



Frische Küche



LIEFERPROGRAMM

2026



Frische Küche

„DIE GARNITURKÜCHE WAR DER
SCHLÜSSEL ZUM ERFOLG.
EIN DURCHBRUCH IN SACHEN
SYSTEMATISIERUNG!“



„IM BLOCK HOUSE-
ONLINESHOP KÖNNEN SIE
MEINE GASTRO-BIBEL FÜR
20 EURO ERWERBEN.“

Eugen Block

EUGEN BLOCK
GASTRONOM DES JAHRES 2014



INHALT

Unsere Gastronomiekompetenz	4
Die BLOCK HOUSE Fleischerei	5
Consommés und Suppen	8
Kalte Saucen	10
Warme Saucen	11
Hauptgerichte	14
Steaks, Burger und Spezialitäten	20
Fisch	25
Beilagen	26
Desserts	29
Allgemeines	31

Erläuterungen

-
- ❄ Tiefgekühlte Produkte 🌱 Vegetarische Produkte 🌿 Vegane Produkte ✂ Glutenfreie Produkte 🚫 Laktosefreie Produkte
⊗ Portionsbeutel tiefgefroren, Großgebinde frisch

GASTRONOMIEKOMPETENZ: NEUES DENKEN HAT ZUKUNFT

Aus der Gastronomie sind Convenience-Produkte heute kaum noch wegzudenken. Doch wie bekommt man eine hochwertige Frischeküche und eine erfreuliche Gewinnmarge zusammen? Nur durch neues Denken: statt selber kochen lieber kochen lassen und sich aufwendige Investitionen und Arbeitsschritte ersparen. Das schafft einerseits Luft für eigene Kochkreativität, andererseits wird ein sicheres Fundament für gute Wirtschaftlichkeit geschaffen. So hat das neue Denken Vorteile für Gäste und Gastronomen. Ihm gehört die Zukunft.

VIELE SAGEN, MAN KÖNNE NUR EIN EXZELLENTER
KOCH ODER EIN ERFOLGREICHER GASTRONOM
SEIN. MIT UNS KÖNNEN SIE BEIDES!



Beste Qualität, hochgelobt von Deutschlands Köchen

Viele erfolgreiche Gastronomiebetriebe in Deutschland und Europa setzen seit Jahren 100-prozentig auf die Qualität von Block Menü. Unsere jährliche IFS-Food-Zertifizierung ist uns dabei Anerkennung und Ansporn zugleich. Ein weiterer Grund für hohe Kundenzufriedenheit sind sicherlich unsere Produktionsprozesse: Alle Rohwaren sind mittels SAP-System zu 100 Prozent rückverfolgbar, computergesteuerte Anlagen arbeiten portionsgenau, Gramm für Gramm. So sorgt Block Menü bei hoher Qualität auch für Sicherheit und Zuverlässigkeit.

WIR KOCHEN SO WIE SIE, NÄMLICH KLASSISCH –
NUR UNSERE TÖPFE SIND EIN WENIG GRÖßER.

Gastronomiekompetenz

Block Menü bringt Vorteile bei Qualität, Frische, Wirtschaftlichkeit und Sicherheit für alle Typen der Gastronomielandschaft. Ob Hotellerie, Systemgastronomie oder auch traditionelle Gastronomie, das überlegene Block Menü System hat den großen Vorteil, vielfältig und individuell für alle Gastronomiekonzepte genau die richtige Lösung zu bieten. Damit können Sie Ihre Gäste effizient und gewinnbringend köstlich verwöhnen.

DIE BLOCK HOUSE FLEISCHEREI

Mehr erfahren:
www.block-fleischerei.de

Die BLOCK HOUSE Fleischerei steht für die Auswahl, den Einkauf und den speziellen Zuschnitt von hochwertigem Rindfleisch sowie die exakte Produktion von Steaks, Burger-Pattys und Carpaccio. Wir bieten höchstmögliche garantierte Qualität zum besten Preis, was uns zu einem festen Partner der Hotellerie und Gastronomie sowie des Caterings werden ließ.



Die richtige Verarbeitung von Fleisch ist hohe Handwerkskunst und unbedingte Voraussetzung für die Qualität des Endprodukts. Dabei steht Sorgfalt bei der Verarbeitung des Rindfleisches im Mittelpunkt. Die Portionierung erfolgt zum Teil von Hand, aber überwiegend durch den Einsatz modernster Technik. Zur Sicherung von Qualität und Haltbarkeit wird das Fleisch nach der Bearbeitung vakuumiert verpackt.

UNSER EIGENES AUFZUCHTPROGRAMM AUS NORDDEUTSCHLAND



Schon über 10 Jahre betreiben wir aus leidenschaftlicher Überzeugung ein eigenes regionales Rinderaufzuchtprogramm mit Uckermärker- und Angus-Rindern. Neben unseren ausgewählten Rassen ermöglichen die günstigen Wetterbedingungen in Norddeutschland eine lange Weidehaltung, was dem Rindfleisch eine feine Marmorierung verleiht und es außergewöhnlich zart und saftig schmecken lässt.

Nachhaltigkeit als Philosophie

Unser Engagement in der Region ist ein wesentlicher Beitrag für den Erhalt der Rinderrassen Uckermärker und Angus. Die Wertschöpfung verbleibt in der Region und schafft Arbeitsplätze vor Ort. Der Nachhaltigkeitsgedanke geht aber noch sehr viel weiter: Das natürliche, gentechnikfreie Futter wird ebenfalls in der Region angebaut, was Transportwege auf ein Minimum reduziert.



Tierwohl – konsequent umgesetzt

Unsere eigenen Anforderungskriterien (über-)erfüllen bereits seit 2014 die heutigen Standards, die sich z. B. in den Bedingungen zur Einhaltung der Haltungsform 3 wiederfinden:

- ✓ Aufzucht auf norddeutschen Höfen
- ✓ Muttergebundene Kälberaufzucht in Weidehaltung
- ✓ Großzügige und offene Stallhaltung auf Stroh
- ✓ Gentechnikfreie Futtermittel (ohne Soja) aus der Region
- ✓ Maximale Tiertransportzeit 4 Stunden
- ✓ Faire Vergütung der Landwirte



