

## Sponsoren



*Silke & Philipp*

Wir danken für Ihre Unterstützung!

**Jennifer Kunz**  
Teamcaptain

**Angela Mumenthaler**

**Daniela Wälchli**

## Symphonie vom Zander und Blattspinat

Lauwarmer Zander mit Spinathaube

Zander - Blattspinattruffes mit Philadelphia



## Püree und Luft von der Karotte

Venere Reis

## Geräucherte Weisswein - Cremesuppe

Im kalten Apfelauch

## Lauwarmer Zander / Spinathaube

### ZUTATEN

#### Lauwarmer Zander

- 2.8kg Zanderfilet mit Haut
- 400g Butter
- 25g Salbei
- 50g Salz
- 20g Pfeffer, schwarz
- 30g Limettenträps
- 80x kleine Cherrytomaten, an Rispe (je 8 – 10 g)
- 30g Honig

### Vorbereitung:

- Salbei waschen, zupfen und in Julienne schneiden
- Mit der Butter mischen und langsam schmelzen lassen
- Zander in 30 g schwere Tranchen portionieren
- Restliche 400 g werden später noch verwendet
- Holdomat auf 75°C vorheizen
- 80 Cherrytomaten waschen und mit Rispe zuschneiden

### Zubereitung:

- Butter passieren und in einer Bratpfanne erhitzen
- Zander mit Salz, Pfeffer und Limettenträps würzen und beidseitig kurz anbraten
- Cherrytomaten in die Bratpfanne geben und mit Honig leicht karamellisieren
- Im Holdomat warmstellen, damit er glasig bleibt

#### Spinathaube

- 140g frittierter Jungspinat
- 40g frittierte Brunnenkresse
- 180g Pankomehl
- 50g geröstete Pinienkerne
- 10g Salz

### Zubereitung:

- Alle Zutaten zusammen cuttern und mit dem Salz abschmecken
- 3-5g der Spinatmischung auf dem Fischfilet regelmässig verteilen



## Zander - Blattspinatattruffes mit Philadelphia

### ZUTATEN

400g	Abschnitte vom Zander	- Zanderabschnitte in gleich grosse Stücke portionieren
120g	Butter	- Kombisteamer auf 75°C vorheizen
15g	Salz (1)	- Butter schaumig schlagen
10g	Pfeffer	- Frittierter Spinat, Brunnenkresse und Pankomehl cuttern
10g	Limettenraps	- Philadelphia beigeben und mit Salz (2) abschmecken
50g	frittierter Spinat	- Olivenöl, Balsamico bianco und Salz (3) mit dem Stabmixer zu einem Salatdressing verarbeiten
50g	frittierte Brunnenkresse	
200g	Pankomehl	
200g	Philadelphia	
5g	Salz (2)	
80stk	kleine Spinatblätter	- Zanderabschnitte mit Salz (1), Pfeffer und Limettenraps würzen und auf einem Blech auslegen
40g	Olivenöl	- Bei 75°C Dampf 2-3 Minuten pochieren
20g	Balsamico bianco	- Fisch wie ein Rillettes zupfen
3g	Salz (3)	- Lauwarme Zanderabschnitte mit der aufgeschlagenen Butter mischen, bis sich eine homogene Masse bildet
		- Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken
		- Fischmasse in 7 g schwere Kugeln formen und in der Spinat-Philadelphia-Mischung wenden
		- Jungspinatblätter mit dem Dressing bepinseln

### Vorbereitung:

- Zanderabschnitte in gleich grosse Stücke portionieren
- Kombisteamer auf 75°C vorheizen
- Butter schaumig schlagen
- Frittierter Spinat, Brunnenkresse und Pankomehl cuttern
- Philadelphia beigeben und mit Salz (2) abschmecken
- Olivenöl, Balsamico bianco und Salz (3) mit dem Stabmixer zu einem Salatdressing verarbeiten

### Zubereitung:

- Zanderabschnitte mit Salz (1), Pfeffer und Limettenraps würzen und auf einem Blech auslegen
- Bei 75°C Dampf 2-3 Minuten pochieren
- Fisch wie ein Rillettes zupfen
- Lauwarme Zanderabschnitte mit der aufgeschlagenen Butter mischen, bis sich eine homogene Masse bildet
- Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Fischmasse in 7 g schwere Kugeln formen und in der Spinat-Philadelphia-Mischung wenden
- Jungspinatblätter mit dem Dressing bepinseln



## Püree und Luft von der Karotte / Venere Reis



### ZUTATEN

#### Karottenpüree

1kg	Karotten, geschält
200g	Kartoffeln, gerüstet, Typ C
4g	Chilischote, rot
10g	Salz
4g	Pfeffer

#### Vorbereitung:

- Kartoffeln und Kartoffeln in 2cm Würfel schneiden
- Chilischote in Julienne schneiden

#### Zubereitung:

- Kartoffel und Karotten im Drucksteamer bei 119°C ca. 5 Minuten dämpfen
- Mit Salz, Pfeffer und Chili mischen und abschmecken
- In Pacojetbecher geben und einfrieren
- Nach ca. 2 Stunden 2-3 Mal pacossieren, damit es ein cremiges, kompaktes Püree gibt
- Vor dem Servieren leicht erwärmen
- Pro Person wird 5-10g Püree berechnet

#### Karottenluft

1l	Kartottensaft Biotta
10g	Sojalecithin
5g	Ingwer
5g	Salz

#### Zubereitung:

- Kartottensaft mit frischem Ingwer würzen und mit dem Lecithin gut mischen
- Die Masse passieren und aufschäumen

#### Zubereitung:

#### Venere Reis

200g	Venere Reis
10g	Rapsöl
600g	Wasser
10g	Salz
4g	Pfeffer

## Kalt geräucherte Weisswein - Cremesuppe



### ZUTATEN

150g	kalt geräucherte Butter (1)
200g	Weissmehl
120g	Zwiebeln, gerüstet
100g	Sellerie, gerüstet
5g	Rapsöl
1l	Maienfelder Weisswein
3l	Gemüsebouillon
600g	Rahm
200g	kalt geräucherte Butter (2)

### Vorbereitung:

- Geräucherte Butter (1) in der Pfanne schmelzen lassen
- Weissmehl beigeben und zu einem Roux vermengen
- Sellerie und Zwiebeln in Martignon schneiden
- 80 Weckgläser im Rechaud warmstellen

### Zubereitung:

- Zwiebeln und Sellerie im Rapsöl andünsten und mit Weisswein ablöschen
- Bouillon beigeben und mit dem Roux abbinden
- Ca. 15 Minuten kochen lassen und gut mixen
- Suppe mit dem Rahm und der geräucherten Butter (2) aufmontieren und abschmecken
- Pro Person wird 50g Suppe in vorgeheiztes Weckglas abfüllen und verschliessen



9

## Glasiertes Kalbsschulterfilet

### Siedfleisch - Knusperwürfel auf Kumquatschutney

Siedfleisch aus dem Wurzelsud, frittiert im Knuspermantel

### Laugenknödel mit Belperknolle und Orange

### „Backflip“ vom Wirz

Wirzterrine mit Speck

## Glasiertes Kalbsschulterfilet

### ZUTATEN

120g	Rapsöl
160g	Würzmischung SOLE
8kg	Kalbsschulterfilet CH
1,5kg	Karotten
320g	Sellerie
500g	Zwiebeln
400g	Tomatenpüree
1,5l	Rotwein
6l	Brauner Kalbsfond
400g	Rohschinken

### Vorbereitung:

- Gemüse waschen und in Matignon schneiden
- Rohschinken zu Julienne schneiden und knusprig sautieren
- Kalbsschulterfilet würzen, im Rapsöl heiß anbraten, herausnehmen und überschüssiges Öl abgießen
- Das Matignon andünsten und tomatieren
- Mit Rotwein ablöschen und sirupartig einkochen lassen
- Fleisch wieder hinzugeben und mit Fond auffüllen
- 2,5-3 Stunden im Ofen zugedeckt bei 180°C glasieren
- Während dieser Zeit das Fleisch ständig mit dem Fond arrosieren
- Die letzten 15 Minuten ohne Deckel fertig garen
- Fleisch im Rechaud warmstellen
- Sauce kräftig einreduzieren
- Das Kalbsschulterfilet in 80 Stücke à ca. 50g portionieren und einschneiden
- Mit der Sauce nappieren (ca. 10g) und mit Rohschinkenjulienné ausgarnieren



