</p> <p>450g</p>	<p>SAUERBRATEN IN DELIKATER SAUCE MIT SEMMELBRÖN</p>  <p>13 23 0,00</p> <p>450g</p>	<p>Unsere 7 Genussregeln</p> <p>Kaltete Speisen Die Forter unserer Speisen ist die Farbe der Natur. Auch wenn diese manchmal durch das Backen ein wenig verliert, haben wir es immer an die Gemüsesorten angepasst, die das natürliche Aroma geben.</p> <p>Wir verwenden frische Zutaten Die Zutaten werden frisch und direkt nach dem Ankommen in der Küche zubereitet. Die Zutaten sind frisch und werden frisch zubereitet. Die Zutaten sind frisch und werden frisch zubereitet.</p> <p>Früherer Geschmack bleibt länger frisch! Bekanntlich ist es in der Küche ein wichtiger Punkt, die Zutaten frisch zu halten. Die Zutaten sind frisch und werden frisch zubereitet.</p>
<p>Sie haben die Wahl...</p> <p>Halt oder kalt? Sie haben die Wahl, die kalten und kalten Speisen zu wählen. Die kalten Speisen sind im Kühlschrank zu finden. Die kalten Speisen sind im Kühlschrank zu finden.</p> <p>Warteschlange Warten Sie mit der Zeit im Warteschlangenbereich. Die kalten Speisen sind im Kühlschrank zu finden.</p> <p>Kartenzahlung Warten Sie mit der Zeit im Kartenzahlungsbereich. Die kalten Speisen sind im Kühlschrank zu finden.</p>	<p>SCHASCHLIKCRAGOUT HERKRAFT BELIART MIT KÖNIGEM REIS</p>  <p>14 24 0,00</p> <p>450g</p>	<p>KRUSTENSCHINKEN MIT SPICKERDORF UND KARTOFFELPÜREE</p>  <p>15 25 0,00</p> <p>450g</p>	<p>PENNE TOMATEN ZUCCHINI</p>  <p>16 26 0,00</p> <p>350g</p>	<p>Nur die besten Zutaten Wir verwenden nur ausgewählte und frische Zutaten. Die kalten Speisen sind im Kühlschrank zu finden.</p> <p>Geschmack bleibt länger frisch! Bekanntlich ist es in der Küche ein wichtiger Punkt, die Zutaten frisch zu halten. Die Zutaten sind frisch und werden frisch zubereitet.</p> <p>Bei uns wird gelächelt! Wir arbeiten mit viel frischen Zutaten. Die kalten Speisen sind im Kühlschrank zu finden.</p>
<p>Genussgarantien</p> <p>Reis Schweinefleisch Genussmenue, die mit diesem Reis gekleidet sind, enthalten ausschließlich Schweinefleisch.</p> <p>Reis Rindfleisch Genussmenue, die mit diesem Reis gekleidet sind, enthalten ausschließlich Rindfleisch.</p> <p>Reis Geflügel Genussmenue, die mit diesem Reis gekleidet sind, enthalten ausschließlich Geflügel.</p> <p>Reis Fisch Genussmenue, die mit diesem Reis gekleidet sind, enthalten ausschließlich Fisch.</p> <p>Reis vegetarisch Genussmenue, die mit diesem Reis gekleidet sind, enthalten ausschließlich vegetarische Zutaten.</p>	<p>SPAGHETTI BOLDKRAUSE MIT VIEL GEMÜSE</p>  <p>17 27 0,00</p> <p>350g</p>	<p>LINSEN UND SPÄTZLE MIT KRÄCKERN WIENER WÜRSTCHEN</p>  <p>18 28 0,00</p> <p>450g</p>	<p>LINSEINTOPF MIT KÄRNTNER LAUCH UND BELEKKE</p>  <p>19 29 0,00</p> <p>350g</p>	<p>Kaltete Speisen! Halt die „Kaltete“ Speisen werden in der Küche frisch zubereitet. Die kalten Speisen sind im Kühlschrank zu finden.</p> <p>E E 138 & 139 der Deutschen Lebensmittelverordnung, die kalten Speisen sind im Kühlschrank zu finden.</p>