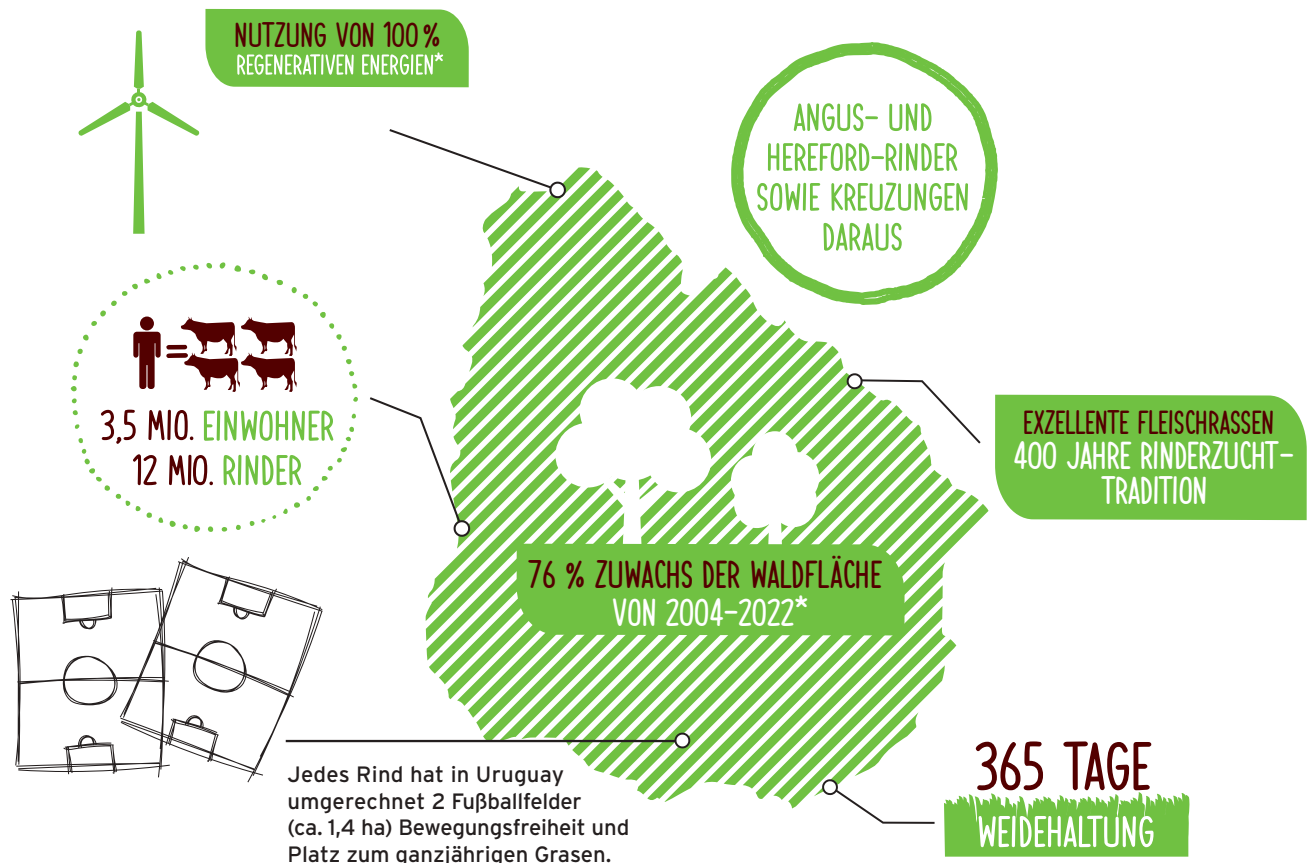
Mehr zum
Rinderaufzuchtprogramm

URUGUAY ÜBERRASCHT NACHHALTIG



URUGUAY – FREI, BODEN-
STÄNDIG UND STOLZ
AUF SEINE LANGJÄHRIGE
RINDFLEISCHTRADITION.

*Quelle: Uruguayisches Ministerium für Viehwirtschaft, Landwirtschaft, Fischerei



URUGUAY

BLOCK HOUSE SPEZIAL-TRIM



Spezial-Zuschnitt: von uns „steak-ready“ definiert – ermöglicht Ihnen die direkte Verarbeitung und nahezu 100 % Steak-Ausbeute.



ROASTBEEF Mittelstück



ROASTBEEF Spezial-PAD



RINDERFILET Mittelstück



STEAKHÜFTE geteilt

Exzellentes Rindfleisch verlangt nach einem perfekten Cut, der auch individuelle Wünsche berücksichtigt und das Beste aus dem Rind herausholt. Der typische BLOCK HOUSE Trim hat im Vergleich zum German Trim oder zum Continental Trim bereits viele Vorteile. Er ist besser pariert und minimiert Abschnitte. Dies ergibt eine maximale Kalkulationssicherheit, garantiert eine optimale Steakausbeute und schenkt Ihnen wertvolle Zeit bei der Verwendung und Zubereitung.

IHRE VORTEILE



Akkurater, immer gleicher Zuschnitt



Genaues Stückgewicht pro Portion



Zeitsparend, da vorportioniert



Optimale Preiskalkulation



Beste, gleichmäßiger Reifegrad

Consommés und Suppen



CONSOMMÉS

Rinderconsommé

Die fein abgestimmte Rinderconsommé verleiht Gerichten in der feinen Küche Tiefe und Geschmack. Sie ist eine hochwertige Grundlage für vielfältige Anwendungen wie Suppen und Saucen und eignet sich ideal für klare Brühen mit feiner Einlage

☼	☼	☼	24 x	200 g	2110 000
			5 x	2.000 g	2210 001

Tomatenconsommé

Mit Gin, Wacholderbeeren und Basilikum

☼	☼	☼	24 x	200 g	2110 003
			5 x	2.000 g	2210 004

Steinpilzconsommé

Unsere klare Steinpilzconsommé besticht durch ihren natürlichen, intensiven Pilzgeschmack. Sie ist ideal für klare Suppen mit feiner Einlage und dient zugleich als aromatische Basis für vielseitige Anwendungen

☼	☼	☼	24 x	200 g	2110 011
			5 x	2.000 g	2210 012

SUPPEN

Gulaschsuppe

Mit Paprika und Rindfleischwürfeln, kräftig abgeschmeckt



☼	☼	☼	24 x	200 g	1110 024
			5 x	2.000 g	1210 025

Bull Soup

Unser Klassiker, mit Fleisch- und Gemüseeinlage



☼	☼	☼	24 x	200 g	2110 009
			5 x	2.000 g	2210 010

Hühnerbouillon

Klassisch-klare Suppe mit Fleisch- und Gemüseeinlage

☼	☼	☼	24 x	200 g	2110 046
			5 x	2.000 g	2210 021

Hummer-Bisque

Klassische Cremesuppe aus gerösteten Hummerschalen, mit Sahne und Weißwein verfeinert

☼	☼		24 x	200 g	2110 043
			5 x	2.000 g	2210 003

Krabbensuppe

Von Nordseekrabben, mit Weinbrand verfeinert

☼	☼		24 x	200 g	2110 013
			5 x	2.000 g	2210 023

Maritime Fischsuppe

Leicht tomatisiert, mit hochwertiger Einlage aus Fischen und Meeresfrüchten

☼	☼		24 x	200 g	2110 125
---	---	--	------	-------	----------

Bouillabaisse

Leicht tomatisiert und gebunden, aus Fisch- und Krustentierfond mit Fenchel




☼	☼		24 x	200 g	2110 015
---	---	--	------	-------	----------



TOPFRISCH UND DABEI REZEPTGENAU.




