



# **BENTO BOX**

**JAPANESE SOUL 'N' FOOD**



The Food Delivery Solution For  
Unrivalled Patient Care



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:

## 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](http://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 wählerische 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



Fertig angerichtet in Sekundenschnelle!



## FRISCHEMENÜS 4 WOCHEN SPEISEPLAN



Woche	Speiseplan	Allergene
1. Woche	Geschnitztes „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 Gemüsdreierlei	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 (continued)	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 (continued)	Gebratenes Rotbarschfilet mit Dillsauce, Brokkoligemüse und Bandnudeln	A (Weizen), D, F, G
	Cannelloni Ricotta-Spinaci auf Tomatenpulpe	A (Weizen), C, G
4. Woche (continued)	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



## REFERENZENZEN

### SWEDEN



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.

### GERMANY



Universitätsklinikum Heidelberg



Akad. Lehrkrankenhaus der Westf. Wilhelms-Universität Münster



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

## REFERENZEN

### UNITED KINGDOM

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**  
NHS Foundation Trust



The Hillingdon Hospitals **NHS**  
NHS Foundation Trust

### AUSTRALIA AND NEW ZEALAND

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".





