



Entdecke die vielen Vorteile der digitalen Rezeptplattform unter www.myrazept.de

Diese Rezeptsammlung enthält 16 Rezepte.

INHALTSVERZEICHNIS**BACK- & TEIGWAREN**

Hähnchenfleisch-Pizza Döner Style	5507421	1
Schweinefleisch-Pizza Döner Style	5507419	3

BRÜHWURSTPASTETEN

Fleischerdöner Hähnchen (Art Jagdwurst)	5507426	5
Fleischerdöner Schwein (Art Jagdwurst)	5507391	6

DIPS & DRESSINGS

Dip Cocktail	5507436	8
Dip Schalotte	5507423	9
Kräuter-Knoblauch Dip	5507424	10

FLEISCHGERICHTE

Hähnchenfleisch-Burger Döner Style	5507415	11
Hähnchenfleisch-Tasche Döner Style	5507425	13
Hähnchenfleisch-Teller Döner Style	5507412	15
Hähnchenfleisch-Wrap Döner Style	5507418	17
Schweinefleisch-Burger Döner Style	5507413	18
Schweinefleisch-Tasche Döner Style	5507438	20
Schweinefleisch-Teller Döner Style	5507410	22
Schweinefleisch-Wrap Döner Style	5507416	24

SALATE

Rotkohlsalat	5507422	26
--------------------	---------------	----



REZEPT-NR.: 5507421 | STAND: 23.08.2022

MENGE	%	ZUTATEN
4,2 kg	42,0	Pizzateig frisch
1,1 kg	11,0	Fleischerdöner Hähnchen (Rez.-Nr. 5507426)
1,1 kg	10,6	Tomatenwürfel mit Saft (Konserve)
20,0 g	0,2	KALTBINDUNG (1919145)
20,0 g	0,2	ORIENTA (1000642)
1,0 kg	10,0	Feta-Käse
1,1 kg	11,0	Mozzarella, gewürfelt
1,0 kg	10,0	Rotkohlsalat (Rez.-Nr. 5507422)
500,0 g	5,0	Dip Cocktail (Rez.-Nr. 5507436)
10,00 kg	100,00	

HERSTELLUNG

- 1.) Pizzateig ausrollen.
- 2.) KALTBINDUNG und ORIENTA mit den Tomatenwürfeln und Saft verrühren, kurz quellen lassen und auf dem Pizzateig verteilen.
- 3.) Fetakäse fein würfeln, mit dem Mozzarella mischen und auf dem Pizzateig aufstreuen.
- 4.) Rotkohlsalat auf der Pizza verteilen.
- 5.) Den Fleischerdöner in Streifen schneiden, kurz anbraten und auf die Pizza geben.
- 6.) Zuletzt Dip Cocktail auftragen.

ZUBEREITUNG

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 12-15 Minuten backen.

SONSTIGES

Hinweis:

Dip Cocktail siehe Rezeptur 5507436

Rotkohlsalat siehe Rezeptur 5507422

Fleischerdöner Hähnchen siehe Rezeptur 5507426

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG**ZUTATEN**

42,0% Pizzateig, 11,0% Fleischerdöner Hähnchen (92% Hähnchenfleisch, Würzmittel (Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat E 621, Stabilisator: Diphosphate E 450, Kräuter, Knoblauch, Zwiebeln, Gewürzextrakte)), 11,0% Mozzarella (u.a. MILCH) *, Tomatenwürfel mit Saft (Konserven) *, 10,0% Fetakäse (u.a. MILCH) *, Rotkohlsalat (97,0% Rotkohl, Balsamicoessig aus Modena (Weinessig (enthält SULFIT), Traubenmostkonzentrat), Speisesalz), Dip Cocktail (55,0% Mayonnaise *, Trinkwasser, Würzmittel zum Marinieren (Wasser, Rapsöl, Tomatenmark, Speisesalz, Paprikapaste (Gemüsepaprika, Rapsöl, Zucker, Branntweinessig (AT: Weingeistessig), Speisesalz, Gewürze), Branntwein-/Weinessig (AT: Weingeist-/Weinessig), Zwiebeln getrocknet, Gewürz, Zucker, Gemüsepaprika getrocknet, Knoblauch getrocknet, Gewürzextrakte, Kräuter)), Bindemittel (modifizierte Maisstärke, Dextrose, natürliches Aroma), Würzmittel (SESAM, Gewürze, Kräuter, Gemüsepaprika, Zwiebeln, Dextrose, Knoblauch, Speisesalz)

**Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	947,63 kJ
Energie	226,39 kcal
Fett	13,09 g
Davon gesättigte Fettsäuren	5,25 g
Kohlenhydrate	19,24 g
Davon Zucker	1,17 g
Eiweiß	8,22 g
Salz	1,10 g