## Siedfleisch - Knusperwürfel

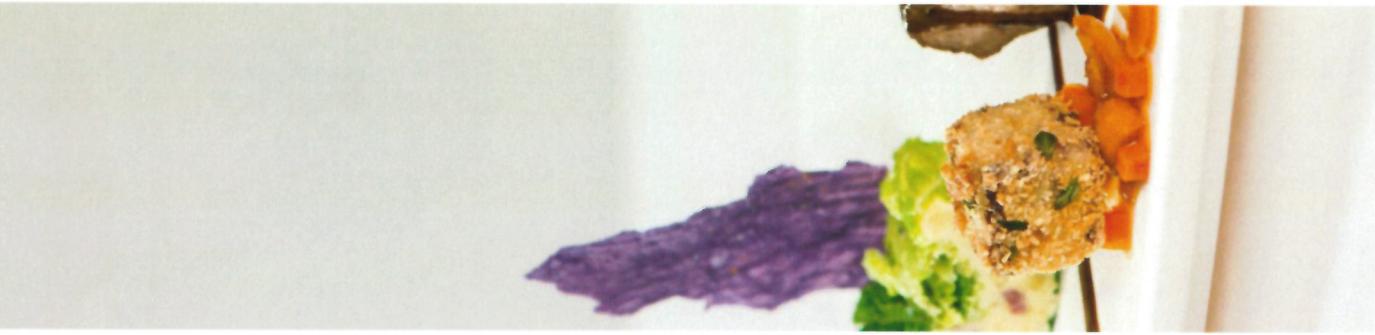
### ZUTÄTEN

40g	Rapsöl	- Gemüse waschen und in Scheiben schneiden
2,8kg	Tafelspitz	- Terrinenform mit Folie auslegen
2kg	Pastinake	- Tafelspitz vierteln
2kg	Petersilienwurzel	- Pfefferkörner mahlen
200g	Mierrettich	- Mandeln rösten
30g	Petersilienstängel	- Thymian zupfen und hacken
1x	Lorbeer	- Paniermehl, Cornflakes, Thymian und Mandeln mischen und leicht zerdrücken
1x	Nelken	
20g	Pfefferkörner, schwarz	
10l	Rindsbouillon	
1,3l	Wurzelsud	<b>Zubereitung:</b> - Gemüse im Rapsöl andünsten und mit Wasser auffüllen
240g	Sulzenpulver	- Lorbeer, Nelken, Pfeffer und Salz hinzufügen
30g	Meerrettichpaste	- Tafelspitz dazugeben
200g	Mehl	- Fleisch zuerst im Drucksteamer bei 119°C 60 Minuten garen und die letzte halbe Stunde klassisch in der Pfanne fertig sieden
500g	Vollei, pasteurisiert	- Gegartes Fleisch zupfen und lose in die Form legen
300g	Paniermehl	- 1,3l Wurzelsud passieren (Der restliche Sud wird intern weiterverwendet) und bei 80°C temperieren, um das Sulzenpulver beizufügen
150g	Cornflakes, nature	- Mit Meerrettichpaste verfeinern und abschmecken
150g	Mandeln, gehobelt	- Den Sud in die rechteckige Form gießen
30g	Thymian, frisch	- Im Schöcker auskühlen lassen
		- Das Fleisch zu Würfeln à 3 cm (ergibt ca. 20g) schneiden
		- Mit der vorbereiteten Panade panieren
		- Bei 178°C in der Fritteuse goldbraun frittieren

### Vorbereitung:

### Zubereitung:





## Kumquatschutney

### ZUTATEN

2kg	Kumquats
500g	Karotten, gerüstet
800g	Zucker
400g	Balsamico bianco
400g	Weisswein
40g	Sambai Oelek
10g	Sternanis
1g	Lorbeer
1g	Nelke, ganz

### Vorbereitung:

- Kumquats waschen, vierteln und entkernen
  - Karotten rüsten und in Jardiniere schneiden
- Zubereitung:**
- Zucker karamellisieren und mit Balsamico und Weisswein ablöschen
  - Mit Sambai, Sternanis, Lorbeer und Nelken abschmecken
  - Karottenwürfel hinzugeben und 10 Minuten garen
  - Kumquats dazugeben und 10 Minuten ziehen lassen
  - 10g auf den Teller anrichten

## Laugenknödel mit Belperknolle und Orange

### ZUTATEN

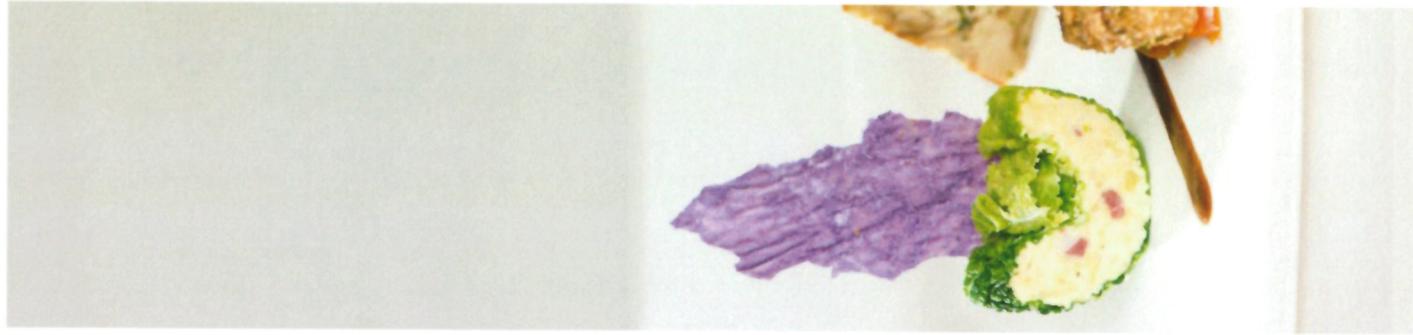
3,6kg	Laugenbrötchen
2,7kg	Philadelphia
600g	Vollmilch
360g	Eigelb, pasteurisiert
840g	Sauerrahm
12g	Orangenzensten
30g	Salz
18g	Pfeffer, weiss
90g	Petersilie, flach
300g	Belperknolle

### Vorbereitung:

- Laugenbrötchen in 1 cm Würfel schneiden
  - Terrinenform mit Plastikfolie auslegen
  - Belperknolle hobeln
  - Petersilie waschen, zupfen und hacken
- Zubereitung:**
- Alle Zutaten (ausser Belperknolle) vermengen
  - Vorsichtig zu einer homogenen Masse kneten
  - In die vorbereitete Terrinenform füllen und mit Folie abdecken
  - Bei 100°C Dampf 25 Minuten garen
  - Im Schockfroster auskühlen lassen
  - Im Kombisteamer bei 130°C 10 Minuten regenerieren
  - Alle drei Seiten goldbraun sautieren
  - Danach eine Seite in gehobelter Belperknolle wenden
  - 160 dicke Tranchen à 35g schneiden



# Wirzterrine mit Speck



## ZUTATEN

### Wirzterrine

3kg	Wirz
3,2kg	Vollmilch
800g	Vollrahm
480g	Speckwürfeli
80g	Salz
10g	Pfeffer, weiss
160g	Hartweizengrieß
400g	Eigelb, pasteurisiert