Cocos-Curry-Suppe

Exotisch-thailändische Suppe mit Gemüse- und Hähnchenfleischeinlage




 24 x 200 g 2110 038
 5 x 2.000 g 2210 022




Broccolicremesuppe

Aus Broccoli und Sahne




 24 x 200 g 2110 005
 5 x 2.000 g 2210 039





Paprika-Schmand-Suppe

Fruchtig-aromatisch aus roten Paprika mit feinen Raucharomen




 24 x 200 g 2110 127
 5 x 2.000 g 2210 122

Tomatensuppe

Fruchtig aus Tomaten, mit rustikalen Tomatenstücken und Basilikum





 24 x 200 g 2110 057
 5 x 2.000 g 2210 000




Kartoffelsuppe

Rahmsuppe mit frischem Gemüse und Bauchspeck


 24 x 200 g 1110 020
 5 x 2.000 g 1210 021

Minestrone

Italienische Gemüsesuppe mit Basilikumpüree und kalt gepresstem Olivenöl




 24 x 200 g 1110 018
 5 x 2.000 g 1210 019

Französische Zwiebelsuppe

Auf Basis einer kräftigen Gemüsebouillon, mit reichlich frischen Zwiebeln und feiner Kräuternote




 24 x 200 g 2110 031

Kalte Saucen



DRESSINGS, KALTE SAUCEN UND DIPS

American Dressing Cremig-mild mit Dill, Estragon und Petersilie	  	5 × 1.000 ml	1219 010
French Dressing Cremig-pikant mit Joghurt, Senf, Knoblauch und Kräutern	 	5 × 1.000 ml	1219 012
Italian Dressing Klassiker aus Öl, Essig, mit grünen Oliven und Basilikum	  	5 × 1.000 ml	1219 014
Balsamico-Olivenöl-Dressing Mit gereiftem Balsamico und kalt gepressten Ölen	 	5 × 1.000 ml	1219 006
Caesar Dressing Mit Rapsöl, geriebenem Grana Padano und Knoblauch		5 × 1.000 ml	1219 021
Kräuter-Senf-Vinaigrette Leicht gebundenes, süßsäuerliches Dressing mit dezenter Kräuternote	  	5 × 1.000 ml	1219 036
Sour Cream Unser Klassiker mit feinen Kräutern – bekannt aus den BLOCK HOUSE-Restaurants. Perfekt zu Brot oder als Begleiter zu Kartoffeln	 	5 × 2.000 g	1219 002
Knoblauchbrottaufstrich Auch zum Braten, Würzen und Verfeinern	  	5 × 2.000 ml	1219 004
Barbecue-Steak-Sauce Klassisch-pikant, mit Honig abgerundet	 	6 × 500 g	1219 003
Kräuter-Knoblauch-Butter Kräuterbutter mit erlesenen Kräutern	  	10 × 500 g	2719 006
Chili Cheese Sauce Cremig-schmelzend und mit aromatischen Jalapeños verfeinert. Ideal für Burger, Loaded Fries oder Sandwiches		5 × 1.000 g	1219 218
Burger Sauce Für den klassischen „Hamburger“ mit Zwiebeln, Ketchup, Gewürzgurken, veganer Creme und Petersilie	  	12 × 250 ml 5 × 2.000 g	1219 167 1219 164

Remouladensauce

Klassisch mit Gewürzgurken und Zwiebeln

6x 500 g 1219 086

Steak-Tatar-Würzsauce

Würzige Sauce zum Marinieren des BLOCK HOUSE
Steak-Tatars, 30 g pro 70-g-Portion

60x 30 g 2119 019
10x 250 g 2219 102

Vitello-tonnato-Würzsauce

Cremige Sauce aus Schmand und Thunfisch,
mit Kapern abgerundet

6x 250 g 2219 132

Warme Saucen

GRUND- UND GARNITURSAUCEN



Kalbsjus

UNSERE NUMMER 1!

Grundsauce, klassischer Röstansatz aus Kalbsknochen,
fertig abgeschmeckt

12x 60 g 2115 079
5x 2.000 g 1215 001

Kalbsrahmsauce

Auf Basis einer kräftigen Kalbsjus, mit mildem
Rahm abgeschmeckt

12x 60 g 2115 166
5x 2.000 g 2215 200

Demi-Glace

Grundsauce, klassischer Röstansatz, leicht gebunden

5x 2.000 g 1215 000





Gemüsevelouté

Die Basis für Ihre veganen Saucen und Suppen

❄️	🌿	🚫	🔗	24 x	80 g	2115 182
				5 x	2.000 g	2215 230

Fischvelouté

Grundsauce aus Weißfischkarkassen mit Weißwein und Sahne

❄️	🚫			12 x	80 g	2115 075
				5 x	2.000 g	1215 002

Pfefferrahmsauce

Unsere Demi-Glace, mit Rotwein, Sahne und Weinbrand verfeinert, grüner Pfeffer als Einlage

❄️	🚫			24 x	60 g	2115 172
				5 x	1.000 g	1215 010

Beurre blanc

Schalotten-Weißwein-Reduktion, mit Weidebutter aufmontiert. Perfekt zu Fischgerichten, als Basis individueller Ableitungen und hervorragend zu Spargel!

❄️	🌿	🚫		24 x	80 g	2115 181
				5 x	1.000 g	2215 238

Portweinjus

Intensive und besonders aromatische Sauce auf Basis unserer Kalbsjus, servierfertig

❄️	🚫	🔗		24 x	80 g	2115 169
				5 x	1.000 g	2215 210

Pommery-Senfsauce

Klassisch mit grob gekörntem Senf und typischem Rahmcharakter. Ideal zu Fisch, Lamm oder kurz gebratenem Fleisch!

❄️	🚫			24 x	80 g	2115 042
				5 x	1.000 g	2215 011

Asiasauce Sweet Chili

Buttersauce, mit Ingwer, Chili und Sesamöl abgerundet

❄️	🌿			24 x	80 g	2115 173
				5 x	1.000 g	2215 024

Currysauce gelb

Fruchtig-currygelbe Sauce aus Fond und Kokosmilch mit Mango. Ideal für asiatische Wokgerichte!

❄️	🚫	🔗		24 x	80 g	2115 082
				5 x	1.000 g	2215 179

PASTASAUCCEN

Sugo di Peposo

Gewürfelte, aromatische Rinderhesse in kräftiger Rotwein-Pfeffer-Sauce. Ideal zu unseren Pastasorten

☼	☼	☼	24 ×	220 g	2121 247
			5 ×	2.000 g	2221 318

Sauce Bolognese

Klassisch, aus reinem Rindfleisch und Röstgemüse

☼	☼	24 ×	200 g	1115 026
		5 ×	2.000 g	1215 027

Tomatensauce

Aus Tomaten, mit Pesto und Olivenöl

☼		5 ×	2.000 g	1215 012
---	--	-----	---------	----------

Tomatensauce Toscana

Kräftige Sauce aus Tomaten, Thymian, Basilikum, Knoblauch, grünen und schwarzen Oliven

☼	☼	☼	24 ×	200 g	2115 013
			5 ×	2.000 g	2215 025

Gemüsebolognese

Fein gewürfeltes italienisches Gemüse und frische Kräuter in pulpigem Tomatensugo

☼	☼	☼	24 ×	200 g	1115 028
			5 ×	2.000 g	1215 029

Sauce Arrabbiata

Scharfer Sugo aus Tomaten, Zwiebeln und feinem Chili

☼	☼	☼	☼	24 ×	200 g	2115 022
				5 ×	2.000 g	2215 003

Gorgonzolasauce

Aus Gorgonzola, Sahne, Milch und Weißwein

☼	☼	24 ×	200 g	2115 014
		5 ×	2.000 g	2215 019

Sauce Carbonara

Herzhafte Pastasauce mit gebratenen Speckstreifen

☼	☼	24 ×	200 g	2115 056
		5 ×	2.000 g	2215 028

Riesengarnelen in Curry-Safran-Sauce

Riesengarnelenschwänze ohne Schale, sous vide gegart in einer Sauce aus Kokos, Curry und Safranfäden