REZEPT-NR.: 5507419 | STAND: 23.08.2022

MENGE	%	ZUTATEN
4,2 kg	42,0	Pizzateig frisch
1,1 kg	11,0	Fleischerdöner Schwein (Rez.-Nr. 5507391)
1,1 kg	10,6	Tomatenwürfel mit Saft (Konserve)
20,0 g	0,2	KALTBINDUNG (1919145)
20,0 g	0,2	ORIENTA (1000642)
1,0 kg	10,0	Feta-Käse
1,1 kg	11,0	Mozzarella, gewürfelt
1,0 kg	10,0	Rotkohlsalat (Rez.-Nr. 5507422)
500,0 g	5,0	Dip Cocktail (Rez.-Nr. 5507436)
10,00 kg	100,00	

HERSTELLUNG

- 1.) Pizzateig ausrollen.
- 2.) KALTBINDUNG und ORIENTA mit den Tomatenwürfeln und Saft verrühren, kurz quellen lassen und auf dem Pizzateig verteilen.
- 3.) Fetakäse fein würfeln, mit dem Mozzarella mischen und auf dem Pizzateig aufstreuen.
- 4.) Rotkohlsalat auf der Pizza verteilen.
- 5.) Den Fleischerdöner in Streifen schneiden, kurz anbraten und auf die Pizza geben.
- 6.) Zuletzt Dip Cocktail auftragen.

ZUBEREITUNG

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 12-15 Minuten backen.

SONSTIGES

Hinweis:

Dip Cocktail siehe Rezeptur 5507436

Rotkohlsalat siehe Rezeptur 5507422

Fleischerdöner Schwein siehe Rezeptur 5507391

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG**ZUTATEN**

42,0% Pizzateig, 11,0% Fleischerdöner Schwein (93% Schweinefleisch, Würzmittel (Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat E 621, Stabilisator: Diphosphate E 450, Kräuter, Knoblauch, Zwiebeln, Gewürzextrakte)), Mozzarella (u.a. MILCH) *, Tomatenwürfel mit Saft (Konserven) *, 10,0% Fetakäse (u.a. MILCH) *, Rotkohlsalat (97,0% Rotkohl, Balsamicoessig aus Modena (Weinessig (enthält SULFIT), Traubenmostkonzentrat), Speisesalz), Dip Cocktail (55,0% Mayonnaise *, Trinkwasser, Würzmittel zum Marinieren (Wasser, Rapsöl, Tomatenmark, Speisesalz, Paprikapaste (Gemüsepaprika, Rapsöl, Zucker, Branntweinessig (AT: Weingeistessig), Speisesalz, Gewürze), Branntwein-/Weinessig (AT: Weingeist-/Weinessig), Zwiebeln getrocknet, Gewürz, Zucker, Gemüsepaprika getrocknet, Knoblauch getrocknet, Gewürzextrakte, Kräuter)), Bindemittel (modifizierte Maisstärke, Dextrose, natürliches Aroma), Würzmittel (SESAM, Gewürze, Kräuter, Gemüsepaprika, Zwiebeln, Dextrose, Knoblauch, Speisesalz)

**Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	998,00 kJ
Energie	238,42 kcal
Fett	14,60 g
Davon gesättigte Fettsäuren	5,86 g
Kohlenhydrate	19,24 g
Davon Zucker	1,17 g
Eiweiß	7,87 g
Salz	1,09 g

FLEISCHERDÖNER HÄHNCHEN (ART JAGDWURST)



REZEPT-NR.: 5507426 | STAND: 23.08.2022

MENGE	%	ZUTATEN
Grundmaterial		
7,0 kg	67,8	H 1 - fettgewebs,- und sehnenfreies Hähnchenfleisch ohne sichtbares Fett und Haut (P1)
2,5 kg	24,2	H 2 - fett,- und sehnenhaltiges Hähnchenfleisch mit 10 % sichtbarem Fett und Haut (P3)
500,0 g	4,8	Eiswasser
10,0 kg	96,8 %	

ZUGABE

MENGE	%	ZUTATEN
320,0 g	3,1	FLEISCHER´S "DÖNER STYLE" (1718595)
10,3 kg	100,0	

WURSTHÜLLEN/NATURDARM

RAPS FINOX Kunststoffhülle
Art. 1196104 FLEISCHER´S DÖNER STYLE
Kal. 60/25

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

92% Hähnchenfleisch, Würzmittel (Speisesalz, Dextrose, Stabilisator: Diphosphate E 450, Gewürze, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat E 621, Kräuter, Knoblauch, Zwiebeln, Gewürzextrakte).

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	588,24 kJ
Energie	140,53 kcal
Fett	6,83 g
Davon gesättigte Fettsäuren	2,72 g
Kohlenhydrate	1,39 g
Davon Zucker	1,28 g
Eiweiß	18,44 g
Salz	2,17 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

Die Rezepturempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.