### Vorbereitung:

- Speckwürfeli sautieren
  - Eiswasser bereitstellen
  - Wirz waschen und rüsten
- Zubereitung:**
- Die äusseren Wirzblätter zupfen und halbieren
  - Dann im Salzwasser blanchieren und im Eiswasser abschrecken
  - Wirzblätter gut trocknen und auf einer Klarsichtfolie auslegen
  - Diese in die Terrinenform drücken
  - Restlichen Wirz in Chiffonade schneiden
  - Vollmilch und Vollrahm aufkochen, Wirz, Speck und Grieß beigeben
  - Mit Salz und Pfeffer würzen, ab und zu gut durchrühren
  - 10 Minuten ziehen lassen
  - Masse ausköhnen lassen und Eigelb hinzufügen und in Terrinenform füllen
  - Obere Wirzblätter in die Masse drücken, wie auf dem Bild
  - Terrine in 80 Stücke à 50g portionieren und bei 80°C 10 Minuten regenerieren

### Blues Kartoffelchips

2kg	Blaue Kartoffeln
10g	Salz
10g	Pfeffer, weiss
10g	Thymian, gemahlen
10g	Muskatnuss, gemahlen

### Vorbereitung:

- Kartoffeln schälen

### Zubereitung:

- Kartoffeln im Drucksteamer bei 119°C 20 Minuten dämpfen
- Masse mit Salz, Pfeffer, Thymian und Muskatnuss abschmecken
- Passieren und zwischen zwei Backpapieren auswalten
- Bei 150°C 20 Minuten backen und austrocknen lassen
- Chips in 80 Portionen brechen



## Kaffee und Vanille x 3

Kaffeeflan mit Vanille

Infusierter Milchschaum mit Kaffee und Vanille

Zweifarbiges Espresso - Niidletäfeli

## Dörrobstbrot mit Canache

## Grapefruiteispraline auf Yuzujelly

Allergene: Eier, Gluten, Milch- und Milchprodukte, Sellerie, Nüsse und Sulfide

## Kaffeeflan mit Vanille



### ZUTATEN

Kaffeeflan
2,78kg Vollrahm
930g Vollmilch
740g Eigelb, pasteurisiert
670g Zucker
2 Stk Vanilleschote
370g Espressopulver

### Vorbereitung:

- Vanilleschote auskratzen

### Buttergüetzi

250g Butter
130g Puderzucker
30g Völlei, pasteurisiert
20g Eigelb, pasteurisiert
1x Zitronenraps
1 Prise Salz
380g Weissmehl

### Vorbereitung:

- Ofen auf 180°C vorheizen

### Zubereitung:

- Butter und Puderzucker schaumig schlagen
- Völlei, Eigelb, Zitronenraps und Salz hinzufügen
- Weissmehl dazugeben und zu einem Teig kneten
- Mit einem 3 - 4 cm Förmchen Kreise ausschneiden
- Bei 180°C 6 Minuten backen

## Infusierter Milchschaum und Espresso Niidletäfeli

### ZUTATEN

Milchschaum	
800g	Magermilch
40g	Kaffeebohnen, geröstet
1 Stk	Vanilleschote

### Vorbereitung:

- Vanilleschote auskratzen
  - Vanille und Kaffeebohnen in Magermilch einlegen, leicht erwärmen, leicht erwärmen und ziehen lassen
- 
- | Zubereitung: |  |
|--------------|--|
| -            | Infusierte Magermilch erhitzen   |
| -            | An der Kaffeemaschine mit Dampf zur gewünschten Konsistenz aufschäumen |

### Niidletäfeli

Hell:	Zucker
150g	Vollrahm
150g	Vanilleschote
½	

### Zubereitung:

- In zwei separaten Pfannen Zucker und Vollrahm erhitzen (Hell und Dunkel)
- Bei der hellen Masse Vanille, und bei der dunklen Kaffeepulver hinzufügen
- Bei niedriger Hitze köcheln lassen und ständig rühren
- Wenn die helle Masse zu stocken beginnt, in die vorbereitete Form füllen und im Kühler erkalten lassen
- Nun mit der dunklen Masse bedecken
- Nochmals kühlen
- Mit dem heißen Messer Würfel à 1 cm zuschneiden

### Dunkel:

150g	Zucker
150g	Vollrahm
6g	Nescafé Espressopulver



# Dörrobstbrot mit Canache

## ZUTATEN

### Vorbereitung:

- Dörrobstbrot
- 55g Mango, getrocknet
- 55g Ananas, getrocknet
- 70g Feigen, getrocknet
- 300g Aprikosen, getrocknet
- 180g Apfel Granny Smith
- 20g Rum
- 90g Mandeln, gehobelt
- 60g Haselnüsse, gemahlen
- 240g Weissmehl
- 60g Haferflocken
- 30g Backpulver
- 3g Zimt, gemahlen
- 1x Salz
- 150g Zucker
- 375g Vollmilch
- 75g Voller, pasteurisiert

### Zubereitung:

- Die geschnittenen Trockenfrüchte mit dem Rum parfümieren
- Mandeln, Haselnüsse, Mehl, Haferflocken und Backpulver mischen
- Nun die eingelegten Trockenfrüchte mit der Mehlmischung vermengen
- Mit Zimt und Salz würzen
- In der Mitte der Schüssel ein Loch formen und Zucker, Milch und Voller hinzufügen
- Die Masse kurz kräftig durchkneten
- In die vorbereitete Form füllen und glatt streichen
- Im vorgeheizten Ofen 5 Minuten bei 170°C backen
- 10 Minuten bei 140°C ausbacken
- Für die Canache den Vollrahm aufkochen
- Auf die dunkle Couverture gießen und mit der Kelle vorsichtig umrühren
- Die fertige Canache auf das warme Dörrobstbrot gießen und im Schockkühl erkalten lassen
- Die fertige Schnitte in 80 rechteckige Stücke à 10,5 cm auf 3 cm (ca. 40g) schneiden

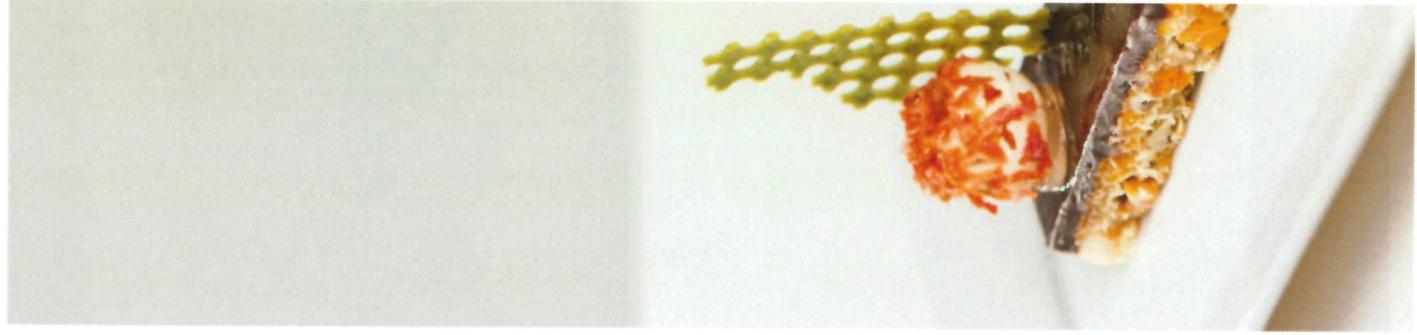


# Grapefruiteispraline

## ZUTATEN

### Vorbereitung:

- Weisse Couverture schmelzen
- Grapefruitsorbet**
  - 150g Wasser
  - 210g Zucker
  - 15g Zitronensaft
  - 1x Grapefruitzesten
  - 675g Grapefruitsaft, frisch
  - 23g Eiweiss, pasteurisiert
  - 30g Straubzucker
- Zubereitung:**
  - Wasser, Zucker, Zitronensaft und Grapefruitzesten aufkochen
  - Den Sirup passieren und mit dem Grapefruitsaft mischen
  - Eiweiss und Straubzucker zuerst warm- und dann kalt schlagen
  - Meringage mit dem Grapefruitsirup mischen
  - In einen Pacojet-Becher füllen und einfrieren
  - Die Hohlkugeln mit der weissen Couverture bepinseln und im Grapefruittheu panieren
  - Das Sorbet pacossieren und mit einem Spritzsack in die Hohlkugeln füllen
  - Die Grapefruiteispraline bis zum Service nochmal tiefkühlen
  - 1 Kugel mit Yuzujelly wiegt 15- 20g
- Hohlkugel mit Grapefruittheu**
  - 80Stk Weisse Hohlkugeln
  - 200g Weisse Couverture
  - 200g Grapefruit, getrocknet



