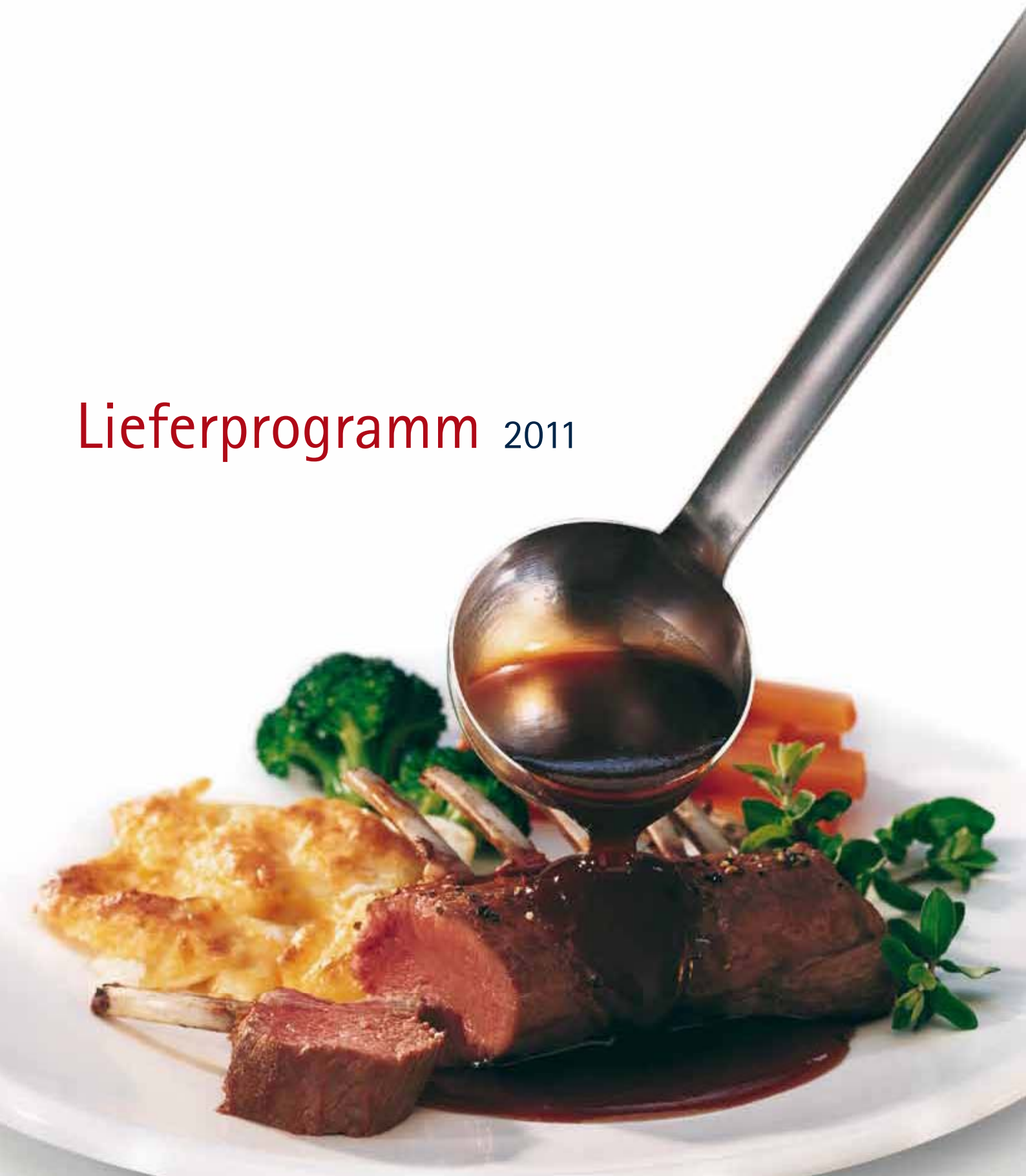


**BLOCK**  
**MENU**

Lieferprogramm 2011





## Block Menü – Wie aus einer guten Idee ein erfolgreiches System wurde

Im Jahre 1973 wurde Block Menü als zentrale Produktionsküche für das junge Block House-Unternehmen gegründet. Damals vor mehr als 30 Jahren – in einer Zeit großer „Köche-Knappheit“ – war sie mit den immer gleich bleibenden Produkten in guter Schmackhaftigkeit eine unentbehrliche Hilfe für den Betrieb.

Mit dem Wachstum der Block House Restaurants und im Besonderen mit der Eröffnung des Grand Elysée Hotels 1985, wuchsen auch das Know-how und der Strauß an Rezepten bei der Block Menü.

Was mit den Salatsaucen begann, hat sich heute zu einem hochmodernen Unternehmen entwickelt.

Die Vorteile liegen auf der Hand. Die klassische Zubereitung bester und frischer Küchenkomponenten garantiert eine gleich bleibende hohe Qualität. Optimale Portionsgrößen gewährleisten eine wirtschaftliche Kalkulation.

Ideen für die klassische und kreative Küche sowie saisonale Anregungen runden unser Angebot beim Erstellen der Speisekarte ab.

Vertrauen Sie auf unser Qualitätsbewusstsein und unsere Erfahrung.

### Unsere Mission:





Block Menü liefert frische Lebensmittel-Komponenten für die feine Küche, klassisch gekocht, die man ableiten kann – aber nicht muss.

Eugen Block



# Inhalt

<b>Suppen</b>	Consommés, Suppen	4-5
<b>Kalte Saucen</b>	Dressings, Kalte Saucen und Couverts	6-7
<b>Warme Saucen</b>	Grundsaucen, Garnitursaucen und Pastasaucen	8-9
<b>Hauptgerichte</b>	Rind, Kalb, Lamm, Schwein, Geflügel, Fisch	10-14
<b>Beilagen</b>	Gemüse, Kartoffeln, Gratin, Pasta, Lasagne, Reis	15-17
<b>Kalte Vorspeisen</b>	Räucherfisch, Carpaccio, Terrinen, Fingerfood	18
<b>Desserts</b>	Desserts, Dessertsaucen	19-20
<b>Frühstück</b>	Obst, Müsli, Bacon und Co.	21-22
<b>Saison-Kalender</b>	Aktionen	23
<b>Ansprechpartner</b>	Geschäftsführung, Innendienst, Außendienst	24-25
	Anwendung, Zertifizierungen, Garantieerklärung, Lieferbedingungen	26-27

## Consommés

	Menge	Gewicht	Artikel Nr.
<b>Rinderconsommé</b>  geklärt mit 25 kg Klärfleisch auf 100 kg Rinderbrühe	* 24 x	200 g	2110 000
	5 x	2.000 g	2210 001
<b>Tomatenconsommé</b>  mit Gin, Wacholderbeeren und frischem Basilikum	* 24 x	200 g	2110 003
	5 x	2.000 g	2210 004
<b>Steinpilzconsommé</b> <b>NEUE REZEPTUR!</b>  geklärt mit 20 kg Steinpilzen auf 100 kg Rinderbrühe	* 24 x	200 g	2110 011
	5 x	2.000 g	2210 012
<b>Fischfond</b>  klassischer Fond aus Weißfischkarkassen mit Weißwein und Lorbeer verfeinert	* 5 x	2.000 g	2215 103

