

GEMEINSAM BACKEN WIR.
IDEEN. KONZEPTE. BEGEISTERUNG.

DEH 
BACKWARENVIELFALT

Snackbuch

Mit kreativen Snackideen zu mehr
Umsatz und höheren Gewinnspannen.



Vielfältige Belegideen

Mit Kalkulationstabellen, Tipps &
Tricks für umsatzstarke Snacks!

Download unter www.deh.de

Bestellen Sie einfach
per WhatsApp!
M 0170 365 58 90



Bestell-Hotline +49 (0)2332 75 76 76
E-Mail: bestellung@deh.de

www.deh.de

#createit
#tasteit
#loveit

Vorwort

Lecker
Snacker



Unsere Potato Quick & Easy Burger

Backfrische Belegexemplare

Mit kreativen Snackideen zu mehr
Umsatz und höheren Gewinnspannen.

Liebe Kundin, lieber Kunde,

mit diesem DEH-Snackbuch liefern wir Ihnen Ideen für kleine Mahlzeiten auf Basis qualitativ hochwertiger DEH-Backwaren, welche in unserer schnelllebigen Zeit immer mehr nachgefragt werden und im Bereich „takeaway“ und „to go“ entscheidend zum Erfolg einer SB-/Bäckerei beitragen.

Nutzen Sie unsere leckeren Belegideen für Ihre Snacktheke und profitieren Sie von steigenden Umsätzen und höheren Margen.

Achten Sie auch bei der Auswahl der Belegware auf hochwertige Produkte und kombinieren Sie die Snacks innerhalb Ihrer Theke regional und angepasst an die Bedürfnisse Ihrer Kunden.

Wir sind sicher, Sie werden Ihre Kunden begeistern!

Ihr DEH-Team



ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Teigarten 6
Fertigungsstufen 7
Backprogramme 8
Veredelungsmöglichkeiten 9

BELEGWARE

Backwaren richtig aufschneiden 10
Der ideale Aufstrich 10
Salate und Garnitur 12-13
Falttechniken 13

BACKFRISCHE BELEGEXEMPLARE

BRÖTCHEN

Mini Potato Power mit cremigem Brie,
fruchtiger Birne und knackigen Nüssen 16
Tropical Mini Potato
mit süßer Mango und Granatapfelkernen 17
Exotic Mini Potato
mit Bulgur, Fetakäse und Asia Soße 18
Kaiserbrötchen mit Ei und Remoulade 19
Rautino mit Kräuterfrischkäse, Prosciutto und
Parmesan 20
Schnittbrötchen mit Gouda 21
Schnittbrötchen mit Salami, Tomaten und Paprika 22
Sonnenblumenbrötchen mit Senfbutter, Paprika und
Kochschinken 23
Schusterjunge mit Frischkäse, Tomaten und
Putenbrust 24
Kaiserbrötchen mit Frischkäse, Chilitaler und
Krautsalat 25
Wellenreiter mit Senfbutter und Schnitzel 26
Kaiserbrötchen mit Senfbutter und Frikadelle 27
Baguette Brötchen
mit Geflügelrib, Senfbutter und Krautsalat 28
Wellenreiter mit Tomaten, Mozzarella und Pesto 29
Steinofenspitz Rosmarin
mit Feigen, Nüssen und Rucola 30
Steinofenspitz Rosmarin
mit Erdbeeren und Rucola 31
Steinofenspitz herzhaft
mit Tomate Mozzarella 32
Steinofenschnecke Kalamata Olive
mit Grillgemüse 33
Steinofenschnecke
mit Käse und Erdbeeren 34
Steinofenschnecke Kalamata Olive
mit Schinken und Rucola 35
Brötchen mit Grillgemüse 36

Steinofenstick mit Prosciutto und Parmesan 37
Steinofenstick mit Salami und Bruschetta 38
Steinofenstick mit Mozzarella und Bruschetta 39
Steinofenstick mit Frischkäse und Erdbeeren 40

PANINI

Panini mit Schinken, Dijonsenfcreme und Mozzarella ... 42
Panini mit Schafskäse, Oliven und gegrilltem Paprika ... 43
Panini mit Tomaten, Mozzarella und Pesto 44
Panini mit Thunfisch, Tomatensoße und Mozzarella 45
Panini mit Putenbrust, Schmand, Grillgemüse
und Mozzarella 46
Panini mit Thunfisch 47
Panini mit Halloumi und Grillgemüse 48

SANDWICHES

Kürbiskernsandwich
mit Mango-Hummus und Tomaten 50
Saatensandwich mit Quinoa und Chia
mit Rote-Bete-Creme und Forellenfilets 51
Kürbiskernsandwich
mit Hähnchenschnitzel und Tomate-Mozzarella 52
Saatensandwich mit Quinoa und Chia
mit Nachos und Hähnchenschnitzel 53
Kürbiskernsandwich
mit Pastrami und Coleslaw 54
Saatensandwich mit Quinoa und Chia
mit Prosciutto, Brie und Feigen 55

BURGER

Beef Burger 58
Chicken Burger 59

STULLEN

Tropical Morning 62
Fit & Vital in den Tag 63
Gourmet Power 64
Fit Gourmet 65

BELEGTES LAUGENGEBÄCK

Butter Laugenecke
mit Pesto, Tomaten und Mozzarella 68
Butter Laugenecke
mit Frischkäse und Kochschinken 69
Laugenstange
mit Kräuterfrischkäse und Putenbrust 70
Laugenstange
mit Kräuterfrischkäse und Schnittlauch 71
Laugenecke
mit Ziegenfrischkäse, rote Bete und Birne 72

Fußball Laugenbrötchen

mit Camembert und Preiselbeermarmelade 73
Laugenkranzbrötchen mit Weißwurst 74
Laugenkranzbrötchen mit Leberkäse 75
Fußball Laugenbrötchen
mit Leberkäse und Krautsalat 76
Laugen Burger Bun mit Weißwurst 77
Laugenstange mit Obazda 78
Laugenstange mit Weißwurst 79
Laugenecke mit Leberkäse 80
Laugenecke mit Frischkäse und Schnittlauch 81
Laugenbrezel mit Frischkäse und Schnittlauch 82
Laugenbrezel mit Frischkäse und Kresse 83
Laugencroquette mit Brie, Birne und Walnüssen 84
Laugencroquette mit Brie und
Priselbeermarmelade 85
Laugencroquette mit Reibekuchen und Birne 86
Laugencroquette mit Reibekuchen, Apelmus
und Birne 87
Laugencroquette mit Reibekuchen, Salsa und
Nachos 88
Laugencroquette mit Salsa und Chicken Nuggets 89

CROISSANTS

Mini Buttercroissant mit Saisonobst 92
Buttercroissant mit Erdbeeren 93

HERZHAFTES PLUNDERGEBÄCK

Herzhafter Tomatenstrudel mit Tomaten & Mozzarella ... 96
Spinat-Käse Strudel mit Lachs und Ei 97

WARENPRÄSENTATION 98

KENNZEICHNUNG 99

UMGANG MIT MHD UND ABSCHRIFTEN 100

AKTIVES VERKAUFEN 101

UNSER NON FOOD SORTIMENT 102

DEH MARKETING & VERKAUFSFÖRDERUNG102

Plunderteig

Als Grundteig dient ein Hefeteig, der durch eine spezielle Technik mit feinen Schichten von Butter oder Margarine durchzogen ist. Vor dem Backen muss das Produkt ca. 20 Minuten antauen, um die Hefe aus ihrem „Kälteschlaf“ zu wecken. Dadurch erhält das Produkt mehr Volumen, eine bessere Optik und einen wesentlich besseren Geschmack. Dies gilt z. B. für alle Croissants.



Blätterteig

Der Blätterteig ist ebenfalls mit feinen Schichten von Butter oder Margarine durchzogen. Der Teig enthält jedoch keine Hefe und kann somit nicht vorgegart sein. Dadurch ergibt sich eine längere Backzeit von 20-25 Minuten bei höheren Temperaturen.



Laugenprodukte / Teiglinge

Vorgegarte Laugenprodukte sind durch die Lauge auf der Oberfläche sehr empfindlich. Es darf keine Feuchtigkeit, entweder durch die Luft oder durch Dampfzugabe, an sie herankommen. Dies führt sonst zur Bläschenbildung. Laugenprodukte sind i. d. R. Teiglinge und benötigen ebenfalls eine Antauzeit von ca. 20 Minuten vor dem Backen.



Ungegarte Teiglinge

Rohlinge

Ungegarte Teiglinge oder auch Rohlinge sind Produkte, die direkt nach der Teigbereitung und Ausformung gefrostet und verpackt werden. Zubereitung: ca. 90 Min. Gärzeit. Backzeiten und -temperaturen der Backanleitung entnehmen.

Vorteile

- Logistik; Stellplatz; Lagerfläche
- Preis
- individuelle Veredelung möglich



Bsp.: Ungegarter Hefe- oder Plunderteig

Vorgegarte Produkte

Vorgegarte Artikel benötigen für ein optimales Backergebnis eine Auftauzeit. Zubereitung: ca. 20 Min. auftauen lassen; backen nach Backanleitung; Backpapier notwendig.

Vorteile

- Bereits abgeschlossener Gärprozess
- Kein Gärschrank erforderlich
- Direktes Abbacken nach Auftauzeit
- Individuelle Veredelung möglich



Bsp.: Plunder- und Croissants

Halbgebackene Produkte

Vorgebacken

Diese Produkte haben bereits eine erste Backphase durchlaufen. Zubereitung: Im gefrorenen Zustand fertigbacken (Zeiten siehe Backanleitung); ohne Backpapier.

Vorteile

- Schnell verkauf- und verzehrfertig
- Retouren können durch die individuell aufgetaute Anzahl vermieden werden
- Hoher Conveniencegrad
- > weniger Know How erforderlich



Bsp.: Brötchen und Brote

Backfertige Produkte

Blätterteig

Backfertige Teiglinge werden ohne Triebmittel (Hefe) hergestellt. Zubereitung: Es empfiehlt sich eine längere Backzeit von 20–25 Minuten bei höheren Temperaturen.