## Yuzujelly und Matchateehüppe

### ZUTATEN

#### Yuzujelly

200g	Yuzusaft
200g	Wasser
20g	Zucker
8g	Gelatine

### Vorbereitung:

- Yuzusaft mit Wasser und Zucker aufkochen
- Gelatine im kalten Wasser einweichen
- Den Boden einer flachen Form mit Klarsichtfolie auslegen
- Zubereitung:**
  - Gelatine mit dem noch warmen Yuzusirup mischen und in eine flache Form abfüllen und kühlen
  - Mit der Lochtülle Nummer 14 kleine Rondellen ausschneiden

#### Matchateehüppe

160g	Eiweiss, pasteurisiert
200g	Staubzucker
200g	Mehl
100g	Butter
20g	Matchateepulver

### Vorbereitung:

- Butter schmelzen
- Matchateepulver und Mehl gut vermischen
- Zubereitung:**
  - Eiweiss und Staubzucker Schaumig rühren
  - Matchateepulver und Mehl hinzufügen
  - Flüssige Butter langsam einfließen lassen und zu einer homogenen Masse vermengen
  - Die Hälfte in die Legomatte streichen
  - 15 Minuten bei 180°C backen und auskühlen lassen
  - Den Teig unter zweimal backen (ergibt gleichmässigere Farbe)
  - In 80 Gitter brechen



## Parfümierte Früchte



### ZUTATEN

- |      |                           |
|------|---------------------------|
| 160g | Mango, frisch, gerüstet   |
| 160g | Ananas, frisch, gerüstet  |
| 160g | Äpfel, getrocknet         |
| 160g | Aprikosen, getrocknet     |
| 160g | Feigen, getrocknet        |
| 30g  | Grand Marnier             |
| 20g  | Zitronensaft, frisch      |
| 20g  | Shisokresse, rot und grün |

### Vorbereitung:

- Shisokresse zupfen, waschen und trockentupfen

### Zubereitung:

- Mango und Ananas in feine Stäbchen schneiden
- Äpfel, Aprikosen und Feigen in Brunoise portionieren
- Alle Früchte mischen und mit Grand Marnier und Zitronensaft abschmecken
- 80 Portionen à 10g anrichten und mit Shisokresse ausgarnieren

# Kalkulation

Produkt	Preis pro Menge	Benötigte Menge	Effektiver Preis
Kochwein rot	CHF 2.28 /l	1.5 l	CHF 3.42
Kochwein weiss	CHF 2.51 /l	0.4 l	CHF 1.00
Malenfelder Weisswein	CHF 30.00 /l	1 l	CHF 30.00
Espressopulver	CHF 0.85 /l	0.046 l	CHF 0.04
Rum Colonial 37,5 Vol. %	CHF 23.08 /l	0.02 l	CHF 0.46
Grapefruitsaft frisch	CHF 2.15 /l	0.675 l	CHF 1.45
Matchatee	CHF 180.0 /l	20 g	CHF 3.60
Paniermehl Panko	CHF 8.0 /kg	0.38 kg	CHF 3.04
Laugen Kaisersemmel 55g.	CHF 0.58 /stk	65 stk	CHF 37.58
Kalbsknochen TK	CHF 0.90 /kg	7.5 kg	CHF 6.75
Zanderfilet mit Haut	CHF 24.90 /kg	3.2 kg	CHF 88.53
Kalbsschulterfilet	CHF 26.00 /kg	8 kg	CHF 208.00
Bündner Rohschinken	CHF 25.50 /kg	0.4 kg	CHF 11.33
Tafelspitz	CHF 11.50 /kg	2.8 kg	CHF 33.89
Speckwürfel	CHF 14.50 /kg	0.48 kg	CHF 6.96
Gelatine	CHF 25.47 /kg	0.008 kg	CHF 0.20
Sulze gekörnt, Silber/Gelee	CHF 19.09 /kg	0.24 kg	CHF 4.58
Rindsbouillon	CHF 20.00 /kg	0.040 kg	CHF 0.88
Thymian frisch	CHF 24.00 /kg	0.03 kg	CHF 0.72
Salbei frisch	CHF 0.03 /stk	20 stk	CHF 0.60
Orangenzeste	CHF 19.00 /kg	0.012 kg	CHF 0.23
Kartoffeln frisch	CHF 1.18 /kg	4 kg	CHF 5.90
Kartoffeln blau	CHF 1.00 /kg	3.2 kg	CHF 3.76
Wirsing frisch	CHF 2.05 /kg	3 kg	CHF 7.24

Kresse frisch	CHF 11.79 /kg	0.02 kg	CHF 0.25
Ingwer frisch	CHF 4.30 /kg	0.1 kg	CHF 0.43
Tomatenpüree	CHF 1.88 /kg	0.9 kg	CHF 1.69
Blattspinat frisch	CHF 3.50 /kg	0.54 kg	CHF 2.36
Jungspinat frisch	CHF 2.36 /kg	0.05 kg	CHF 0.13
Chilischoten frisch	CHF 33.60 /kg	0.004 kg	CHF 0.14
Brummenkresse frisch	CHF 26.55 /kg	0.09 kg	CHF 2.66
Feigen getrocknet	CHF 7.38 /kg	0.07 kg	CHF 0.52
Sellerie frisch	CHF 4.61 /kg	0.42 kg	CHF 2.04
Ananas frisch	CHF 11.53 /kg	0.16 kg	CHF 1.88
Petersilienwurzel	CHF 6.00 /kg	2 kg	CHF 12.00
Zucker	CHF 0.99 /kg	0.97 kg	CHF 0.96
Zwiebeln frisch	CHF 1.74 /kg	0.5 kg	CHF 0.87
Pastinaken frisch	CHF 3.79 /kg	2 kg	CHF 7.98
Limettenzeste frisch	CHF 3.31 /kg	0.045 kg	CHF 0.17
Meerrettich frisch	CHF 6.10 /kg	0.2 kg	CHF 1.22
Zitronensaft frisch	CHF 9.00 /l	0.035 l	CHF 0.32
Apfel Granny Smith	CHF 0.57 /stk	2 stk	CHF 1.43
Mango frisch	CHF 1.30 /stk	1 stk	CHF 1.04
Zitronenzeste frisch	CHF 0.23 /stk	0 stk	CHF 0.02
Aprikosen getrocknet	CHF 0.24 /stk	1 stk	CHF 0.21
Rispencherrymitomaten	CHF 0.09 /stk	80 stk	CHF 6.90
Kumquats	CHF 0.12 /stk	166 stk	CHF 19.65
Ananas getrocknet	CHF 5.20 /kg	0.06 kg	CHF 0.31
Haferflocken	CHF 3.07 /kg	0.06 kg	CHF 0.18
Paniermehl	CHF 3.19 /kg	0.3 kg	CHF 0.96
Pinienkerne, geschält	CHF 69.78 /kg	0.05 kg	CHF 3.49
Mandeln gehobelt	CHF 11.68 /kg	0.24 kg	CHF 2.80