## Suppen

<b>Vegetarische Grundsuppe</b>  helle, neutrale Gemüserahmsuppe, die Basis für kreative Suppen	* 24 x	200 g	2110 037
	5 x	2.000 g	2210 016
<b>Hummersuppe</b> <b>NEUE REZEPTUR!</b>  klassische Cremesuppe aus gerösteten Hummerschalen, Sahne und Weinbrand	* 24 x	200 g	2110 043
	5 x	2.000 g	2210 003



## Suppen

	Menge	Gewicht	Artikel Nr.
<b>Krabbensuppe</b> 🦞 von Nordseekrabben mit Weinbrand verfeinert	❄️ 24 x	200 g	2110 013
	5 x	2.000 g	2210 023
<b>Marseiller Fischsuppe</b> 🐟 tomatisiert, mit Fenchel und Pastis, leicht gebunden	❄️ 24 x	200 g	2110 010
<b>Maritime Fischsuppe</b> 🐟 leicht tomatisiert, mit hochwertiger Fischeinlage 200 g/kg	❄️ 24 x	250 g	2110 068
<b>Hühnersuppe</b> 🐔 klassisch klare Suppe, mit Fleisch- und Gemüseeinlage	❄️ 24 x	200 g	2110 046
	5 x	2.000 g	2210 021
<b>Rinderkraftbrühe</b> 🐄 mit Fleisch- und Gemüseeinlage, Fleischeinwaage 125 g/kg	❄️ 24 x	200 g	2110 009
	5 x	2.000 g	2210 010
<b>Cocos-Curry-Suppe</b> 🌿 exotisch-thailändische Suppe mit Gemüse- und Hähnchenfleischeinlage	❄️ 24 x	200 g	2110 038
	5 x	2.000 g	2210 022
<b>Broccolicremesuppe</b> 🥦 🌿 aus Broccoli und Sahne	❄️ 24 x	200 g	2110 005
	5 x	2.000 g	2210 039
<b>Gulaschsuppe</b> mit Paprika und Rindfleischwürfeln, kräftig abgeschmeckt, Fleischeinwaage gegart 150 g/kg	24 x	200 g	1110 024
	5 x	2.000 g	1210 025
<b>Kartoffelsuppe</b> 🥔 Rahmsuppe mit frischem Gemüse und Bauchspeckwürfeln	24 x	200 g	1110 020
	5 x	2.000 g	1210 021
<b>„Minestrone“</b> 🥬 🌿 italienische Gemüsesuppe mit Pesto und feinem Olivenöl	24 x	200 g	1110 018
	5 x	2.000 g	1210 019
<b>Tomatencremesuppe</b> 🍅 mit Basilikum, frischen Tomaten und Sahne, passiert	24 x	200 g	1110 016
	5 x	2.000 g	1210 017
<b>Französische Zwiebelsuppe</b> klassisch mit Butter, Weißwein und frischem Knoblauch, Zwiebelringe	24 x	220 g	1110 000

## Dressings

	Menge   Gewicht	Artikel Nr.
<b>American Dressing</b> 🌿 🚫 cremig mild mit Dill, Estragon und Petersilie	5 x 1.000 ml	1219 010
<b>French Dressing</b> 🌿 cremig pikant, mit Senf, Knoblauch und Basilikum	5 x 1.000 ml	1219 012
<b>Italian Dressing</b> 🌿 Klassiker aus Öl, Essig, mit grünen Oliven und Basilikum	5 x 1.000 ml	1219 014
<b>Balsamico Dressing</b> 🌿 mit gereiftem Rotwein-Balsamico und nativem Olivenöl	5 x 1.000 ml	1219 006
<b>Balsamico Dressing</b> <b>NEU!</b> 🌿 🚫 mit gereiftem Weißwein-Balsamico und nativem Olivenöl	5 x 1.000 ml	1219 016
<b>Caesar Dressing</b> mit Olivenöl, geriebenem Grana Padano und Knoblauch abgeschmeckt	5 x 1.000 ml	1219 021
<b>Tomaten-Basilikum-Vinaigrette</b> 🌿 🚫 mit Tomatenwürfeln und Basilikum verfeinert	2.000 ml	1319 027
<b>Joghurt Dressing</b> 🌿 🚫 mit aromatischem Vollmilchjoghurt, Sauerrahm und Schnittlauch	5 x 1.000 ml	1219 017
<b>Hamburger Dressing</b> <b>NEU!</b> 🌿 🚫 klassisches hanseatisches Rezept, harmonisch, frisch, mit leichter Süße	5 x 1.000 ml	1219 042



# Kalte Saucen

## Kalte Saucen

	Menge   Gewicht	Artikel Nr.
<b>Sour Cream</b>   Klassiker aus Magerquark, Mayonnaise, Schnittlauch und Petersilie	6 x 250 g	1219 053
	5 x 2.000 g	1219 002
<b>Knoblauchcreme</b>  ideal für Knoblauchbrot, auch zum Verfeinern	6 x 500 ml	1219 027
	5 x 2.000 ml	1219 004
<b>Barbecue-Steaksauce</b>  klassisch pikant mit Honig abgerundet	6 x 500 g	1219 003
<b>Steaksauce</b>  mit Mangochutney, Tomatenmark, grünem und schwarzem Pfeffer, fruchtig	6 x 500 g	1219 005
<b>Beef Chili Dip</b> mit Schalotten auf Kalbsjusbasis mit der exotischen Schärfe von Jalapeno, ideal zu Steaks	6 x 500 g	1219 030
<b>Kansas-Kong Dip</b> mit Tomatenchutney, feurig-scharf mit Chili	* 6 x 250 g	2219 001
<b>Kräuter-Knoblauchbutter</b>  mit frischem Knoblauch und feinen Kräutern, 4 Rollen im Karton	ca. 1.500 g	1719 000
<b>Hamburger Sauce</b>  für den klassischen „Hamburger“ mit Zwiebeln, Mayonnaise, Ketchup, Gewürzgurken, Petersilie	6 x 250 ml	1219 048
	5 x 2.000 g	1219 024
<b>Remouladensauce „Hausfrauenart“</b> <b>NEU!</b>  klassisch mit Gewürzgurken, Sardellen und Zwiebeln	6 x 250 g	1219 081
<b>Steak Tatar Sauce</b>   würzige Sauce zum Marinieren des Block House Steak Tatars, 25 g pro 70 g Portion	* 12 x 100 ml	2119 001
<b>Vitello Tonnato Sauce</b> cremige Sauce aus Mayonnaise und Thunfisch, mit Kapern abgerundet	6 x 250 g	1219 040
<b>Senf-Dill-Sauce</b>  mit Senf, Honig und Dillspitzen	6 x 250 g	1219 038
<b>Sauce Aioli</b>   klassischer Knoblauchdip, vielseitig einsetzbar	6 x 250 g	1219 041
<b>Couvert &amp; Dip „Siziliana“</b>   strukturierter Aufstrich aus sonnengetrockneten Tomaten und gereiftem Grana Padano	* 6 x 250 g	2219 012
<b>Couvert &amp; Dip „Madurai“</b>  rötlicher Brotaufstrich mit der Würzvielfalt Indiens	* 6 x 250 g	2219 005
<b>Couvert &amp; Dip Rucola Oliven</b>   kräftiger, grüner Brotaufstrich mit nussigem Rucola und kräftiger Olivennote	* 6 x 250 g	2219 011