☼	☼	12 ×	220 g	2122 005
---	---	------	-------	----------



Hauptgerichte

RIND

Rindergulasch ungarisch

Mit frischer Paprika, pikant gewürzt



12 x 250 g

2121 024

5 x 2.000 g

2221 027

Wiener Rindsgulasch

Mit der typischen Zwiebelbindung



12 x 250 g

2121 018

5 x 2.000 g

2221 000

Bœuf Bourguignon

Geschmorte Rindfleischwürfel mit Perlzwiebeln in Rotweinsauce



12 x 250 g

2121 080

5 x 2.000 g

2221 146

Rinderroulade

Große Rinderroulade, gefüllt mit Speck, Gurke und Zwiebeln, in herzhaft-kräftiger Sauce geschmort
(1 Roulade/Port. – 40 Rouladen/Karton)



12 x 250 g

2121 108

5 x 2.000 g

2221 122

Rindfleischröllchen

In kräftiger Rotweinsauce geschmort, mit Gurke, Speck und Zwiebeln gefüllt
(2 Röllchen/Port. – 70 Röllchen/Karton)



12 x 250 g

2121 026

5 x 2.000 g

2221 029

Rinderschmorbraten

Rindfleischscheiben in kräftiger Rotweinsauce
(2 Scheiben/Port. – 80 Scheiben/Karton)



12 x 250 g

2121 027

5 x 2.000 g

2221 030

Sauerbraten

Saftige Scheiben aus der Semerrolle, klassisch mariniert und zart-mürbe, in einer aromatisch ausgewogenen Sauce mit dunklem Rübensirup



12 x 300 g

2121 231

5 x 2.100 g

2221 294

Ochsenbacke

Ein Klassiker von Block Menü im frischen Gewand!
Sous vide gegart, jetzt noch zarter und aromatischer



12 x 250 g

2121 216

5 x 2.000 g

2221 282

Rindfleisch „Stroganoff“

Eine gute Portion kräftiger Rindfleischstreifen in klassischer Rahmsauce, mit Gewürzgurke und Champignons verfeinert



12 x 250 g

2121 029

5 x 2.000 g

2221 032

Onglet

Sous vide gegarte Rindfleischstücke vom Kronfleisch, mit edler Schokolade und altem Balsamico verfeinert



12 x 250 g

2121 033

5 x 2.000 g

2221 044



Tafelspitz

Klassisch zubereitet in einer Bouillon mit Gemüsestreifen, in Scheiben geschnitten (2-3 Scheiben/Port. – 80 Scheiben/Karton)

✱	✱	✱	12 x	250 g	2121 083
			5 x	2.000 g	2221 116

Roastbeef

Roastbeef zart marmoriert mit klassischem Fettdeckel, rosa, mit kräftigem Pfeffer, besonders zart durch Sous-Vide-Garung (1 Stück/Karton)

✱	✱	✱	ca.	2.000 g	2721 158
---	---	---	-----	---------	----------

Zwiebelrostbraten

Kernig-aromatisch geschmortes Rindfleisch in kräftiger Zwiebelsauce

✱	✱		12 x	250 g	2121 181
			5 x	2.000 g	2221 223

Beef Ribs

Sous vide gegarte, besonders saftige Rinderrippen in einer kernigen Marinade (3 Stück/Karton)

✱	✱	✱	ca.	4.200 g	2721 030
---	---	---	-----	---------	----------

Chili con Carne

Rindfleisch mit Bohnen, Mais, Zwiebeln, Tomaten und Paprika

✱	✱	✱	12 x	400 g	2110 014
			5 x	2.000 g	2210 005

KALB

Frikassee vom Kalb

Feinste Würfel, zart und saftig, in einer mit Kräutern parfümierten, klassisch hellen Sauce

❄️ 🍴 5 × 2.000 g 2221 205

Kalbsrahmgulasch

Feine Fleischwürfel und Champignons in einer Sauce aus Demi-Glace und Rahm

❄️ 🍴 12 × 250 g 2121 031
5 × 2.000 g 2221 035

Kalbfleischröllchen mediterran

Feine Kalbfleischröllchen, gefüllt mit Tomate und Mozzarella, in samtig-weißer Salbeisauce (2 Röllchen/Port. – 80 Röllchen/Karton)

❄️ 🍴 12 × 250 g 2121 119
5 × 2.000 g 2221 150

Ossobuco in Merlot

Sous vide gegarte Kalbshaxenscheibe mit Schmorgemüse in kräftiger Rotweinsauce

❄️ 🍴 🔄 12 × 400 g 2121 086

Kalbshaxenragout

Sous vide gegarte Würfel von der Kalbshaxe und Schmorgemüse in kräftiger Rotweinsauce mit mediterranen Kräutern

❄️ 🍴 🔄 12 × 250 g 2121 169
5 × 2.000 g 2221 182

Carne di Vitellone

Rosa sous vide gegartes Kalbfleisch mit feiner Kräuternote (5 Stück/Karton)

❄️ 🍴 🔄 ca. 6.250 g 2721 121

Kalbsschnitzel (paniert)

Roh, aus der Oberschale, gewürzt, massiert und paniert

DAS ORIGINAL AUS ÖSTERREICH

❄️ 🔄 3.000 g/Karton 5721 013
ca. 80 g
3.000 g/Karton 5721 014
ca. 180 g
3.000 g/Karton 5721 024
ca. 260 g



GEFLÜGEL



Hühnerfrikassee Zarte Hähnchenfleischwürfel, Spargel, Erbsen und Champignons in einer hellen Sauce, mit Zitronensaft verfeinert	✳️ ✂️	12 × 250 g 5 × 2.000 g	2121 017 2221 051
Hähnchengeschnetzeltes in Curry-Ingwer-Soubise Gebratene Hähnchenbrust in einer Curry-Soubise mit klassischer Zwiebelbindung	✳️ ✂️	12 × 250 g 5 × 2.000 g	2121 096 2221 127
Paprika-Zitronen-Hähnchen Gebratene, zarte Hähnchenstreifen in einer aromatischen Sauce aus Paprika, Zwiebeln und milder Zitrone	✳️ ✂️ 🔄	12 × 250 g 5 × 2.000 g	2121 182 2221 157
Coq au Vin Zarte, ausgelöste Hähnchenoberkeulen in Rotwein mit Speck und Perlzwiebeln, schonend sous vide gegart	✳️ ✂️ 🔄	12 × 250 g 5 × 2.000 g	2121 249 2221 018
Putenpfanne Gebratene Putenbruststreifen in roter Tikka- Masala-Sauce mit asiatischem Gemüse	✳️ ✂️	12 × 250 g 5 × 2.000 g	2121 014 2221 017
Hähnchenbrust in Pilz-Kräuter-Rahmsauce Zart und saftig gebratene Hähnchenbrust in einer hellen Rahmsauce, mit verschiedenen Pilzen der Saison und Kräutern verfeinert	✳️ ✂️	12 × 250 g 5 × 2.000 g	2121 160 2221 192
Entenbrust natur Schonend angebratene Entenbrust, zart und rosa, sous vide gegart, ca. 190 g (20 Stück/Karton)	✳️ ✂️ 🔄	ca. 3.800 g	2721 109
Hähnchenbrust natur Besonders saftig und zart durch Sous-Vide-Garung	✳️ ✂️ 🔄	5 × 10 × ca. 125 g ca. 6.250 g	2721 148
Maishähnchen suprême Zart mit Butter sous vide gegart, mit Haut und Flügelknochen	✳️ ✂️	12 × ca. 200 g ca. 2.400 g	2721 122