Und so geht's:

- Zunächst muss Geld eingegeben werden. Der Automat gibt Wechselgeld heraus. Die Bezahlung ist auch mit Karten möglich.
- Den Menuekarten am Automaten ist die jeweilige Nummer des Gerichts zu entnehmen – das rote Feld gilt für zu erhitze Mahlzeiten, das blaue für Kaltentnahmen.
- Die entsprechende Nummer muss nun auf dem Tastenfeld eingegeben werden. Versehentliche Falscheingaben können mit der „Cancel“-Taste noch korrigiert werden.
- Nach der entsprechenden Zubereitungszeit (bei Kaltentnahme sofort) landen die Genussmenues im Ausgabeschacht und können dort entnommen werden.

DIE IDEALE LÖSUNG

INTELLIGENTE TECHNIK UND PERFEKTER SERVICE

Funktionen in Überblick:

- Strom = normale Haushaltsstromspannung (220 Volt)
- Gesamtkapazität = 88 Menues
- Ausgabzeit für ein Menue = 15 – 120 Sekunden
- Im bargeldlosen Bereich sind alle gängigen Chipschlüssel oder Kartensysteme am Automaten einsetzbar
- Geldscheinannahme und Münzannahme
- Datenfernübertragung: Durch ein GPRS-Modul im Automaten können alle Verkaufsdaten und die aktuelle Automaten temperatur abgerufen werden. Damit ist die Befüllung perfekt planbar, da angezeigt wird, welche Produkte ersetzt werden müssen. Die Daten sind per Mail oder in einer speziellen Weboberfläche jederzeit und überall abrufbar

Heiß oder kalt? – Sie haben die Wahl!

Die Bedienung unseres innovativen Genussmenue-Automaten ist denkbar einfach und bequem. Lediglich vier Schritte sind nötig, um in kürzester Zeit ein schmackhaftes Gericht vor sich zu haben (siehe roter Extra-Kasten).

Auf der Vorderseite des Automaten sind die bis zu neun verschiedenen Gerichte sowie die Handhabung des Automaten ausführlich beschrieben und bebildert. Leicht verständliche Symbole erleichtern zusätzlich den Überblick.

Alle Genussmenues können wahlweise fertig zubereitet oder kalt entnommen werden. Zur Unterscheidung dienen die roten (warm) beziehungsweise blauen (kalt) Nummern der einzelnen Gerichte. Auch die Preise sind auf den einzelnen Menuekarten verzeichnet.



Besonders einfache Handhabung und ein perfekter Service!

Unser innovativer Genussmenue-Automat bietet Firmen und Nutzern größten Komfort: Die sinnvolle Kombination aus Kühlschrank und hochleistungsfähiger Mikrowelle garantiert sowohl eine sachgerechte Lagerung der Frischgerichte, als auch eine schnelle und trotzdem schonende Zubereitung.

Der Automat ist auf der Vorderseite leicht zu öffnen und kann bequem von dort mit den Genussmenues bestückt werden – entweder von einem Operator oder in Eigenregie. Auch wenn das hervorragend verarbeitete Gerät besonders zuverlässig im Gebrauch ist – sollte es doch einmal eine Störung geben, wird diese innerhalb eines Arbeitstages behoben.

SUPPEN UND EINTÖPFE

GENUSS VON DEFTIG BIS FEIN



Linseneintopf

Ein Klassiker bei Suppen und Eintöpfen: unser leckerer Linseneintopf. Linsen, Karotten, Lauch und Sellerie machen ihn zu einem ganz speziellen kulinarischen Genuss.

Art.-Nr.: 10079 / e 350 g



Chili con Carne

Für unser Chili con Carne braucht es nicht unbedingt eine Beilage. Die nahrhaften Zutaten machen es zu einem sättigenden Gericht. Eine kleine Portion Chili verleiht dem Rindfleisch mit Bohnen und Mais die passende Schärfe.

Art.-Nr.: 10082 / e 350 g



Tomatensuppe

Nur die reifsten und aromatischsten Tomaten schaffen es in unsere Tomatensuppe. Zusammen mit unserer speziellen Gewürzmischung ergeben sie eine genussvolle Suppe.