Sambal Oelek	CHF 8.06 /kg	0.04 kg	CHF 0.32
Paprika Rubino	CHF 27.98 /kg	0.002 kg	CHF 0.04
Meerrettichpaste	CHF 25.44 /kg	0.03 kg	CHF 0.76
Honig	CHF 12.05 /kg	0.03 kg	CHF 0.36
Venere Reis	CHF 8.26 /kg	0.2 kg	CHF 1.65
Pfefferkörner schwarz ganz	CHF 31.73 /kg	0.02 kg	CHF 0.63
Nelken ganz	CHF 36.15 /kg	0.001 kg	CHF 0.04
Olivenöl kaltgepresst	CHF 7.08 /kg	0.047 kg	CHF 0.34
Zimt gemahlen	CHF 34.85 /kg	0.003 kg	CHF 0.10
Muskat gemahlen	CHF 71.73 /kg	0.01 kg	CHF 0.72
Petersilienstiele	CHF 5.00 /kg	0.015 kg	CHF 0.08
Hartweizengriess	CHF 1.72 /kg	0.16 kg	CHF 0.28
Aprikosen gedörrt	CHF 10.69 /kg	0.3 kg	CHF 3.21
Haselnüsse gemahlen	CHF 9.10 /kg	0.06 kg	CHF 0.55
Cayenne, Chilliies gemahlen	CHF 44.05 /kg	0 kg	CHF 0.02
Petersilie italienisch flach	CHF 5.10 /kg	0.09 kg	CHF 0.46
Staubzucker	CHF 1.99 /kg	0.36 kg	CHF 0.72
Couverture MCD Vanille	CHF 10.12 /kg	0.75 kg	CHF 7.59
Dunkel Rondo 52%			
Backpulver	CHF 4.85 /kg	0.03 kg	CHF 0.15
Thymian frisch	CHF 299.3 /kg	0.001 kg	CHF 0.19
Weissmehl Typ 400	CHF 1.31 /kg	1.22 kg	CHF 1.60
Pfeffer weiss gemahlen	CHF 41.51 /kg	0.069 kg	CHF 2.85
Zucker	CHF 0.99 /kg	0.51 kg	CHF 0.50
Streubouillon vegetabil Hero	CHF 8.44 /kg	0.015 kg	CHF 0.13
Sternanis ganz	CHF 75.80 /kg	0.01 kg	CHF 0.76
Speisesalz mit Jod getrocknet	CHF 0.46 /kg	0.228 kg	CHF 0.15
Zitronenpfeffer grob	CHF 15.23 /kg	0.014 kg	CHF 0.22
Rosmarin gemahlen	CHF 41.58 /kg	0.001 kg	CHF 0.03

Thymian gemahlen	CHF 40.12 /kg	0.01 kg	CHF 0.40
Curry Maducas	CHF 23.50 /kg	0.006 kg	CHF 0.15
Knoblauch granulat	CHF 25.39 /kg	0.02 kg	CHF 0.50
Yuzusoft	CHF 76.00 /kg	0.2 kg	CHF 15.20
Couverture MCM weiss	CHF 10.96 /kg	0.2 kg	CHF 2.19
Mango frisch	CHF 7.95 /kg	0.055 kg	CHF 0.44
Apfel getrocknet	CHF 8.12 /kg	0.4 kg	CHF 3.25
Kellogg's Corn Flakes Original	CHF 6.50 /kg	0.15 kg	CHF 0.98
Balsamico weiss	CHF 6.78 /l	0.41 l	CHF 2.78
Holl Rapsöl	CHF 3.70 /l	0.193 l	CHF 0.71
Nelken ganz	CHF 0.07 /stk	2 stk	CHF 0.10
Hohlkugeln Milch 26 mm	CHF 0.08 /stk	80 stk	CHF 6.40
Vanillestengel	CHF 0.47 /stk	4 stk	CHF 1.88
Lorbeerblätter ganz	CHF 0.14 /stk	3 stk	CHF 0.48
Vollrahm UHT 35%	CHF 4.78 /kg	2.45 kg	CHF 11.71
Butter	CHF 11.30 /kg	1.25 kg	CHF 14.13
Belper Knolle	CHF 35.00 /kg	0.3 kg	CHF 10.50
Magermilch UHT	CHF 1.19 /l	0.8 l	CHF 0.95
Saurer Halbrahm 20%	CHF 7.53 /l	0.84 l	CHF 6.33
Vollmilch UHT	CHF 1.12 /l	4.175 l	CHF 4.68
Vollei pasteurisiert	CHF 6.36 /l	0.605 l	CHF 3.93
Eigelb pasteurisiert	CHF 0.24 /stk	30 stk	CHF 7.22
Eiweiss pasteurisiert	CHF 0.17 /stk	7 stk	CHF 1.27
Philadelphia Nature	CHF 20.06 /stk	2 stk	CHF 34.90
<b>Warenkosten für 80 Personen</b>	<b>CHF 693.34</b>		
<b>Warenkosten pro Person</b>	<b>CHF 8.67</b>		

Team Inselspital Bern

## Nährwerte



**INSELSPITAL**  
UNIVERSITÄTSSPITAL BERN  
HOPITAL UNIVERSITAIRE DE BERNÉE  
BERN UNIVERSITY HOSPITAL

# Inhaltsverzeichnis

Weisswein - Cremesuppe	Seite 3
Zanderfilet	Seite 4
Zandertruffles	Seite 5
Spinathaube	Seite 6
Venere Reis	Seite 7
Karottenpüree	Seite 8
Glasiertes Kalbsschulterfilet	Seite 9
Siedfleisch - Knusperwürfel	Seite 10
Dörrrobstbrot mit Canache	Seite 11
Yuzujelly	Seite 12
Grapefruit Eispraline	Seite 13
Matchateehüppe	Seite 14
Buttergützi	Seite 15
Infusierter Milchschaum	Seite 16
Espresso - Niidetäfeli	Seite 17
Parfümierte Früchte	Seite 18
„Backflip“ vom Wirz	Seite 19
Blaues Kartoffelchips	Seite 20
Laugenknödel	Seite 21
Kumquatschutney	Seite 22
Rüebliuft mit Ingwer	Seite 23
Kaffeeflan	Seite 24

## Weisswein - Cremesuppe

(0.063kg, 1 Portion)

### Zutaten

Gemüsebouillon (Wasser, Speisesalz (Natriumchlorid, Iod), Butter, Olivenöl, Streubouillon vegetabil (Kochsalz, Maltodextrin, Geschmackverstärker (Natriumglutamat, Natriumguanylat, Natriuminosinat), Palmfett, Hefeextrakt, Zwiebeln 3,3%, Caramelzucker, Steinpilze, Gemüseextrakt 0,3%, Gewürze, natürliches Selleriearoma mit anderen natürlichen Aromen), Pfeffer weiss), Rahm (Vollrahm, Verdickungsmittel E407), Butter, Weissmehl, Zwiebeln, Sellerie, Rapsöl ("high oleic")

Nährwert-Informationen	100g	0.063kg (1 Portion)		Allergen-Informationen	Pseudoallergen-Informationen
		350 kJ 83 kcal	Gluten, Milch, Sellerie, Sulfite		
Energie	132 kcal				
Eiweiß Fett	1 g	0.5 g			
Kohlenhydrate	11 g	7 g			
Gesamt Kochsalz	3.5 g	2.5 g			
Natrium	1.1 g	0.7 g			
Nahrungsfasern	0.4 g	0.3 g			
	<0.5 g	<0.5 g			

<b>Zanderfilet</b> (0.05kg, 1 Portion)	
<b>Zutaten</b> Zanderfilet, Cherry-Tomaten, Butter, Speisesalz (Natriumchlorid, Iod), Zitronenzest frisch, Bienenhonig, Salbei, Pfeffer weiss	

<b>Nährwert-Informationen</b>	<b>100g</b>	<b>0.05kg</b>		<b>Allergen-Informationen</b>	<b>Pseudoallergen-Informationen</b>
		(1 Portion)	300 kJ 73 kcal		
Energie	610 kJ 145 kcal			Fische, Milch	
Eiweiß Fett	14 g	7 g			
Kohlenhydrate	9 g	4.5 g			
Gesamt Kochsalz	2 g	1 g			
Natrium	1.2 g	0.6 g			
Nahrungsfasern	0.5 g	0.2 g			
	0.5 g	<0.5 g			