LAMM



Lammgulasch

In kräftiger Rosmarin-Thymian-Sauce geschmort,
mit Schalotten und Wurzelgemüse

❄️	🍴	🔪	12 x	250 g	2121 007
			5 x	2.000 g	2221 009

Lammhaxe mit Schmorgemüse

Mit Karotten- und Selleriewürfeln geschmorte
Lammhaxe in Lammjus, mit Kräutern abgerundet
(Fleischeinwaage ca. 350–450 g roh, 12 Port./Karton)

❄️	🍴	🔪	ca.	6.000 g	2721 011
----	---	---	-----	---------	----------

Lammcarré

Rosa gebraten, Rippen geputzt, zart und aromatisch
durch Sous-Vide-Garung
(Fleischeinwaage ca. 350–400 g, roh, 10 St./Karton)

❄️	🍴	🔪	ca.	3.500 g	2721 108
----	---	---	-----	---------	----------

SCHWEIN

Schweinemedallions in Champignonrahm

Zarte Medallions mit frischen Champignons in einer
Rahmsauce mit Rotwein und einer leichten Madeiranote
(3 Medallions/Port. – 120 Medallions/Karton)

❄️	🍴		12 x	250 g	2121 023
			5 x	2.000 g	2221 026

Schweinemedallions in Orangen-Pfeffer-Schmand

Zarte Schweinemedallions in einer
Orangenrahmsauce mit rosa Pfefferkörnern

❄️	🍴		12 x	250 g	2121 124
			5 x	2.000 g	2221 163

Rahmgeschnetzeltes „Züricher Art“

Feine Schweinefleischstreifen und frische
Champignons in rahmiger Sauce

❄️	🍴		12 x	250 g	2121 010
			5 x	2.000 g	2221 021

Königsberger Klopse in Kapernsauce

Saftig gesottene Fleischbällchen in einer
aromatischen Sauce mit feiner Kapernnote

❄️			12 x	300 g	2121 111
			5 x	2.000 g	2221 057

Schweineröllchen in Senfsauce

Mit Backpflaumen gefüllt, in dunkler Senfsauce
(2 Röllchen/Port. – 80 Röllchen/Karton)

❄️	🍴		12 x	250 g	2121 016
			5 x	2.000 g	2221 023

Schweinebraten in Bier-Senf-Sauce

Saftige Scheiben vom Kamm in kräftiger Sauce, mit grobem Senf abgeschmeckt
(2 Scheiben/Port. – 80 Scheiben/Karton)

✱	🔪	12 ×	250 g	2121 208
		5 ×	2.000 g	2221 267

Spareribs

Saftig, würzig-scharf mariniert, im Ofen gegrillt

✱	🔪	ca.	4.400 g	2721 001
---	---	-----	---------	----------

Spanferkelrollbraten

Feinwürzig, besonders saftig durch Sous-Vide-Garung. Kann kalt oder warm serviert werden, ca. 1.650 g (5 Stück/Karton)

✱	🔪	ca.	8.250 g	2721 040
---	---	-----	---------	----------

Schweineschnitzel (paniert)

Roh, aus dem Schweinelachs, gewürzt und paniert

✱	🔪	3.000 g/Karton	5721 012
		ca. 80 g	
		3.000 g/Karton	5721 008
		ca. 180 g	
		3.000 g/Karton	5721 045
		ca. 260 g	



Steaks, Burger und Spezialitäten

PRIME BEEF AUS SÜDAMERIKA



365 Tage Weidehaltung: bestes Steakfleisch von **Angus- und Hereford-Rindern** sowie Kreuzungen daraus, im Ursprung kontrolliert durch unsere Fleischexperten, die BLOCK HOUSE Quality-Scouts.



Mehr in unserer Imagebroschüre

Sie haben die Wahl: Premium BLOCK HOUSE Trim steht für optimale Steak-Ausbeuten oder unsere Spezialzuschnitte (Steak-ready) für eine direkte Verarbeitung und maximale Steakproduktion.



Roastbeef

Argentinien, o. Kette
Uruguay, o. Kette
Uruguay, Mittelstück
Uruguay, Spezial PAD



ca. 4.000 g	1012 1000
ca. 4.000 g	1013 1000
ca. 2.000 g	1013 1001
ca. 2.500 g	1013 1079



Rinderfilet

Argentinien, o. Kette 3/4 lbs.
Uruguay, o. Kette 3/4 lbs.
Argentinien, o. Kette 4/5 lbs.
Uruguay, o. Kette 4/5 lbs.
Uruguay, Mittelstück



ca. 1.500 g	1232 1000
ca. 1.500 g	1233 1000
ca. 2.000 g	1242 1000
ca. 2.000 g	1243 1000
ca. 750 g	1263 1000



Steakhüfte

Argentinien
Uruguay
Uruguay, gr. Muskel, Spezial
Uruguay, kl. Muskel, Spezial



ca. 2.300 g	1032 1000
ca. 2.300 g	1033 1000
ca. 1.300 g	1033 1001
ca. 600 g	1033 1002



Rib-Eye

Argentinien
Uruguay



ca. 2.000 g	1042 1000
ca. 2.000 g	1043 1000

Weitere Ursprünge und Teilstücke (frisch und gefroren) auf Anfrage erhältlich

STEAKS PORTIONIERT



Gastro-Single (EPTK) und Gastro-Multi-Pack (GMP)

Für die speziellen Anforderungen in der Gastronomie bieten wir unsere Restaurantverpackung, die frischen Gastro-Multi-Packs, sowie die einzeln vakuumierten und schockgefrosteten Steaks an.