# Warme Saucen

## Warme Saucen

	Menge	Gewicht	Artikel Nr.
<b>Kalbsjus</b> – Unsere Nummer 1!  Grundsauce, klassischer Röstansatz aus Kalbsknochen, fertig abgeschmeckt	12 x	80 g	1115 007
	5 x	2.000 g	1215 001
<b>Demiglace</b>  Grundsauce, klassischer Röstansatz, leicht gebunden	5 x	2.000 g	1215 000
<b>Lammsauce</b>  mit Rosmarin, Knoblauch und Thymian	12 x	80 g	1115 008
	5 x	2.000 g	1215 005
<b>Geflügelvelouté</b> <b>NEUE REZEPTUR!</b>  Grundsauce aus Geflügelfond, mit Sahne, Weißwein, Thymian und Zitronensaft	12 x	80 g	1115 009
	5 x	2.000 g	1215 004
<b>Fischvelouté</b> <b>NEUE REZEPTUR!</b>  Grundsauce aus Weißfischkarkassen mit Weißwein und Sahne	12 x	80 g	1115 010
	5 x	2.000 g	1215 002
<b>Sauce Hollandaise</b>   mit Eigelb, Butter und Weißwein	6 x	500 ml	1215 058
<b>Tomatensauce</b>  aus frischen Tomaten, mit Olivenöl	5 x	2.000 g	1215 012

## Garnitursaucen

<b>Rotweinsauce</b>  kräftige Sauce, aufbauend auf unserer Kalbsjus und Rotweinreduktion 	5 x	1.000 g	2215 010
<b>Pfefferrahmsauce</b>  unsere Demiglace mit Weinbrand, Rotwein und Sahne verfeinert, grüner Pfeffer als Einlage	24 x	60 g	1115 048
	5 x	1.000 g	1215 010
<b>Pommery Senfsauce</b>  ideal zu Fisch, Lamm oder kurz gebratenem Fleisch 	24 x	80 g	2115 042
	5 x	1.000 g	2215 011
<b>Safransauce</b>  feine Rahmsauce aus Fischvelouté, Weißwein und echtem Safran 	24 x	80 g	2115 046
<b>Asia Woksauce süß sauer</b>  mit Ingwer, Chili und Butter 	24 x	80 g	2115 087
	5 x	1.000 g	2215 024
<b>Woksauce</b> auf Rinderfondbasis, Soja und Ingwer 	24 x	80 g	2115 091
<b>Pilzsauce</b>  gebundene cremige Bratensauce mit Mischpilzen 	24 x	200 g	2115 007
	5 x	2.000 g	2215 042
<b>Zigeunersauce</b>  leicht gebundene Sauce auf Tomatenbasis mit Paprikastreifen, Gurken und Zwiebelscheiben 	24 x	200 g	2115 038
	5 x	2.000 g	2215 060
<b>Curry-Tomatensauce mild</b>   auch für Currywurst	3 x	1.000 g	1215 023
	<b>scharf</b>  	3 x	1.000 g

# Warme Saucen

## Pastasaucen

	Menge   Gewicht	Artikel Nr.
<b>Sauce Bolognaise</b> 🍄 klassisch aus reinem Rindfleisch und Röstgemüse	24 x 200 g 5 x 2.000 g	1115 026 1215 027
<b>Tomatensauce Toscana</b> 🍅 🍴 kräftige Sauce aus Tomaten, Thymian, Basilikum, grünen Oliven und Knoblauch	24 x 200 g 5 x 2.000 g	1115 030 1215 031
<b>Gemüsebolognaise</b> 🍅 🍴 mit verschiedenem Gemüse, Pinienkernen, Grana Padano und frischen Kräutern	24 x 200 g 5 x 2.000 g	1115 028 1215 029
<b>Sauce Alfredo</b> 🍄 Rahmsauce mit frischen Champignons und Schinkenstreifen	24 x 200 g 5 x 2.000 g	1115 032 1215 033
<b>Frische Pilze in Kräuterrahmsauce</b> 🍄 🍴 Pilze der Saison in einer Sauce aus Sahne, Weißwein und Kräutern	24 x 170 g	1113 032
<b>Sauce Arrabbiata</b> <b>NEUE REZEPTUR!</b> 🍅 🍴 rötliche, sehr scharfe Pastasauce aus Tomaten und Chilischoten	* 24 x 200 g 5 x 2.000 g	2115 022 2215 003
<b>Gorgonzolasauce</b> 🍄 🍴 aus Gorgonzola, Sahne, Milch und Weißwein	* 24 x 200 g 5 x 2.000 g	2115 014 2215 019
<b>Sauce Carbonara</b> 🍄 herzhaftes Pastasauce mit gebratenen Speckstreifen	* 24 x 200 g 5 x 2.000 g	2115 056 2215 028
<b>Sauce Frutti di Mare</b> 🍄 reichhaltige, mediterrane Tomatensauce mit Schalotten und Meeresfrüchtemix	* 24 x 250 g	2115 010
<b>Riesengarnelen in Curry-Safransauce</b> 🍄 Riesengarnelenschwänze ohne Schale in einer Sauce von Kokos, Curry und Safranfäden	* 12 x 220 g	2122 005
<b>Pesto</b> 🍅 🍴 aus Olivenöl, Basilikum, Grana Padano, Pinienkernen und frischem Knoblauch	6 x 250 g	1215 006
<b>Pesto Rosso</b> 🍅 🍴 mit sonnengetrockneten Tomaten	6 x 250 g	1215 011



# Hauptgerichte

## Rind

	Menge	Gewicht	Artikel Nr.
<b>Rindergulasch ungarisch</b> mit frischer Paprika, pikant gewürzt	* 12 x	250 g	2121 024
	5 x	2.000 g	2221 027
<b>Wiener Rindsgulasch</b>  Rindergulasch mit der typischen Zwiebelbindung	* 12 x	250 g	2121 018
	5 x	2.000 g	2221 000
<b>Rinderroulade</b>  in kräftiger Sauce geschmort, mit Speck, Gurke und Zwiebeln gefüllt (1 Roulade/por - 40/Karton)	* 12 x	250 g	2121 025
	5 x	2.000 g	2221 028
<b>Rindfleischröllchen</b>  in kräftiger Rotweinsauce geschmort, mit Gurke, Speck und Zwiebeln gefüllt (2 Röllchen/por - 80/Karton)	* 12 x	250 g	2121 026
	5 x	2.000 g	2221 029
<b>Rinderschmorbraten</b>  Rindfleischscheiben in kräftiger Rotweinsauce, (2 Scheiben/por - 80/Karton)	* 12 x	250 g	2121 027
	5 x	2.000 g	2221 030
<b>Sauerbraten</b> nach Rheinischer Art in einer aromatischen Rosinensauce und Pumpernickel, (2 Scheiben/por - 80/Karton)	* 12 x	250 g	2121 028
	5 x	2.000 g	2221 031
<b>Ochsenbacke</b>  in Merlot geschmortes Ochsenbäckchen, besonders zart und aromatisch durch Sous vide Garung	* 12 x	250 g	2121 004
	5 x	2.000 g	2221 141
<b>Boeuf Bourguignon</b>  geschmorte Rindfleischwürfel mit Perlzwiebeln in Rotweinsauce	* 12 x	250 g	2121 080
	5 x	2.000 g	2221 033
<b>Rindfleisch „Stroganoff“</b>  Rindfleischstreifen in einer Rahmsauce mit Gewürzgurke und Champignons	* 12 x	250 g	2121 029
	5 x	2.000 g	2221 032
<b>Onglet</b>  Sous vide gegarte Rindfleischstreifen vom Onglet, mit edler Schokolade und altem Balsamico verfeinert	* 12 x	250 g	2121 033
	5 x	2.000 g	2221 044
<b>Tafelspitz</b>  klassisch zubereitet, in einer Bouillon mit Gemüsestreifen, in Scheiben geschnitten (2 Scheiben/por - 80/Karton)	* 12 x	250 g	2121 083
	5 x	2.000 g	2221 116
<b>Chili con Carne</b>  Rindfleisch mit Bohnen, Mais, Zwiebeln, Tomaten und Paprika	* 12 x	400 g	2110 014
	5 x	2.000 g	2210 005