Art.-Nr.: 10080 / e 350 g



Erbseintopf

Aus Erbsen, Kartoffeln, Karotten und knackigen Wurstchenscheiben zaubern unsere Köche einen fantastischen Erbseneintopf – lassen Sie sich diese kulinarische Köstlichkeit nicht entgehen!

Art.-Nr.: 10083 / e 350 g



Kartoffelcremesuppe

Kartoffelwürfel, Karotten, Lauch, Sellerie und ausgewählte Gewürze ergeben bei uns eine herrlich cremige Kartoffelcremesuppe, die jedem schmeckt.

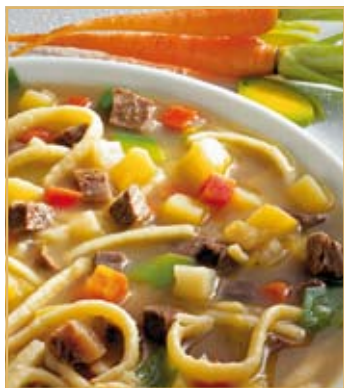
Art.-Nr.: 10081 / e 350 g



Broccolisuppe

Zahlreiche Broccoliröschen vereinen sich zusammen mit unseren auserlesenen Gewürzen zu einer Broccolisuppe der Extraklasse. Wir wünschen guten Appetit!

Art.-Nr.: 10084 / e 350 g



Gaisburger Marsch

Die kräftige Rinderbrühe mit zahlreichen Ochsenfleischstücken und verschiedenen Gemüsebeilagen macht den Gaisburger Marsch mit unseren hausgemachten Spätzle zu einem geschmacklichen Highlight.

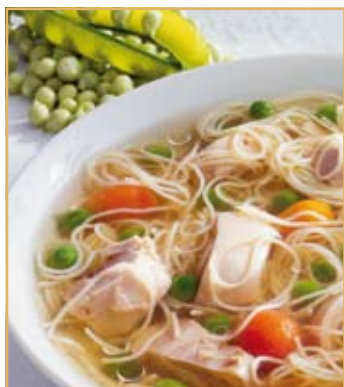
Art.-Nr.: 10085 / e 350 g



Hochzeitssuppe

Unsere leckere Hochzeitssuppe mit klarer Hühnerbrühe, Grießklöschen, Maultaschen und Brätknödeln macht Ihr Mahl jederzeit zu einem Festtagsessen!

Art.-Nr.: 10087 / e 350 g



Hühnertopf mit Nudeln

Der herrliche Duft, den unser appetitlicher Hühnertopf mit geschmackvollem Hühnerfleisch, Nudeln und Gemüsebeilagen verbreitet, wird Ihre hohen Erwartungen übertrumpfen!

Art.-Nr.: 10086 / e 350 g



Spargelcremesuppe

Bei uns ist immer Spargelsaison! Denn unsere geschmackvolle Spargelcremesuppe ist viel zu lecker, um sie nur zu einer bestimmten Jahreszeit zu genießen!

Art.-Nr.: 10088 / e 350 g



Gulaschsuppe

Rinderfiletstückchen mit bissfesten Kartoffeln und reichhaltigen Gemüsebeilagen machen unsere Gulaschsuppe zum Suppenstar.

Art.-Nr.: 10089 / e 350 g

DEFTIGE SALATE

KÖSTLICHES AUS DER KALTEN KÜCHE



Schweizer Wurstsalat

Feine Schinkenwurststreifen, gepaart mit dünn geschnittenem Käse und geschmackvoller Soße – mit dieser besonderen Komposition beeindruckt der Schweizer Wurstsalat.

Art.-Nr.: 10099 / e 350 g



Rindfleischsalat

Perfekt gegarte Rindfleischstückchen mit rotem und gelbem Paprika in pikanter Soße – das verspricht unser herzhafter Rindfleischsalat und wird damit sicherlich auch Ihren Geschmack treffen!