Vorteile

- Leichte Verarbeitung der Produkte
- Kurze Auftauzeit; anschließend direktes Backen möglich
- Individuelle Veredelung möglich



Bsp.: Gebäcke wie Apfeltaschen

Fertig gebackene Produkte

Fertig gebackene Produkte müssen – wie der Name schon verrät – nicht weiter gebacken werden. Zubereitung: Auftauen nach Backanleitung (meist ca. 60 Min.).

Vorteile

- Schnell verkauf- und verzehrfertig
- Retouren können durch die individuell aufgetaute Anzahl vermieden werden
- Meist schon fertig veredelt; eine weitere Veredelung ist aber möglich



Bsp.: Muffins und Donuts

Backprogramme

Produkt	Teigling	Brötchen	Brötchen	Brötchen	Laugen	Croissant	Croissant	Blätterteig	Baguette
Convenience-Grad	roh	vorgegart	vorgegart	halbgeback.	gegart	gegart	gegart	backfertig	halbgeback.
Backprogramme 4er Ofen	ohne ATV	ohne ATV	mit ATV	ohne ATV	ohne ATV	ohne ATV	mit ATV	ohne ATV	ohne ATV
Gärzeit 35 ° C 75 % Luftfeuchte	90 Min.	30 Min.	–	–	–	–	–	–	–
Auftauzeit bei Raumtemperatur	–	–	–	–	20–30 Min.	20 Min.	–	30 Min.	10–20 Min.
Vorheiztemperatur	200 °C	180 °C	160 °C	200 °C	180 °C	180 °C	160 °C	180 °C	200 °C
Backtemperatur	180 °C	180 °C	180 °C	185 °C	180 °C	160 °C	160 °C	175 °C	185 °C
Backzeit gesamt	18-20 Min.	18-20 Min.	23 Min.	11-13 Min.	12-14 Min.	18 Min.	23 Min.	18-20 Min.	14-16 Min.
- davon ATV Phase	ohne ATV	ohne ATV	5 Min.	5 Min.	ohne ATV	ohne ATV	5 Min.	ohne ATV	ohne ATV
Beschwadung gesamt	0,4 l	0,5 l	0,6 l	0,2 l	–	0,4 l	0,6 l	–	0,2 l
- davon ATV Phase	ohne ATV	ohne ATV	0,4 l	ohne ATV	–	ohne ATV	0,4 l	–	–
Zug zu	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja	ja
Zug auf	–	–	–	–	2 Min. auf	–	–	–	–
Zug zu, letzte 5 Min. auf	ja	ja	ja	ja	–	ja	ja	ja	ja

GEMEINSAM BACKEN WIR. IDEEN. KONZEPTE. BEGEISTERUNG. www.deh.de

Allgemeine Informationen

Veredelungsmöglichkeiten

Gestalten Sie die Backwaren nach Ihren Wünschen.

Gemischte Saaten, Sesam oder Mohn geben den Produkten das gewisse Etwas und machen es zum Hingucker in der Verkaufstheke.

Anwendung

Teiglinge mit Wasser abstreichen oder ganz kurz die Oberfläche in Wasser tunken und dann mit den Saaten bestreuen, bzw. für mehr Saatenveredelung, darin wälzen.

Mehrkornmischung

4 x 2,5 kg

Art.-Nr. 3315 | 10000 g
St. je Karton 4 | 10,00 kg
48 Kartons je Palette



Sesam geschält

4 x 2,5 kg

Art.-Nr. 3313 | 10000 g
St. je Karton 4 | 10,00 kg
48 Kartons je Palette



Mohn

4 x 2,5 kg

Art.-Nr. 3314 | 10000 g
St. je Karton 4 | 10,00 kg
48 Kartons je Palette



DIE LIEFERUNG DES VEREDELUNGSZUBEHÖRS ERFOLGT GEMEINSAM MIT IHRER TK-WARE.

Backwaren richtig aufschneiden

Für ein ausgeglichenes Verhältnis der beiden Hälften und eine schnelle Handhabung, sollte die folgende Vorgehensweise berücksichtigt werden.

Vorgehensweise

- Produkt mit der Handfläche, auf einer hygienischen Unterlage, unter leichtem Druck festhalten.
- Brotmesser leicht über der Mitte ansetzen und beim Schneiden Finger abspitzen.
- Das Produkt nicht durchschneiden.
- Das Brotmesser am Ende ca. 30° neigen und in gedrehter Position mit dem Griff zum Körper wegziehen.



Der ideale Aufstrich

Butter

Butter passt zu allen Auflagen. Die Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, um das Streichproblem zu umgehen (anderenfalls für ein paar Sekunden in die Mikrowelle).

Remoulade

Remoulade ist eine gute Komponente zu Wurst und Braten-Aufschnitt. Sie ist leicht gewürzt, lässt sich gut verstreichen, passt aber nicht zu allen Auflagen (z. B. Camembert).

Margarine

Bitte keine billige Margarine verarbeiten. Es gibt gute Alternativen, die auch wenn sie direkt aus dem Kühlschrank kommen, gleich streichfähig sind.

Egal für welchen Aufstrich Sie sich entscheiden, denken Sie daran den Aufstrich bis an den Rand des Brötchens zu streichen, da anderenfalls das Brötchen sehr schnell austrocknet.

Der ideale Aufstrich

Zaubern Sie in Kürze Ihre eigenen Aufstriche und geben Sie somit Ihren belegten Snacks eine persönliche und individuelle Note!

Butter mit Senf

Senfbutter

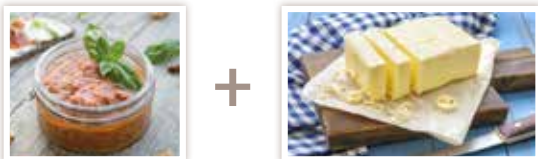
Ideal für Ripphacksteak-Brötchen, Frikadellen-oder Schnitzelbrötchen.



Pesto mit Butter

Pestobutter

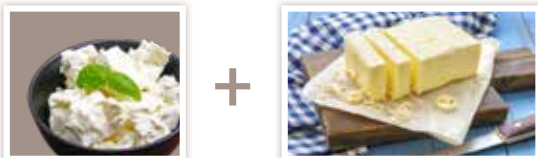
Ideal für Tomate-Mozzarella Brötchen oder Brötchen mit Putenaufschnitt.



Frischkäse/ Käuter-Frischkäse mit Butter

Frischkäsebutter

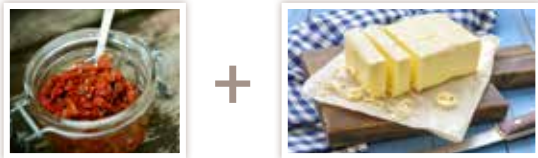
Ideal auf Brötchen mit Pute oder Salami.



Tomatenbutter

Tomatenbutter

Getrockneten Tomaten, Rosmarin und etwas feurigen Chili mit Butter vermischen (Zimmertemperatur) mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Egal für welchen Aufstrich Sie sich entscheiden, denken Sie daran den Aufstrich bis an den Rand des Brötchens zu streichen, da anderenfalls das Brötchen sehr schnell austrocknet.



Salatauswahl

Brötchen sollten immer mit Salat belegt werden, dadurch, ist eine längere Frische der Brötchen gegeben und animiert den Kunden durch besseres Aussehen zum Kauf.

Bei der Salatwahl empfehlen wir Ihnen Lollo Bionda oder auch Rucola. Der Salat ist im Vergleich zu Eisbergsalat geschmackvoller und im Gegensatz zu Kopfsalat länger haltbar.

Lollo Bionda
Eignet sich am besten für belegte Brötchen. Durch seine krausen Spitzen lässt er die Brötchen üppig erscheinen.

Rucola
Schmeckt intensiver, ist aber seltener zu bekommen und wenig üppig, darum eignet er sich eher für Mediterranes.

Den Salat immer gut in einer Salatschleuder ausschleudern. Bei zu feuchtem Salat nimmt die Krume Feuchtigkeit auf, die Brötchen werden weich und verlieren schnell an Rösche. Frisch gewaschenen Salat immer kühl lagern.



Tomaten

Hinweise

- Nur reife, schnittfeste Tomaten von mittlerer Größe verwenden.
- Tomaten bei Raumtemperatur lagern.

Zubereitung

- Tomaten mit kaltem Wasser waschen.
- Strunk herausschneiden.
- Tomate quer zum Strunk in 5 mm dicke Scheiben schneiden.
- Eine Tomate ergibt ca. 6 Scheiben



Salatgurke

Hinweise

- Gurke bei mind. 12 °C lagern, nicht im Kühlschrank.

Zubereitung

- Gurke waschen.
- Enden der Gurke großzügig abschneiden.



Paprika

Hinweise

- Paprika bei mind. 12 °C lagern, nicht im Kühlschrank.

Zubereitung

- Paprika waschen.
- Die Oberseite der Paprika und den Stil deckelförmig abschneiden.
- Seitenwände und Kerne entfernen.
- Paprika halbieren und in 1 cm breite Streifen schneiden.



Schnittlauch

Hinweise

- Nur frischen, grünen Schnittlauch verwenden.
- Frisch gewaschenen Schnittlauch kühl lagern.

Zubereitung

- Schnittlauch waschen.
- In feine Ringe schneiden.



Falttechniken

Auch für den Belag aus Wurst- oder Käsescheiben gibt es kleine Tricks, um das belegte Brötchen ansprechender zu gestalten und voluminöser wirken zu lassen:

Lassen Sie Käsescheiben bei Zimmertemperatur kurz stehen, bevor Sie sie falten. Anderenfalls besteht Bruchgefahr!

Wurst, Schinken & Co.



