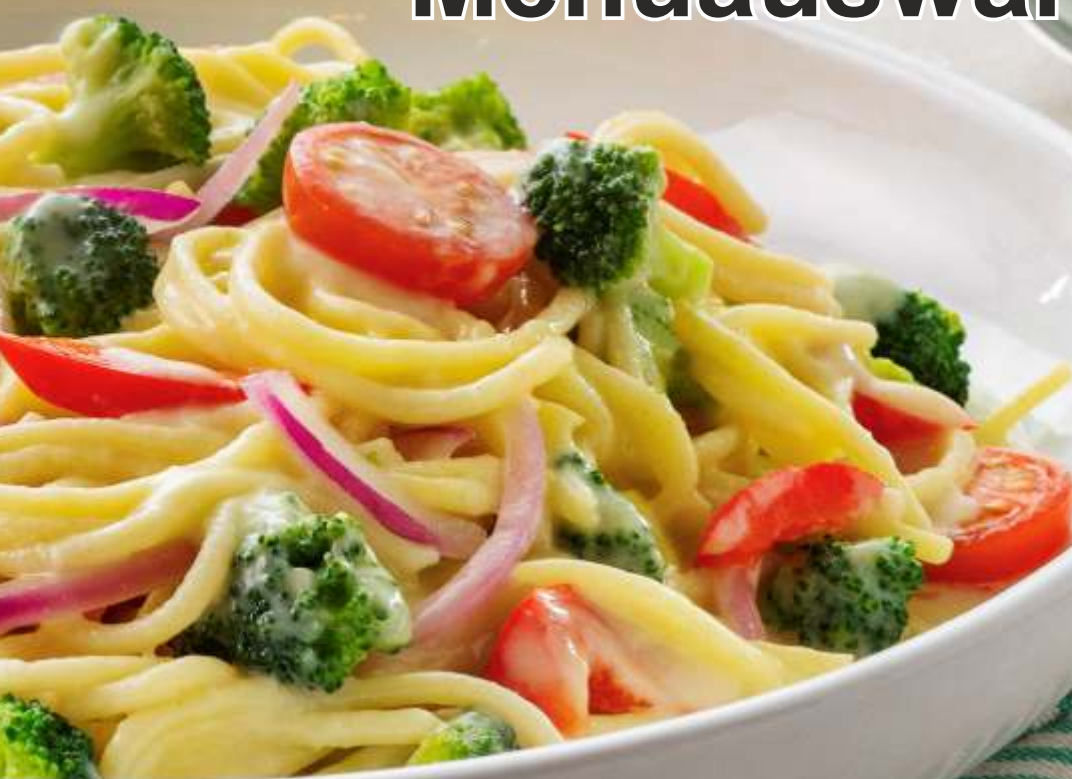




Tiefkühlmarkt

Genießen Sie unsere
Menüauswahl!



6 Vorsuppen
42 Menüs



Vorsuppen

**Fruchtige
Tomatencremesuppe**

Nr. **1401**



**Spargelcremesuppe
mit Spargelstückchen**

Nr. **1404**



**Kürbis-
Karottensuppe**

Nr. **1410**



**Kartoffelsuppe
mit Petersilie**

Nr. **1424**



**Zwiebelsuppe
mit Fond**

Nr. **1425**



**Rinderkraftbrühe
mit Eierstich**

Nr. **1429**



Tiefkühlmarkt

Fleischklößchen vom Rind und Schwein in einer Soße mit Champignons, dazu buntes Gemüse und Spiralnudeln