FLEISCHERDÖNER SCHWEIN (ART JAGDWURST)



REZEPT-NR.: 5507391 | STAND: 23.08.2022

MENGE	%	ZUTATEN
Grundmaterial		
5,2 kg	50,4	S 3 - grob ent fettetes Schweinefleisch mit 10 % sichtbarem Fett
2,0 kg	19,4	S 2 - sehnenfreies Schweinefleisch mit 5 % sichtbarem Fett
2,3 kg	22,3	S 5 - fettes Bauchfleisch mit 60 % sichtbarem Fett
500,0 g	4,8	Trinkwasser
10,0 kg	96,9 %	

ZUGABE

MENGE	%	ZUTATEN
320,0 g	3,1	FLEISCHER´S "DÖNER STYLE" (1718595)
10,3 kg	100,0	

WURSTHÜLLEN/NATURDARM

RAPS FINOX Kunststoffhülle
 Art. 1196104 FLEISCHER´S DÖNER STYLE
 Kal. 60/25

HERSTELLUNG

- 1.) S 3 über Vorschneider wolfen.
- 2.) S 2 und S 5 auf 3 mm wolfen.
- 3.) Sämtliche Rezepturbestandteile zu einem gut bindigen Brät mengen.
- 4.) In Därme füllen und bei 78°C auf eine Kerntemperatur von 72°C brühen.
- 5.) Kühlen im Wasserbad oder duschen.

FLEISCHERDÖNER SCHWEIN (ART JAGDWURST)



UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

92% Schweinefleisch, Würzmittel (Speisesalz, Dextrose, Stabilisator: Diphosphate E 450, Gewürze, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat E 621, Kräuter, Knoblauch, Zwiebeln, Gewürzextrakte).

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	1.043,99 kJ
Energie	249,41 kcal
Fett	20,51 g
Davon gesättigte Fettsäuren	8,20 g
Kohlenhydrate	1,39 g
Davon Zucker	1,28 g
Eiweiß	15,31 g
Salz	2,17 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.



REZEPT-NR.: 5507436 | STAND: 23.08.2022

MENGE	%	ZUTATEN
5,5 kg	55,0	Mayonnaise
3,0 kg	30,0	Trinkwasser
1,5 kg	15,0	MARINOX BUDAPEST (1000659)
10,00 kg	100,00	

HERSTELLUNG

Sämtliche Rezepturbestandteile gründlich verrühren.

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG**ZUTATEN**

55,0% Mayonnaise *, Trinkwasser, Würzmittel zum Marinieren (Wasser, Rapsöl, Tomatenmark, Speisesalz, Paprikapaste (Gemüsepaprika, Rapsöl, Zucker, Branntweinessig (AT: Weingeistessig), Speisesalz, Gewürze), Branntwein-/Weinessig (AT: Weingeist-/Weinessig), Zwiebeln getrocknet, Gewürz, Zucker, Gemüsepaprika getrocknet, Knoblauch getrocknet, Gewürzextrakte, Kräuter)

**Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	1.851,85 kJ
Energie	442,41 kcal
Fett	48,50 g
Davon gesättigte Fettsäuren	20,43 g
Kohlenhydrate	2,03 g
Davon Zucker	0,48 g
Eiweiß	1,04 g
Salz	1,95 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

Die Rezepturempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.



REZEPT-NR.: 5507423 | STAND: 23.08.2022

MENGE	%	ZUTATEN
4,8 kg	47,5	SANDWICHCREME SCHALOTTE (1696989)
4,8 kg	47,5	Griechischer Joghurt (10 % Fett)
500,0 g	5,0	Honig
10,00 kg	100,00	

HERSTELLUNG

Sämtliche Zutaten gründlich verrühren.

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG**ZUTATEN**

47,5% Würzsauce (Wasser, Branntwein-/Weinessig (AT: Weingeist-/Weinessig), Rapsöl, Zucker, Schalotten geröstet (3 %), Butterpulver (mildgesäuerte Butter, MagerMILCH), MILCHprotein, Apfelmus (Apfelpüree, Zucker), Paprikapaste (Gemüsepaprika, Rapsöl, Zucker, Branntweinessig (AT: Weingeistessig), Speisesalz, Gewürze), Speisesalz, modifizierte Maisstärke, Verdickungsmittel: Xanthan E 415, Gewürze, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat E 202, Zwiebelpulver), 47,5% Griechischer Joghurt 10 % Fett (u.a. MILCH) *, Honig

*Deklaration und Allergene zu ergänzen.

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	773,80 kJ
Energie	184,86 kcal
Fett	14,25 g
Davon gesättigte Fettsäuren	4,12 g
Kohlenhydrate	11,16 g
Davon Zucker	10,19 g
Eiweiß	2,63 g
Salz	0,82 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.



REZEPT-NR.: 5507424 | STAND: 23.08.2022

MENGE	%	ZUTATEN
2,6 kg	26,0	Mayonnaise
3,9 kg	39,0	Griechischer Joghurt (10 % Fett)
1,3 kg	13,0	H-Sahne
1,3 kg	13,0	OLIVENÖL (1000399)
400,0 g	4,0	KRÄUTERBUTTERWÜRZUNG (1037167)
500,0 g	5,0	Honig
10,00 kg	100,00	

HERSTELLUNG

Sämtliche Rezepturbestandteile gründlich verrühren.