Käse oder ähnliche Belege



Grobe Fleischprodukte



Belegte Brötchen & Co

Mini Potato Power
Knuspriges Mini Potato mit cremigem Brie, fruchtiger Birne und knackigen Nüssen

Zubereitung

- alle Zutaten bereitlegen
- Birne und Brie in Scheiben schneiden
- das Mini Potato Brötchen aufschneiden
- beide Hälften mit Butter bestreichen
- Briescheiben auflegen
- Birnenscheiben und Rucola auflegen
- mit Honig verfeinern
- mit Walnüssen bestreuen
- mit einem Holzspieß fixieren

Für alle DEH Weizen- und Spezialbrötchen geeignet!

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
0753	Mini Potatos	1 Stück	=
1103	Schweizer Weckli	1 Stück	=
	Butter	1 Teelöffel	=
	Brie	3 Scheiben	=
	Birne	3 Scheiben	=
	Rucola	3 Blätter	
	Honig	½ Teelöffel	=
	Walnusshälften	2–3 Scheiben	=

= Wareneinsatz

+ Aufschlag

= VK brutto



Tolle Alternative:
1103 Schweizer Weckli
(mit Ruchmehl gebacken)



Tropical Mini Potato
Knuspriges Mini Potato Brötchen mit süßer Mango und Granatapfelkernen

Zubereitung

- alle Zutaten bereitlegen
- Mango in Scheiben schneiden
- Mini Potato Brötchen aufschneiden
- mit Frischkäse bestreichen
- Mango auflegen
- Rucola Blätter auflegen
- Granatapfelkerne verteilen
- mit groben Salz und Pfeffer würzen
- mit einem Holzspieß fixieren



Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
0753	Mini Potato Brötchen	1 Stück	=
	Mangoscheiben	3–4 Scheiben	=
	Frischkäse	3 TL	=
	Rucola Blätter	3–4 Blätter	=
	Granatapfelkerne	1 Teelöffel	=
	Salz & Pfeffer, grob	nach Geschmack	=

= Wareneinsatz

+ Aufschlag

= VK brutto



Für alle DEH Weizen- und Spezialbrötchen geeignet!

Exotic Mini Potato
Mini Potatobrötchen mit Bulgur, Fetakäse und Asia Soße

Zubereitung

- alle Zutaten bereitlegen
- das Potato Brötchen aufschneiden
- beide Hälften mit je 1 TL Frischkäse bestreichen
- Bulgur Salat auflegen
- Weißkäse aufstreuen
- Cocktailtomaten schneiden und auflegen
- Sauce verteilen
- mit einem Holzspieß fixieren



Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Kalkulation
0753	Mini Potato	1 Stück	=
	Paprika Frischkäse	2 Teelöffel	=
	Bulgur Salat	1 Teelöffel	=
	Weißkäse (Würfel)	1 Teelöffel	=
	Cocktailtomaten	2-3 Stück	
	Asia oder Exotic Soße	1 Teelöffel	

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Für alle DEH Weizen- und Spezialbrötchen geeignet!

Kaiserbrötchen
mit Ei und Remoulade

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Brötchen aufschneiden
- Beide Hälften mit je 1 TL Butter oder Remoulade bestreichen
- Den Lollo Bionda auflegen
- Gurke und Tomate auflegen
- Die Eischeiben gefächert in das Brötchen legen



Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
4202	Kaiserbrötchen	1 Stück	=
	Butter/Remoulade	ca. 2 Teelöffel	=
	Lollo Bionda	1 Blatt	=
	Tomate	1 Scheibe	=
	Gurke	1 Scheibe	=
	Ei	5 Scheiben	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Für alle DEH Weizen- und Spezialbrötchen geeignet!

Rautino
mit Kräuterfrischkäse, Prosciutto und Parmesan

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Brötchen aufschneiden
- Beide Hälften mit je 1 TL Frischkäse bestreichen
- Prosciutto falten und auflegen
- Cocktailtomaten schneiden und auflegen
- Mit mit Rucola und Parmesan garnieren

Deko-Tipp:
Dekospiß mit Cocktailtomate

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
4257	Rautino natur	1 Stück	=
	Kräuterfrischkäse	2 Teelöffel	=
	halbe Scheiben Prosciutto	3 Stück	=
	Cocktailtomaten	2 Stück	=
	Rucola	3–4 Blatt	=
	Parmesanhobel	1 Teelöffel	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Für alle DEH
Weizen- und
Spezialbrötchen
geeignet!

Schnittbrötchen
mit Gouda

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Brötchen aufschneiden
- Beide Hälften mit je 1 TL Butter bestreichen
- Den Lollo Bionda auflegen
- Gurke und Tomate auflegen
- Den Gouda falten und auflegen



Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
4097	Schnittbrötchen	1 Stück	=
	Butter	ca. 2 Teelöffel	=
	Lollo Bionda	1 Blatt	=
	Tomate	1 Scheibe	=
	Gurke	1 Scheibe	=
	Gouda	2 Scheiben	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Für alle DEH
Weizen- und
Spezialbrötchen
geeignet!

Schnittbrötchen
mit Salami, Tomaten und Paprika

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Brötchen aufschneiden
- Beide Hälften mit je 1 TL Butter oder Frischkäse bestreichen
- Den Lollo Bionda auflegen
- Tomate auflegen
- Die Salami falten und auflegen
- Paprika verteilen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
4097	Schnittbrötchen	1 Stück	=
	Butter/Frischkäse	ca. 2 Teelöffel	=
	Lollo Bionda	1 Blatt	=
	Tomate	4 Scheiben	=
	Paprika	3–4 Streifen	=
	Salami	2 Scheiben	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Sonnenblumenbrötchen
mit Senfbutter, Paprika und Kochschinken

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Brötchen aufschneiden
- Beide Hälften mit je 1 TL Butter oder Senfbutter bestreichen
- Den Lollo Bionda auflegen
- Tomate auflegen
- Den Kochschinken falten und auflegen
- Paprikawürfel verteilen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
4215	Sonnenblumenbrötchen	1 Stück	=
	Butter/Senfbutter	ca. 2 Teelöffel	=
	Lollo Bionda	1 Blatt	=
	Tomate	3 Scheiben	=
	Paprikawürfel	1 Esslöffel	=
	Kochschinken	2 Scheiben	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Schusterjunge mit Frischkäse, Tomaten und Putenbrust

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Brötchen aufschneiden
- Beide Hälften mit je 1 TL Butter oder Frischkäse bestreichen
- Den Lollo Bionda auflegen
- Gurke und Tomate auflegen
- Die Putenbrust falten und auflegen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
4217	Schusterjunge	1 Stück	=
	Butter/Frischkäse	ca. 2 Teelöffel	=
	Lollo Bionda	1 Blatt	=
	Tomate	2 Scheiben	=
	Gurke	1 Scheibe	=
	Putenbrust	2 Scheiben	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	

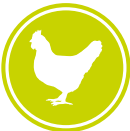


Für alle DEH Weizen- und Spezialbrötchen geeignet!

Kaiserbrötchen mit Frischkäse, Chilitaler und Krautsalat

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Brötchen aufschneiden
- Beide Hälften mit je 1 TL Frischkäse bestreichen
- Chilitaler in das Brötchen legen
- Den Krautsalat gleichmäßig auf dem Chilitaler verteilen
- Mit Asia- oder Sweet-Chili-Soße garnieren



Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
4202	Kaiserbrötchen	1 Stück	=
	Frischkäse	ca. 2 Teelöffel	=
0542	Chilitaler	1 Stück	=
	Krautsalat	1 Esslöffel	=
	Asia-Soße/ Sweet-Chili-Soße	ca. 1 Teelöffel	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Für alle DEH Weizen- und Spezialbrötchen geeignet!

Wellenreiter
mit Senfbutter und Schnitzel

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Brötchen aufschneiden
- Beide Hälften mit je 1 TL Senfbutter oder Senfcreme bestreichen
- Gurke und Tomate auflegen
- Das Schnitzel (je nach Brötchengröße) in der Mitte teilen und beide Hälften in das Brötchen legen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
0668	Wellenreiter hell	1 Stück	=
	Senfbutter	ca. 2 Teelöffel	=
	Tomate	2 Scheiben	=
	Gurke	2 Scheiben	=
3751	Schnitzel	1 Stück	=
= Wareneinsatz			
+ Aufschlag			
= VK brutto			



Für alle DEH Weizen- und Spezialbrötchen geeignet!

Kaiserbrötchen
mit Senfbutter und Frikadelle

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Brötchen aufschneiden
- Beide Hälften mit je 1 TL Senfbutter oder Senfcreme bestreichen
- Gurke und Tomate auflegen
- Die Frikadelle in der Mitte teilen und beide Hälften in das Brötchen legen
- Garnitur auflegen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
4202	Kaiserbrötchen	1 Stück	=
	Senfbutter/-creme	ca. 2 Teelöffel	=
	Tomate	1 Scheibe	=
	Gurke	1 Scheibe	=
	Garnitur (Petersilie)	1 Stängel	=
	Frikadelle	1 Stück	=
= Wareneinsatz			
+ Aufschlag			
= VK brutto			



Für alle DEH Weizen- und Spezialbrötchen geeignet!

Baguette Brötchen
mit Geflügelrib, Senfbutter und Krautsalat

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Brötchen aufschneiden
- Beide Hälften mit je 1 TL Senfbutter oder Senfcreme bestreichen
- Geflügelrib in das Brötchen legen
- Den Krautsalat gleichmäßig auf dem Geflügelrib verteilen
- Mit der BBQ-Soße garnieren und wahlweise noch Petersilie auflegen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
4290	Baguette Brötchen	1 Stück	=
	Senfbutter	ca. 2 Teelöffel	=
3750	Geflügelrib	1 Stück	=
	Krautsalat	2 Esslöffel	=
	Petersilie (Garnitur)	1 Stängel	=
	BBQ-Soße	ca. 2 Teelöffel	=
= Wareneinsatz			
+ Aufschlag			
= VK brutto			



Für alle DEH
Baguette-Brötchen
geeignet!