Rumpsteak Aus dem herzhaften Rinderrücken, ein kerniges Steak, gut pariert, mit kleinem Fettrand	EPTK				10 × 180 g	1010 2181
					10 × 250 g	1010 2251
	GMP				180 g (4 × 3 St.)	1010 1180
					250 g (4 × 2 St.)	1010 1250
Filetsteak Geschnitten aus dem hochwertigsten Stück des Rindes, daher besonders zart und saftig	EPTK				10 × 180 g	1020 2180
					10 × 200 g	1020 2201
	GMP				10 × 250 g	1020 2250
					180 g (4 × 3 St.)	1020 1180
Huftsteak Aus dem Herz der Hüfte, fein marmoriert, mit kräftigem Geschmack	EPTK				10 × 180 g	1030 2181
					10 × 200 g	1030 2201
	GMP				10 × 250 g	1030 2251
					60 g (4 × 6 St.)	1030 1060
Rib-Eye-Steak Von der zarten Hochrippe, mit kleinem Fetttage, gut marmoriert, ein Genuss für Steakkennen	EPTK				180 g (4 × 3 St.)	1030 1180
	GMP				10 × 230 g	1040 2231
					10 × 250 g	1040 2251
Tomahawk-Steak, Irland Rib-Eye-Steak, einzeln verpackt, mit langem Rippenknochen	EPTK				10 × 350 g	1040 2351
					250 g (4 × 2 St.)	1040 1250
	GMP				350 g (2 × 2 St.)	1040 1350
T-Bone-Steak, Irland Bestens gereift, portioniert und einzeln verpackt	EPTK				ca. 1.000 g	1430 1002
Flank Steak Aus dem Bauchlappen geschnitten, kernige Faserstruktur und ein wunderbares Aroma	EPTK				10 × ca. 350–470 g	1210 2500
Flank Steak Aus dem Bauchlappen geschnitten, kernige Faserstruktur und ein wunderbares Aroma	TK				90 g (4 × 5 St.)	1583 2290

Weitere Cuts (frisch und gefroren) auf Anfrage erhältlich

BURGER UND WEITERE SPEZIALITÄTEN

Block Burger

Das Hamburger Original aus 100 % reinem Rindfleisch, im Biss wie ein Steak!

✱	✱	✱	100 x	62,5 g	1000 5062
			70 x	90 g	1000 5090
			50 x	125 g	1000 5125
			50 x	140 g	1000 5140
			40 x	180 g	1000 5180
			30 x	200 g	1000 5200
			30 x	225 g	1000 5225

Angus Burger

Hergestellt aus 100 % feinstem Angus-Fleisch

✱	✱	✱	40 x	160 g	1000 5160
			40 x	180 g	1000 5189
			30 x	200 g	1000 5210

Cheese Burger

Die innovative Sortimentsabrundung: außen Beef – innen Cheese

✱	✱		40 x	160 g	1000 5163
---	---	--	------	-------	-----------

Aus unserer eigenen Rinderaufzucht: Regional Burger

Hergestellt aus 100 % feinstem Uckermärker-Fleisch



✱	✱	✱	40 x	160 g	1000 5165
---	---	---	------	-------	-----------

Smash Burger

NEU

Extra flache Rindfleisch-Patties für köstliche Röstaromen: innen saftig – außen crunchy

✱	✱	✱	80 x	80 g	1000 5083
---	---	---	------	------	-----------

Protein Burger

NEU

Saftige, gewürzte Patties aus Rindfleisch mit pflanzlichem Eiweiß aus Ackerbohnen

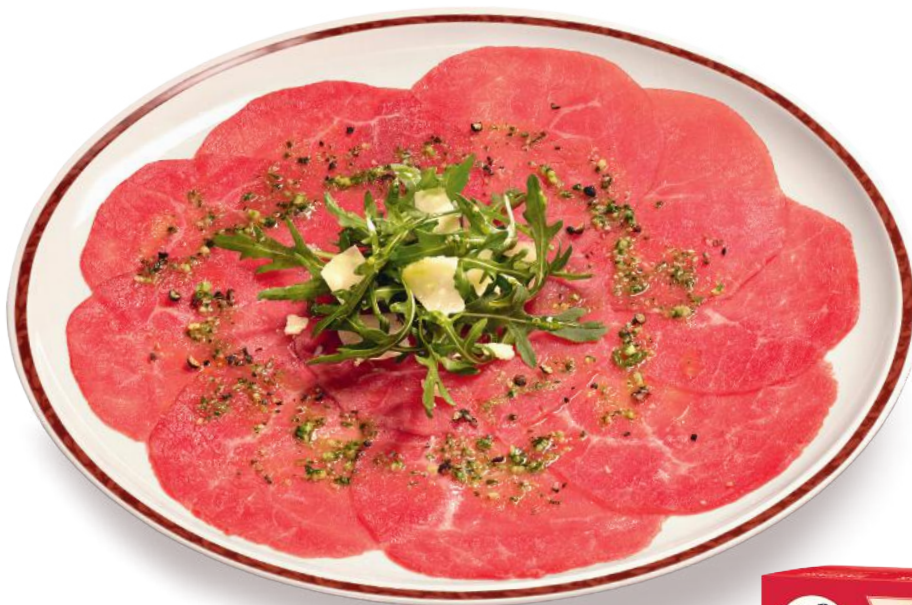
✱	✱	✱	50 x	125 g	1000 5121
---	---	---	------	-------	-----------

DEUTSCHLANDS BURGER-MARKE NR. 1*

BLOCK HOUSE IST MIT 43 % MARKTANTEIL MARKTFÜHRER.



* NielsenIQ,
TK Patties in LEH
o. Discounter,
YTD 29/09/2025



Pastrami mit BLOCK HOUSE Steak-Pfeffer

Aus saftiger Rinderbrust – gepökelt und geräuchert

– geschnitten

– am Stück

✱	✱	✱	10×	300 g	9000 2022
	✱	✱	ca.	1.000 g	9000 1132

Beef Bacon

Saftiger, rauchiger Bacon vom Rind

– geschnitten

– gewürfelt

✱	✱	✱	5×	300 g	9000 2300
			8×	1.000 g	9000 2011
✱	✱	✱	12×	250 g	9000 2250
			8×	1.000 g	9000 2012

Tatar vom Rind

Mageres Rindfleisch aus der Keule, direkt nach dem
Wolven portionsgerecht verpackt und schockgefroren

✱	✱	✱	40×	70 g	1001 0070
---	---	---	-----	------	-----------

Tatar-Box

Mageres, gewolfes Rindfleisch (70 g) mit perfekt
abgestimmter Sauce (25 g), jeweils einzeln
verpackt und schockgefroren

✱	✱	✱	10×	95 g	1001 0075
---	---	---	-----	------	-----------

Carpaccio vom Rind

Hauchdünn geschnitten, portionsweise entnehmbar

✱	✱	✱	10×	80 g	9000 2040
---	---	---	-----	------	-----------

Rinder-Filetgeschnetzeltes

Hergestellt aus bestem BLOCK HOUSE Filetfleisch

✱	✱	✱		4.500 g	1290 2045
---	---	---	--	---------	-----------

Rinder-Steakgeschnetzeltes

Hergestellt aus bestem BLOCK HOUSE Steakfleisch

✱	✱	✱		4.500 g	1320 2045
---	---	---	--	---------	-----------



Rinderfiletspieß

Rohe, ungewürzte Spieße aus bestem Rinderfilet

❄️ 🚫 🍴 15 × ca. 120 g 1290 2120

Rindfleischspieß „Gaucho“

Rohe, ungewürzte Spieße aus 100 % Steakfleisch

❄️ 🚫 🍴 20 × ca. 80 g 1320 2080

Rinderfiletspieß „Gaucho“

Rohe, ungewürzte Spieße aus Rinderfiletstreifen

❄️ 🚫 🍴 20 × ca. 80 g 1320 2090

Hamburger Spieße

Rohe, gewürzte Spieße aus bestem Rindfleisch

❄️ 🚫 🍴 30 × ca. 80 g 1000 5285

Hamburger Spieße „Red Pepper Flakes“

Rohe Spieße, mit roten Paprika-Flocken gewürzt

❄️ 🚫 🍴 30 × ca. 80 g 1000 5286

Rindergeschnetzeltes Philly Cheese

Rohes, mariniertes Rindergeschnetzeltes nach „Philly Cheese Art“

❄️ 🚫 🍴 30 × 160 g 1320 2160
5 × 1.500 g 1320 2155



Fisch



Lachsfilet in Limetten-Butter-Sauce

Pochiert in einer mit Weißwein verfeinerten hellen Rahmsauce mit feiner Limettennote (hergestellt mit 160 g rohem Lachsfilet)