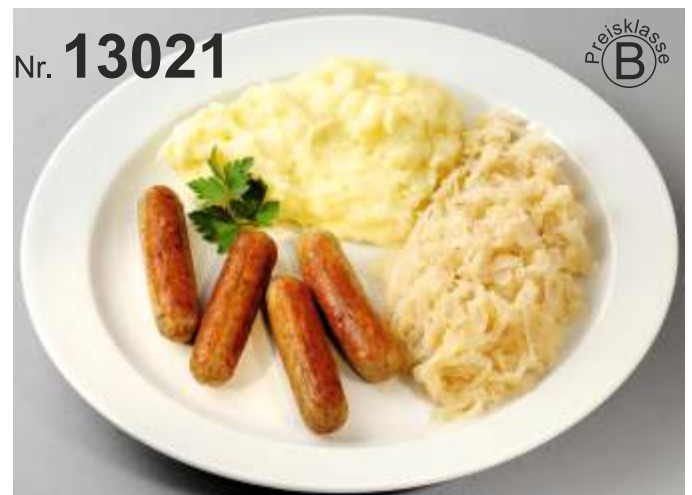
Zwei **Rinderfrikadellen** auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse, dazu würzige Kartoffelscheiben



Herzhafte **Bauernfrikadelle** vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße an Porree-Gemüse mit Stampfkartoffeln



Rostbratwürstchen "Fränkische Art" vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree



Deutsches Beefsteak mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln



Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln



Hackbraten in Kräutersoße dazu grüne Bohnen "naturell" und Salzkartoffeln



Traditionell zubereitete **Leberklöße** auf herzhaftem Sauerkraut mit Stampfkartoffeln



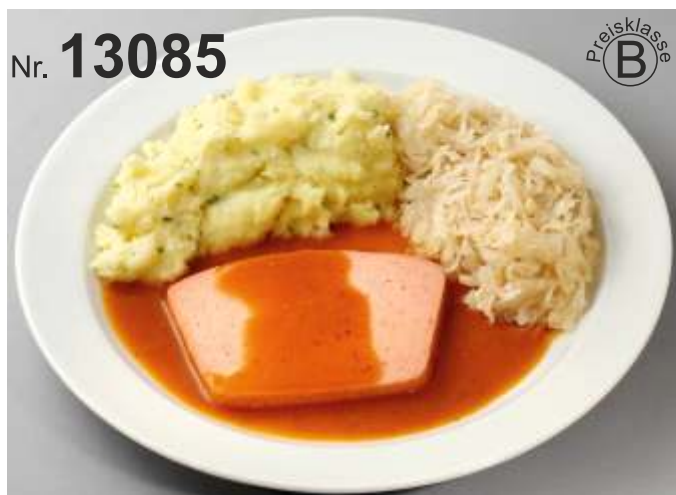
Zwei Rinderfrikadellen in dunkler Bratensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree



Herzhafte Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein in Zwiebelsoße, dazu bayrisches Weißkohl-Gemüse und Stampfkartoffeln



Klassischer **Leberkäse** vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln



Zwei saftige Kohlrouladen vom Schwein in Bratensoße, dazu Stampfkartoffeln mit Petersilie verfeinert



Frikadelle vom Rind und Schwein in Champignon-Rahmsoße mit Gartengemüse und Salzkartoffeln

Nr. **13098**

Preisklasse
A



Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

Nr. **13102**

Preisklasse
B



Deftiger Sonntagsbraten vom Schwein mit Rosenkohl und Speckklößen

Nr. **13117**

Preisklasse
B



Paniertes Schweineschnitzel mit pikanter Schaschlik-Soße dazu Spiralnudeln

Nr. **13131**

Preisklasse
B



Deftiges Eisbeinflfleisch auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree

Nr. **13144**

Preisklasse
C



Schweinegulasch "Jäger Art" dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle

Nr. **13145**

Preisklasse
B



Schweinebraten "Altdeutsche Art"
mit Blumenkohl in Soße und
Petersilienkartoffeln

Nr. **13158**

Preisklasse
B



Schweinegulasch "Hausfrauen Art"
mit feinem Blumenkohl und
Salzkartoffeln

Nr. **13164**

Preisklasse
B



Schweineschnitzel "Cordon bleu"
mit buntem Mischgemüse "naturell"
und Kartoffelwürfeln in Käsesoße

Nr. **13182**

Preisklasse
C



Schweineschnitzel in Rahmsoße
dazu Erbsen und Fingermöhren
und Spätzle

Nr. **13189**

Preisklasse
B



Senfkrustenbraten vom Schwein
in herzhafter Soße mit
Rübengemüse, dazu Spätzle

Nr. **13192**

Preisklasse
B



Rinderroulade "Hausfrauen Art" in
herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl
und Salzkartoffeln

