



HIGH CONVENIENCE

GUT FÜR GAUMEN UND GESCHÄFT

Mit unseren Produkten treffen Sie immer die richtige Wahl. Und dafür gibt es viele Gründe:

Die standardisierten Kochprozesse unserer nach einem anerkannten Lebensmittelstandard zertifizierten Hersteller sorgen für eine immer gleichbleibende, hohe Qualität. Zudem wird durch die schonende Produktion und die bedarfsgerechte Regeneration der Speisen in Ihrem Unternehmen gewährleistet, dass Vitamine und Nährstoffe bestmöglich erhalten bleiben.

Doch nicht nur geschmacklich kann unser Sortiment überzeugen. Auch Ihr Unternehmen kann von unseren High-Convenience-Produkten profitieren. So werden die Betriebskosten (z. B. Energie, Wasser und Entsorgung) deutlich gesenkt.

Wenn Sie sich entscheiden, Ihre vorhandene Küche auf High Convenience umzustellen, oder gar eine neue Küche planen, profitieren Sie von geringeren Investitionen. Und wenn Sie auf ein besonderes Rezept nicht verzichten wollen, gibt es individuelle Entwicklungsmöglichkeiten für kundeneigene Rezepturen.

Lassen Sie sich von unserem vielfältigen Sortiment inspirieren und entdecken Sie die zahlreichen Einsatz- und Kombinationsmöglichkeiten für eine frische, zeitgemäße Küche.

www.cfgastro.de/high-convenience

SUPPEN UND EINTÖPFE

Vegetarische Eintöpfe

	Marke	VKE *	Artikel-Nr.	Kurzbeschreibung	
Minestrone suppe	Menü Concept	4,0 kg	98.002.107	Klassischer Gemüse Eintopf „italienische Art“ mit Nudeln	+

Suppen/ Boullions

	Marke	VKE *	Artikel-Nr.	Kurzbeschreibung	
Spargelcremesuppe	Menü Concept	2,0 kg	98.002.684	Cremige Suppe fein abgeschmeckt	++

Eintöpfe

	Marke	VKE *	Artikel-Nr.	Kurzbeschreibung	
Deftige Kartoffelsuppe mit Speck und Zwiebeln	Menü Concept	4,0 kg	98.002.101	Herzhaftes Eintopfgericht	
Pichelsteiner Eintopf mit Kasseler	Menü Concept	4,0 kg	98.001.232	Vollwertiger Gemüse Eintopf	
Grüne-Bohnen-Eintopf mit Lamm	Menü Concept	4,0 kg	98.002.167	Vollwertiger Eintopf	
Gemüse Eintopf mit Nudeln und Hühnchen	Menü Concept	4,0 kg	98.002.587	Bunter Eintopf LVK-geeignet	
Eintopf mit Graupeneinlage vom Schwein	Menü Concept	4,0 kg	98.002.161	Eintopfgericht leicht gebunden	
Eintopf Chili con Carne	Menü Concept	4,0 kg	98.001.041	Rinderhackfleisch-Ragout mit Bohnen-Paprika-Mix	

HAUPTKOMPONENTEN

Fisch	Marke	VKE *	Artikel-Nr.	Kurzbeschreibung
Schollenfilet gebraten 10 x 120 g	Menü Concept	1,2 kg	98.003.231	Als Hauptkomponente oder zu einem leichten Salat zu verwenden

Seelachsfilet gedämpft 10 x 100 g	Menü Concept	1,0 kg	98.003.242	Als Hauptkomponente für verschiedene Sonderkostformern
--	--------------	--------	------------	--

Vegetarisch	Marke	VKE *	Artikel-Nr.	Kurzbeschreibung
Paprikaschoten vegetarisch 15 x 190 g	Menü Concept	5,85 kg	98.001.212	Rote Paprikaschote mit vegetarischer Füllung ++
Maultaschen mit einer Gemüsefüllung 50 x 50 g	Menü Concept	2,5 kg	98.003.301	Als Hauptkomponente zu einem Kartoffelsalat ++

Geflügel	Marke	VKE *	Artikel-Nr.	Kurzbeschreibung
Truthahn-Hackbraten 20 x 100 g	Menü Concept	2,0 kg	98.002.871	Putenhackfleisch als Braten gegart und in Scheiben portioniert
Hühnerfrikassee	Menü Concept	4,0 kg	98.001.131	Verfeinert mit Champignons und Spargel



© Shutterstock

Schweinefleisch	Marke	VKE *	Artikel-Nr.	Kurzbeschreibung
Königsberger Klops vom Schwein 40x40 g	Menü Concept	4,0 kg	98.002.922	Klößchen aus pikant gewürztem Schweinefleischbrät
Schweinerückensteak natur 15 x 120 g	Menü Concept	1,8 kg	98.002.961	Mit herzhafter Würzung gegart
Rind / Kalb / Schaf / Wild	Marke	VKE *	Artikel-Nr.	Kurzbeschreibung
Rinderrouladen 20x 120 g	Menü Concept	2,4 kg	98.003.044	„Hausfrauen-Art“ gefüllt mit geräuchertem Bauchspeck, Gurken, Zwiebeln und Senf
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons	Menü Concept	4,0 kg	98.001.151	Hauptkomponente der Leichten Vollkost
Lammcurry indisch	Menü Concept	4,0 kg	98.001.168	Scharf-fruchtig abgeschmecktes Curry
Wildhackbraten	Menü Concept	3,0 kg	98.003.116	Hauptkomponente