Art.-Nr.: 10102 / e 350 g



Schinkenwurstsalat

Klein geschnittene Essiggurken und die perfekt abgeschmeckte Soße verleihen unserem leckeren Schinkenwurstsalat das gewisse Etwas!

Art.-Nr.: 10100 / e 350 g



Regensburger Wurstsalat

Schinkenwurst in Scheiben anstatt der gewohnten Streifen machen den Regensburger Wurstsalat zusammen mit der Soße zu einer besonderen Spezialität unserer ausgezeichneten Küche.

Art.-Nr.: 10103 / e 350 g



Schwäbischer Wurstsalat

Schwarzwurst gepaart mit Schinkenwurst und leckeren Zwiebeln – unser Schwäbischer Wurstsalat beeindruckt mit ausgezeichneter Dietz-Wurst! Lassen Sie es sich schmecken!

Art.-Nr.: 10101 / e 350 g

FISCHGERICHTE

KALORIENARMER UND GESUNDER GENUSS



Feines Fischragout mit Gemüsereis

Mit diesem feinen Fischmenue landen Sie den ganz großen Fang in Sachen Genuss! Die mundende Soße und der vielseitige Gemüsereis mit Erbsen und Mais werden Sie begeistern!

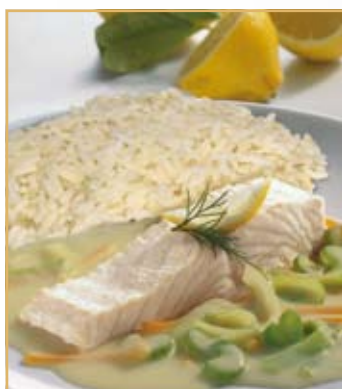
Art.-Nr.: 10104 / e 400 g



Garnelen-Ananas-Curry

Wer Fisch ein bisschen exotischer genießen möchte, für den sind die Garnelen in delikater Curry-Ananas-Soße genau das Richtige! Lassen Sie sich diese kulinarische Köstlichkeit auf der Zunge zergehen!

Art.-Nr.: 10067 / e 400 g



Victoriabarsch in feiner Senfsauce mit Reis

Die Spezialität aus dem afrikanischen Viktoriasee! Dieser Süßwasserfisch mit körnigem Reis in einer feinen Senfsauce überzeugt sogar kritische Gourmets...

Art.-Nr.: 10105 / e 400 g

GEFLÜGELGERICHTE

DER LEICHTERE GENUSS



Hähnchen süß-sauer asia mit körnigem Reis

Auch ohne Stäbchen ist dieses leckere Gericht ein Hochgenuss der asiatischen Küche. Hähnchenfleisch in süß-saurer Soße mit körnigem Reis – mehr braucht es nicht, um genüsslich zu schlemmen.

Art.-Nr.: 10053 / e 450 g



Geflügelbällchen Tomaten-Zwiebel mit Püree

Geflügelbällchen mit Püree und Tomatenfondue – diese Konstellation ergibt bei uns eine ganz besondere Komposition unserer abwechslungsreichen Küche!

Art.-Nr.: 10073 / e 450 g



Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons und Spiralnudeln

Al dente gekochte Spiralnudeln, feines Hähnchenfleisch und faszinierend schmeckende Champignonsoße – ein geschmackvolles Genussmenue der besonderen Art!

Art.-Nr.: 10068 / e 450 g



Asiatisches Wokgemüse mit Hähnchenbrust und Nudeln

Das fernöstliche Menue schlechthin darf bei uns nicht fehlen: Unser asiatisches Wokgemüse mit Hähnchenbrust und Nudeln verspricht einen besonderen Genuss.

Art.-Nr.: 10090 / e 450 g



Putenrahmschnitzel mit Gemüsestreifen und körnigem Reis

Das Tüpfelchen auf dem „I“: Unser perfekt gegartes Putenschnitzel mit geschmackvollen Gemüsestreifen und körnigem Reis in einer köstlichen Rahmsauce.

