

Verbrauchertipp zum Erwärmen

- 1. Möglichkeit:** ca. 6 Stunden im Kühlschrank oder über Nacht auftauen, mit einem Küchenmesser die Folie aufschneiden.
In einen Topf oder Pfanne geben, wenn möglich Teflon beschichtet.
Bei Bedarf 1-2 Esslöffel Wasser dazugeben, langsam aufwärmen und umrühren sonst Anbrennfahr.
2. Möglichkeit: Die Speise gefroren in den Topf geben 1-2 Esslöffel Wasser hinzufügen. Deckel drauf, langsam erwärmen, viel umrühren.

Am wenigsten Qualitätsverlust (Geschmack und Vitamine) erhält man bei natürlicher Erwärmung im Topf.
Ich empfehle Möglichkeit 1
PS: Königsberger Klopse sollten Unbedingt über Nacht im Kühlschrank auftauen.



im

Weihenstephaner
Tanusstraße 46-48
65183 Wiesbaden

Phone +49-611-2059035
Fax +49-611-3354510

info@weihenstephaner-wiesbaden.de
www.weihenstephaner-wiesbaden.de

Preisliste 2022



EINTÖPFE
GOULASCH
TIEFGEKÜHLT
FÜR ZU HAUSE

Eintöpfe und Gulasch tiefgekühlt für zu Hause

Gulasch

Wiener Saftgulasch vom Rind
Single 380ml 13,50 €

Szegediner Gulasch vom Kalb
Single 380ml 13,50 €

Kalbsrahmgoulsch Züricher-Art
Single 380ml 15,00 €

Gerichte



Königsberger Klopse
in Weißwein-Kapernsauce
Single 380ml 12,50 €

Hühnerfrikassee
in Weißweinsauce mit frischen Champignons
Single 380ml 12,50 €

Rheinischer Sauerbraten
Single 380ml 13,50 €

Riesen-Kohlroulade
Für 2 Personen 950ml 22,00 €

Eintöpfe und Gulasch tiefgekühlt für zu Hause

Eintöpfe & Suppen

Erbsensuppe mit Mettwursteinlage
Single 380ml 7,00 €

Linsensuppe mit Mettwursteinlage
Single 380ml 7,00 €

Kartoffelsuppe mit Fleischwursteinlage
Single 380ml 7,00 €

Hühnersuppe
mit frischem Gemüse und Hörnchennudeln
Single 380ml 7,00 €

Goulaschsuppe
Single 380ml 9,50 €

Saucen

Bolognese Sauce
Single 380ml 10,00 €

Gemüse

Karotten-Lauch-Gemüse
Single 380ml 5,50 €

Bayrische Kartoffelknödel
4 Stück (frisch halb/halb) 6,00 €