# Hauptgerichte

## Kalb

	Menge	Gewicht	Artikel Nr.
<b>Kalbsrahmgulasch</b> 🚫 mit frischen Champignons und Sauerrahm	12 x	250g	2121 031
	5 x	2.000g	2221 035
<b>Gefüllte Kalbsröllchen</b> 🚫 aus der Oberschale Sous vide gegart, gefüllt mit Bacon in Salbeirahm (2 Röllchen/por -80/ Karton)	12 x	250g	2121 084
	5 x	2.000g	2221 118
<b>Osso buco in Merlot</b> 🚫 Sous vide geschmorte Kalbshaxenscheibe mit Gemüse in kräftiger Sauce	12 x	400g	2121 086
<b>Kalbsleber in Balsamico-ChilisaUCE</b> NEU! 🚫 Kalbsleber Sous vide gegart in Balsamico, Chili, Dörrpflaumen	12 x	200g	2121 021
<b>Carne di Vitellone</b> 🚫 aus der Oberschale Sous vide gegart, rosa mit feiner Kräuternote (3 Stück/Karton)	ca.	3.700g	2721 002
<b>Kalbsschnitzel (paniert)</b> Das Original aus Österreich roh, vom Fricandeanu, gewürzt, massiert und paniert	3kg/Kart.	ca. 80g	5721 000
	3kg/Kart.	ca. 180g	5721 011

## Lamm

<b>Lammhaxe mit Schmorgemüse</b> 🚫 geschmorte Lammhaxe in Lammjus mit Kräutern abgerundet (12 por/Karton)	6.000g	2721 011	
<b>Indisches Lammcurry</b> 🚫 mit Äpfeln und frischem Koriander	12 x	250g	2121 008
	5 x	2.000g	2221 010
<b>Lammgulasch</b> 🚫 in kräftiger Rosmarin-Thymiansauce geschmort, mit Schalotten und Wurzelgemüse	12 x	250g	2121 007
	5 x	2.000g	2221 009
<b>Lammcarré</b> 🚫 rosa gebraten, Rippen geputzt, ca. 250 g, zart und aromatisch durch Sous vide Garung (6 por/Karton)	ca.	1.200g-1.800g	1721 002



# Hauptgerichte

## Schwein

	Menge	Gewicht	Artikel Nr.
<b>Rahmgeschnetzeltes „Züricher Art“</b>  mit frischen Champignons und Rahm	* 12 x	250 g	2121 010
	5 x	2.000 g	2221 021
<b>Schweinegulasch mit Paprika</b>  feuriges Schweinegulasch mit roter Gemüsepaprika	* 5 x	2.000 g	2221 024
<b>Schweinefiletmedaillons in Champignon-rahmsauce</b>  aus Sahne, Zwiebeln und frischen Champignons (3 Medaillons/por)	* 12 x	250 g	2121 023
<b>Schweineröllchen in Pestosauce</b>  mit Frischkäse gefüllte Röllchen in heller Kräuterrahmsauce (2 Röllchen/por - 80/Karton)	* 12 x	250 g	2121 012
	5 x	2.000 g	2221 022
<b>Schweineröllchen in Senfsauce</b> Rouladen vom Landschwein mit Backpflaumen gefüllt, in dunkler Senfsauce (2 Röllchen/por - 80/Karton)	* 12 x	250 g	2121 016
	5 x	2.000 g	2221 023
<b>Spare Ribs</b>  saftig, würzig-scharf mariniert, im Ofen gegrillt	* ca.	4.400 g	2721 001
<b>Schweineschnitzel (paniert)</b> <b>Das Original aus Österreich</b>  roh, aus dem Schweinelachs, gewürzt und paniert	* 3kg/Kart.	ca. 80 g	5721 012
	3kg/Kart.	ca. 180 g	5721 008



# Hauptgerichte

## Geflügel

	Menge	Gewicht	Artikel Nr.
<b>Hühnerfrikassee</b> mit Spargel und Champignons, mit Weißwein und Zitronensaft verfeinert	* 12 x	250 g	2121 017
	5 x	2.000 g	2221 041
<b>Truthahnbruststreifen in Curry</b>  in fruchtiger Ananas-Currysauce	* 12 x	220 g	2121 011
	5 x	2.000 g	2221 013
<b>Hähnchengeschnetzeltes Curry-Ingwer-Soubise</b>  gebratene Hähnchenbrust in einer Curry-Soubise mit klassischer Zwiebelbindung	* 12 x	250 g	2121 096
	5 x	2.000 g	2221 127
<b>Hähnchenbrustfilet, gegart ca. 90 g</b> 	* 12 x	90 g	2121 005
<b>Involtini Toscana</b>  mit Schinken und Oliven gefüllte Putenfleischröllchen, in einer kräftigen Sauce aus Tomaten, Thymian und frischem Knoblauch (1 Röllchen/por - 45/Karton)	* 12 x	250 g	2121 088
	5 x	2.000 g	2221 014
<b>„Coq au vin“</b>  marinierte Hähnchenoberkeulen, in Rot- wein mit Speck und Perlzwiebeln geschmort (2 Keulen/por - 80/Karton)	* 12 x	250 g	2121 015
	5 x	2.000 g	2221 018
<b>Putenpfanne „Irawadi“</b>  gebratene Putenbrust- streifen in roter Tikka Masala Sauce mit asiatischem Gemüse	* 12 x	250 g	2121 014
	5 x	2.000 g	2221 017
<b>Putenoberkeule in Calvadossauce</b> <b>NEU!</b>  Sous vide gegartes Stück aus der Keule in fruchtiger Apfel- Calvadossauce mit Schalottenbrunoise (1 Stück/por - 40/Karton)	* 12 x	250 g	2121 032
	5 x	2.000 g	2221 040
<b>Entenbrust natur</b>  zarte Entenbrust, rosa gebraten, ca. 160 g (12 Stück/Karton)	ca.	2.000 g	1721 005
<b>Putenmedaillons</b> in einer roten Paprikarahmsauce (2 Medaillons/por - 80/Karton)	* 12 x	250 g	2121 013
	5 x	2.000 g	2221 016
<b>Pouardenbrust in Champignonsauce</b>  in Rahmsauce mit Zwiebeln und frischen Champignons (1 Stück/por - 40/Karton)	* 12 x	220 g	2121 058
	5 x	2.000 g	2221 012