Art.-Nr.: 10069 / e 450 g

RINDFLEISCHGERICHTE

KLASSIKER DER TRADITIONELLEN KÜCHE



Sauerbraten mit Semmelknödeln

Freunde des Besonderen geraten bei dieser Bratenvariation ins Schwärmen: Zartes Fleisch, lockere Knödel und darüber eine geschmackvolle Soße aus besten Zutaten – was wünscht man sich mehr?

Art.-Nr.: 10054 / e 450 g



Tafelspitz mit Kartoffelwürfeln und Wurzelgemüse

Tafelspitz, die Delikatesse aus dem bayrischen und österreichischen Raum, wird bei uns ganz traditionell mit Kartoffelwürfeln und speziellem Wurzelgemüse serviert.

Art.-Nr.: 10091 / e 450 g



Rindergulasch mit Spätzle

Rindergulasch mit schwäbischen Spätzle – bei diesem Genussmenue läuft einem das Wasser im Mund zusammen. Doch warten Sie erst bis Sie den außergewöhnlichen Geschmack erleben!

Art.-Nr.: 10075 / e 450 g



Chili con Carne mit körnigem Reis

Ein weiterer Klassiker der internationalen Küche: Chili con Carne mit körnigem Reis. Diese Spezialität wird Sie begeistern, lassen Sie es sich schmecken!

Art.-Nr.: 10092 / e 450 g



Rinderbraten mit Bandnudeln

Traditioneller Rinderbraten mit Bandnudeln und genüsslicher Bratensoße – was braucht man mehr für ein besonderes Mahl?

Art.-Nr.: 10076 / e 450 g

SCHWEINEFLEISCHGERICHTE

LECKER UND VARIANTENREICH



Schaschlikragout mit körnigem Reis

Schaschlik mit Reis – und das ohne störenden Spieß. Die mundgerechten Fleischstücke, gepaart mit dem körnigen Reis und der pikanten Zigeunersoße erfüllen jede Geschmackserwartung.

Art.-Nr.: 10055 / e 450 g



Schweinegulasch mit Spiralnudeln

Unser herrlich zarter Schweinegulasch mit perfekt gegarten Spiralnudeln wird Ihre Geschmacksnerven verzaubern – testen Sie es.

Art.-Nr.: 10059 / e 450 g



Fleischbällchen in Paprikarahm mit Bandnudeln

Eine einzigartige Komposition aus deutscher, italienischer und ungarischer Küche: Fleischbällchen, Bandnudeln und eine geschmackvolle Paprikasoße sorgen für Genuss.

Art.-Nr.: 10052 / e 450 g



Rahmgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Püree

Rahmgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Püree gehört zur ersten Liga der traditionellen Küche. Dies können Sie nachvollziehen, wenn Sie unsere Variante dieses Menues probiert haben.

Art.-Nr.: 10062 / e 450 g



Krustenschinken mit Rosenkohl und Püree

Zarter Krustenschinken, bissfester Rosenkohl und himmlisch-cremig-püree verleihen diesem Menue eine ganz besondere Note.

Art.-Nr.: 10060 / e 450 g



Kassler mit Sauerkraut und Püree

Kassler ist eine der beliebtesten Fleischsorten. Das gepökelte und leicht geräucherte Schweinefleisch schmeckt besonders mit Sauerkraut und Püree – eben genau so, wie wir es Ihnen zubereiten!

Art.-Nr.: 10066 / e 400 g



Königsberger Klopse mit Muschelnudeln

Bei diesem Gericht erleben Sie perfekten Hackfleischgenuss. Durch die einzigartige Kombination von Königsberger Klopsen mit Muschelnudeln und Gemüsebeilagen setzen wir neue Maßstäbe.

Art.-Nr.: 10094 / e 450 g



Currywurst mit Kartoffeln

In Berlin ist die Currywurst Kult. Unsere Variante mit Kartoffeln wird Sie auch fernab des Brandenburger Tors begeistern!

Art.-Nr.: 10097 / e 400 g



Linsen mit Spätzle und knackigen Wiener Würstchen

Was den Bayern ihre Semmelknödel, sind den Schwaben ihre Spätzle. Mit Linsen und knackigen Wiener Würstchen sind sie eine genussvolle Bereicherung Ihres Speiseplans.