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG**ZUTATEN**

39,0% Griechischer Joghurt 10 % Fett (u.a. MILCH) *, 26,0% Mayonnaise *, H-Sahne (u.a. MILCH) *, Natives Olivenöl Extra (Natives Olivenöl Extra), Honig, Würzmittel (Petersilie, Speisesalz, Zwiebeln, Pfeffer, Dextrose, natürliches Aroma)

**Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	1.713,84 kJ
Energie	409,44 kcal
Fett	40,49 g
Davon gesättigte Fettsäuren	15,94 g
Kohlenhydrate	7,57 g
Davon Zucker	6,11 g
Eiweiß	2,36 g
Salz	1,32 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

Die Rezepturempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.

HÄHNCHENFLEISCH-BURGER DÖNER STYLE



REZEPT-NR.: 5507415 | STAND: 23.08.2022

MENGE	%	ZUTATEN
1,8 kg	18,0	Burger-Brötchen
1,5 kg	15,0	Dip Schalotte (Rez.-Nr. 5507423)
1,4 kg	14,0	Eisbergsalat
1,4 kg	14,0	Rotkohlsalat (Rez.-Nr. 5507422)
3,0 kg	30,0	Fleischerdöner Hähnchen (Rez.-Nr. 5507426)
900,0 g	9,0	Tomaten
10,00 kg	100,00	

HERSTELLUNG

- 1.) Die Burger-Brötchen aufschneiden, die Innenseiten anrösten und die Unterseiten mit Dip Schalotte bestreichen.
- 2.) Den Eisbergsalat und Rotkohlsalat auf den Unterseiten auflegen.
- 3.) Den Fleischerdöner in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und grillen oder in der Pfanne kurz anbraten.
- 4.) Die heißen Fleischerdöner-Scheiben auf den Eisbergsalat und Rotkohlsalat auflegen.
- 5.) Tomaten in Scheiben schneiden, die Fleischdöner-Scheiben damit belegen und den Deckel der Burger-Brötchen auflegen.

SONSTIGES

Hinweis:

Dip Schalotte siehe Rezeptur 5507423

Rotkohlsalat siehe Rezeptur 5507422

Fleischerdöner Hähnchen siehe Rezeptur 5507426

HÄHNCHENFLEISCH-BURGER DÖNER STYLE



UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

30,0% Fleischerdöner Hähnchen (92% Hähnchenfleisch, Würzmittel (Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat E 621, Stabilisator: Diphosphate E 450, Kräuter, Knoblauch, Zwiebeln, Gewürzextrakte)), 18,0% Burger-Brötchen*, Dip Schalotte (47,5% Würzsauce (Wasser, Branntwein-/Weinessig (AT: Weingeist-/Weinessig), Rapsöl, Zucker, Schalotten geröstet (3 %), Butterpulver (mildgesäuerte Butter, MagerMILCH), MILCHprotein, Apfelmus (Apfelpüree, Zucker), Paprikapaste (Gemüsepaprika, Rapsöl, Zucker, Branntweinessig (AT: Weingeistessig), Speisesalz, Gewürze), Speisesalz, modifizierte Maisstärke, Verdickungsmittel: Xanthan E 415, Gewürze, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat E 202, Zwiebelpulver), 47,5% Griechischer Joghurt 10 % Fett (u.a. MILCH) *, Honig), Eisbergsalat, Rotkohlsalat (97,0% Rotkohl, Balsamicoessig aus Modena (Weinessig (enthält SULFIT), Traubenmostkonzentrat), Speisesalz), Tomaten

**Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	527,86 kJ
Energie	126,11 kcal
Fett	4,59 g
Davon gesättigte Fettsäuren	1,52 g
Kohlenhydrate	13,17 g
Davon Zucker	3,49 g
Eiweiß	8,18 g
Salz	1,13 g

HÄHNCHENFLEISCH-TASCHE DÖNER STYLE



REZEPT-NR.: 5507425 | STAND: 23.08.2022

MENGE	%	ZUTATEN
3,0 kg	30,0	Fladenbrot
4,1 kg	41,0	Fleischerdöner Hähnchen (Rez.-Nr. 5507426)
900,0 g	9,0	Krautsalat
200,0 g	2,0	Blattsalat
200,0 g	2,0	Salatgurke
300,0 g	3,0	Tomaten
500,0 g	5,0	Mayonnaise
400,0 g	4,0	Crème fraîche
400,0 g	4,0	MARINOX KNOBLI (1000669)
10,00 kg	100,00	

HERSTELLUNG

- 1.) Aus Mayonnaise, Crème fraîche und MARINOX KNOBLI durch gründliches Verrühren einen Dip daraus herstellen.
- 2.) Salatgurke der Länge nach vierteln und in ca. 0,5 cm dicke Streifen schneiden.
- 3.) Tomaten entkernen und in feine Streifen schneiden.
- 4.) Blattsalat in feine Streifen schneiden.
- 5.) Krautsalat abgießen und ausdrücken.
- 6.) Fleischerdöner in dünne Plättchen schneiden und in der Pfanne anrösten.
- 7.) Das Fladenbrot vierteln, im Kontaktgrill kurz anrösten oder im Konvektomat kurz aufbacken.
- 8.) Die Fladenbrotviertel aufklappen, die Innenseiten mit dem Dip bestreichen und die übrigen Rezepturbestandteile einfüllen.