<b>Zandertruffes</b> (0.015kg, 1 Portion)																																									
<b>Zutaten</b>	Zanderfilet, Blattspinat, Doppelrahm-Frischkäsezubereitung (Vollmilch, Rahm, Milchprotein, Speisesalz), Paniermehl (Weizenmehl, Hefe, Kochsalz), Butter, Spinat, Kresse, Olivendöl, Speisesalz (Natriumchlorid, Iod), Rapsöl "high oleic", Zitronenzest frisch, Aceto Balsamico weiss (Weinessig, konzentrierter Traubensaft, Traubensaft, Konservierungsstoff E220), Pfeffer weiss																																								
<b>Nährwert-Informationen</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th><b>100g</b></th> <th><b>0.015kg (1 Portion)</b></th> <th><b>Allergen-Informationen</b></th> <th><b>Pseudoallergen-Informationen</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energie</td> <td>1020 kJ 243 kcal</td> <td>150 kJ 36 kcal</td> <td>Fische, Milch, Sulfite</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß Fett</td> <td>10 g</td> <td>1.5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td>16 g</td> <td>2.5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Gesamt Kochsalz</td> <td>14 g</td> <td>2 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Natrium</td> <td>1.4 g</td> <td>0.2 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Nahrungsfasern</td> <td>0.6 g</td> <td>0.1 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>2 g</td> <td>&lt;0.5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		<b>100g</b>	<b>0.015kg (1 Portion)</b>	<b>Allergen-Informationen</b>	<b>Pseudoallergen-Informationen</b>	Energie	1020 kJ 243 kcal	150 kJ 36 kcal	Fische, Milch, Sulfite	-	Eiweiß Fett	10 g	1.5 g			Kohlenhydrate	16 g	2.5 g			Gesamt Kochsalz	14 g	2 g			Natrium	1.4 g	0.2 g			Nahrungsfasern	0.6 g	0.1 g				2 g	<0.5 g		
	<b>100g</b>	<b>0.015kg (1 Portion)</b>	<b>Allergen-Informationen</b>	<b>Pseudoallergen-Informationen</b>																																					
Energie	1020 kJ 243 kcal	150 kJ 36 kcal	Fische, Milch, Sulfite	-																																					
Eiweiß Fett	10 g	1.5 g																																							
Kohlenhydrate	16 g	2.5 g																																							
Gesamt Kochsalz	14 g	2 g																																							
Natrium	1.4 g	0.2 g																																							
Nahrungsfasern	0.6 g	0.1 g																																							
	2 g	<0.5 g																																							

<b>Spinathaube</b> (0.005kg, 1 Portion)	
<b>Zutaten</b>	Paniermehl (Weizenmehl, Hefe, Kochsalz), Blattspinat, Pinienkerne, Kresse, Rapsöl "high oleic", Speisesalz (Natriumchlorid, Iod)
<b>Nährwert-Informationen</b>	
<b>100g</b>	<b>0.005kg (1 Portion)</b>
Energie Eiweiß Fett Kohlenhydrate Gesamt Kochsalz Natrium Nahrungsfasern	1190 kJ 285 kcal 9 g 12 g 34 g 1.0 g 0.4 g 4.5 g
<b>Allergen-Informationen</b>	<b>0.005kg (1 Portion)</b>
-	60 kJ 14 kcal <0.5 g 0.5 g 1.5 g 0 g 0 g <0.5 g
<b>Pseudoallergen-Informationen</b>	
-	

<b>Venere Reis</b> (0.01kg, 1 Portion)																																									
<b>Zutaten</b>	Wasser, 7-Kornreis (Parboiled Langkornreis, Vollkornreis, Thailändischer roter Reis, rote Linsen, grüne Linsen und Wilder Reis), Speisesalz (Natriumchlorid, Iod), Rapsöl ("high oleic"), Pfeffer weiss																																								
<b>Nährwert-Informationen</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th><b>100g</b></th> <th><b>0.01kg (1 Portion)</b></th> <th><b>Allergen-Informationen</b></th> <th><b>Pseudoallergen-Informationen</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energie</td> <td>400 kJ 95 kcal</td> <td>40 kJ 10 kcal</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß Fett</td> <td>3 g</td> <td>&lt;0.5 g</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td>1.5 g</td> <td>&lt;0.5 g</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Gesamt Kochsalz</td> <td>17 g</td> <td>1.5 g</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Natrium</td> <td>1.2 g</td> <td>0.1 g</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Nahrungsfasern</td> <td>0.5 g</td> <td>0 g</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td></td> <td>1 g</td> <td>&lt;0.5 g</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>		<b>100g</b>	<b>0.01kg (1 Portion)</b>	<b>Allergen-Informationen</b>	<b>Pseudoallergen-Informationen</b>	Energie	400 kJ 95 kcal	40 kJ 10 kcal	-	-	Eiweiß Fett	3 g	<0.5 g	-	-	Kohlenhydrate	1.5 g	<0.5 g	-	-	Gesamt Kochsalz	17 g	1.5 g	-	-	Natrium	1.2 g	0.1 g	-	-	Nahrungsfasern	0.5 g	0 g	-	-		1 g	<0.5 g	-	-
	<b>100g</b>	<b>0.01kg (1 Portion)</b>	<b>Allergen-Informationen</b>	<b>Pseudoallergen-Informationen</b>																																					
Energie	400 kJ 95 kcal	40 kJ 10 kcal	-	-																																					
Eiweiß Fett	3 g	<0.5 g	-	-																																					
Kohlenhydrate	1.5 g	<0.5 g	-	-																																					
Gesamt Kochsalz	17 g	1.5 g	-	-																																					
Natrium	1.2 g	0.1 g	-	-																																					
Nahrungsfasern	0.5 g	0 g	-	-																																					
	1 g	<0.5 g	-	-																																					

## Karottenpuree

(0.015kg, 1 Portion)

### Zutaten

Karotten, Kartoffeln, Speisesalz (Natriumchlorid, Iod), Chilischoten (Peperoncini), Pfeffer weiss

Nährwert-Informationen	100g	0.015kg		Allergen-Informationen	Pseudoallergen-Informationen
		(1 Portion)	20 kJ		
Energie	150 kJ 36 kcal	5 kcal	-	-	-
Eiweiß Fett	<0.5 g	1 g	<0.5 g	-	-
Kohlenhydrate	<0.5 g	7 g	<0.5 g	-	-
Gesamt Kochsalz	Natrium	0.8 g	1 g	0.1 g	-
Nahrungsfasern	Nahrungsfasern	0.4 g	0.1 g	0.1 g	-
		3 g	<0.5 g		

## Glasiertes Kalbsschulterfilet

(0.25kg, 1 Portion)

### Zutaten

Kalbfond (Wasser, Kalbsknochen (CH), Röstgemüsemischung (Sellerie, Zwiebeln, Lauch, Karotten, Kohlraben), Tomatenpüree (Tomaten konzentriert), Nelken, Lorbeerblätter, Gewürze), Kalbsfilet (CH), Karotten, Kochwein rot [mit Spuren von Sulfite], Zwiebeln, Tomatenpüree (Tomaten konzentriert), Rohschinken (Schweinefleisch, Meersalz, Gewürze, Dextrose, Zucker, Antioxidationsmittel E301, Konservierungsstoff E252, Maltodextrin), Sellerie, Fleischgewürzsatz (Speisesalz (Natriumchlorid, Iod), Zitronenpfeffer, Knoblauchpulver, Curry Madras scharf (Curcuma, Koriander, Ingwer, Paprika, Bockshornkleesamen, Kümmel, Zwiebel, Knoblauch, Muskatnuss, Galgant, Fenchel, Piment, Rosmarin, Zimt, Chili, Kreuzkümmel, Nelke), Paprika edelsüß, Pfeffer weiß, Rosmarin, Cayenne Chilis, Chiliöl ("high oleic"))