Art.-Nr.: 10056 / e 450 g



Fleischkäse mit Zwiebelsoße und Püree

Beste schwäbischer Fleischkäse, wie nur wir ihn zubereiten können, wird zusammen mit einer deftigen Zwiebelsoße und lockerem Kartoffelpüree Ihren Gaumen verwöhnen!

Art.-Nr.: 10095 / e 450 g



Rahmschnitzel mit Spätzle

Zwei zarte Schweineschnitzel, eine ordentliche Portion selbst gemachter Spätzle und unsere erstklassige Rahmsauce machen die Wahl des richtigen Genussmenues noch schwerer.

Art.-Nr.: 10061 / e 450 g



Schlachtplatte Leberwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

Einen zünftigen Genuss bietet unsere Schlachtplatte. Probieren Sie die knackige Leberwurst zusammen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree – ein nicht alltägliches Menue!

Art.-Nr.: 10063 / e 450 g

PASTAGERICHTE

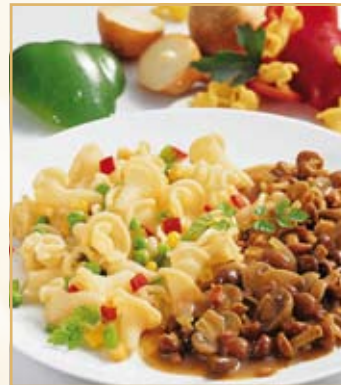
NUDELN MACHEN GUTE LAUNE



Penne Tomaten Zucchini

Lust auf ein sättigendes Menu ohne Fleisch? Dann sind die Penne mit Tomaten und Zucchini genau das Richtige. Die leichte Pasta mit Gemüsebeilagen können Sie sich ruhigen Gewissens genehmigen.

Art.-Nr.: 10058 / e 350 g



Pilzpfanne mit Gemüsenudeln

Mundgerechte Schleifennudeln mit verschiedenen Gemüsebeilagen und frischen Pilzen – ein kulinarischer Genuss ohne Fleisch, aber mit viel Geschmack!

Art.-Nr.: 10078 / e 350 g



Spaghetti Bolognese mit viel Gemüse

Die al dente gekochten Nudeln mit der leckeren Soße könnte selbst eine italienische Mama nicht geschmackvoller zubereiten. Lassen Sie sich von dieser mediterranen Pastaspezialität verwöhnen.

Art.-Nr.: 10057 / e 350 g



Bunte Gemüsepfanne

Mit dieser geschmackvollen vegetarischen Pfanne landet alles auf Ihrem Teller, was das Gemüsebeet zu bieten hat: Blumenkohl, Paprika, Mais, Erbsen und Karotten werden begleitet von bissfest gekochten Nudeln.

Art.-Nr.: 10098 / e 350 g



Tortellini in Schinken-Sahnesoße

Tortellini zählen neben Nudeln zu den Exportschlagern der italienischen Küche. Mit unserer geschmackvollen Schinken-Sahnesoße erfahren Sie, warum.

Art.-Nr.: 10077 / e 350 g

CLEVERE ERGÄNZUNGEN

ZUBEHÖR FÜR HÖCHSTEN KOMFORT



Cleverer Zusatzartikel bieten höchsten Komfort: Serviertablett zum Schutz der Hände und zwei verschiedene Bestecksets zur Auswahl

Selbstverständlich hört der Komfort unseres Genussmenue-Automaten nicht bei der schnellen Zubereitung der leckeren Frischgerichte auf. Wir sorgen auch für höchstmögliche Bequemlichkeit.

Als Zusatzartikel bieten wir daher verschiedenes Zubehör an: Da die Verpackung nach der Zubereitung heiß ist, schützt das praktische Serviertablett (oben) auch empfindliche Hände. Damit kann das Menue sicher und problemlos aus dem Ausgabeschacht entnommen werden (Mitte). Die Tablett lagern in einem offenen Zusatzschacht, der im unteren Bereich des Automaten angebracht ist.