Wellenreiter
mit Tomaten, Mozzarella und Pesto

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Brötchen aufschneiden
- Beide Hälften mit je 1 TL Butter oder Pesto bestreichen
- Den Rucola gleichmäßig auf dem Brötchen verteilen
- Tomaten und Mozzarella gefächert auf den Rucola legen
- Mit Basilikum und extra Pesto garnieren



Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
0668	Wellenreiter hell	1 Stück	=
	Butter / Pestobutter	ca. 2 Teelöffel	=
	Rucola	5–8 Blätter	=
	Mozzarella	3 Scheiben	=
	Tomate	3 Scheiben	=
	Basilikum (Garnitur)	3 Blätter	=
	Pesto (Garnitur)	ca. 2 Teelöffel	=
= Wareneinsatz			
+ Aufschlag			
= VK brutto			



Für alle DEH
Baguette-Brötchen
geeignet!

Steinofenspitz Rosmarin
mit Feigen, Nüssen und Rucola

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Brötchen aufschneiden
- Beide Hälften mit je einem TL Frischkäse bestreichen
- Feigen in Scheiben schneiden und gleichmäßig auf dem Brötchen verteilen
- Mit Rucola belegen
- Mit Honig beträufeln und mit Nüssen garnieren
- Cocktailtomaten in der Hälfte durchschneiden und das Brötchen belegen



Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
3133	Steinofenspitz Rosmarin	1 Stück	=
	Frischkäse	2 Teelöffel	=
	Feigen	8–10 Scheiben	=
	Rucola	5–7 Blätter	=
	Honig	2 Teelöffel	=
	Nüsse	3 Stück	=
	Cocktailtomaten	2 Stück	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Steinofenspitz Rosmarin
mit Erdbeeren und Rucola

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Brötchen aufschneiden
- Beide Hälften mit je einem TL Ziegenfrischkäse bestreichen
- Erdbeeren in Scheiben schneiden und gleichmäßig auf dem Brötchen verteilen
- Ein paar Blätter Rucola auf den Erdbeeren verteilen
- Mit Balsamico Creme garnieren
- Mit einer Erdbeere dekorieren



Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
3133	Steinofenspitz Rosmarin	1 Stück	=
	Ziegenfrischkäse	2 Teelöffel	=
	Erdbeeren	3–4 Stück	=
	Rucola	5–7 Blätter	=
	Balsamico Creme	1 Teelöffel	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Steinofenspitz herzhaft
mit Tomate und Mozzarella

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Brötchen aufschneiden
- Beide Hälften mit mediterranem Aufstrich bestreichen
- Das Brötchen mit Rucola belegen
- Tomate und Mozzarella gleichmäßig verteilen
- Mit Rucola und Pesto garnieren



Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
3132	Steinofenspitz herzhaft	1 Stück	=
	mediteraner Aufstrich	4 Teelöffel	=
	Rucola	5–7 Blätter	=
	Tomaten	4 Scheiben	=
	Mozzarella	3 Scheiben	=
	Pesto	1 Teelöffel	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Steinofenschnecke Kalamata Olive
mit Grillgemüse

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Brötchen aufschneiden
- Beide Hälften mit Tomaten-Paprika Aufstrich bestreichen
- Mit reichlich Grillgemüse belegen
- Mit gehobeltem Parmesan bestreuen
- Mit Rucola garnieren



Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
3135	Steinofenschnecke Kalamata Olive	1 Stück	=
	Tomaten-Paprika Aufstrich	4 Teelöffel	=
	Grillgemüse (TK oder Antipasti)	2 Esslöffel	=
	gehobelter Parmesan	2 Teelöffel	=
	Rucola	5–7 Blätter	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Steinofenschnecke
mit Ziegenkäse und Erdbeeren

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Brötchen aufschneiden
- Beide Hälften mit Butter bestreichen
- Das Brötchen mit Rucola belegen
- Scheibenziegenkäse rollen und auflegen
- Erdbeeren schneiden und auflegen
- Mit Rucola und Balsamico Creme garnieren



Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
3134	Steinofenschnecke	1 Stück	=
	Butter	2 Teelöffel	=
	Rucola	5–7 Blätter	=
	Scheibenziegenkäse	4 Scheiben	=
	Erdbeeren	3 Stück	=
	Balsamico Creme	nach Belieben	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Steinofenschnecke Kalamata Olive
mit Schinken und Rucola

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Brötchen aufschneiden
- Beide Hälften mit Tomaten-Paprika Aufstrich bestreichen
- Mit Rucola und Tomaten belegen
- Kochschinken falten und auflegen
- Mit Rucola und gehobeltem Parmesan garnieren

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
3135	Steinofenschnecke Kalamata Olive	1 Stück	=
	Tomaten-Paprika Aufstrich	4 Teelöffel	=
	Tomaten	2 Scheiben	=
	Kochschinken	2 Scheiben	=
	Rucola	5–7 Blätter	=
	Gehobelter Parmesan	2 Teelöffel	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Brötchen
mit Grillgemüse

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Beide Seiten mit Pesto Rosso bestreichen
- Mit Grillgemüse belegen
- Rote Zwiebeln auflegen
- Mit Mozzarella belegen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
	Brötchen nach Wahl	1 Stück	=
	Pesto Rosso	4 Teelöffel	=
	Grillgemüse (TK oder Antipasti)	2 Esslöffel	=
	Rote Zwiebelringe	2–3 Stück	=
	Mozzarella	3 Scheiben	=

= Wareneinsatz

+ Aufschlag

= **VK brutto**



Steinofenstick
mit Prosciutto und Parmesan

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Steinofenstick aufschneiden
- mit Butter bestreichen
- Prosciutto und Parmesan auflegen
- mit Rucola garnieren

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Kalkulation
2220	Steinofenstick natur	1 Stück	=
	Butter	3 Teelöffel	=
	Prosciutto	7-8 Scheiben	=
	Parmesan	5-6 Blättchen	=
	Rucola	nach Geschmack	

= Wareneinsatz

+ Aufschlag

= **VK brutto**



Steinofenstick
mit Salami und Bruschetta

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Steinofenstick aufschneiden
- mit Butter bestreichen
- Salami und Bruschetta auflegen

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Kalkulation
2220	Steinofenstick natur	1 Stück	=
	Butter	3 Teelöffel	=
	Salami	6-7 Scheiben	=
	Bruschetta	5 Teelöffel	=
= Wareneinsatz			
+ Aufschlag			
= VK brutto			



Steinofenstick
mit Mozzarella und Bruschetta

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Steinofenstick aufschneiden
- mit Butter bestreichen
- Mit Mozzarella belegen
- mit Bruschetta

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Kalkulation
2220	Steinofenstick natur	1 Stück	=
	Butter	3 Teelöffel	=
	Mozzarella	3 Scheiben	=
	Bruschetta	5 Teelöffel	=
= Wareneinsatz			
+ Aufschlag			
= VK brutto			



Steinofenstick mit Frischkäse und Erdbeeren

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Steinofenstick aufschneiden
- mit Ziegenfrischkäse bestreichen
- Erdbeeren in Scheiben schneiden und auflegen
- Mit Rucola garnieren
- Balsamico Creme drüber geben

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Kalkulation
2220	Steinofenstick natur	1 Stück	=
	Ziegenfrischkäse	4 Teelöffel	=
	Erdbeeren	4 Stück	=
	Rucola	nach Geschmack	=
	Balsamico Creme	nach Geschmack	
= Wareneinsatz			
+ Aufschlag			
= VK brutto			



Panini

Panini (italienisch, Mehrzahl von Panino) sind ein typisch italienisches Gebäck. Es handelt sich um kleine Brote (ital. pane), jedoch sind sie mit den deutschen Brötchen nur bedingt vergleichbar.

Panini mit herzhaftem Belag lassen sich schnell im Kontaktgrill zubereiten und sind ideal als kleine, warme Zwischenmahlzeit.



Elektro-Kontaktgrill Typ Panini

Robustes Gehäuse mit variabler Grillplatte oben - passt sich dadurch optimal an das Grillgut an

Art.: 02464 // VPE: 1 Stück

Panini
mit Schinken, Dijonsenfcreme und Mozzarella

bereits vorgeschnitten

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Beide Hälften mit je 2 TL Dijonsenfcreme bestreichen
- Den Rucola gleichmäßig auf dem Panini verteilen
- Die Tomatenscheiben darüber legen
- Den Kochschinken falten und auflegen
- Den Mozzarella darauf legen
- Im Kontaktgrill überbacken

TIPP:
Statt Tomaten können auch Champignons oder Ananas verwendet werden

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
0636	Panini classico	1 Stück	=
	Dijonsenfcreme	ca. 4 Teelöffel	=
	Rucola	5–8 Blätter	=
	Kochschinken	3 Scheiben	=
	Tomaten	3 Scheiben	=
	Mozzarella	3 Scheiben	=
		= Wareneinsatz	
		+ Aufschlag	
		= VK brutto	



Panini
mit Schafskäse, Oliven und gegrilltem Paprika

bereits vorgeschnitten

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Beide Hälften mit je 1 TL Tomatensoße bestreichen
- Die Olivenscheiben gleichmäßig auf dem Panini verteilen
- Das Gemüse darauf verteilen
- Den Schafskäse einlegen
- Etwas Rucola darüber verteilen
- Im Kontaktgrill überbacken

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
0636	Panini classico	1 Stück	=
	Tomatensoße	ca. 2 Teelöffel	=
	Olivenscheiben schwarz / grün	0,5 Esslöffel	=
	Gegrillte Paprika/ milde Peperoni	3 Stücke	=
	Schafskäse	3 Scheiben	=
	Rucola	5–8 Blätter	=
		= Wareneinsatz	
		+ Aufschlag	
		= VK brutto	