© Shutterstock

SAUCEN

Saucen	Marke	VKE *	Artikel-Nr.	Kurzbeschreibung	
Paprikarahmsauce mit Einlage	Menü Concept	4,0 kg	98.002.269	Ergänzung zu verschiedenen Hauptkomponenten	++
Limonensauce	Menü Concept	4,0 kg	98.002.392	Weißer Grundsauce mit Limonensaft abgeschmeckt	++
Tomatensauce provenzalischer Art	Menü Concept	2,0 kg	98.002.301	Mediterrane Sauce mit Kräutern der Provence und Knoblauch abgeschmeckt	+
Pastasaucen	Marke	VKE *	Artikel-Nr.	Kurzbeschreibung	
Sauce Gorgonzola	Menü Concept	4,0 kg	98.002.231	Vegetarische Käsesauce	++
Sauce Bolognese vom Rind	Menü Concept	4,0 kg	98.003.016	Mediterrane Pastasauce	
Tomatensauce mediterran	Menü Concept	4,0 kg	98.002.401	Vegetarische Pastasauce	+



© Shutterstock

BEILAGEN

Gemüse	Marke	VKE *	Artikel-Nr.	Kurzbeschreibung	
Prinzessbohnen	Menü Concept	2,0 kg	98.001.242	Als Beigabe zu Hauptkomponenten	+
Apfelrotkohl vegetarisch	Menü Concept	4,0 kg	98.002.506	Mit gewürfelten Äpfeln und rotkohltypischen Gewürzen abgeschmeckt	+
Wirsinggemüse in Rahmsauce	Menü Concept	4,0 kg	98.002.686	Deftiges Rahmgemüse	++
Ratatouille	Menü Concept	4,0 kg	98.001.282	Gemüsemix aus Karotten, Paprika, Zucchini, Zwiebeln in einer mediterranen Sauce	+
Waldpilzragout	Menü Concept	4,0 kg	98.003.112	Als vegetarische Hauptkomponente oder als Beigabe	++
Karottenmix „Rustikal“	Menü Concept	4,0 kg	98.002.601	Gelbe und orange Karottenstücke mit feinen Zuckererbsenschoten	++
Sättigungsbeilagen	Marke	VKE *	Artikel-Nr.	Kurzbeschreibung	
Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	Menü Concept	4,0 kg	98.003.318	Pastöser Kartoffelbrei mit feinen Stücken	++
Reis mit Gemüsestreifen	Menü Concept	4,0 kg	98.003.331	Als Beigabe der Leichten Vollkost	+
Bratkartoffeln mit Speck	Menü Concept	2,5 kg	98.003.307	Deftige Kartoffelbeilage	
Spätzle „Schwäbische Art“	Menü Concept	2,0 kg	98.003.347	Spezialität aus Nudelteig	++

Pasta	Marke	VKE *	Artikel-Nr.	Kurzbeschreibung	
Fettuccine	Menü Concept	3,0 kg	98.003.351	Nudelbeilage zu Pastasauce oder Fischgerichten	+
Spirelli	Menü Concept	3,0 kg	98.003.354	Beilage zu Pastasauce oder Gulasch	+
Ravioli mit herzhafter Käsefüllung	Menü Concept	3,0 kg	98.003.489	Als Beilage zu Pastasauce oder als Suppeneinlage	++



© Shutterstock

SÜSSES UND PÜRIERTE KOST

Desserts	Marke	VKE *	Artikel-Nr.	Kurzbeschreibung	
Milchreis sämig gekocht	Menü Concept	4,0 kg	98.001.181	Süßes Hauptgericht oder Dessert	++
Sauerkirschen in Fruchtsauce	Menü Concept	4,0 kg	98.003.518	Als Fruchtsauce zu Süßspeisen	+
Pürierte Kost	Marke	VKE *	Artikel-Nr.	Kurzbeschreibung	
Pürierter Gemüseintopf	Menü Concept	4,0 kg	98.003.601	Als vollwertige Kost bei Schluckbeschwerden	+
Püriertes Blumenkohlgemüse	Menü Concept	2,0 kg	98.003.621	Als vollwertige Kost bei Schluckbeschwerden	+



© Shutterstock

VOLLWERTIGES GERICHT

Fischmenüs	Marke	VKE *	Artikel-Nr.
Zartes Hokifilet in einer milden Dijon-Senfsauce an würzigem Knoblauchspinat und Kartoffeln *	Menü Concept	450 g	98.003.256

Wildlachsfilet in Hummersauce mit Gemüsereis *	Menü Concept	400 g	98.003.813
--	--------------	-------	------------

Vegetarische Menüs	Marke	VKE *	Artikel-Nr.
--------------------	-------	-------	-------------

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster *	Menü Concept	350 g	98.003.764 ++
---------------------------------------	--------------	-------	---------------

Fleischmenüs	Marke	VKE *	Artikel-Nr.
--------------	-------	-------	-------------

Lammragout mit Gemüse und Oliven in einer provenzalisch abgeschmeckten Tomatensauce, dazu Wild- und Naturreis *	Menü Concept	500 g	98.003.109
---	--------------	-------	------------

Rinderroulade in Sauce mit grünen Bohnen in Bechamelsauce und Kräuterkartoffeln *	Menü Concept	400 g	98.000.376
---	--------------	-------	------------

***** Die fertig portionierten Menüschalen finden Ihren Einsatz u. a. in Automaten mit beigestellter Mikrowelle - so können sich Mitarbeiter die Gerichte individuell nach Bedarf erwärmen.



© Shutterstock