SONSTIGES

Hinweis:
Fleischerdöner Hähnchen siehe Rezeptur 5507426

HÄHNCHENFLEISCH-TASCHE DÖNER STYLE



UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

41,0% Fleischerdöner Hähnchen (92% Hähnchenfleisch, Würzmittel (Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat E 621, Stabilisator: Diphosphate E 450, Kräuter, Knoblauch, Zwiebeln, Gewürzextrakte)), 30,0% Fladenbrot *, Krautsalat *, Mayonnaise *, Creme Fraiche (u.a. MILCH) *, Würzmittel zum Marinieren (Wasser, Rapsöl, Speisesalz, Knoblauchpaste/-getrocknet, Branntwein-/Weinessig (AT: Weingeist-/Weinessig), Zucker, Zwiebeln getrocknet, Gewürze, Kräuter, Knoblauchextrakt, Gewürzextrakte), Tomaten, Blattsalat *, Gurke

**Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	861,48 kJ
Energie	205,81 kcal
Fett	10,64 g
Davon gesättigte Fettsäuren	4,00 g
Kohlenhydrate	16,43 g
Davon Zucker	1,75 g
Eiweiß	10,42 g
Salz	1,55 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

HÄHNCHENFLEISCH-TELLER DÖNER STYLE



REZEPT-NR.: 5507412 | STAND: 23.08.2022

MENGE	%	ZUTATEN
600,0 g	6,0	Langkornreis
1,6 kg	16,0	Trinkwasser
100,0 g	1,0	BRUSCHETTA TOMATINO (1093190)
3,1 kg	31,0	Fleischerdöner Hähnchen (Rez.-Nr. 5507426)
800,0 g	8,0	Rotkohlsalat (Rez.-Nr. 5507422)
700,0 g	7,0	Eisbergsalat
800,0 g	8,0	Tomaten
700,0 g	7,0	Salatgurken-Scheiben
1,6 kg	16,0	Kräuter-Knoblauch Dip (Rez.-Nr. 5507424)
10,00 kg	100,00	

HERSTELLUNG

- 1.) Den Reis mit dem Trinkwasser im Konvektomat bei 140°C und trockener Hitze ca. 40 Minuten garen.
- 2.) Den gekochten Reis mit BRUSCHETTA TOMATINO vermengen.
- 3.) Eisbergsalat und Tomaten in mundgerechte Stücke schneiden.
- 4.) Den Fleischerdöner in feine Streifen schneiden und in der Pfanne anbraten.
- 5.) Alle Rezepturbestandteile auf einem Teller anrichten.

SONSTIGES

Hinweis:

Kräuter-Knoblauch Dip siehe Rezeptur 5507424

Rotkohlsalat siehe Rezeptur 5507422

Fleischerdöner Hähnchen siehe Rezeptur 5507426

HÄHNCHENFLEISCH-TELLER DÖNER STYLE



UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

31,0% Fleischerdöner Hähnchen (92% Hähnchenfleisch, Würzmittel (Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat E 621, Stabilisator: Diphosphate E 450, Kräuter, Knoblauch, Zwiebeln, Gewürzextrakte)), Trinkwasser, Kräuter-Knoblauch Dip (39,0% Griechischer Joghurt 10 % Fett (u.a. MILCH)*, 26,0% Mayonnaise *, H-Sahne (u.a. MILCH) *, Natives Olivenöl Extra (Natives Olivenöl Extra), Honig, Würzmittel (Petersilie, Speisesalz, Zwiebeln, Pfeffer, Dextrose, natürliches Aroma)), Rotkohlsalat (97,0% Rotkohl, Balsamicoessig aus Modena (Weinessig (enthält SULFIT), Traubenmostkonzentrat), Speisesalz), Tomaten, Eisbergsalat, Gurken, Reis, Würzmittel (Bruschetta Tomatino, (Tomatenpulverflocken (Tomatenpulpe, Zucker), Kräuter, Speisesalz, Gewürze))

**Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	577,08 kJ
Energie	137,86 kcal
Fett	8,73 g
Davon gesättigte Fettsäuren	3,42 g
Kohlenhydrate	7,58 g
Davon Zucker	2,52 g
Eiweiß	6,96 g
Salz	0,95 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

MENGE	%	ZUTATEN
1,3 kg	13,0	Tortillawrap
2,2 kg	22,0	Fleischerdöner Hähnchen (Rez.-Nr. 5507426)
1,0 kg	10,0	Eisbergsalat
2,2 kg	22,0	Rotkohlsalat (Rez.-Nr. 5507422)
1,1 kg	11,0	Tomaten
1,1 kg	11,0	Salatgurke
1,1 kg	11,0	Kräuter-Knoblauch Dip (Rez.-Nr. 5507424)
10,00 kg	100,00	

HERSTELLUNG

- 1.) Eisbergsalat, Tomaten und Salatgurken in feine Streifen schneiden.
- 2.) Den Fleischerdöner in Streifen schneiden und in der Pfanne kurz anbraten.
- 3.) Die Tortillawraps ausbreiten und mit Kräuter-Knoblauch Dip bestreichen.
- 4.) Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Fleischerdöner-Streifen darauf verteilen.
- 5.) Die Tortillawraps aufrollen und mittig schräg halbieren.