Panini
mit Tomaten, Mozzarella und Pesto

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Beide Hälften mit je 2 TL Basilikum-
creme, Pesto oder Butter bestreichen
- Den Rucola gleichmäßig auf dem
Panini verteilen
- Den Mozzarella und die Tomaten
gefächert einlegen
- Im Kontaktgrill überbacken



bereits
vorgeschnitten



Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
0636	Panini classico	1 Stück	=
	Basilikumcreme/ Pesto/ Pestobutter	ca. 4 Teelöffel	=
	Rucola	5–8 Blätter	=
	Mozzarella	3 Scheiben	=
	Tomate	3 Scheiben	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Panini
mit Thunfisch, Tomatensoße und Mozzarella

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Beide Hälften mit je 2 TL
Tomatensauce bestreichen
- Den Thunfisch gleichmäßig auf
dem Panini verteilen
- Die Zwiebelscheiben darauf verteilen
- Den Mozzarella auflegen
- Den Rucola darauf verteilen
- Im Kontaktgrill überbacken



bereits
vorgeschnitten



Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
0636	Panini classico	1 Stück	=
	Tomatensauce	ca. 4 Teelöffel	=
	Thunfisch	1 Esslöffel	=
	Zwiebelscheiben	3 Scheiben	=
	Rucola	5–8 Blätter	=
	Mozzarella	3 Scheiben	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Panini
mit Putenbrust, Schmand,
Grillgemüse und Mozzarella

bereits
vorgeschnitten

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Beide Hälften mit je 2 TL Frischkäse oder Schmand bestreichen
- Die Putenbruststreifen gleichmäßig auf dem Panini verteilen
- Das Grillgemüse gleichmäßig auf der Putenbrust verteilen
- Den Mozzarella darauf legen
- Pesto auf die Mozzarella Scheiben geben
- Im Kontaktgrill überbacken



Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
0636	Panini classico	1 Stück	=
	Frischkäse/ Schmand	ca. 4 Teelöffel	=
	Putenbrust	4 Streifen	=
	Grillgemüse (TK oder Anti- pasti)	1 Esslöffel	=
	Mozzarella	3 Scheiben	=
	Pesto	ca. 3 Teelöffel	=
		= Wareneinsatz	
		+ Aufschlag	
		= VK brutto	

Panini hell
mit Thunfisch

bereits
vorgeschnitten

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Beide Hälften mit je 2 TL Pesto Rosso bestreichen
- Mit Mischung aus Thunfisch, Mais, und Gurkenscheiben belegen
- Cocktailtomaten schneiden und auflegen
- Mit roten Zwiebeln belegen
- Mit geriebenem Mozzarella bestreuen
- Mit Kräutersalz würzen



Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
2643	Panini hell	1 Stück	=
	Pesto Rosso	4 gestrichene Teelöffel	=
	Thunfisch	2 Esslöffel	=
	Mais	2 Esslöffel	=
	Gurke	ca. 5 Scheiben	=
	Cocktailomaten	4 Scheiben	=
	Rote Zwiebelringe	3 Stück	=
	geriebener Mozzarella	ca. 4 Esslöffel	=
	Kräutersalz	nach Belieben	=
		= Wareneinsatz	
		+ Aufschlag	
		= VK brutto	

Panini hell
mit Halloumi und Grillgemüse

bereits
vorgeschnitten

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Beide Hälften mit je 2 TL Pesto Rosso bestreichen
- Mit Grillgemüse belegen
- Halloumi auflegen
- Mit Kräutersalz würzen



Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
2643	Panini hell	1 Stück	=
	Pesto Rosso	4 Teelöffel	=
	Grillgemüse (TK oder Antipasti)	2 Esslöffel	=
	Halloumi	3 Scheiben	=
	Kräutersalz	nach Belieben	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Sandwiches

Kürbiskernsandwich
mit Mango-Hummus und Tomaten

bereits
vorgeschnitten

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Sandwich aufschneiden
- Beide Seiten mit je 2 TL Mango-Hummus bestreichen
- Mit Tomatenscheiben belegen
- Kresse darauf verteilen
- Mit Paprikapulver würzen



Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
3376	Kürbiskern-sandwich	1 Stück	=
	Mango-Hummus	4 Teelöffel	=
	Tomaten	3 Scheiben	=
	Kresse	1 Teelöffel	=
	Paprikapulver	nach Belieben	=
= Wareneinsatz			
+ Aufschlag			
= VK brutto			

Saatensandwich mit Quinoa und Chia
mit Rote-Bete-Creme und Forellenfilets

bereits
vorgeschnitten

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Sandwich aufschneiden
- Beide Seiten mit je 2 TL Rote-Bete-Creme bestreichen
- Mit Forellenfilets belegen
- Trauben in der Mitte teilen und auflegen
- Mit roten Zwiebeln garnieren



Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
3432	Saatensandwich mit Quinoa & Chia	1 Stück	=
	Rote-Bete-Creme	4 Teelöffel	=
	Forellenfilet	2 Hälften	=
	Trauben	3 Stück	=
	Rote Zwiebelringe	4–6 Stück	=
= Wareneinsatz			
+ Aufschlag			
= VK brutto			



Kürbiskernsandwich
mit Hähnchenschnitzel und Tomate-Mozzarella

bereits
vorgeschnitten



Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Sandwich aufschneiden
- Beide Seiten mit je 2 TL mediterranem Frischkäse bestreichen
- Mit Crunchy Chik'n® Burger belegen
- Tomaten- und Mozzarellascheiben auflegen
- Balsamico Creme drüber träufeln
- Mit Rucola garnieren

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
3376	Kürbiskern-sandwich	1 Stück	=
	Mediterraner Frischkäse	4 Teelöffel	=
S8492100	Crunchy Chik'n® Burger	1 Stück	=
	Tomate	3 Scheiben	=
	Mozzarella	2 Scheiben	=
	Balsamico Creme	nach belieben	=
	Rucola	ca. 5–7 Blätter	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Saatensandwich mit Quinoa und Chia
mit Nachos und Hähnchenschnitzel

bereits
vorgeschnitten



Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Sandwich aufschneiden
- Beide Seiten mit je 2 TL mediterranem Frischkäse bestreichen
- Mit Tomaten belegen
- Hähnchenbrustschnitte in 3 Stücke schneiden und auflegen
- Mit Nachos belegen
- Mit roten Zwiebelringen belegen
- mit Feldsalat garnieren

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
3432	Saatensandwich mit Quinoa und Chia	1 Stück	=
	mediterraner Frischkäse	4 Teelöffel	=
	Tomaten	4 Scheiben	=
3751	Hähnchenbrust-schnitte paniert	1 Stück	=
	Nachos	4–5 Stück	=
	Rote Zwiebelringe	4–6 Stück	=
	Feldsalat	5–7 Blätter	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Kürbiskernsandwich
mit Pastrami und Coleslaw (Krautsalat)

bereits vorgeschnitten

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Sandwich aufschneiden
- Beide Seiten mit je 2 TL Russian Dressing bestreichen
- Mit Pastrami und Schweizer Käse belegen
- Coleslaw (Krautsalat) auflegen
- Mit Gewürzgurken garnieren

Russian Dressing:
Ein pikantes und aromatisches Dressing aus Mayonaise, Ketchup, Meerrettich, Tabasco und Worcestershire Sauce.

Alternativ: Frischkäse mit Senf oder Meerrettich verrühren.

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
3376	Kürbiskern-sandwich	1 Stück	=
	Russian Dressing (Senf oder Meerrettich)	4 Teelöffel	=
	Pastrami	4 Schreiben	=
	Schweizer Käse	2 Scheiben	=
	Coleslaw (Krautsalat)	2 Esslöffel	=
	Gewürzgurken	2–3 Scheiben	=
= Wareneinsatz			
+ Aufschlag			
= VK brutto			



Saatensandwich mit Quinoa und Chia
mit Prosciutto, Brie und Feigen

bereits vorgeschnitten

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Sandwich aufschneiden
- Beide Seiten mit je einem TL Butter bestreichen
- Mit Prosciutto und Brie belegen
- Feigen schneiden und Scheiben auflegen
- Honig darüber träufeln
- Mit Rucola garnieren
- Mit grobem Pfeffer würzen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
3432	Saatensandwich mit Quinoa & Chia	1 Stück	=
	Butter	2 Teelöffel	=
	Prosciutto	3 Scheiben	=
	Brie	4 Scheiben	=
	Feigen	4–6 Scheiben	=
	Honig	1 Teelöffel	=
	Rucola	5–7 Blätter	=
	Pfeffer, grob	nach belieben	=
= Wareneinsatz			
+ Aufschlag			
= VK brutto			



Potato Burger

Beef-Burger

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Potato aufschneiden
- Beide Hälften mit je 1 TL Kräuterfrischkäse bestreichen
- Tomaten auflegen
- Burger-Patty nach Anleitung braten oder grillen und auflegen
- Chili Sauce aufgeben und mit Röstzwiebeln bestreuen
- Gurken und Zwiebeln auflegen
- Mit einem Salatblatt dekorieren

Deko-Tipp:
Dekospieß mit Cocktailtomate & Gewürzgurke



Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
0357	Potatobrötchen, hell	1 Stück	=
	Kräuterfrischkäse	2 Esslöffel	=
	Tomate	2–3 Scheiben	=
8491800	Quick & Easy Burger	1 Patty	=
	Chili-Hamburgersoße	2 Esslöffel	
	Röstzwiebeln	2 Teelöffel	=
	Hot Dog Gurke	2–3 Scheiben	=
	Rote Zwiebel Ringe	2–3 Scheiben	=
	Salatdeko Lollo Rosso/Bianco	1 Salatblatt	=
= Wareneinsatz			
+ Aufschlag			
= VK brutto			

Chicken Burger

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Potato aufschneiden
- Beide Hälften mit je 1 TL Kräuterfrischkäse bestreichen
- Tomatenscheiben auflegen
- Chilitaler nach Anleitung braten und auflegen
- Sweet Chili Sauce aufgeben
- Krautsalat auflegen
- Mit einem Salatblatt dekorieren

