



Once regenerated, pull removable base away from Torus Pak® to serve

Cut on labour cost, food waste and energy consumption and enhance the meal experience with Torus Pak®





BENTO BOX

JAPANESE SOUL 'N' FOOD





Dom-Lecker



Vegetarische Cannelloni mit herzhafter Spinat-Ricotta-Füllung in heller Sauce verfeinert mit Cranberries und Nüssen (520 g)

- ✓ Frische Gerichte
- ✓ Einfache Handhabung
- ✓ Sauberes Anrichten
- ✓ Ohne Geschmacksverstärker
- ✓ Ohne Farbstoffe
- ✓ Regionale Produkte
- ✓ Cook & Chill

Zubereitung:

1. Deckelfolie der Menüschale 2-3 Mal mit einer Gabel einstechen
2. Bei 120 °C (Heißluft) für 30 Minuten in den Backofen stellen oder Menüschale auf einen Teller stellen und bei 800 Watt 3,5 Minuten in der Mikrowelle erhitzen
3. Anschließend die Bodenfolie an der Lasche wegziehen



www.dom-lecker.de

Dom-Lecker



Vegetarische Cannelloni mit herzhafter Spinat-Ricotta-Füllung in heller Sauce verfeinert mit Cranberries und Nüssen (520 g)

- ✓ Frische Gerichte
- ✓ Einfache Handhabung
- ✓ Sauberes Anrichten
- ✓ Ohne Geschmacksverstärker
- ✓ Ohne Farbstoffe
- ✓ Regionale Produkte
- ✓ Cook & Chill

Zubereitung:

1. Deckelfolie der Menüschale 2-3 Mal mit einer Gabel einstechen
2. Bei 120 °C (Heißluft) für 30 Minuten in den Backofen stellen oder Menüschale auf einen Teller stellen und bei 800 Watt 3,5 Minuten in der Mikrowelle erhitzen
3. Anschließend die Bodenfolie an der Lasche wegziehen



Die brandheiße Lösung für Ihr Mittagsgeschäft.

Mit Cook & Chill ganz einfach frische Mahlzeiten servieren



So wird Ihre Mikrowelle zum Chefkoch.

Im Bäckerei-Business gewinnt das Mittagsgeschäft stark an Bedeutung. Wachsender Zeitdruck sowie ein verändertes Ess- und Konsumverhalten zieht Verbraucher mittags zunehmend in Bäckereien. Doch klassische Mahlzeiten werden dort bisher nur selten angeboten.

Bieten Sie Ihren Kunden ein wechselndes Menü an leckeren warmen Mahlzeiten.

Fresh Food Services macht es mit Cook & Chill im Handumdrehen möglich!

Das Problem:

Um einen abwechslungsreichen Mittagstisch anzubieten, fehlt es den meisten Bäckereien an qualifiziertem Personal, Know-how und entsprechender Ausstattung.

Die Lösung:

Mit Cook & Chill hat Fresh Food Services ein einzigartiges Konzept entwickelt, mit dem praktisch jede Bäckerei das Mittagsgeschäft optimal aus-schöpfen kann. Ein Kühlschrank, eine Mikrowelle sowie Teller und Besteck genügen. Damit wird Ihr vorhandenes Equipment zum Chefkoch – und Ihr Geschäft zum appetitlichen Hotspot für wähleri-sche Kunden!

Innovative Menüschale mit Deckel- und Bodenfolie

1. Deckelfolie zwei bis drei Mal einstechen
2. Auf einem Teller für 3,5 Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle erwärmen
3. Die Bodenfolie mit der Zuglasche einfach abziehen und den Rahmen abheben

Fertig – schon ist Ihr Essen appetitlich auf dem Teller angerichtet!



