

 MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903

HEISSE THEKE

*impulse*



[www.moguntia.com](http://www.moguntia.com)

# WOCHENPLAN

## Unsere Empfehlung für eine 4-Wochen-Planung

WOCHE 1				
MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Lauchcremesuppe mit Hackfleisch	Chili con Carne mit Pellkartoffel und Knoblauchdip	Schweinegulasch mit Bandnudeln, Kaisergemüse & Sauce Hollondaise	Rahmgeschnetzeltes mit Champignons dazu Semmelknödel aus dem Ofen	Schlemmerfilet vom Seelachs mit Kartoffelpüree und Spinat
WOCHE 2				
MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Hühnersuppe mit Nudeln und Gemüse	Mediterrane Gnocchi-Pfanne mit Putenbrust und Gemüse	Hawaii-Schnitzel mit Currysauce und Reis-Gemüse-Gratin	Brokkoli-Rollbraten mit Käsespätzle und Bratensauce	Fisch-Nuggets mit Gemüsegratin und BBQ-Kartoffeln
WOCHE 3				
MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Gulaschsuppe	Hähnchenkeule mit Zigeunersauce und Tomaten-Gemüse-Reis	Elsässer Zwiebelschnitzel mit Sahnesauce und Semmelknödel	Currywurst mit Bratkartoffelecken	Wokpfanne mit Fisch
WOCHE 4				
MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Erbsensuppe / Erbseneintopf	Pizza-Fleischkäse mit Tomatensauce und Pesto-Nudeln	Schnitzel aus dem Ofen mit Jägersauce und Kartoffelgratin und Gurkensalat	Lasagne	Nudel-Fisch-Auflauf

# INHALT

<b>SUPPEN &amp; EINTÖPFE</b>	<b>4</b>
Lauchcremesuppe	6
Hühnersuppe	6
Gulaschsuppe	7
Erbsensuppe / -eintopf	7
<b>FLEISCHGERICHTE</b>	<b>8</b>
Mediterrane Gnocchi Pfanne	10
Lasagne „alla Bolognese“	10
Chili con Carne	11
Currywurst mit Bratkartoffeln	11
Schweinegulasch mit Nudeln	12
Rahmgeschnetzeltes mit Champignons	12
Brokkoli-Rollbraten	13
Hähnchenkeule	13
Elsässer Zwiebelschnitzel	14
Pizza-Fleischkäse	14
Schnitzel aus dem Ofen	15
Hawaii-Schnitzel	15
<b>FISCHGERICHTE</b>	<b>16</b>
Wok-Pfanne mit Fisch	18
Fisch-Auflauf mit Nudeln	18
Fisch-Nuggets mit Gemüse-Gratin	19
Schlemmerfilet vom Seelachs	19
<b>BEILAGEN</b>	<b>20-31</b>
<b>DESSERTS</b>	<b>32</b>
Milchreis	34
Schokopuddingcreme	34
Bayerische Creme	35
<b>PRODUKTÜBERSICHT</b>	<b>36</b>
<b>NOTIZEN</b>	<b>38</b>

# SUPPEN & EINTÖPFE





# LAUCHCREMESUPPE MIT HACKFLEISCH

## Zutaten

1,500 kg Schweinehackfleisch  
40 g **M3984** Zwiebel-Pfeffer CLA Dekor Gewürzsalz  
10,000 l Wasser  
200 g **M01075** Klare Fleischbouillon CLA  
1,000 kg Schmelzkäse <sup>5) 8a)</sup>  
1,000 kg Sahne <sup>5) 8a)</sup>  
1,000 kg Lauchringe TK  
800 g **M02561** Lauchcremsuppe Hf CLA  
15,540 kg



## Herstellungsempfehlung

- Das Hackfleisch in etwas Öl scharf anbraten, mit dem **Zwiebel-Pfeffer** würzen und etwas zerstoßen, sodass keine Fleischklumpen mehr übrig sind.
- Wasser aufgießen, restliche Zutaten (bis auf die Lauchcremsuppe) einrühren und aufkochen.
- **Lauchcremsuppe** zugeben und nochmals unter ständigem Rühren aufkochen.
- Servieren oder entsprechend abkühlen lassen und kühl stellen.