# Hauptgerichte

## Fisch

	Menge	Gewicht	Artikel Nr.
<b>Lachsfilet, beurre blanc</b> 🚫 pochiert in einer mit Weißwein verfeinerten Fischrahmsauce mit Dillspitzen	* 12 x	250 g	2122 069
<b>Lachs in Hummersauce</b> <b>NEU!</b> 🚫 zartes Lachsfilet in Rahmsauce mit Gemüsestreifen	* 12 x	250 g	2122 001
<b>Riesengarnelen in Curry-Safransauce</b> 🚫 Riesengarnelenschwänze ohne Schale in einer Sauce von Kokos, grünem Curry und Safranfäden	* 12 x	220 g	2122 005
<b>Hummerragout</b> <b>NEU!</b> 🚫 feines Hummerfleisch und Flusskrebsschwänze in einer aromatischen Rahmsauce, Karotten und Meeresspargel	* 12 x	250 g	2122 070
<b>Lachsfilet</b> 🚫 roh, mit Würzbuter	* 12 x	190 g	2622 003
<b>Zanderfilet mit Haut</b> 🚫 roh, mit Würzbuter	* 12 x	190 g	2622 001
<b>Saiblingsfilet mit Haut</b> 🚫 roh, mit Würzbuter	* 12 x	190 g	2622 002
<b>Buttermakrelenmedaillon mit Grillmuster</b> 🚫 roh, mit Würzbuter	* 12 x	190 g	2622 000
<b>Fischfilets mediterran</b> <b>NEU!</b> 🚫 Edelfischfilets von Rotbarbe, Dorade und St. Petersfisch mit Würzbuter	* 12 x	190 g	5122 006



## Gemüse

	Menge	Gewicht	Artikel Nr.
<b>Frisches Marktgemüse</b>   Kohlrabi, Karotten, Broccoli in Butter	24 x	140 g	1113 011
	5 x	1.000 g	1213 012
<b>Blattspinat „Brasserie“</b>   zarter Blattspinat, sofort nach der Ernte für uns eingefroren, in einer leicht cremigen Sauce mit Zwiebeln, Knoblauch und Muskat	* 24 x	150 g	2113 013
	5 x	1.000 g	2213 014
<b>Frische Pilze in Kräuterrahmsauce</b>   Pilze der Saison in einer Sauce aus Sahne, Weißwein und Kräutern	24 x	170 g	1113 032
<b>Prinzessbohnen</b>   mit Zwiebeln, Butter und Bohnenkraut	* 24 x	100 g	2113 008
<b>Bohnenbündchen</b>   im Mangoldmantel, leicht gewürzt, à 50 g	* 3 x	12 Stück	2613 000
<b>Karottenbündchen</b>   Karottenstifte im Mangoldmantel, leicht gewürzt, à 50 g	* 3 x	12 Stück	2613 069
<b>Broccoli- und Romanescoröschen</b>   mit Pinienkernen und Butter gegart	* 24 x	140 g	2113 003
<b>Ratatouille</b>   von Zucchini, Aubergine, Zwiebeln, Gemüsepaprika, Tomate, Kräutern und Knoblauch	24 x	170 g	1113 015
	5 x	1.000 g	1213 016
<b>Vichy Karotten</b> <b>NEU!</b>   klassisch, mit Zwiebeln und gesalzener Butter	24 x	150 g	1113 002
<b>Gemüse der Saison</b>   feine, saisonale Gemüse Mischung in einer Liason von Butter und Sahne	* 24 x	150 g	2113 063
<b>Feines Gemüse in Hummerbuttersauce</b>  Spargel, Karotten, Erbsen und Morcheln	24 x	140 g	1113 004
<b>Champignons in Rahmsauce</b>   frische Champignons in einer Sauce aus Zwiebeln und Sahne	24 x	170 g	1113 005
<b>Achterlei Gemüse Mix</b>   Wasserkastanien, Karottenstreifen, Sojabohnenkerne, Mu-Err Pilze, Bambus-scheiben, Mungobohnenkeimlinge, Zuckerschoten, Lotus-wurzeln für den Wok	* 5 x	1.000 g	2213 023

## Gemüse

	Menge	Gewicht	Artikel Nr.
<b>Wirsinggemüse in Rahm</b> 🌱 🚫 geschnittener Wirsing in fein gewürzter Rahmsauce	24 x	170 g	1113 021
	5 x	1.000 g	1213 022
<b>Grüne Berglinsen</b> 🚫 mit Balsamico abgeschmeckt	* 24 x	140 g	2113 021
<b>Apfelrotkohl</b> 🚫 mit Apfelstücken	* 24 x	170 g	2113 071
	5 x	1.000 g	2213 018
<b>Sauerkraut</b> 🚫 säuerlich-mildes Weinkraut, klassisch mit Zwiebeln und Speck	* 24 x	250 g	2113 039
<b>Grüner Spargel in Vinaigrette</b> 🌱 🚫 grüner Minispargel in einer Vinaigrette aus Tomaten und feinen Kräutern	* 24 x	100 g	2113 034

## Kartoffeln und Gratins

<b>Kartoffeln, natur</b> 🌱 🚫 kleine Kartoffeln, leicht gesalzen und gebuttert	24 x	160 g	1116 034
	5 x	1.000 g	1216 003
<b>Rosmarinkartoffeln</b> 🌱 🚫 mit Schale in Rosmarinbutter gegart	24 x	160 g	1116 007
	5 x	1.000 g	1216 025
<b>Gratin-Kartoffeln, Grundmasse</b> 🌱 🚫 mit Sahne und Zwiebeln gekocht	3 x	1.500 g	1216 002
<b>Gratin-Kartoffeln, servierfertig</b> 🌱 🚫 fertig gegart, mit Käse gratiniert	24 x	160 g	1116 016
	3 x	1.500 g	1516 004
<b>Kartoffelgratin Classic</b> 🌱 🚫 Patty, fertig gegart, ideal für Ihr Bankett	* 50 x	80 g	2616 005
<b>Kartoffelpüree</b> 🌱 🚫 aus frischen Kartoffeln, klassisch mit Milch, Sahne und Butter verfeinert	24 x	200 g	1116 000



## Pasta

	Menge	Gewicht	Artikel Nr.
<b>Spaghettini, classico</b>  Hartweizennudeln	12 x	140 g	1120 007
	12 x	220 g	1120 008
<b>Linguini</b>  aus Hartweizengrieß und frischen Eiern	* 12 x	140 g	2120 028
<b>Pasta Tagliarini weiß</b>  mit Frischei, 4 mm	12 x	140 g	1120 003
	12 x	220 g	1120 004
<b>Pasta Tagliarini grün</b>  mit Frischei, 4 mm	12 x	140 g	1120 005
	12 x	220 g	1120 006
<b>Pappardelle</b>  frische, breite Bandnudeln mit Frischei, 15 mm	12 x	220 g	1120 029
<b>Penne</b>  Hartweizennudeln	12 x	220 g	1120 027
<b>Spätzle</b>  nach klassischem Rezept	* 12 x	140 g	2120 002
<b>Lasagne klassisch</b> à la Bolognaise	* 12 x	350 g	2120 024
	3 x	2.500 g	2521 014
<b>Gemüselasagne Mediterran</b>  Zucchini, Paprika und Tomaten	* 12 x	350 g	2120 025
	3 x	2.500 g	2520 003
<b>Lachs-Spinat-Lasagne</b> mit norwegischem Lachs und Blattspinat	* 3 x	2.500 g	2522 009