Deko-Tipp:
Dekospieß mit Cocktailtomate & milder Peperoni



Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
0358	Potatobrötchen, dunkel	1 Stück	=
	Kräuterfrischkäse	2 Teelöffel	=
	Tomate	2–3 Scheiben	=
0542	Chilitaler	1 Patty	=
	Sweet Chili Soße	2 Teelöffel	=
	Krautsalat	1 Esslöffel	=
	Salatdeko Lollo Rosso/Bianco	1 Salatblatt	=
= Wareneinsatz			
+ Aufschlag			
= VK brutto			

Belegte Stullen

Tropical Morning

Zubereitung

- alle Zutaten bereitlegen
- Mango in Scheiben schneiden
- das Eiweiß Abendbrot in Scheiben schneiden
- mit Frischkäse bestreichen
- Mango auflegen
- Rucola auflegen
- Granatapfelkerne verteilen
- mit groben Salz und Pfeffer würzen



Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
0651	Eiweiß Abendbrot	1 Scheibe	=
	Mangoscheiben	3–4 Scheiben	=
	Frischkäse	3 Teelöffel	=
	Rucola	3–4 Blätter	=
	Granatapfelkerne	1 Teelöffel	=
	Salz & Pfeffer, grob	nach Geschmack	
= Wareneinsatz			
+ Aufschlag			
= VK brutto			



Fit & Vital in den Tag

Zubereitung

- alle Zutaten bereitlegen
- Birne in Scheiben schneiden
- das Eiweiß Abendbrot in Scheiben schneiden
- mit Kräuterfrischkäse bestreichen
- Birnenscheiben auflegen
- gekörnten Frischkäse auflegen
- mit Karotten-Spirellis garnieren
- mit Kresse bestreuen



Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
0651	Eiweiß Abendbrot	1 Scheibe	=
	Birnenscheiben	3–4 Scheiben	=
	Kräuterfrischkäse	2 Teelöffel	=
	Kresse	½ Teelöffel	=
	gekörnter Frischkäse	2 Teelöffel	=
	Karotten-Spirellis	nach Geschmack	
= Wareneinsatz			
+ Aufschlag			
= VK brutto			



Gourmet Power

Gourmetbrot mit cremigem Brie, fruchtiger Birne und knackigen Nüssen

Zubereitung

- alle Zutaten bereitlegen
- Birne und Brie in Scheiben schneiden
- das Gourmetbrot in Scheiben schneiden
- mit Butter bestreichen
- Brie auflegen
- Birnenscheiben und Rucola auflegen
- mit Honig verfeinern
- mit Walnüssen bestreuen



Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
0944	Gourmetbrot	1 Scheibe	=
	Butter	3 Teelöffel	=
	milder Brie	3 Scheiben	=
	Birne	3 Scheiben	=
	Rucola	3–4 Blätter	=
	Honig	½ Teelöffel	=
	Walnüsse	2–3 Hälften	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Fit Gourmet

Gourmetbrot mit Frischkäse, süßer Birne, Karotten und Kresse

Zubereitung

- alle Zutaten bereitlegen
- Birne in Scheiben schneiden
- das Gourmetbrot in Scheiben schneiden
- mit Kräuterfrischkäse bestreichen
- Birnenscheiben auflegen
- gekörnten Frischkäse auflegen
- mit Karotten-Spirellis garnieren
- mit Kresse bestreuen



Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
0944	Gourmetbrot	1 Scheibe	=
	Kräuterfrischkäse	2 Teelöffel	=
	Birne	3 Scheiben	=
	Kresse	½ Teelöffel	=
	gekörnter Frischkäse	2 Teelöffel	=
	Karotten-Spirellis	2–3 Spirellis	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Belegtes Laugengebäck

Butter Laugenecke
mit Pesto, Tomaten und Mozzarella

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Die Laugenecke aufschneiden
- Beide Hälften mit je 1 TL Pesto, Pestobutter oder Basilikumcreme bestreichen
- Den Rucola gleichmäßig auf die untere Hälfte verteilen
- Den Mozzarella und die Tomaten gefächert auflegen
- Etwas Pesto darüber geben



Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
0836	Butter Laugenecke	1 Stück	=
	Pesto, Pestobutter, Basilikumcreme	ca. 2 Teelöffel	=
	Rucola	5–8 Blätter	=
	Mozzarella	4 Scheiben	=
	Tomate	4 Scheiben	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Butter Laugenecke
mit Frischkäse und Kochschinken

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Die Laugenecke aufschneiden
- Beide Hälften mit je 1 TL Frischkäse, oder Kräuterfrischkäse bestreichen
- Den Lollo Bionda auflegen
- Darauf die Tomate legen
- Den Kochschinken falten und auf die Laugenecke legen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
0836	Butter Laugenecke	1 Stück	=
	Frischkäse/ Kräuterfrischkäse	ca. 2 Teelöffel	=
	Lollo Bionda	1 Blatt	=
	Tomate	2 Scheiben	=
	Kochschinken	2 Scheiben	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Laugenstange
mit Kräuterfrischkäse und Putenbrust

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Die Laugenstange aufschneiden
- Beide Hälften mit je 2 TL Frischkäse, oder Kräuterfrischkäse bestreichen
- Den Lollo Bionda auflegen
- Darauf die Tomate und Gurke legen
- Die Putenbrust falten und auf die Laugenecke legen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
0723	Laugenstange	1 Stück	=
	Frischkäse/ Kräuterfrischkäse	ca. 4 Teelöffel	=
	Lollo Bionda	1 Blatt	=
	Tomate	2 Scheiben	=
	Gurke	2 Scheiben	=
	Putenbrust	3 Scheiben	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Laugenstange
mit Kräuterfrischkäse und Schnittlauch

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Die Laugenstange aufschneiden
- Den Frischkäse gleichmäßig auf der unteren Hälfte verteilen
- Mit Schnittlauch garnieren

TIPP:
Statt Frischkäse kann auch Butter verwendet werden.



Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
0723	Laugenstange	1 Stück	=
	Frischkäse/ Kräuterfrischkäse	ca. 4 Esslöffel	=
	Schnittlauch (Garnitur)	2 Teelöffel	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Laugenecke
mit Ziegenfrischkäse, rote Bete und Birne

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Die Laugenecke aufschneiden
- Beide Hälften mit Ziegenfrischkäse bestreichen
- Rote Bete in Olivenöl braten, mit Salz und Pfeffer würzen
- Rote Bete Scheiben auflegen
- Birnenscheiben auflegen
- Mit etwas groben Salz und Pfeffer bestreuen
- Mit Frühlingszwiebeln dekorieren



Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Kalkulation
0836	Laugenecke	1 Stück	=
	Rote Bete	3-4 Scheiben	=
	Ziegenfrischkäse	ca. 4 Teelöffel	=
	Birne	3-4 Scheiben	=
	Olivenöl	1 Eßlöffel	=
	Frühlingszwiebel	1-2 Teelöffel	=
	Salz+Pfeffer, grob	nach Geschmack	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Fußball Laugenbrötchen
mit Camembert und Preiselbeermarmelade

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Brötchen aufschneiden
- Beide Hälften mit je 1 TL Butter bestreichen
- Den Camembert gefächert in das Brötchen legen
- Mit Preiselbeermarmelade und einem Salatblatt garnieren



Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
0531	Fußball Laugenbrötchen	1 Stück	=
	Butter	ca. 2 Teelöffel	=
	Camembert	4 Scheiben	=
	Preiselbeer-marmelade	1 Teelöffel	=
	Salatdeko Lollo Rosso/ Bianco	1 Salatblatt	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Laugenkranzbrötchen mit Weißwurst

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Ein Laugenbrötchen vom Kranz lösen
- Das Laugenbrötchen aufschneiden
- Die untere Hälfte mit einem TL süßem Senf bestreichen
- Eine Weißwurst pellen, in der Mitte durchschneiden und auf das Brötchen legen
- Mit Salatblättern belegen
- Cocktailtomate und Radieschen schneiden und auflegen
- Die obere Hälfte mit Frischkäse bestreichen

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Kalkulation
1973	Laugenkranz ohne Dekor	1 Stück	=
	süßer Senf	1 Teelöffel	=
	Weißwurst	1 Stück	=
	Salatblätter	2 Blätter	=
	Cocktailtomate	1 Stück	=
	Radieschen	3 Scheiben	=
	Frischkäse	1 Teelöffel	=
= Wareneinsatz			
+ Aufschlag			
= VK brutto			



Laugenkranzbrötchen mit Leberkäse

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Ein Laugenbrötchen vom Kranz lösen
- Das Laugenbrötchen aufschneiden
- Beide Seiten mit jeweils einem TL süßem Senf bestreichen
- Leberkäse auf die untere Hälfte des Brötchens legen
- Mit Scheibe einer sauren Gurke und Radieschen belegen
- Eine Cocktailtomate durchschneiden und auflegen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
0723	Laugenkranz	1 Stück	=
	Leberkäse	1 Scheibe	=
	süßer Senf	2 Teelöffel	=
	Saure Gurke	1 Stück	=
	Cocktailtomaten	2 Scheiben	=
	Radieschen	3 Scheiben	=
= Wareneinsatz			
+ Aufschlag			
= VK brutto			



Unsere Laugenkränze

1973 Laugenkranz ohne Dekor

4333 Laugenkranz mit Mohn

4335 Laugenkranz mit Sesam

Fußball Laugenbrötchen
mit Leberkäse und Krautsalat

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Laugenbrötchen aufschneiden
- Beide Hälften mit Butter und süßen Senf bestreichen
- Mit Salat und Leberkäse belegen
- Den süßen Senf auf dem Leberkäse verteilen
- Saure Gurken, Radieschen und Krausalat auflegen

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Kalkulation
0531	Fußball Laugenbrötchen	1 Stück	=
	Butter	2 Teelöffel	=
	Leberkäse	1 Stück	=
	Salat	1–2 Blätter	=
	Süßer Senf	2 Teelöffel	=
	Saure Gurken	1 Scheibe	=
	Radieschen	2–3 Scheiben	=
	Krautsalat	1 Esslöffel	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Laugen Burger Bun
mit Weißwurst