Nährwert-Informationen	100g	0.25kg (1 Portion)	Allergen-Informationen	Pseudoallergen-Informationen
Energie	360 kJ 85 kcal	890 kJ 213 kcal	Sellerie, Sulfite	
Eiweiß Fett		10 g	26 g	
Kohlenhydrate		3 g	8 g	
Gesamt Kochsalz		2.5 g	7 g	
Natrium		0.7 g	1.9 g	
Nahrungsfasern		0.3 g	0.7 g	
		0.5 g	2 g	

## Siedfleisch - Knusperwürfel

(0.1kg, 1 Portion)

### Zutaten

Wasser, Siedfleisch Rind (CH), Petersilienwurzel, Pastinake, Völlei (CH Bodenhaltung), Paniermehl (Weizenmehl, Hefe, Kochsalz), Aspik (Fleischgelee) (Gelatine (Schwein), Milchzucker, Kochsalz iodiert, Maltodextrin, Geschmacksverstärker (E621), Säuerungsmittel (E330), Sojasaucenpulver, Aroma, Selleriesamen), Meierrettich frisch, Weissmehl, Kellogg's Corn Flakes Original 1kg, Mandeln, Speisesalz (Natriumchlorid, Iod), Rapsöl ("high oleic"), Thymian frisch, Meerrettichzubereitung (Meerrettich, Wasser, Rapsöl, Brauntweinessig, Zucker, Milcheiweiß, Stabilisatoren Guarkeimmehl, Johanniskrotermehl und Xanthan, modifizierte Kartoffelstärke, Jodsalz, Säuerungsmittel E330, Antioxidationsmittel E223, Gewürze), Pfefferkörner schwarz, Petersilienstiele, Lorbeerblätter, Nelken

Nährwert-Informationen	100g	0.1kg		Allergen-Informationen	Pseudoallergen-Informationen
		(1 Portion)	510 KJ 123 Kcal		
Energie			510 KJ 123 Kcal		
Eiweiß Fett		11 g	12.3 Kcal		
Kohlenhydrate		4.5 g	11 g		
Gesamt Kochsalz		9 g	4.5 g		
Natrium		1.5 g	9 g		
Nahrungsfasern		0.6 g	1.5 g		
		3 g	0.6 g		
			3 g		

## Dörrobstbrot mit Canache

(0.035kg, 1 Portion)

### Zutaten

dunkle Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator Sojalecithin, Vanille), Rahm (Vollrahm, Verdickungsmittel E407), Milch, Aprikosen getrocknet (Aprikosen getrocknet, Antioxidans (E220)), Weissmehl, Apfel, Zucker, Mandeln, Völlei (CH Bodehaltung), Feigen gedörrt, Haselnüsse gerieben, Haferspeisemehl, Ananas gedörrt, Mangowürfeli getrocknet (Mango, Zucker, Säuerungsmittel E330), Backpulver (Backtriebmittel E450, E500 und E341, Weizenstärke), Speisesalz (Natriumchlorid, Iod), Rum, Zimt

Nährwert-Informationen		100g	0.035kg (1 Portion)	Allergen-Informationen	Pseudoallergen-Informationen
Energie		1700 kJ 407 kcal	600 kJ 142 kcal	Eier, Gluten, Haselnuss, Mandel, Milch, Soja, Sulfite	E220
Eiweiß Fett		5 g	1.5 g		
Kohlenhydrate		25 g	9 g		
Gesamt Kochsalz		39 g	14 g		
Natrium		1.1 g	0.4 g		
Nahrungsfasern		0.5 g	0.2 g		
		5 g	2 g		

<b>Yuzujelly</b> (0.003kg, 1 Portion)				
<b>Zutaten</b>				
Wasser, Passionsfruchtpüree (Passionsfrucht), Zucker, Speisegelatine (Schwein)				
<b>Nährwert-Informationen</b>				
Energie	<b>100g</b> 360 kJ 85 kcal	<b>0.003kg</b> (1 Portion) 10 kJ 2 kcal	<b>Allergen-Informationen</b> -	<b>Pseudoallergen-Informationen</b> -
Eiweiß Fett	4 g	<0.5 g	<0.5 g	
Kohlenhydrate	<0.5 g	17 g	<0.5 g	
Gesamt Kochsalz	17 g	<0.5 g	<0.5 g	
Natrium	0.1 g	0 g	0 g	
Nahrungsfasern	0.1 g	0 g	<0.5 g	
	3.5 g			

## Grapefruiteispraline

(0,025kg, 1 Portion)

### Zutaten

Grapefruitsaft, Cranberry's getrocknet (Papaya, Zucker), Schokolade Hohlkugeln Milch, Zucker, Milchschorokolade, Wasser, Puderzucker (Staubzucker, Wachsmaisstärke, Dextrose, pflanzliche Fette, Phosphat E341), Eiweissguss Freilandhaltung (Hühnereiweiß Freilandhaltung, Konservierungsmittel E211, Säuerungsmittel E330, Stabilisator E1505), Zitronensaft, Zitronenzest frisch

Nährwert-Informationen		100g	0,025kg (1 Portion)	Allergen-Informationen	Pseudoallergen-Informationen
Energie		890 kJ 213 kcal	220 kJ 53 kcal	Eier, Gluten, Milch, Soja	E211
Eiweiß/Fett		2 g	0,5 g		
Kohlenhydrate		10 g	2,5 g		
Gesamt Kochsalz		28 g	7 g		
Natrium		0 g	0 g		
Nahrungsfasern		0 g	0 g		
		1 g	<0,5 g		

## Matchateehüppe

(9g, 1 Portion)

### Zutaten

Puderzucker (Staubzucker, Wachsmaisstärke, Dextrose, pflanzliche Fette, Phosphat E341), Weismehl, Eiweissguss Freilandhaltung (Hühnereweiss Freilandhaltung, Konservierungsmittel E211, Säuerungsmittel E330, Stabilisator E1505), Butter, Chai Tee

Nährwert- Informationen	100g	9g		Allergen- Informationen	Pseudoallergen- Informationen
		(1 Portion)	Eier, Gluten, Milch		
Energie	1440 kJ 344 kcal	120 kJ 29 kcal	0.5 g		E211
Eiweiß Fett	6 g	1.6 g	1.6 g		
Kohlenhydrate	13 g	4.5 g	0.8 g		
Gesamt Kochsalz	51 g	4.5 g	0.6 g		
Natrium	0.3 g	0.3 g	<0.5 g		
Nahrungsfasern	0.1 g	0.1 g	<0.5 g		
	3 g				

<b>Buttergützi</b> (0.01kg, 1 Portion)				
<b>Zutaten</b>				
Weissmehl, Butter, Puderzucker (Staubzucker, Wachsmaisstärke, Dextrose, pflanzliche Fette, Phosphat E341), Vollei (CH Bodenhaltung, Zitronenzest frisch (Zitronenschale, Fruktosesirup, natürliches Zitronen-Aroma, Säuerungsmittel (E330), Konservierungsmittel (E202)), Speisesalz (Natriumchlorid, Iod)				
<b>Nährwert-Informationen</b>				
Energie	100g 1970 kJ 472 kcal	0.01kg (1 Portion) 200 kJ 47 kcal	Allergen-Informationen Eier, Gluten, Milch	Pseudoallergen-Informationen
Eiweiß Fett	6 g	0.5 g		
Kohlenhydrate	27 g	2.5 g		
Gesamt Kochsalz	52 g	5 g		
Natrium	0.6 g	0.1 g		
Nahrungsfasern	0.2 g	0 g		
	2.5 g	<0.5 g		

## **Infusierter Milchschaum**

(0.01kg, 1 Portion)

### **Zutaten**

Magermilch, Kaffee schwarz, Vanillestengel (Vanilleschoten)

<b>Nährwert-Informationen</b>		<b>100g</b>	<b>0.01kg</b>	<b>Allergen-Informationen</b>	<b>Pseudoallergen-Informationen</b>
		(1 Portion)	(1 Portion)		
Energie		140 kJ 34 kcal	10 kJ 3 kcal		
Eiweiß Fett		3,5 g	<0,5 g		
Kohlenhydrate		<0,5 g	<0,5 g		
Gesamt Kochsalz		5 g	0,5 g		
Natrium		0 g	0 g		
Nahrungsfasern		0 g	0 g		
		<0,5 g	<0,5 g		