## Reis


<b>Basmatireis</b>   klassisch gekochter Duftreis	* 24 x	140 g	2120 043
<b>Langkorn-Wildreis-Mischung</b>   gegart mit Zwiebeln, ca.10 % Wildreis	* 24 x	140 g	2120 030
<b>Gemüsereis</b>   körnig gekochter Reis mit Gemüsebrunoise	* 24 x	130 g	2120 026

# Kalte Vorspeisen | Fingerfood

## Kalte Vorspeisen

	Menge   Gewicht	Artikel Nr.
<b>Räucherlachs, geschnitten</b>  nach traditioneller Art, trocken gesalzen und über Buchenholz geräuchert (ca. 1000 g / 30-35 Scheiben pro Seite)	* 5.000 g	5722 000
<b>Graved-Lachs, geschnitten</b>  nach altem Hausrezept gebeizt und mit feinen Dillspitzen bestreut, (ca. 1000 g / 30-35 Scheiben pro Seite)	* 5.000 g	5722 001
<b>Carpaccio „Dreierlei“</b>  vom Marlin, Lachs und Butterfisch, Ø 20 cm	* 12 x 80 g	5122 046
<b>Carpaccio vom Rind</b> 	* 10 x 80 g	900 02 040
<b>Räucherlachsterrine</b> <b>NEU!</b>  Terrine mit Frischkäse, Lachsfiletstückchen und Meerrettichzubereitung, ummantelt mit geräuchertem Lachs	* 48 x 30 g	5622 009
<b>Räucherforellen Terrine</b> <b>NEU!</b>  Terrine in drei Schichten aus Räucherforelle/Schnittlauch, Kresse-/ Petersilienmousse und rote Räucherforelle	* 48 x 30 g	5622 040
<b>Nordseekrabben</b> 	* 24 x 50 g	2122 065

## Fingerfood

<b>Yakitori Spieß „Gourmet“</b> mit Soja und Chili mariniertes Hähnchenfleisch am Holzspieß (25 g)	* 2.500 g	5721 002
<b>Tandoori Spieß</b>  mit Geflügelfleisch, asiatisch mariniert, am Holzspieß (25 g)	* 2.500 g	5721 005
<b>Seewassergarnelenschwänze</b>  16/20er, mariniert, gespalten mit Schale (ca. 25 g)	* ca. 40 Stück 1.000 g	5722 026



## Desserts

	Menge	Gewicht	Artikel Nr.
Tiramisu „Klassisch“ mit Mascarpone, Löffelbiskuit	* 18 x	100 g	5614 001
	6 x	1.000 g	5914 011
Mousse au Chocolate hell  mit weißer Kuvertüre, Kakaobutter und Sahne	* 6 x	1.000 ml	5414 014
Mousse au Chocolate dunkel  mit Zartbitterkuvertüre und Sahne	* 6 x	1.000 ml	5414 015
Rote Grütze   Himbeeren, Brombeeren, rote und schwarze Johannisbeeren, Erd- und Stachelbeeren, Sauerkirschen	24 x	180 g	1114 008
		3.000 g	1314 008
Erdbeer-Rhabarber-Grütze   schonend zubereitet, fruchtig-frisch im Geschmack	24 x	180 g	1114 005
	5 x	1.000 g	1214 043
Sauerkirschgrütze   vollmundige Grütze, schonend zubereitet	5 x	1.000 g	1214 003
Mangocreme  mit Sahne, Mangopüree, Weinbrand	* 36 x	120 ml	5114 005
	6 x	1.000 ml	5414 006
Crêpe in Orangen-Caramelsauce  Caramelsauce mit Orange und Bourbon Vanille	* 24 x	120 g	2114 032
Brombeeren und Himbeeren   ganze Früchte, gezuckert	* 24 x	100 g	2114 038
Pflaumen mit Zimt und Nelken SAISONAL   halbierte Pflaumen in einer Sauce aus Rotwein, Zimt und Nelken (von September bis März bestellbar)	* 24 x	160 g	2114 086
Dessertpaket Variationskarton mit portionierten Desserts für Buffet und à la carte. Regelmäßig wechselnde feine Patisserie-Desserts in diversen Formen und Geschmacksrichtungen	* 60-90 Stück	á 20-65 g	wechselnd
Crème Caramel  	18 x	140 ml	1114 000

## Desserts

	Menge	Gewicht	Artikel Nr.
<b>Schokoladensauce</b>   aus Vollmilch- und Bitterkuvertüre	24 x	70 ml	1114 039
<b>Vanillesauce</b>   gekocht aus Milch, Sahne, Zucker, Eigelb und echter Bourbon-Vanille	24 x 6 x	60 ml 500 ml	1114 040 1214 000
<b>Apfelstrudel</b>  aus hauchdünnem Wiener Strudelteig mit frischen Äpfeln	* 24 x	150g	2114 033
<b>Moussenocken</b> weiße und dunkle Moussenocken, einfach aufsetzen und nach 10 Minuten servierfertig	* 48 x	20g	5614 010
<b>Topfen-Mousse</b> feine Nocken aus Quark und Schlagrahm, umhüllt mit Butterbröseln	* 48 x	20g	5614 012
<b>Apfel-Calvadosparfait auf Makronen</b> Halbgefrorenes auf parfümiertem Tartlett, Zylinderform	* 48 x	100 ml	5114 016
<b>Geeistes Kaiserschmarrnparfait</b> exklusives Dessert aus feinsten Parfaitmasse	* 20 x	80g	5614 003
<b>Lasagne von Nougat und Marzipan</b> geschichtete Nougatcreme mit Blättchen aus Marzipan	* 4 x	1.000 ml	5914 001



## Obst und Müsli

	Menge   Gewicht	Artikel Nr.
<b>Grapefruit*</b>   in Scheiben, 66 % Einwaage	5.000 g	1323 000
<b>Melone*</b>   in Stücken, 66 % Einwaage	5.000 g	1323 001
<b>Orange*</b>   in Scheiben, 66 % Einwaage	5.000 g	1323 002
<b>Trauben, blau*</b>   ganze Trauben, 66 % Einwaage	5.000 g	1323 003
<b>Ananas*</b>   in Stücken, 66 % Einwaage	5.000 g	1323 004
<b>Melonenmix*</b>   in Stücken, 66 % Einwaage aus Honigmelone, Wassermelone und rosa Melone	5.000 g	6323 005
<b>Obstsalat Premium ohne Fond*</b>   edler Obstsalat aus Ananas, Honigmelone, rosa Melone, Äpfeln und Trauben blau	3.500 g	1323 005
<b>Obstsalat Exklusiv*</b>   unser Klassiker Hochwertiger Obstsalat aus 7 Fruchtsorten: Trauben blau, grüne Äpfel, Wasser- und Honigmelone, Ananasstücke, Orangenfilets und rosa Melone, 70 % Fruchteinwaage	5.000 g	1323 008
<b>Obstsalat Vital*</b>   bunter Obstsalat im feinen Schnitt mit saisonalen Früchten: Äpfel, Orangen, Ananas, Wasser- und Honigmelone, Mango, Trauben, 60 % Fruchteinwaage	5.000 g	1323 010
<b>Obstsalat Fitness*</b>   Standardobstsalat aus Ananas, Mango, Melonenbällchen, Wassermelone, Äpfeln, Orangen, Trauben, 60 % Fruchteinwaage	5.000 g	1323 017
<b>Frühstücksmüsli</b>  aus Magerquark, Joghurt, Sahne, mit Äpfeln, Honig, Haferflocken, Leinsamen	* 5 x 1.000 g	2299 000