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Brötchen aufschneiden
- Beide Hälften mit Butter und süßen Senf bestreichen
- Eine Weißwurst pellen, in der Mitte durchschneiden und auf das Brötchen legen
- Mit Salatblättern belegen
- Eine Cocktailtomate halbieren und auflegen
- Mit Röstzwiebeln garnieren

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
0723	Laugen Burger Bun	1 Stück	=
	Butter	2 Teelöffel	=
	Weißwurst	1 Stück	=
	süßer Senf	2 Teelöffel	=
	Salatblätter	2 Stück	=
	Cocktailtomate	1 Stück	=
	Röstzwiebeln	1 Teelöffel	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Laugenstange
mit Obazda

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Laugenstange aufschneiden
- Beide Seiten mit je 2 TL Obazda bestreichen
- Schnittlauch drüberstreuen
- Cocktailtomaten halbieren und mit den Radieschenscheiben belegen



Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
0723	XXL Laugenstange	1 Stück	=
	Obazda	2 Esslöffel	=
	Schnittlauch gehackt	1 Teelöffel	=
	Cocktailtomaten	2 Stück	=
	Radieschen	4–6 Scheiben	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Laugenstange
mit Weißwurst

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Die Laugenstange aufschneiden
- Die untere Hälfte mit Butter bestreichen
- Die Weißwürste pellen, in der Mitte durchschneiden und auflegen
- Mit Radieschen und Petersilie belegen
- Die obere Seite der Laugenstange mit süßem Senf bestreichen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
0420	Laugenstange	1 Stück	=
	Weißwurst	2 Stück	=
	Butter	4 Teelöffel	=
	süßer Senf	2 Teelöffel	=
	Radieschen	6 Scheiben	=
	Petersilie	nach Belieben	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Laugenecke
mit Leberkäse

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Die Laugenecke aufschneiden
- Die untere Hälfte mit Butter bestreichen
- Mit Salatblättern und Leberkäse belegen
- Saure Gurken und Tomaten in Scheiben schneiden und drauflegen
- Obere Hälfte mit süßem Senf bestreichen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
1495	Laugenecke	1 Stück	=
	Butter	2 Teelöffel	=
	Salat	2–3 Blätter	=
	Tomaten	1–2 Stück	=
	Saure Gurken	1–2 Stück	=
	Süßer Senf	1 Teelöffel	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Laugenecke
mit Frischkäse und Schnittlauch

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Die Laugenecke aufschneiden
- Beide Hälften mit Frischkäse bestreichen
- Mit Schnittlauch und Radieschen belegen



Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
1495	Laugenecke	1 Stück	=
	Frischkäse	4 Teelöffel	=
	Schnittlauch	2 Teelöffel	=
	Radieschen	4–5 Scheiben	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Laugenbrezel
Mit Frischkäse und Schnittlauch

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Die Laugenbrezel aufschneiden
- Beide Seiten mit Butter bestreichen
- Schnittlauch drüberstreuen und an den Seiten verteilen



Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
2563	Laugenbrezel	1 Stück	=
	Butter	4 Teelöffel	=
	Schnittlauch	ca. 2–3 Teelöffel	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Laugenbrezel
Mit Frischkäse und Kresse

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Die Laugenbrezel aufschneiden
- Mit Frischkäse bestreichen
- Mit Kresse garnieren und an den Seiten verteilen



Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
2563	Laugenbrezel	1 Stück	=
	Frischkäse	2 Esslöffel	=
	Kresse	ca. 2–3 Teelöffel	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Laugencroquette
Mit Brie, Birne und Wallnüssen

- Zubereitung
- Alle Zutaten bereitlegen
 - Das Laugencroquette aufschneiden
 - Mit Butter bestreichen
 - Briescheiben auflegen
 - Mit Birne belegen
 - Salat drauflegen
 - Mit Honig veredeln
 - Wallnüsse drauflegen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
2563	Laugenbrezel	1 Stück	=
	Butter	2 Esslöffel	=
	Brie	4 Scheiben	=
	Birne	4 Schreiben	=
	Salatmischung	1 Hand voll	=
	Wallnüsse	ca. 4 Hälften	=
	Honig	2 Teelöffel	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Laugencroquette
Mit Brie und Preiselbeermarmelade

- Zubereitung
- Alle Zutaten bereitlegen
 - Das Laugencroquette aufschneiden
 - Beide Seiten mit Butter bestreichen
 - Mit Salat belegen
 - Briescheiben auflegen
 - Mit Preiselbeermarmelade veredeln

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
2507	Laugencroquette	1 Stück	=
	Butter	4 Teelöffel	=
	Brie	3 Scheiben	=
	Salatmischung	1 Hand voll	=
	Preiselbeer- marmelade	3 Teelöffel	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Laugencroquette
Mit Reibekuchen und Birnen

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Die Laugnbrezel aufschneiden
- Mit Mayonaise bestreichen
- Tomatenscheiben auflegen
- Mit Reibekuchen belegen
- Mit Birnenscheiben veredeln
- Salat drauflegen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
2507	Laugnbrezel	1 Stück	=
	Mayonaise	2 Esslöffel	=
	Tomaten	3 Stück	=
	Reibekuchen	2 Stück	
	Birne	4 Scheiben	
	Salatmischung	1 Hand voll	

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Laugencroquette
Mit Reibekuchen, Apfelmus und Birne

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Laugencroquette aufschneiden
- Beide Seiten mit Butter bestreichen
- Tomatenscheiben auflegen
- Reibekuchen halbieren und auflegen
- Apfelmus darauf verteilen
- Birnen Scheiben auflegen
- Salat drauf verteilen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
2507	Laugencroquette	1 Stück	=
	Butter	4 Teelöffel	=
	Tomaten	3 Scheiben	=
	Reibekuchen	2 Stück	=
	Apfelmus	2 Esslöffel	=
	Birne	4 Scheiben	=
	Salatmischung	1 Hand voll	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Laugencroquette
Mit Reibekuchen, Salsa und Nachos

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Laugencroquette aufschneiden
- Mit Chilli Frischkäse bestreichen
- Mit Tomatenscheiben belegen
- Reibekuchen in der Mitte teilen und drauflegen
- Salsa drübergeben
- Mit Nachos veredeln

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
2507	Laugencroquette	1 Stück	=
	Chilli Frischkäse	3 Teelöffel	=
	Tomaten	3 Scheiben	=
	Reibekuchen	2 Stück	=
	Salsa	3 Teelöffel	=
	Nachos	3 Stück	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Laugencroquette
Mit Salsa und Chicken Nuggets

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Das Laugencroquette aufschneiden
- Beide Seiten mit Salsa bestreichen
- Mit Salat belegen
- Chicken Nuggets drauflegen

Art.-Nr.	Bezeichnung	Menge	Kalkulation
2563	Laugencroquette	1 Stück	=
	Salsa	4 Teelöffel	=
	Chicken Nuggets	4 Stück	=
	Salatmischung	1 Hand voll	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Süßer Morgenkuss
Mini Buttercroissant mit Saisonobst, Schoko- oder Nugatcreme

- Zubereitung**
- alle Zutaten bereitlegen
 - das Mini Buttercroissant aufschneiden
 - beide Hälften mit Schoko- oder Nugatcreme bestreichen
 - Knusperchips auflegen
 - Saisonobst verteilen
 - mit einem Holzspieß fixieren



Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Kalkulation
0150	Mini Buttercroissant	1 Stück	=
	Schoko- oder Nugatcreme	2 Teelöffel	=
	Knusperchips	2-3	=
	Saisonobst	1 Teelöffel	=
= Wareneinsatz			
+ Aufschlag			
= VK brutto			



Buttercroissant
mit Erdbeeren, Schoko- oder Nugatcreme

- Zubereitung**
- Alle Zutaten bereitlegen
 - Das Buttercroissant aufschneiden
 - Beide Hälften mit Schoko- oder Nugatcreme bestreichen
 - Choclait Chips auflegen
 - Erdbeerstückchen verteilen
 - Mit einem Holzspieß fixieren



Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Kalkulation
0698	Buttercroissant	1 Stück	=
	Schoko- oder Nugatcreme	2 Eßlöffel	=
	Choclait Chips	5-6 Stück	=
	Erdbeere	2-3 Stück	=
= Wareneinsatz			
+ Aufschlag			
= VK brutto			



Herzhaftes Plundergebäck

Herzhafter Tomatenstrudel
mit Tomaten und Mozzarella

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Tomatenstrudel aufschneiden
- Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden
- Abwechselnd auf dem Strudel verteilen
- Mit Rucolasalat garnieren
- Mit groben Salz und Pfeffer würzen



Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Kalkulation
3400	Tomatenstrudel	1 Stück	=
	Tomate	3 Scheiben	=
	Mozzarella	3 Scheiben	=
	Rucola	6-7 Blätter	=
	Salz+Pfeffer, grob	nach Geschmack	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Spinat-Käse Strudel
mit Lachs und Ei

Zubereitung

- Alle Zutaten bereitlegen
- Spinat-Käse-Strudel aufschneiden
- Ei schneiden
- Ei und Lachs auf dem Strudel verteilen
- mit groben Salz und Pfeffer würzen



Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Kalkulation
2767	Spinat-Käse Strudel	1 Stück	=
	Ei	3-4 Scheiben	=
	Lachs	2 Scheiben	=
	Salz+Pfeffer, grob	nach Geschmack	=

= Wareneinsatz	
+ Aufschlag	
= VK brutto	



Thekenbelegung

Snacks erfolgreich präsentieren
Belegte Brötchen müssen bei einer Temperatur von 5 - 8 °C gekühlt werden. Da bei den niedrigen Temperaturen die Qualität der Backwaren leidet, sollten sie nach ca. 3 Stunden verkauft sein.