❄️ 🍷 12 × 220 g 2122 084

Lachsfilet in Dill-Weißwein-Sauce

Saftig gegart in feinaromatischer Sauce (hergestellt mit 160 g rohem Lachsfilet)

❄️ 🍷 12 × 250 g 2122 083

Lachsfilet

Roh, mariniert mit wertvollem Rapsöl. Ideal für die Sous-Vide-Garung! (Fischeinwaage TK 160 g)

❄️ 🍷 🔄 12 × 180 g 2122 082

Zanderfilet

Roh. Ideal zum Braten! (Fischeinwaage TK 180 g)

❄️ 🍷 🔄 24 × 200 g 5122 033

Riesengarnelen in Curry-Safran-Sauce

Riesengarnelenschwänze ohne Schale, sous vide gegart in einer Sauce aus Kokos, Curry und Safranfäden

❄️ 🍷 12 × 220 g 2122 005

Riesengarnelen in Knoblauchsud

In Knoblauchcreme sous vide gegarte Garnelen (10 Stück/Beutel)

❄️ 🍷 🔄 12 × ca. 440 g 2722 003

Carpaccio von Lachs und Heilbutt

Hauchdünne Scheiben vom Lachs und Heilbutt mit Noriblatt, kreisförmig gelegt

❄️ 🍷 🔄 40 × 70 g 5122 057



Beilagen

GEMÜSE



Gemüse der Saison Drei verschiedene saisonale Gemüse, schonend in Weidebutter sous vide gegart		24 x 4 x	150 g 1.500 g	wechselnd wechselnd
Gartengemüse Kohlrabi und Karotten in feiner Rahmsauce mit Muskatnote	❄️ 🌿 🍷	24 x	150 g	2113 157
Blattspinat „Brasserie“ Zarter Blattspinat in einer leicht cremigen Sauce mit Zwiebeln, Knoblauch und Muskat	❄️ 🌿 🍷	24 x 5 x	150 g 1.000 g	2113 013 2213 014
Pilze in Kräutersauce Frische Pilze und Schalotten in einer Sauce mit feinen Kräutern	❄️ 🌿 🍷	24 x	150 g	2113 162
Grüne Bohnenvariation Eine Komposition aus Romanbohnen, Prinzessbohnen und Bohnenkernen mit Schalottenbutter, schonend sous vide gegart	❄️ 🌿 🍷	24 x 5 x	140 g 1.000 g	2113 143 2213 038
Broccoli-Bohnen-Erbсен Grünes, zartes, sous vide gegartes Gartengemüse	❄️ 🌿 🍷	24 x	150 g	2113 138
Ratatouille Von Zucchini, Aubergine, Zwiebel, Gemüse-paprika, Tomate, Kräutern und Knoblauch, schonend sous vide gegart	🌿 🍷 🍴	24 x 5 x	150 g 1.000 g	1113 105 1213 016
Champignons in Rahmsauce Frische Champignons in einer Sauce aus Schalotten und Sahne	🌿 🍷	24 x	150 g	1113 106
Asia-Gemüse-Mix Asiatische Gemüsemischung. Ideal für Wokgerichte!	❄️ 🌿 🍷 🍴	5 x	1.000 g	2213 023
Rote-Bete-Gemüse Würzig-fruchtig abgeschmeckt, schonend sous vide gegart	❄️ 🌿 🍷 🍴	24 x 5 x	150 g 1.000 g	2113 131 2213 155
Wirsinggemüse in Rahm Geschnittener Wirsing in fein gewürzter Rahmsauce	🌿 🍷	24 x 5 x	150 g 1.000 g	1113 107 1213 022
Apfelrotkohl Mit Butter verfeinert und mit Balsamico abgeschmeckt	❄️ 🌿 🍷	24 x 5 x	200 g 1.000 g	2113 132 2213 031

Sauerkraut, mild

Mild gesäuert und durch einen Schuss Sahne besonders aromatisch. Als klassischer Begleiter zu Rostbratwürstchen oder kreativ zum Fischfilet



24 ×	200 g	2113 133
5 ×	1.000 g	2213 020



KARTOFFELN UND GRATINS

Rosmarinkartoffeln

In Rosmarinbutter sous vide gegart



24 ×	110 g	1116 042
------	-------	----------

Gratin-Kartoffeln, Grundmasse

Mit Sahne und Zwiebeln gekocht



3 ×	1.500 g	1216 002
-----	---------	----------

Gratin-Kartoffeln, servierfertig

Fertig gegart, mit Käse gratiniert



24 ×	150 g	2116 024
3 ×	1.500 g	2516 001

Kartoffelgratin-Patty

Patty, fertig gegart. Ideal für Ihr Bankett!



50 ×	ca. 80 g	2616 003
------	----------	----------

Kartoffelstampf

Aus frischen Kartoffeln, mit Milch, Sahne und Weidebutter verfeinert



24 ×	200 g	2116 004
5 ×	1.000 g	2216 002

Kartoffel-Sellerie-Stampf

Aus frischen Kartoffeln und Sellerie gekocht, besonders würzig und geschmacksintensiv



24 ×	200 g	2116 033
5 ×	1.000 g	2216 014

Süßkartoffelpüree

Cremiges Püree, mit feinen Aromaten abgeschmeckt



24 ×	200 g	2116 006
5 ×	2.000 g	2216 010

Süßkartoffelrösti

Süßkartoffeln und Kartoffeln, feinstückig geraspelt und vorgebacken



100 ×	ca. 50 g	5616 005
-------	----------	----------

Kartoffelrösti/Reibekuchen

Tellerrösti, fertig gebraten. Perfekt zu Gulasch und Geschnetzeltem oder klassisch mit Apfelkompott, Zimt und Zucker



75 ×	60 g	5616 003
30 ×	180 g	5616 001

PASTA UND LASAGNE

Pasta Orecchiette

Kleine „Öhrchennudeln“, die durch ihre raue Oberfläche und Wölbung ideal die Sauce aufnehmen

❄️ 🌱 🍴 24 × 150 g 2120 111

Spaghettini classico

Hartweizennudeln

❄️ 🌱 🍴 12 × 200 g 2120 074

Tagliarini weiß

Weißer Bandnudeln mit Frischei, 4 mm

❄️ 🌱 🍴 12 × 150 g 2120 076
12 × 200 g 2120 039

Tagliarini grün

Grüne Bandnudeln mit Frischei, 4 mm

❄️ 🌱 🍴 12 × 200 g 2120 069

Pappardelle

Breite Bandnudeln mit Frischei, 18 mm

❄️ 🌱 🍴 12 × 200 g 2120 073

Penne

Hartweizennudeln

❄️ 🌱 🍴 12 × 200 g 2120 071

Fussiloni

Große Hartweizen-Spiralnudeln

❄️ 🌱 🍴 12 × 200 g 2120 072

Spätzle

Nach klassischem Rezept

❄️ 🌱 🍴 12 × 150 g 2120 092

Lasagne klassisch

À la Bolognese

❄️ 12 × 400 g 2120 053

Gemüselasagne mediterran

Mit Auberginen, Zucchini, Paprika und Tomaten

❄️ 🌱 12 × 350 g 2120 025

Lachs-Spinat-Lasagne

Lachs und cremiger Spinat – Schicht für Schicht ein Genuss!