## Bacon und Co.

	Menge	Gewicht	Artikel Nr.
<b>Rührei</b> 🌱 🚫🥓 fertig gegart, freierollend gefrostet	* 8 x	1.000 g	5299 000
<b>Bacon</b> 🚫🥓 knusprig gebraten, freierollend gefrostet, enthaltener Garverlust 60 %, ca. 7 g/Scheibe; 6 x 500 g	* 3.000 g		5721 004
<b>Original Nürnberger Rostbratwürstchen</b> 🚫🥓 gebraten, ca. 18 g (125 Stk./Karton)	* 2.250 g		2721 020
<b>Bacon</b> 🚫🥓 mild gepökelt und geräuchert, auf Backpapier ausgelegt, für eine schnelle Verarbeitung	* 2 x	2.500 g	300 02 026



## Mit saisonalen Highlights Feste feiern

### Spargelaktion

Der Klassiker

Spargel, Hollandaise und Desserts

April - Mai - Juni



### Sommeraktion

Sommerfrische trifft Pilzgenüsse

Juli - August - September



### Herbst - Winter - Weihnachten

Herzhafte Produkte für die kalte Jahreszeit,  
Klassiker zum Weihnachtsfest

Oktober - November -  
Dezember - Januar



### Lunch und Buffet

Ständig wechselnde Schmorgerichte, Beilagen  
oder auch Desserts für Ihre Gäste zum Lunch  
oder Buffet

ganzjährig



### Snackkonzept

Leckere, interessante Produkte für die  
„Zwischendurch-Verpflegung“

ganzjährig



### Pasta

Leckere Pasta und Pastasaucen  
für italienische Klassiker

ganzjährig



### Buffetkonzept

Wir sind die Buffet-Spezialisten und  
liefern Ihnen die wichtigsten Module  
für Ihr Vorhaben – portionsgenau

ganzjährig



Genauere Informationen über den Start der Aktionen und die Produkte erhalten Sie über unsere Aktionsflyer.

# Ansprechpartner

## Geschäftsführung



Karl-Heinz Krämer  
Geschäftsführung

+49 (0) 38851 92-202  
k-h.kraemer@block-menuue.de



Michael Postinett  
Geschäftsführung

+49 (0) 38851 92-163  
michael.postinett@block-menuue.de



Meike Weinert  
Assistentin der Geschäftsführung

+49 (0) 38851 92-147  
meike.weinert@block-menuue.de

## Innendienst



Meike Scheel  
Leitung, Vertriebs-Innendienst

+49 (0) 38851 92 -107  
meike.scheel@block-menuue.de



Romy Haase  
Vertriebsgebiet Nord I  
Hamburg, Schleswig-Holstein, westl.  
Mecklenburg

+49 (0) 38851 92 -105  
romy.haase@block-menuue.de



Ina Köster  
Stellvertretende Leitung  
Vertriebsgebiet Nord II  
Bremen, Niedersachsen

+49 (0) 38851 92 -103  
ina.koester@block-menuue.de



Kerstin Lohe  
Vertriebsgebiet Ost: Mecklenburg-  
Vorpommern, Brandenburg,  
Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen

+49 (0) 38851 92 -101  
kerstin.lohe@block-menuue.de



Anika Töpfer  
Vertriebsgebiet Mitte und Berlin  
Rheinland-Pfalz, Saarland, Hessen,  
Berlin

+49 (0) 38851 92 -104  
anika.toepfer@block-menuue.de



Mareen Frank  
Vertriebsgebiet West  
Nordrhein-Westfalen

+49 (0) 38851 92 -106  
mareen.frank@block-menuue.de



Elke Fischer  
Vertriebsgebiet Süd  
Bayern, Baden-Württemberg

+49 (0) 38851 92 -102  
elke.fischer@block-menuue.de



Gunnar Dührkop  
Assistent Export

+49 (0) 38851 92 -201  
gunnar.duehrkop@block-menuue.de

## Schnell bestellt, schnell geliefert

Wir sind telefonisch, per Fax oder E-Mail erreichbar Mo. – Fr.: 08.00 - 18.00 Uhr.

Tel. +49 (0) 38851 92 -100 | Fax +49 (0) 38851 92 -109 | E-Mail [info@block-menuue.de](mailto:info@block-menuue.de)

## Außendienst



Martin Dungs  
Key Account Manager National

+49 (0) 172 432 46 80  
martin.dungs@block-menue.de



Rüdiger Brümmer  
Key Account Manager Export

+49 (0) 172 406 57 39  
ruediger.bruegger@block-menue.de



Tobias Arnold  
Leiter Chef Akademie

+49 (0) 170 763 66 66  
tobias.arnold@block-menue.de



Michael Ebel  
Vertriebsgebiet Nord I  
Hamburg, Schleswig-Holstein,  
westl. Mecklenburg

+49 (0) 172 432 46 83  
michael.ebel@block-menue.de



Thorsten Dziatkowiak  
Vertriebsgebiet Nord II  
Bremen, Niedersachsen

+49 (0) 172 416 99 96  
thorsten.dziatkowiak@block-menue.de



Michael Büchner  
Vertriebsgebiet Ost: Mecklenburg-  
Vorpommern, Brandenburg,  
Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen

+49 (0) 172 432 46 84  
michael.buechner@block-menue.de



Andreas Handt  
Vertriebsgebiet Berlin

+49 (0) 172 432 46 82  
andreas.handt@block-menue.de



Dirk Forthmann  
Vertriebsgebiet West  
Nordrhein-Westfalen

+49 (0) 172 432 46 81  
dirk.forthmann@block-menue.de



Michael Dürr  
Vertriebsgebiet Mitte  
Rheinland-Pfalz, Saarland, Hessen

+49 (0) 162 219 30 97  
michael.duerr@block-menue.de



Ralf Luchner  
Vertriebsgebiet Süd  
Bayern, Baden-Württemberg

+49 (0) 172 453 72 61  
ralf.luchner@block-menue.de

- Informationen über unser Unternehmen, aktuelle Themen oder saisonale Aktionen erhalten Sie auch über unsere Internet-Homepage: [www.block-menue.de](http://www.block-menue.de)
- Nicht ans Bestellen gedacht? Macht nichts! Lassen Sie sich anrufen: Unser Serviceteam vereinbart mit Ihnen einen regelmäßigen Termin, zu dem wir Sie anrufen und Sie Ihre Bestellung aufgeben können.
- Kennen Sie unseren Webshop? Hier können Sie bequem und einfach alle Produkte aus unserem Lieferprogramm per Mausklick bestellen. Klicken Sie doch mal rein!

## Allgemeine Anwendungstipps

Beutel sind bis 120°C und Schalen bis 200°C hitzebeständig. Für TK-Produkte gelten die u.g. Angaben in aufgetautem Zustand. Im Wasserbad und im Kombidämpfer werden die Beutel ungeöffnet erhitzt.

Die angegebenen Garzeiten, Temperaturen und Geräte sind lediglich Empfehlungen. Sie werden in unserem Haus ermittelt. Bitte beachten Sie, dass bei Verwendung anderer Gerätetypen individuelle Abweichungen möglich sind.