Ihre Vorteile mit Cook & Chill

- Köstliche Mahlzeiten für jeden Geschmack
- Von herzhaft-deftig über leicht oder vegetarisch bis saisonal
- Kein Fachpersonal und kein Spezial-equipment erforderlich
- Ganz ohne Risiko den Durchschnittsbon erhöhen
- Problemlose Bestellung und Vorratshaltung
- Einfach im Kühlschrank zu lagern
- Schnell in der Mikrowelle zu erhitzen
- Bequem und appetitlich anzurichten

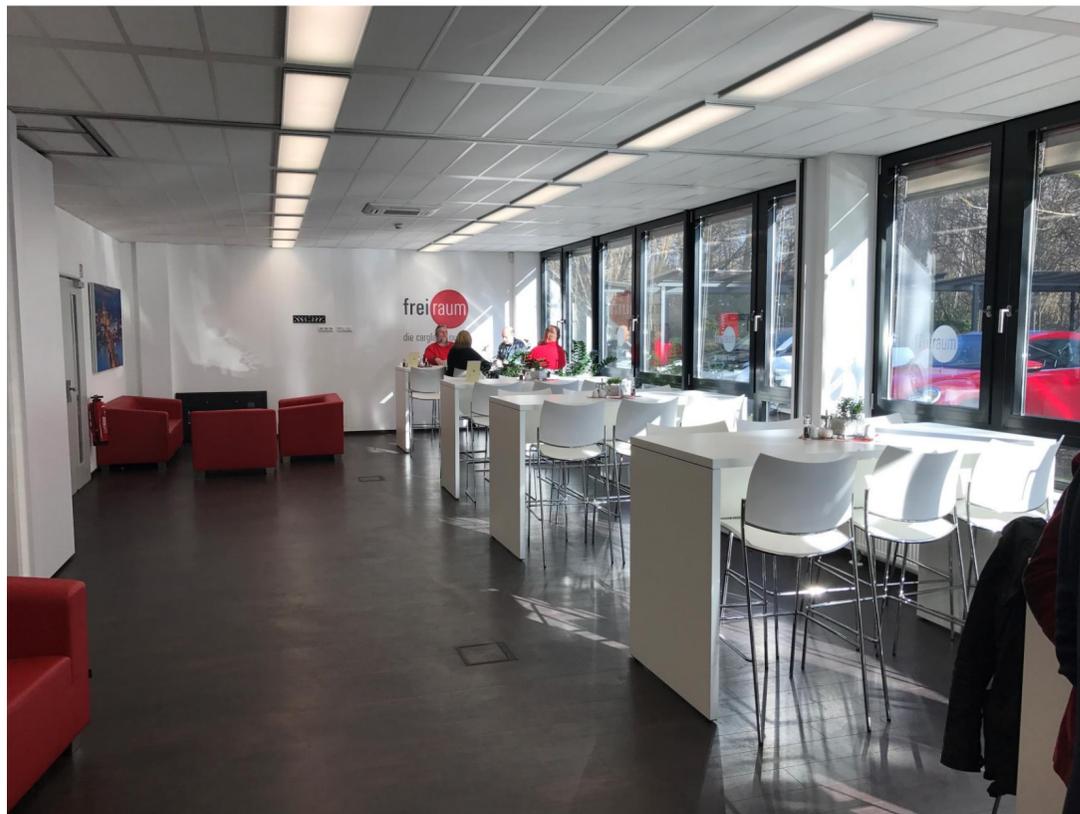


FRISCHEMENÜS 4 WOCHEN SPEISEPLAN



| Woche | Speiseplan | Allergene |
|----------|--|-----------------------------------|
| 1. Woche | Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Schweinefleisch und Champignons, dazu Spätzle | A (Weizen), C, G |
| | Hausmacher Schweinefrikadelle mit Kartoffel-Möhrenstampf "bürgerlich" | A (Weizen), C, F, G |
| | Rinderbraten mit Sauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln | F, G |
| | Thai-Curry Hähnchenbruststreifen in einer exotischen Sauce mit Gemüse, dazu Reis | A (Weizen), G |
| | Gebratenes Seelachsfilet an Senfsauce, Blattspinat und Dampfkartoffeln | A (Weizen), F, G, J |
| 2. Woche | Drei Spinatknödel in Butter geschwenkt in Schmelzkäsesauce an Gemüsedreierlei | A (Roggen, Weizen), C, F, G |
| | Geschwenkte Gnocchi mit Grillgemüse | C |
| | Schweinenackensteak mit Schaschliksauce und Drillingen | G |
| | Spießbraten auf Schmorzwiebeln mit Kartoffelpüree | G |
| | Spaghetti Bolognese mit Rindfleisch, Tomatenwürfeln, Zwiebeln und Gemüse | A (Weizen), I |
| 3. Woche | Gegrillte Hähnchenbrust an Estragonsauce, dazu Leipziger Allerlei und Kartoffelpüree | G |
| | Gebackenes Hokifilet auf Paprika-Zwiebelragout, dazu Reis | A (Weizen), D |
| | Vegetarische Soja-Bolognese mit Gemüse und Spaghetti | A (Gerste, Weizen), F, I |