Wenn Sie kein eigenes Besteck vorhalten oder die Mitarbeiter ihre Speisen mitnehmen möchten, greifen Sie auf unsere zwei Besteckkombinationen zurück: Je nach Gericht besteht die Wahl zwischen einem Löffel oder einem Set aus Messer und Gabel - jeweils zusätzlich einer Serviette. Auch die Aufbewahrung für die Bestecksets befindet sich direkt am Automaten (unten).



**Besteckset
(Messer, Gabel, Serviette)**
Art.-Nr.: 10500

**Löffelset
(Löffel, Serviette)**
Art.-Nr.: 10501

Serviertablett
Art.-Nr.: 10502

EINE GENUSS-STORY...

...ODER WIE KOMMT DER GENUSS IN DIE SCHALE?



Zur Herstellung unserer Genussmenues verwenden wir ausschließlich Lebensmittel in Top-Qualität.

Die Qualität zählt: Nur beste Zutaten kommen in die Genussmenues

Wenn die Qualität des Endproduktes stimmen soll, müssen natürlich auch die Zutaten erstklassig sein. Deshalb verwenden wir zur Herstellung unserer Genussmenues ausschließlich Lebensmittel in absoluter Top-Qualität.

Wir pflegen zu unseren bewährten Lieferanten langjährige Beziehungen – viele stellen ihre Produkte nach besonderen Rezepten speziell für uns her.

Natürlich kommen Fleisch und Wurst aus unserer eigenen Produktion in Schopfloch. Sie werden zweimal täglich frisch angeliefert und sofort verarbeitet oder sachgerecht gelagert – so wird die Kühlkette zu keinem Zeitpunkt unterbrochen.

Der Geschmack zählt: Bei uns wird noch selber gekocht

Tütensuppen kommen für uns nicht in Frage. Wir kochen unsere Genussmenues selber – und das nach „alter Väter Sitte“. So braten wir traditionell zunächst Knochen und Zwiebeln an und stellen auch die Brühe zum Ablöschen frisch her. Die Suppen werden mit hochwertigen Gewürzen fein abgeschmeckt.

Auch Fleisch und Geflügel werden Stück für Stück schonend angebraten – nur so erhalten sie ihren besonderen Geschmack und die richtige Bräunung.

Worin sich die Herstellung unserer Genussmenues vom Kochen in der heimischen Küche unterscheidet? Wir verwenden wesentlich größere Töpfe und Pfannen. Ansonsten schmecken unsere Gerichte aber wie hausgemacht.



Unsere Genussmenues werden bei uns noch selbst gekocht – und das nach „alter Väter Sitte“.



Hohe Standards bei Verpackung und Vertrieb: Aus der Diät-Küche zu Ihnen auf den Tisch

Unser Qualitätsanspruch hört natürlich nach dem Kochen noch lange nicht auf: Auch für die Abfüllung und Verpackung der Genussmenus haben wir hohe Standards. Je nach Gericht werden die Menues mittels automatischer Anlagen in die Schalen gefüllt – bei besonders empfindlichen Produkten legen unsere Mitarbeiter selbst Hand an. Natürlich erfüllen wir bei jedem Produktionsschritt höchste Hygienekriterien. Sorgfältig wird darauf geachtet, dass die Genussmenus auch ansprechend aussehen – schließlich isst das Auge mit. Und beim Gewicht sind wir ganz penibel – jede Schale wird nach dem Befüllen noch einmal nachgewogen.

40.000 bis 50.000 Genussmenus pro Woche werden in Heroldstatt hergestellt. Bevor sie unser Haus verlassen, werden sie haltbar gemacht. Dazu erhitzen wir sie bei 78 Grad Celsius im so genannten Autoklav. So schmecken sie vier Wochen lang frisch – das garantieren wir Ihnen! Für jedes Gericht kann zudem mit einer hausinternen Losnummer zurück verfolgt werden, an welchem Tag es hergestellt wurde – das verstehen wir unter lückenloser Qualitätskontrolle.

Von der Verpackung bis zum Vertrieb: Jeder einzelne Schritt erfolgt bei uns in höchster Präzision.



DIETZ GENUSSMENUES GMBH