**Espresso - Niidletäfeli**

(0.008kg, 1 Portion)

**Zutaten**

Rahm (Vollrahm, Verdickungsmittel E407), Zucker, Kaffee schwarz, Vanillestengel (Vanilleschoten)

<b>Nährwert-Informationen</b>		<b>100g</b>	<b>0.008kg</b> (1 Portion)	<b>Allergen-Informationen</b>	<b>Pseudoallergen-Informationen</b>
Energie		1550 kJ 370 kcal	120 kJ 28 kcal	Milch	
Eiweiß Fett		1.5 g	<0.5 g		
Kohlenhydrate		18 g	1.5 g		
Gesamt Kochsalz		52 g	4 g		
Natrium		0 g	0 g		
Nahrungsfasern		0 g	0 g		
		<0.5 g	<0.5 g		

## **Parfümierte Früchte**

(0.01kg, 1 Portion)

### **Zutaten**

Apfel, Feigen, Mango, Orangen, Ananas, Kresse, Zitronensaft, Vanillestengel (Vanilleschoten)

<b>Nährwert-Informationen</b>		<b>100g</b>	<b>0.01kg</b> (1 Portion)	<b>Allergen-Informationen</b>	<b>Pseudoallergen-Informationen</b>
Energie		240 kJ 57 kcal	20 kJ 6 kcal	-	
Eiweiß Fett		1 g	<0.5 g		
Kohlenhydrate		<0.5 g	<0.5 g		
Gesamt Kochsalz		12 g	1 g		
Natrium		0 g	0 g		
Nahrungsfasern		0 g	0 g		
		2 g	<0.5 g		

## „Backflip“ vom Wirz

(0,1kg, 1 Portion)

### Zutaten

Milch, Wirsing, Rahm (Vollrahm, Verdickungsmittel E407), Speckwürfel (Schweinefleisch (CH), Kochsalz, Konservierungsmittel E250), Eigelb (CH Freilandhaltung) (Hühnereigelb CH Freilandhaltung, Konservierungsmittel E202, Zitronensäure E330), Gries, Speisezucker (Natriumchlorid, Iod), Pfeffer weiß

Nährwert-Informationen	100g	0,1kg		Allergen-Informationen	Pseudoallergen-Informationen
		(1 Portion)	570 kJ 136 kcal		
Energie				Eier, Gluten, Milch	E202
Eiweiß Fett	4 g	570 kJ 136 kcal	4 g		
Kohlenhydrate	11 g		11 g		
Gesamt Kochsalz	5 g		5 g		
Natrium	1,1 g		1,1 g		
Nahrungsfasern	0,5 g		0,5 g		
	1 g		1 g		

<b>Blau Kartoffelchips</b> (0.015kg, 1 Portion)				
Zutaten	Kartoffeln, Speisesalz (Natriumchlorid, Iod), Thymian, Knoblauchpulver, Muskat, Pfeffer weiss			
Nährwert-Informationen	100g	0.015kg (1 Portion)	Allergen-Informationen	Pseudoallergen-Informationen
Energie	850 kJ 204 kcal	130 kJ 31 kcal	-	-
Eiweiß Fett	5 g	1 g		
Kohlenhydrate	0.5 g	<0.5 g		
Gesamt Kochsalz	41 g	6 g		
Natrium	1.6 g	0.2 g		
Nahrungsfasern	0.6 g	0.1 g		
	6 g	1 g		

## Laugenknödel

(0.1kg, 1 Portion)

### Zutaten

Spezialbrot "Laugenkaisersemmeli" (Weizengehl, Wasser, Rapsöl, Roggennmehl), Hefe, Salz, Sauerteig, Malzmehl (Gerste), Überzugsmittel (Natronlauge), Weizengluten, Traubenzucker, Zucker, Maismehl, Hefe (getrocknet entaktiviert), Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme), Doppelrahm-Frischkäsezubereitung (Vollmilch, Rahm, Milchprotein, Speisesalz), Sauerrahm, Milch, Eigelb (CH Freilandhaltung) (Hühnereigelb CH Freilandhaltung, Konservierungsmittel E202, Zitronensäure E330), Belpur Knolle (Petersilie italienisch, Speisesalz (Natriumchlorid, Iod), Pfeffer weiß, Orangenzeste (Orangenenschalen, Zucker; Wasser, natürliches Aroma, Säuerungsmittel (E330), Konservierungsmittel (E202), Farbstoff (E160a))

Nährwert-Informationen	100g (1 Portion)	0.1kg (1 Portion)	Allergen-Informationen		Pseudoallergen-Informationen
			Eier, Gluten, Milch	E202	
Eiweiß Fett	271 kcal	1130 kJ	271 kcal	1130 kJ	
Kohlenhydrate	8 g	8 g	8 g	8 g	
Gesamt Kochsalz	16 g	24 g	16 g	24 g	
Natrium	24 g	1.7 g	24 g	1.7 g	
Nahrungsfasern	1.7 g	0.7 g	1.7 g	0.7 g	
	1.5 g	1.5 g	1.5 g	1.5 g	

## Kumquatschutney

(0,05kg, 1 Portion)

### Zutaten

Mini Orange, Zucker, Karotten, Kochwein weiss [mit Spuren von Sulfite], Aceto Balsamico weiss (Weinessig, konzentrierter Traubensaft, Traubenmost, Konservierungsstoff E220), Sambal Olek "scharfe Sauce" (Chilischoten, Speisesalz, Säuerungsmittel E260, modifizierte Maisstärke, Konservierungstoffe E211), Sternanis, Nelken, Lorbeerblätter

Nährwert- Informationen	100g		0,05kg (1 Portion)		Allergen- Informationen	Pseudoallergen- Informationen
	Energie	580 kJ 140 kcal	Energie	290 kJ 70 kcal	Sulfite	
Eiweiß Fett	0,5 g	<0,5 g	<0,5 g	<0,5 g		
Kohlenhydrate	30 g	15 g	15 g	15 g		
Gesamt Kochsalz	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g		
Natrium	0,1 g	0,1 g	0,1 g	0,1 g		
Nahrungsfasern	2,5 g	1 g	1 g	1 g		

<b>Rüebliuft mit Ingwer</b> (0.025kg, 1 Portion)	
<b>Zutaten</b>	
Karottensaft, Sojamilch (Wasser, Soja 8.2%, Zucker, Aromen, calciumphosphat, Kochsalz, Verdickungsmittel : E407. Kochsalz insgesamt: 0.06%), Speisesalz (Natriumchlorid, Iod), Ingwer frisch	
<b>Nährwert- Informationen</b>	<b>100g</b>
Energie	120 kJ 29 kcal
Eiweiß	7 g
Fett	<0.5 g
Kohlenhydrate	1 g
Gesamt Kochsalz	<0.5 g
Natrium	6 g
Nahrungsfasern	0.5 g
	0.2 g
	<0.5 g
<b>0.025kg</b> (1 Portion)	<b>Allergen- Informationen</b>
	Soja
<b>Pseudoallergen- Informationen</b>	

<b>Kaffeeflan</b> (0.06kg, 1 Portion)				
Zutaten				
Rahm (Vollrahm, Verdickungsmittel E407), Milch, Eigelb (CH Freilandhaltung) (Hühnereigelb CH Freilandhaltung, Konservierungsmittel E202, Zitronensäure E330), Zucker, Kaffee schwarz				
Nährwert-Informationen	100g	0.06kg (1 Portion)	Allergen-Informationen	Pseudoallergen-Informationen
Energie	1320 kJ 317 kcal	790 kJ 190 kcal	Eier, Milch	E202
Eiweiß Fett	4.5 g	2.5 g		
Kohlenhydrate	26 g	16 g		
Gesamt Kochsalz	17 g	10 g		
Natrium	0 g	0 g		
Nahrungsfasern	0 g	0 g		
	<0.5 g	<0.5 g		