| | Waldpilzragout in Rahm mit Semmelknödel | A (Roggen, Weizen), C, G |
| | Kasslerschinkenbraten mit Sauerkraut und Kartoffelpüree | G, I |
| 4. Woche | Große Bratwurst mit Bratensauce, Brechbohnen und Salzkartoffeln | F, G |
| | Rinderpaprikagulasch in eigenem Saft geschmort, dazu Spiralnudeln | A (Weizen), C, G |
| | Hähnchenbruststreifen in Pfirsich-Currysauce, dazu Reis | A (Weizen), F, G, J |
| | Schlemmerfischfilet „Bordelaise“ auf Gemüsereis | A (Weizen), D, F, I |
| | Gemüse-Frikadelle auf cremiger Käsesauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffelpüree | A (Weizen), F, G, I |
| 4. Woche | Vegetarisches Thaicurry mit Milchflakes, dazu frisch gebratenes Gemüse in roter Currysauce mit Mi-Nudeln | A (Hafer, Weizen), C, G, K, J |
| | Saftiger Schweinebraten in Bratenjus, dazu Vichykarotten und Salzkartoffeln | G, I |
| | Big Rib Schweinehacksteak mit Balkangemüse, auf Djuwetsch | A, C, F, J |
| | Hausgemachte Rinderroulade gefüllt mit Speck und sauren Gurken, dazu Senfsauce, Rotkohl und Salzkartoffeln | G, J |
| | Hühnerfrikassée mit Erbsen und Möhren in Rahmsauce, dazu Reis | A (Weizen), G |
| 4. Woche | Gebratenes Rotbarschfilet mit Dillsauce, Brokkoligemüse und Bandnudeln | A (Weizen), D, F, G |
| | Cannelloni Ricotta-Spinaci auf Tomatenpulpe | A (Weizen), C, G |
| | Vegetarisches Milchschnitzel „Toskana“ auf Blattspinat mit Kartoffelpüree | A (Ger., Haf., Weiz.), C, F, G, I |

Allergene: A = enthält Gluten, B = enthält Krebstiere, C = enthält Eier, D = enthält Fisch, E = enthält Erdnüsse, F = enthält Soja, G = enthält Milch, H = enthält Schalenfrüchte (Nüsse), I = enthält Sellerie, J = enthält Senf, K = enthält Sesam, L = enthält Schwefeldioxid/ Sulfite, M = enthält Lupine, N = enthält Weichtiere