❄️ 3 × 2.500 g 2522 009



REIS

Basmatireis

Klassisch gekochter Duftreis

☼ ☿ ☿ ☿ 24 × 140 g 2120 043

Langkorn-Wildreis-Mischung

Gegart mit Zwiebeln

☼ ☿ ☿ ☿ 24 × 140 g 2120 030

Gemüsereis

Körnig gekochter Reis mit Gemüsebrunoise

☼ ☿ ☿ ☿ 24 × 140 g 2120 057

Risotto

Cremig-aromatisches Risotto mit feiner Weißweinnote als Basis. Ob pur oder abgewandelt, immer ein sicherer Genuss!

☼ ☿ 24 × 200 g 2120 102
5 × 1.000 g 2220 020

Desserts



Tiramisu „klassisch italienisch“

Mit aromatisch getränkten Löffelbiskuits und zartcremigem Mascarpone

☼ 18 × 90 g 5614 050
(145 ml)
6 × 1.000 g 5714 001
(1.600 ml)

Mousse au Chocolat hell

Mit weißer Kuvertüre, Kakaobutter und Sahne

☼ ☿ 6 × 500 g 5414 029
(1.000 ml)

Mousse au Chocolat dunkel

Mit Zartbitterkuvertüre und Sahne

☼ ☿ 6 × 560 g 5414 030
(1.000 ml)

Crème Caramel

Der Dessertklassiker!

☼ ☿ ☿ 36 × 140 g 5614 081

Cheese Cake

Cremig-aromatisch auf Basis von Frischkäse, auf knusprigem Crumble-Boden

☼ ☿ 30 × 100 g 5114 038
(110 ml)

Nougat-Toffee-Creme

Geschichtetes Sahnedessert aus Nougat- und Toffee-Creme, Pralinen-Ganache und gehackten Erdnüssen, auch als Refill verwendbar

☼ ☿ 70 × 55 g 5614 063

Butterwaffel

Auf Gusseisen gebacken. Vielseitig einsetzbar als Dessert, Snack oder Frühstückskomponente!

❄️ 🌿 48 × 110 g 5114 041

Rote Grütze

Himbeeren, Brombeeren, rote und schwarze Johannisbeeren, Erd- und Stachelbeeren und Sauerkirschen

🌿 ❄️ 🍷 5 × 2.000 g 1214 007

Crêpe in Orangen-Caramel-Sauce

❄️ 🌿 24 × 120 g 2114 032

Schokoladensoufflé

Saftiger Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern aus dunkler Schokolade

❄️ 🌿 12 × 100 g 5114 039

Apfelstrudel

Aus hauchdünnem Wiener Strudelteig, mit frischen Äpfeln

❄️ 🌿 🍷 48 × 150 g 2114 010

Lasagne Nougat und Marzipan

Geschichtete Nougatcreme mit Blättchen aus Marzipan

❄️ 30 × 75 g 5614 062
(110 ml)
4 × 1.100 g 5714 002
(1.600 ml)

Schokoladensauce

Aus Vollmilch- und Bitterkuvertüre

❄️ 🌿 🍷 50 × 70 ml 2114 025

Vanillesauce

Gekocht aus Milch, Sahne, Zucker, Eigelb und echter Vanille

❄️ 🌿 🍷 50 × 70 ml 2114 026
6 × 500 ml 2214 017

Frühstücksmüsli

Aus Joghurt und Milch, mit Äpfeln, Honig, Haferflocken, Mandeln und Rosinen

❄️ 🌿 5 × 1.000 g 2299 001

Franzbrötchenmousse

Cremige Mousse von weißer Schokolade, Zimt und Karamell

❄️ 30 × 75 g 5614 084



Allgemeines

GARANTIEERKLÄRUNG

- Wir verzichten auf den unnötigen Einsatz von Azo-Farbstoffen, Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen.
 - Bei einigen Produkten wie z. B. gepökelten Fleischprodukten (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 dem 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.
 - Schon während der Produktentwicklung in unserem Haus versuchen wir auf den Einsatz von glutenhaltigen Produkten zu verzichten.
- 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 90 Tagen.

ZERTIFIZIERUNGEN



Die Block Menü GmbH ist durch unabhängige Auditoren mit dem IFS Food-Zertifikat ausgezeichnet worden. Der International Featured Standard Food (IFS Food) wurde 2003 erstmals definiert und dient seither mit stetig steigenden Ansprüchen der Sicherheit und Qualität bei der Produktion von Lebensmitteln. Der IFS Food baut auf der bekannten Qualitätsmanagementnorm ISO 9001 auf, beinhaltet allerdings zusätzlich lebensmittelbezogene Aspekte wie die Grundsätze des HACCP inklusive des Umgangs mit Allergenen.

Die Anforderungen des IFS Food an die gute Herstellungspraxis in der Produktion (Reinigung, Desinfektion, Schädlingsbekämpfung, Wartung, Instandhaltung und Schulung) sind umfassender als die gesetzlichen Vorgaben. Die Block Menü GmbH ist gemäß IFS Food zertifiziert und verpflichtet sich im Sinne ihrer Kunden zur stetigen Verbesserung. Gerne lassen wir Ihnen unser aktuelles IFS Food-Zertifikat auf Anfrage zukommen.

AUSGEZEICHNET

Wenn unsere Convenience-Produkte in Qualität und Geschmack überzeugen, sind Auszeichnungen für uns eine schöne Bestätigung und Motivation zugleich.



Für unser Produkt
„Knuspergarnelen“



Für unser Produkt
„Kalbstafelspitz“



Für unser Produkt
**„Blattspinat in
Erdnussauce“**



Für unser Produkt
**„Grünkohl-
cremesuppe“**



Für unser Produkt
**„Pinsa Spinat-
Hirtenkäse“**



Für unser Produkt
**„Veggie-Chicken
Saté Style“**



Für unser Produkt
„Lachsforelle“



Für unser Produkt
**„Entenkeule
klein, sous vide“**



Für unser Produkt
„Maultaschen“



Für unser Produkt
„Chicken Karaage“

Unsere Liefer- und Zahlungsbedingungen sowie die Regenerieranweisungen finden Sie unter www.block-menue.de



Frische Küche

RUFEN SIE UNS AN!

Unser Serviceteam informiert Sie gerne.
Unter 038851 92-100 sind wir für
Sie montags bis freitags in der Zeit von
08:00 bis 17:00 Uhr erreichbar.



Block Menü GmbH
Ernst-Litfaß-Str. 1
19246 Zarrentin

Tel.: +49 (0) 38851 92-100
Fax: +49 (0) 38851 92-109

bestellung@block-menue.de
www.block-menue.de

Gültig ab 1. März 2026