SONSTIGES

Hinweis:

Kräuter-Knoblauch Dip siehe Rezeptur 5507424

Rotkohlsalat siehe Rezeptur 5507422

Fleischerdöner Hähnchen siehe Rezeptur 5507426

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG**ZUTATEN**

22,0% Fleischerdöner Hähnchen (92% Hähnchenfleisch, Würzmittel (Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat E 621, Stabilisator: Diphosphate E 450, Kräuter, Knoblauch, Zwiebeln, Gewürzextrakte)), Rotkohlsalat (97,0% Rotkohl, Balsamicoessig aus Modena (Weinessig (enthält SULFIT), Traubenmostkonzentrat), Speisesalz), 13,0% Tortillawrap *, Tomaten, Gurke, Kräuter-Knoblauch Dip (39,0% Griechischer Joghurt 10 % Fett (u.a. MILCH)*, 26,0% Mayonnaise *, H-Sahne (u.a. MILCH) *, Natives Olivenöl Extra (Natives Olivenöl Extra), Honig, Würzmittel (Petersilie, Speisesalz, Zwiebeln, Pfeffer, Dextrose, natürliches Aroma)), Eisbergsalat

*Deklaration und Allergene zu ergänzen.

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	522,72 kJ
Energie	124,88 kcal
Fett	7,08 g
Davon gesättigte Fettsäuren	2,74 g
Kohlenhydrate	9,56 g
Davon Zucker	2,61 g
Eiweiß	6,05 g
Salz	0,85 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

SCHWEINEFLEISCH-BURGER DÖNER STYLE



REZEPT-NR.: 5507413 | STAND: 23.08.2022

MENGE	%	ZUTATEN
1,8 kg	18,0	Burger-Brötchen
1,5 kg	15,0	Dip Schalotte (Rez.-Nr. 5507423)
1,4 kg	14,0	Eisbergsalat
1,4 kg	14,0	Rotkohlsalat (Rez.-Nr. 5507422)
3,0 kg	30,0	Fleischerdöner Schwein (Rez.-Nr. 5507391)
900,0 g	9,0	Tomaten
10,00 kg	100,00	

HERSTELLUNG

- 1.) Die Burger-Brötchen aufschneiden, die Innenseiten anrösten und die Unterseiten mit Dip Schalotte bestreichen.
- 2.) Den Eisbergsalat und Rotkohlsalat auf den Unterseiten auflegen.
- 3.) Den Fleischerdöner in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und grillen oder in der Pfanne kurz anbraten.
- 4.) Die heißen Fleischerdöner-Scheiben auf den Eisbergsalat und Rotkohlsalat auflegen.
- 5.) Tomaten in Scheiben schneiden, die Fleischdöner-Scheiben damit belegen und den Deckel der Burger-Brötchen auflegen.

SONSTIGES

Hinweis:

Dip Schalotte siehe Rezeptur 5507423

Rotkohlsalat siehe Rezeptur 5507422

Fleischerdöner Schwein siehe Rezeptur 5507391

SCHWEINEFLEISCH-BURGER DÖNER STYLE



UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

30,0% Fleischerdöner Schwein (93% Schweinefleisch, Würzmittel (Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat E 621, Stabilisator: Diphosphate E 450, Kräuter, Knoblauch, Zwiebeln, Gewürzextrakte)), 18,0% Burger-Brötchen*, Dip Schalotte (47,5% Würzsauce (Wasser, Branntwein-/Weinessig (AT: Weingeist-/Weinessig), Rapsöl, Zucker, Schalotten geröstet (3 %), Butterpulver (mildgesäuerte Butter, MagerMILCH), MILCHprotein, Apfelmus (Apfelpüree, Zucker), Paprikapaste (Gemüsepaprika, Rapsöl, Zucker, Branntweinessig (AT: Weingeistessig), Speisesalz, Gewürze), Speisesalz, modifizierte Maisstärke, Verdickungsmittel: Xanthan E 415, Gewürze, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat E 202, Zwiebelpulver), 47,5% Griechischer Joghurt 10 % Fett (u.a. MILCH) *, Honig), Eisbergsalat, Rotkohlsalat (97,0% Rotkohl, Balsamicoessig aus Modena (Weinessig (enthält SULFIT), Traubenmostkonzentrat), Speisesalz), Tomaten

**Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	665,23 kJ
Energie	158,92 kcal
Fett	8,72 g
Davon gesättigte Fettsäuren	3,17 g
Kohlenhydrate	13,16 g
Davon Zucker	3,48 g
Eiweiß	7,24 g
Salz	1,10 g