IM NU HEISS GEMACHT:
DEIN CLEVERES
MITTAGS-MENÜ

Mr. Q
FOOD FACTORY

Über Uns MENÜKARTE So geht's! Feedback

Gutscheine Facebook Wo bist Du Mr.Q Impressum

Zurück Mister Q Tour

Filter Suche

| | |
|--------------------------------------|---|
| Montag in Münster | Falafelschnitte mit Kürbiscurry 5,45 € |
| Dienstag im Münsterland | Gedünstete Seehecht mit Käse, Bla... 5,95 € |
| Mittwoch in den Kreisen Unna, Coe... | Getreidebratling mit Pilzsoße 5,45 € |
| Donnerstag in Hamm, Kamen, Unn... | Kalbsfrikassée mit Pilzen und Salz... 5,95 € |
| Freitag im Ruhrgebiet | Sauerbraten "Rheinische Art" mit R... 5,95 € |
| Keine weiteren Einträge | |
| | Spaghetti mit Rinderbolognese 5,45 € |
| | Wirsingroulade mit Specksoße und ... 5,45 € |

Zurück Q.Menüs 06.02.-10.02.2017

Zurück Falafelschnitte mit Kürbiscurry

Zurück Falafelschnitte mit Kürbiscurry

Falafelschnitte mit Kürbiscurry 5,45 €

Nettogewicht je Q.ZIP-Schale: 380 g

Zutaten: Kürbiscurry (55%): Kürbiswürfel TK, Currypulver indisch, Zwiebelwürfel TK, Kokosmilch 16%, Jodsalz, Klare Gemüsebrühe, Rapsöl, Chilipulver, Koriander gemahlen, Kartoffelmehl, Falafel (45%): Kichererbsen, Weizenmehl, Typ 405, Backpulver, Kreuzkümmel gemahlen, Knoblauchgranulat

Nährwerte je 100g: 140 kcal / 582 KJ

Kohlehydrate: 10,87g, davon Zucker: 3,01g Fett: 1,21g; davon ges. Fettsäuren: 1,03g; Eiweiss: 7,57g; Salz:

Falafelschnitte mit Kürbiscurry 5,45 €

Nettogewicht je Q.ZIP-Schale: 380 g

Zutaten: Kürbiscurry (55%): Kürbiswürfel TK, Currypulver indisch, Zwiebelwürfel TK, Kokosmilch 16%, Jodsalz, Klare Gemüsebrühe, Rapsöl, Chilipulver, Koriander gemahlen, Kartoffelmehl, Falafel (45%): Kichererbsen, Weizenmehl, Typ 405, Backpulver, Kreuzkümmel gemahlen, Knoblauchgranulat

Nährwerte je 100g: 140 kcal / 582 KJ

Kohlehydrate: 10,87g, davon Zucker: 3,01g Fett: 1,21g; davon ges. Fettsäuren: 1,03g; Eiweiss: 7,57g; Salz:



The Food Delivery Solution For
Unrivalled Patient Care

REFERENZENZEN

SCHWEDEN



Unsere Kunden Compass und Sodexo sind die vertraglichen Partner dieser Krankenhäuser.

Generell kommt die Mahlzeit aus einer zentralen Produktion. Die Patienten werden aus der Stationsküche serviert.

DEUTSCHLAND



Universitätsklinikum Heidelberg



Akad. Lehrkrankenhaus der Westf. Wilhelms-Universität Münster



Torus Pak wird auf verschiedene Weise verwendet: Spezielle Mahlzeiten, Privatpatienten und Stationsküchen.

REFERENZEN

ENGLAND

Anglia Crown, ein Teil der Bakkavor Group, hat den Crown Advantage auf Basis des Torus Pak® für den britischen Krankenhausmarkt im Jahr 2014 erfolgreich eingeführt. Torus Pak wird in mehr als 100 NHS-Krankenhäusern in Großbritannien eingesetzt.

Die wichtigsten sind:



Derby Hospitals 
NHS Foundation Trust



The Hillingdon Hospitals 
NHS Foundation Trust

AUSTRALIEN UND NEUSEELAND

MonashHealth

In Neuseeland ist Torus Pak derzeit erfolgreich in Auckland implementiert.

Der Vertrag umfasst alle Bezirks-Gesundheits-Boards und Torus Pak wird derzeit Region für Region umgesetzt. Unser Kunde Compass entwickelt in den kommenden Jahren sein Konzept "Steamplicity".