# HÜHNERSUPPE MIT NUDELN & GEMÜSE

## Zutaten

10,000 l Wasser  
800 g **M01193** Hühnersuppe mit Nudeln CL <sup>a) c)</sup>  
1,000 kg Erbsen TK  
1,000 kg Karottenstreifen TK  
1,000 kg Hühnerfleisch gekocht, gewürfelt  
13,800 kg



## Herstellungsempfehlung

- Hühnerfleisch eventuell (in kaltem Wasser) wässern und dann in der angegebenen Menge Wasser, ca. 2-3 Sdt. leicht köcheln lassen.
- Die Hühnerbrühe in einen Topf sieben und zum Kochen bringen, **Hühnersuppe mit Nudeln** zugeben und 5 Minuten kochen lassen.
- Das vorgekochte Geflügelfleisch in ca. 1x1 cm Würfel schneiden.
- Karottenstreifen, Erbsen und Geflügelwürfel zugeben und nochmals kurz aufkochen.
- Ggf. mit frischen Kräutern, und Salz abschmecken.

# GULASCHSUPPE

## Zutaten

10,000 kg Wasser oder Brühe ungewürzt  
4,000 kg Schweinefleisch in Würfel  
50 g Kochsalz  
150 g Pflanzenöl  
500 g Zwiebelwürfel TK  
3,000 kg Kartoffeln  
1,300 kg **M01162** Fix für Ungarisches Gulasch, Powder  
CLA  
1,000 kg Paprika rot/grün/gelb in Würfel (TK)  
20,000 kg



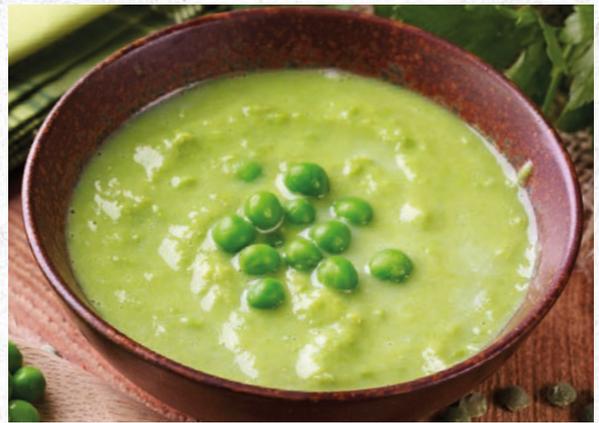
## Herstellungsempfehlung

- Schweinefleisch in 1x1cm Würfel schneiden und mit dem Salz vermengen.
- Fleischwürfel in einem heißen Topf mit etwas Öl anbraten, Zwiebeln sowie Wasser zugeben, Topf mit einem Deckel abdecken und 30 Minuten leicht köchen lassen.
- Kartoffeln in 1x1 cm Würfel schneiden in den Topf geben und nochmals 15 Min. kochen lassen.
- **Fix für Ungarisches Gulasch** einrühren, Paprikawürfel zugeben und nochmals 5 Minuten aufkochen.

# ERBSENSUPPE / ERBSENEINTOPF

## Zutaten

10,000 l Wasser  
5,000 kg Erbsen eingeweicht  
2,500 kg Kartoffeln geschält roh  
700 g Speckwürfel, geräuchert  
650 g **M01188** Erbsencremesuppe Hf CLA  
150 g **M01075** Klare Fleischbouillon CLA  
2,500 kg Suppengrün TK<sup>1)</sup>  
1,000 kg Zwiebelwürfel TK  
22,500 kg



## Herstellungsempfehlung

- Trocken-Erbsen 12 Stunden vorher in Wasser einweichen und absieben. (Erbsen roh ca. 15 Kg - eingeweicht ca. 19 Kg). Die Kartoffeln in ca. 1x1 cm Würfel schneiden.
- Die Bauchspeckwürfel in einem Topf anschwitzen, Zwiebelwürfel, die eingeweichten Erbsen sowie das Wasser zugeben und aufkochen.
- Die Kartoffeln zugeben und leicht köcheln, bis Erbsen und Kartoffeln weich sind. **Klare Fleischbouillon** mit der **Erbsencremesuppe** klumpenfrei einrühren.
- Das gewürfelte Suppengrün zugeben und unter ständigem Rühren aufkochen. Zum Schluss nochmal abschmecken.