Nr. **13221**

Preisklasse
C



Tiefkühlmarkt

Rindersaftgulasch in
herzhafter Soße, dazu Spätzle



Rheinischer Sauerbraten vom
Rind mit Rosinensoße, dazu
Rotkohl und Kartoffelklöße



Zartes Gulasch vom Rind in
Champignonsoße, dazu Gemüse
"Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße



Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art"
mit Brokkoli und Kräuterspätzle



Pan. Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung;
(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) Romanesco, Blumen-
kohl und Brokkoli in Soße und Salzkartoffeln



Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-
Rahmsoße; (aus verantwortungsvoller Aquakultur) dazu
Rahmspinat und Salzkartoffeln



Tiefkühlmarkt

Alaska-Seelachs in Senf-Buttersoße
dazu Möhren und Risi-Bisi



Zarte Hähnchenfilets in herzhafter
Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse
und Petersilienkartoffeln



Panierter Alaska-Seelachs
(aus nachhaltiger Fischwirtschaft) in
Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel



Nudelpfanne "Asiatische Art",
mit Hähnchenbruststückchen



Pikante Gemüsepfanne in cremiger
Currysoße mit Langkornreis



Spaghetti "Bolognese" mit herzhafter
Hackfleischsoße vom Rind und Schwein



Spaghetti in Brokkoli-Käsesoße mit buntem Gemüse



Feines Hühnerfrikassee
"Frühlings Art" mit Langkornreis



Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Brokkoli und Möhren, dazu "Hausmacher-Spätzle"



Zarte Hähnchenbrust auf buntem Paprikagemüse und würzigen Kräuterkartoffeln



Hähnchencurry "Indische Art",
Hähnchen in einer milden Currysoße,
dazu Gemüse-Reis



Hähnchenfilets "Gärtnerin Art" in
Sahnesoße mit Gemüseeinlage, dazu
Langkornreis



Zubereitung:

So einfach kommen jeden Tag
leckere Menü-Ideen auf den Tisch.



Heißluftofen:

Heißluftofen auf 150°C vorheizen. Die tiefgekühlte, verschlossene Menü- oder Suppenschale auf den Rost (mittlere Schiene) stellen.

Die genauen Backzeiten/ -temperaturen hängen vom jeweiligen Ofentyp ab.

Menüschale: ca. 40 - 45 Minuten

Suppenschale: ca. 20 - 25 Minuten

Ist die Aufbereitungszeit beendet, lassen Sie die Schalen noch 5 - 10 Minuten im geschlossenen Backofen.

Mikrowelle (800 Watt):

Vorsuppen (Seite 2) 5 - 6 Minuten

Menüs (Seite 3 - 9) 10 - 15 Minuten

Fischmenüs ca. 15 Minuten (ausgenommen panierte Fischmenüs ca. 13 Minuten)

Pfannkuchen und Süßspeisen 5 - 8 Minuten

Vor der Zubereitung in der Mikrowelle: An jeder Seite eine Ecke öffnen.

Bei einer Mikrowelle mit einer anderen Geräteleistung als 800 Watt, verkürzen bzw. verlängern sich die angegebenen Zubereitungszeiten entsprechend.

Preis je Menü	Preisklasse A	Preisklasse B	Preisklasse C	Vor- suppen
1 Menü	7,99	9,49	10,99	2,39
ab 6 Menüs	7,49	8,99	10,49	2,19

Wenn das Menü fertig ist,
lassen Sie das Menü
noch einen Moment
im Gerät stehen.

Guten Appetit!


Tiefkühlmarkt

Einzelhandel Großhandel

www.tiefkuehlmarkt.de

Trier - Eurenener Str. 141

 **88 88 7**

Wir sind für Sie da:

Montag von 17 - 18 Uhr
Dienstag bis Freitag von 9 - 18 Uhr
Samstag von 9 - 13 Uhr