	Wasserbad 90°C		Mikrowelle 1.800 W		Kombidämpfer 160°C (TH)/99°C (ND)	
	(P)	(GG)	(P)	(GG)	(P)	(GG)
Suppen klar	8 Min.	15 Min.	40 Sek.	-	8 Min. (ND)	15 Min. (ND)
Suppen gebunden	12 Min.	18 Min.	50 Sek.	-	12 Min. (ND)	18 Min. (ND)
Tafelfertige Saucen	5-6 Min.	15 Min.	30 Sek.	-	5-6 Min. (ND)	15 Min. (ND)
Grundsaucen/Fonds	5-6 Min.	15 Min.	30 Sek.	-	5-6 Min. (ND)	15 Min. (ND)
Pastasaucen	12 Min.	18 Min.	50 Sek.	-	12 Min. (ND)	18 Min. (ND)
Fleisch	15 Min.	25 Min.	-	-	15 Min. (ND)	25 Min. (ND)
Geflügel	15 Min.	25 Min.	-	-	15 Min. (ND)	25 Min. (ND)
Fisch	12 Min.	20 Min.	-	-	12 Min. (ND)	20 Min. (ND)
Lasagne	-	-	-	-	15 Min. (TH)	25-28 Min. (TH)
Pastagerichte	10 Min.	12 Min.	30 Sek.	-	10 Min. (ND)	12 Min. (ND)
Gemüse	8 Min.	12 Min.	30 Sek.	-	8 Min. (ND)	12 Min. (ND)
Kartoffeln	8 Min.	15 Min.	30 Sek.	-	8 Min. (ND)	15 Min. (ND)
Gratin	-	-	40 Sek.	-	15 Min. (TH)	25-28 Min. (TH)
Reis-/Teigwaren	8 Min.	12 Min.	30 Sek.	-	8 Min. (ND)	12 Min. (ND)

(P) Portionsbeutel (GG) Großbindebeutel (ND) Nassdampf (TH) Trockenhitze

## Zertifizierungen

Die Block Menü GmbH ist wiederholt durch unabhängige IFS Auditoren mit dem IFS Food Zertifikat ausgezeichnet worden. Der heutige International Feature Standard Food (IFS Food) wurde 2003 als International Food Standard von Vertretern des europäischen Lebensmitteleinzelhandels definiert und dient der Sicherheit und Qualität bei der Produktion von Lebensmitteln.

Die Anforderungen wurden vom HDE (Deutscher Einzelhandelsverband) und der FDE (Fédération des Entreprises du commerce et la Distribution) definiert.

Der IFS baut auf die bekannte Qualitätsmanagementnorm ISO 9001:2000 auf, beinhaltet allerdings zusätzlich die Grundsätze des HACCP inklusive des Umgangs mit Allergenen.

Die Anforderungen des IFS an die gute Herstellungspraxis in der Produktion (Reinigung, Desinfektion, Schädlingsbekämpfung, Wartung, Instandhaltung und Schulung) sind umfassender als die gesetzlichen Vorgaben. Die Block Menü GmbH hat den IFS-Standard Version 5 auf höherem Niveau bestanden und verpflichtet sich im Sinne unserer Kunden der stetigen Verbesserung. Gern lassen wir Ihnen unser aktuelles IFS Food Zertifikat auf Anfrage zu kommen.

## BIO

Die erzielte BIO Zertifizierung erlaubt uns, Menükomponenten nach den Anforderungen des ökologischen Landbaus in Einklang mit der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 herzustellen und als solche zu kennzeichnen.



# Garantieerklärung | Lieferbedingungen

## Garantieerklärung

- Wir verzichten auf Zusatzstoffe wie künstliche Aromen und Farbstoffe, Geschmacksverstärker und den unnötigen Einsatz von Konservierungsstoffen.
  - Bei einigen Produkten wie z.B. gepökelte Fleischprodukte (Speck, Schinken und Wurst) ist es jedoch nicht möglich auf den Einsatz von Nitritpökelsalz zu verzichten.
  - Seit dem Jahr 2010 warnt die Europäische Union vor den Einsatz von künstlichen Farbstoffen wie z.B. Tartrazin oder Chinolingelb. Im Sinne unserer Kunden verzichten wir auf den Einsatz der Farbstoffe gemäß Verordnung (EG) Nr. 1333/2008.
  - Soweit möglich stellen wir unser Produkte glutenfrei her.
- Wir garantieren, dass alle Produkte konventionell aus besten Rohstoffen und unter besonders hygienischen Bedingungen hergestellt werden. Wir stellen dies sicher durch unsere betriebseigene Qualitätssicherung sowie durch unabhängige Kontrollen.
- Alle Frischeprodukte sind mindestens 10 Tage haltbar. Unsere Tiefkühlprodukte erhalten Sie mit einer Restlaufzeit von 3 Monaten.

## Liefer- und Zahlungsbedingungen

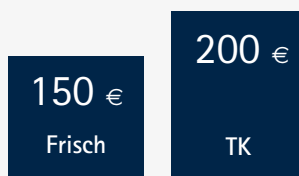
- Alle Preise verstehen sich netto. Die Rechnungen sind ohne Abzug innerhalb von 14 Tagen nach Rechnungsdatum zahlbar. Bis zur vollständigen Bezahlung bleibt die Ware unser Eigentum.
- Bei Bestellung bis 12.00 Uhr erfolgt die Anlieferung von Frischware werktags innerhalb von 48 Stunden, bei Tiefkühlware innerhalb von 72 Stunden nach Ihrer Bestellung. Auf Wunsch veranlassen wir gerne Samstags- und Terminzustellungen. Die anfallenden Kosten werden in Rechnung gestellt. Inselbelieferungen sind hiervon ausgenommen. Bitte nennen Sie uns eine Anlieferadresse auf dem Festland. Bei Bedarf organisieren wir gerne auch den Transport auf die Insel. Die anfallenden Kosten müssen wir jedoch in Rechnung stellen.
- Verspätete Anlieferungen, Fehlmengen sowie Transportschäden können nur anerkannt werden, wenn sie bei Warenannahme auf dem Ablieferrnachweis und Lieferschein vermerkt sind. Rück- oder Weitersendung beanstandeter Ware darf nur nach Rücksprache mit uns vorgenommen werden.
- Im Übrigen weisen wir auf die ausführlichen Liefer- und Zahlungsbedingungen auf der Rückseite unserer Rechnungsformulare hin.

### Frachtfreigrenze bei getrennter Anlieferung pro Auftrag (Frisch/TK)

1. Reine Fleischbestellung  
Frachtfrei ab 40 kg

2. Reine Block Menü Bestellung  
Frachtfrei ab

3. Block Menü und Fleischbestellungen



Wird mit Block Menü Artikeln der Mindestbestellwert von FRISCH 150 €/TK 200 € erreicht, liefern wir Ihnen Fleisch aus unserer Block House Fleischerei, **egal wie viel**, frachtfrei/ frei Haus.

Liegt der Bestellwert unter der Menge, müssen wir Ihnen einen Frachtkostenanteil von 30 € berechnen.

Das Block Menü FRISCHE SIEGEL



- ✓ OHNE Zusatz von Glutamat
- ✓ OHNE künstliche Aromen
- ✓ OHNE künstliche Farbstoffe



Block Menü GmbH | Ernst-Litfaß-Str. 1 | 19246 Zarrentin  
Telefon +49 (0)38851 92 -100 oder Fax: -109  
E-Mail: [info@block-menue.de](mailto:info@block-menue.de)  
[www.block-menue.de](http://www.block-menue.de)

Ein Unternehmen der Block Gruppe