Masse verkauft Masse
Sorgen Sie immer für eine gut gefüllte Snacktheke, vor allem in Zeiten der starken Nachfrage. An starken Standorten mit hoher Kundenfrequenz, z. B. Citylage, die Snacktheke öfter am Tag verändern mit einem Frühstücks-, Mittags-, Café- und Abend-Snack.

Dekoration
In der Snacktheke wird nur mit Obst und frischem Gemüse gearbeitet. Plastik und Strohlumen sind out.

Tipp
Präsentieren Sie Ihre Snacks auf schwarzen Blechen, Platztellern oder Körbchen.
Durch gleichmäßiges Ausrichten der

Snacks, kann ein schwarzes Blech (40 x 60 cm) mit 5–8 belegten Brötchen so üppig erscheinen, das die Snacktheke immer gut bestückt ist.

Machen Sie aus z. B. höherpreisigen Snacks einen Hingucker. Banderolen und Snacktüten können in der Verkaufsförderung wahre Wunder wirken.

Trick
Gegen Abend kann man größere Lücken in der Snacktheke vermeiden indem man, hinter die übrigen Snacks, passende Bilder von Snacks und Salaten oder Werbeaufsteller mit der nächsten Aktion platziert.



Richtig: Die Snacks zeigen immer mit dem Belag in Richtung des Kunden



Falsch: Zeigt der Belag zum Verkäufer, kann der Kunde den Belag nicht gut sehen und eine Kaufentscheidung fällen.

Kennzeichnungspflicht

Nach der Lebensmittel-Informationsverordnung müssen bestimmte Zutaten, andere Stoffe oder Erzeugnisse (wie Verarbeitungshilfsstoffe), die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und bei Menschen zu Allergien und/oder Unverträglichkeiten führen können, gekennzeichnet werden. Auf diesem Weg können Menschen, die unter einer Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit leiden, die Lebensmittel aussuchen, die für sie unbedenklich sind.

Inhaltsstoffe und Allergene müssen einfach, verständlich und gut lesbar per Etikett gekennzeichnet sein. Die Kennzeichnung muss entweder mit einem Schild/Aufsteller im Geschäft oder direkt auf dem Preisschild erfolgen. Die Liste mit den Zusatzstoffen muss für den Kunden jederzeit zugänglich und sichtbar sein.

Unsere Marketingabteilung hilft Ihnen gerne weiter und erstellt Ihnen neue Thekenschilder nach dieser Verordnung: Sie müssen lediglich die Sortimentsliste unter der folgenden

E-Mail-Adresse anfordern:
marketing@deh.de
Ihre Preise in die Excel-Liste eingeben und im Anschluss per E-Mail zurücksenden.



- Konservierungsstoffe
- Stabilisatoren
- Antioxidationsmittel
- Zuckeraustauschstoffe (Süßstoff)

- Farbstoffe
- Geschmacksverstärker
- Säuerungsmittel
- Backtriebmittel

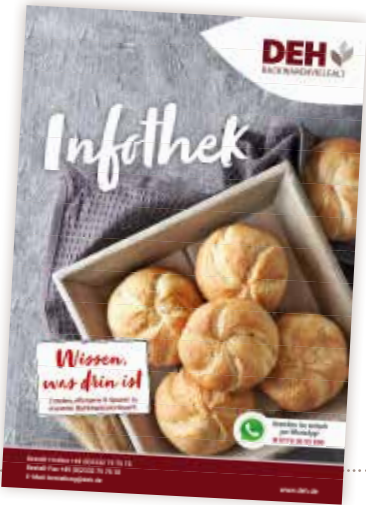
Die 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder abgewandelte Stämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse,
2. Krebstiere und -erzeugnisse,
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse,
4. Fisch und -erzeugnisse außer Fischgelatine,
5. Erdnüsse und -erzeugnisse,
6. Soja(-bohnen) und -erzeugnisse,
7. Milch und -erzeugnisse (inklusive Laktose),
8. Schalenfrüchte (d. h. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnuss sowie Pistazie und Mandel) und daraus hergestellte Erzeugnisse,
9. Sellerie und -erzeugnisse,
10. Senf und -erzeugnisse,
11. Sesamsamen und -erzeugnisse,
12. Schwefeldioxid und Sulfite (ab zehn Milligramm pro Kilogramm oder Liter, angegeben in SO₂),
13. Lupinen und daraus hergestellte Produkte,
14. Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

Infothek
nach Lebensmittel-Verordnung

Die DEH bietet Ihnen ein komplettes Nachschlagewerk mit allen Zutaten, Allergenen und Spuren.

Eine **kostenfreie** Infothek nach der Lebensmittel-Informationsverordnung erhalten Sie bei unserem Marketing: **marketing@deh.de**



Veredelte Produkte

Die von Ihnen veredelte, verfeinerte oder belegte Produkte, können wir **nicht** auszeichnen.

Grundregeln

Belegte Snacks dürfen nie zu lange in der Auslage liegen. Wenn z. B. ein Brötchen um 13.00 Uhr belegt wird, sollte bspw. auf einer Banderole klein die Zahl 1700 (für 17.00 Uhr) vermerkt werden. Dann wissen immer alle Kolleginnen und Kollegen Bescheid, wie lange das Produkt höchstens noch in der Auslage liegen sollte.

Auch wenn es schwer fällt: Häufig ist es sinnvoller, abends Ware abzuschreiben, als zu warten, bis sich das letzte einsame Brötchen verkauft hat. Kunden mögen keine „Übriggebliebenen“.

Wichtig: Produkte ohne Preisschild verkaufen sich nicht!

Mindesthaltbarkeit

Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) der Produkte darf niemals überschritten werden! Wie lange die Produkte grundsätzlich haltbar sind, ist auf den Verpackungen vermerkt. Sollte es dazu kommen, dass bei ei-

nem Produkt das MHD abgelaufen ist, dann entsorgen Sie dieses bitte umgehend, da nicht mehr gewährleistet werden kann, dass das Produkt noch einwandfrei ist.

Verfall/Verderb

Der Verfall/Verderb von Backwaren gehört bei einem gesunden Geschäft dazu. Der Verfall/Verderb (bewertet nach Wareneinstandspreisen) wird im Verhältnis zum Gesamt-Netto-Umsatz betrachten. Warum ist die Betrachtung des Verfalls/Verderbs so wichtig für den Shop? Ware verkauft Ware! Es ist besser drei

Snacks zu präsentieren und am Ende des Tages zwei Snacks abzuschreiben, als nur noch einen Snack anzubieten, den keiner mehr kaufen will, weil er nach Ansicht des Kunden „übriggeblieben“ ist.

Grundregeln

Betrachten Sie einmal pro Woche Ihren Shop aus Sicht des Kunden. Achten Sie dabei auf die folgenden Dinge:

- Bei Sicht von Weitem sind aktuelle Werbemittel unbeschädigt, ausgeleuchtet und gut sichtbar.
- Der Kunde wird beim Betreten des Ladens freundlich begrüßt.
- Alle Mitarbeiter tragen saubere Dienstkleidung.
- Alle Artikel sind direkt an der Ware ausgezeichnet.
- Das Wechselgeld wird direkt in die Hand gegeben – erst die Scheine, dann die Münzen.
- Sie hören jederzeit „Bitte“ und „Danke“.



5 goldene Regeln
für aktives Verkaufen

- Jeder Kunde erhält genau ein Zusatzangebot.
- Der Kunde wird nicht gefragt, ob er noch irgendetwas haben möchte, sondern direkt. Z. B.: „Darf es noch ein xxx für xy € dazu sein?“
- Das Zusatzangebot passt immer zum Produkt, welches der Kunde gerade kauft.
- Wenn der Kunde ablehnt, ohne Verzögerung und ohne weitere Nach-

- frage einfach in dem Bedien- oder Kassivorgang weitermachen.
- Die Artikel, die AKTIV verkauft werden sollen, müssen immer in Griffweite sein.

Unser Non Food Sortiment

**Großgeräte, Ladenausstattung, Verbrauchs- und Gebrauchsmaterialien,
Heißgetränke und Zubehör.**

Von Backöfen, Tablettis, Kaffeebechern, Verpackungen bis hin zu Brötchentüten und Tiefkühltruhen, erhalten Sie bei uns viele Artikel zur professionellen Ausstattung Ihres Ladenlokals.

**Kontaktieren Sie unser Non Food Team
und lassen Sie sich beraten.**

Telefon: 02332 75 76 37

Auf unserer Webseite www.deh.de > Sortiment > Non Food Sortiment können Sie unseren Non Food Katalog Blättern und runterladen.



DEH Marketing & Verkaufsförderung

Plakate, Flyer, Beachflags, Banner oder Thekenauszeichnung.

Setzen Sie Ihre Backwaren in Szene und fördern Sie somit Ihren Verkauf!

Wir bieten Ihnen hierzu eine große Auswahl an Verkaufshelfern an!

**Kontaktieren Sie unser Marketingteam
und lassen Sie sich beraten.**

Telefon: 02332 75 76 16

E-Mail: marketing@deh.de



Notizen



- 30 Jahre Erfahrung
- Inhabergeführter Familienbetrieb und zu 100 % im Familienbesitz
- Bundesweite Verfügbarkeit von rund 600 Artikeln
- Nationale und internationale Produktinnovationen
- Zwei Produktionsstandorte
- Mehr als 60 DLG-Medaillen (Gold, Silber, Bronze)
- Ausgezeichnete und geprüfte Qualität: IFS-Broker, IFS-zertifizierte Produktionsstätten „Higher Level“, DLG-Preis der Besten (2016)
- Nationaler Außendienst
- Tägliche bundesweite Lieferung
- 250 LKW/Tag liefern in 24 Stunden bundesweit



Bestellen Sie einfach
per WhatsApp!
M 0170 365 58 90

Bestell-E-Mail: bestellung@deh.de
Bestell-Hotline: +49 (0)2332 75 76 76



ChefsList

Bestellen per App, Tablet oder PC.
24 Stunden, 7 Tage die Woche.