SCHWEINEFLEISCH-TASCHE DÖNER STYLE



REZEPT-NR.: 5507438 | STAND: 23.08.2022

MENGE	%	ZUTATEN
3,0 kg	30,0	Fladenbrot
4,1 kg	41,0	Fleischerdöner Schwein (Rez.-Nr. 5507391)
900,0 g	9,0	Krautsalat
200,0 g	2,0	Blattsalat
200,0 g	2,0	Salatgurke
300,0 g	3,0	Tomaten
500,0 g	5,0	Mayonnaise
400,0 g	4,0	Crème fraîche
400,0 g	4,0	MARINOX KNOBLI (1000669)
10,00 kg	100,00	

HERSTELLUNG

- 1.) Aus Mayonnaise, Crème fraîche und MARINOX KNOBLI durch gründliches Verrühren einen Dip herstellen.
- 2.) Salatgurke der Länge nach vierteln und in ca. 0,5 cm dicke Streifen schneiden.
- 3.) Tomaten entkernen und in feine Streifen schneiden.
- 4.) Blattsalat in feine Streifen schneiden.
- 5.) Krautsalat abgießen und ausdrücken.
- 6.) Fleischerdöner in dünne Plättchen schneiden und in der Pfanne anrösten.
- 7.) Das Fladenbrot vierteln, im Kontaktgrill kurz anrösten oder im Konvektomat kurz aufbacken.
- 8.) Die Fladenbrotviertel aufklappen, die Innenseiten mit dem Dip bestreichen und die übrigen Rezepturbestandteile einfüllen.

SONSTIGES

Hinweis:
Fleischerdöner Schwein siehe Rezeptur 5507391

SCHWEINEFLEISCH-TASCHE DÖNER STYLE



UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

41,0% Fleischerdöner Schwein (93% Schweinefleisch, Würzmittel (Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat E 621, Stabilisator: Diphosphate E 450, Kräuter, Knoblauch, Zwiebeln, Gewürzextrakte)), 30,0% Fladenbrot *, Krautsalat *, Mayonnaise *, Creme Fraiche (u.a. MILCH) *, Würzmittel zum Marinieren (Wasser, Rapsöl, Speisesalz, Knoblauchpaste/-getrocknet, Branntwein-/Weinessig (AT: Weingeist-/Weinessig), Zucker, Zwiebeln getrocknet, Gewürze, Kräuter, Knoblauchextrakt, Gewürzextrakte), Tomaten, Blattsalat *, Gurke

**Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	1.049,22 kJ
Energie	250,66 kcal
Fett	16,28 g
Davon gesättigte Fettsäuren	6,25 g
Kohlenhydrate	16,42 g
Davon Zucker	1,73 g
Eiweiß	9,14 g
Salz	1,51 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

SCHWEINEFLEISCH-TELLER DÖNER STYLE



REZEPT-NR.: 5507410 | STAND: 23.08.2022

MENGE	%	ZUTATEN
600,0 g	6,0	Langkornreis
1,6 kg	16,0	Trinkwasser
100,0 g	1,0	BRUSCHETTA TOMATINO (1093190)
3,1 kg	31,0	Fleischerdöner Schwein (Rez.-Nr. 5507391)
800,0 g	8,0	Rotkohlsalat (Rez.-Nr. 5507422)
700,0 g	7,0	Eisbergsalat
800,0 g	8,0	Tomaten
700,0 g	7,0	Salatgurken-Scheiben
1,6 kg	16,0	Kräuter-Knoblauch Dip (Rez.-Nr. 5507424)
10,00 kg	100,00	

HERSTELLUNG

- 1.) Den Reis mit dem Trinkwasser im Konvektomat bei 140°C und trockener Hitze ca. 40 Minuten garen.
- 2.) Den gekochten Reis mit BRUSCHETTA TOMATINO vermengen.
- 3.) Eisbergsalat und Tomaten in mundgerechte Stücke schneiden.
- 4.) Den Fleischerdöner in feine Streifen schneiden und in der Pfanne anbraten.
- 5.) Alle Rezepturbestandteile auf einem Teller anrichten.

SONSTIGES

Hinweis:

Kräuter-Knoblauch Dip siehe Rezeptur 5507424

Rotkohlsalat siehe Rezeptur 5507422

Fleischerdöner Schwein siehe Rezeptur 5507391

SCHWEINEFLEISCH-TELLER DÖNER STYLE



UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

31,0% Fleischerdöner Schwein (93% Schweinefleisch, Würzmittel (Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat E 621, Stabilisator: Diphosphate E 450, Kräuter, Knoblauch, Zwiebeln, Gewürzextrakte)), Trinkwasser, Kräuter-Knoblauch Dip (39,0% Griechischer Joghurt 10 % Fett (u.a. MILCH)*, 26,0% Mayonnaise *, H-Sahne (u.a. MILCH) *, Natives Olivenöl Extra (Natives Olivenöl Extra), Honig, Würzmittel (Petersilie, Speisesalz, Zwiebeln, Pfeffer, Dextrose, natürliches Aroma)), Rotkohlsalat (97,0% Rotkohl, Balsamicoessig aus Modena (Weinessig (enthält SULFIT), Traubenmostkonzentrat, Speisesalz), Tomaten, Eisbergsalat, Gurken, Reis, Würzmittel (Bruschetta Tomatino, (Tomatenpulverflocken (Tomatenpulpe, Zucker), Kräuter, Speisesalz, Gewürze))

**Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	719,03 kJ
Energie	171,78 kcal
Fett	12,99 g
Davon gesättigte Fettsäuren	5,13 g
Kohlenhydrate	7,57 g
Davon Zucker	2,51 g
Eiweiß	5,99 g
Salz	0,92 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

SCHWEINEFLEISCH-WRAP DÖNER STYLE



REZEPT-NR.: 5507416 | STAND: 23.08.2022

MENGE	%	ZUTATEN
1,3 kg	13,0	Tortillawrap
2,2 kg	22,0	Fleischerdöner Schwein (Rez.-Nr. 5507391)
1,0 kg	10,0	Eisbergsalat
2,2 kg	22,0	Rotkohlsalat (Rez.-Nr. 5507422)
1,1 kg	11,0	Tomaten
1,1 kg	11,0	Salatgurke
1,1 kg	11,0	Kräuter-Knoblauch Dip (Rez.-Nr. 5507424)
10,00 kg	100,00	

HERSTELLUNG

- 1.) Eisbergsalat, Tomaten und Salatgurken in feine Streifen schneiden.
- 2.) Den Fleischerdöner in Streifen schneiden und in der Pfanne kurz anbraten.
- 3.) Die Tortillawraps ausbreiten und mit Kräuter-Knoblauch Dip bestreichen.
- 4.) Eisbergsalat, Gurken, Tomaten und Fleischerdöner-Streifen darauf verteilen.
- 5.) Die Tortillawraps aufrollen und mittig schräg halbieren.

SONSTIGES

Hinweis:

Kräuter-Knoblauch Dip siehe Rezeptur 5507424

Rotkohlsalat siehe Rezeptur 5507422

Fleischerdöner Schwein siehe Rezeptur 5507391

SCHWEINEFLEISCH-WRAP DÖNER STYLE



UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG

ZUTATEN

22,0% Fleischerdöner Schwein (93% Schweinefleisch, Würzmittel (Speisesalz, Dextrose, Gewürze, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat E 621, Stabilisator: Diphosphate E 450, Kräuter, Knoblauch, Zwiebeln, Gewürzextrakte)), Rotkohlsalat (97,0% Rotkohl, Balsamicoessig aus Modena (Weinessig (enthält SULFIT), Traubenmostkonzentrat), Speisesalz), 13,0% Tortillawrap *, Tomaten, Gurke, Kräuter-Knoblauch Dip (39,0% Griechischer Joghurt 10 % Fett (u.a. MILCH)*, 26,0% Mayonnaise *, H-Sahne (u.a. MILCH) *, Natives Olivenöl Extra (Natives Olivenöl Extra), Honig, Würzmittel (Petersilie, Speisesalz, Zwiebeln, Pfeffer, Dextrose, natürliches Aroma)), Eisbergsalat

**Deklaration und Allergene zu ergänzen.*

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	623,46 kJ
Energie	148,94 kcal
Fett	10,11 g
Davon gesättigte Fettsäuren	3,96 g
Kohlenhydrate	9,55 g
Davon Zucker	2,60 g
Eiweiß	5,36 g
Salz	0,83 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.



REZEPT-NR.: 5507422 | STAND: 23.08.2022

MENGE	%	ZUTATEN
9,7 kg	97,0	Rotkohl
100,0 g	1,0	Speisesalz
200,0 g	2,0	ACETO BALSAMICO DI MODENA G.G.A. (1000395)
10,00 kg	100,00	

HERSTELLUNG

- 1.) Den Rotkohl mit der Aufschnittmaschine in 1 mm feine Streifen schneiden.
- 2.) Speisesalz und ACETO BALSAMICO zugeben und kräftig kneten, bis sich der Rotkohl "weich" anfühlt.

UNVERBINDLICHE DEKLARATIONSEMPFEHLUNG**ZUTATEN**

97,0% Rotkohl, Balsamicoessig aus Modena (Weinessig (enthält SULFIT), Traubenmostkonzentrat), Speisesalz

NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie	116,26 kJ
Energie	27,77 kcal
Fett	0,16 g
Davon gesättigte Fettsäuren	0,03 g
Kohlenhydrate	3,93 g
Davon Zucker	3,82 g
Eiweiß	1,33 g
Salz	1,01 g

Hinweis: Die angegebenen Daten wurden berechnet, nicht analysiert. Es handelt sich um Durchschnittsangaben. Der Salzgehalt wurde rechnerisch aus natürlicherweise vorkommendem Natrium unter Berücksichtigung von ggf. zugesetztem Speisesalz ermittelt.

Die Rezeptempfehlung wurde gemäß der aktuellen EU-Gesetzgebung und nach unserem besten Wissen entwickelt. Da die Anwendung außerhalb unserer Kontrolle liegt, können wir dafür keine Verantwortung übernehmen. Der Hersteller hat eigenverantwortlich die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften des Landes und der Inverkehrbringung sicher zu stellen.