

Artikelbezeichnung	Stück/ Gewicht	Karton- Inhalt	Faktor
--------------------	-------------------	-------------------	--------

Backwaren

Apfelstrudel (Strudelteig) gebacken	160 g	36 Port.	Stück
Apfelstrudel (Strudelteig) gebacken	300 g	40 Port.	Stück
Topfenrahmstrudel (Strudelteig) gebacken	160 g	36 Port.	Stück
Kirschrahmstrudel (Strudelteig) gebacken	160 g	36 Port.	Stück
Aprikosenrahmstrudel (Strudelteig) gebacken	160 g	36 Port.	Stück
Zwetschgenrahmstrudel (Strudelteig) gebacken	160 g	36 Port.	Stück

Apfelstrudel (Strudelteig) gezogen	2375 g	4 Stangen	kg
---	--------	-----------	----

Topfen-Rahmstrudel	1500 g	5 Stangen	kg
Topfenrahmstrudel mit Apfel (Milli-Rahmstrudel)	1500 g	5 Stangen	kg
Topfenrahmstrudel mit Aprikosen	1500 g	5 Stangen	kg
Topfenrahmstrudel mit Heidelbeeren	1500 g	5 Stangen	kg
Topfenrahmstrudel mit Birnen	1500 g	5 Stangen	kg

Zwetschgen-Rahmstrudel	1500 g	5 Stangen	kg
Aprikosen-Rahmstrudel	1500 g	5 Stangen	kg
Kirschen-Rahmstrudel	1500 g	5 Stangen	kg

Lebkuchenstrudel m. Kirschen (ab Dezember)	1500 g	5 Stangen	kg
Marzipan Nougat Strudel (Nach Mozart Art)	1000 g	6 Stangen	kg
Erdbeer/Rhabarberstrudel (Saison)	1200 g	5 Stangen	kg
Kartoffelstrudel, vegetarisch	1200 g	5 Stangen	kg
Kartoffel/Spargelstrudel (grüner Spargel)	1500 g	5 Stangen	kg
Kartoffel/Lachsstrudel	1500 g	5 Stangen	kg
Kartoffel/Schinkenstrudel	1500 g	5 Stangen	kg
Kartoffel/Bärlauchstrudel	1500 g	5 Stangen	kg
Gemüsestrudel, vegetarisch	1600 g	4 Stangen	kg
Spinatstrudel mit Hirtenkäse	1200 g	5 Stangen	kg

Apfelkücherl (im Bierteig)	ca. 35 g	6 kg	kg
Germknödel mit Powidl	230 g	30 Stück	kg
Dampfnudeln mit Ramerl (Kruste)	200 g	12 Stück	Stück
Kaiserschmarrn (mit Eischnee aufgeschlagen u. Rosinen)		5 kg	kg
Eierpfannkuchen ungezuckert	75 g	80 Stück	Stück
Eierpfannkuchen gezuckert	75 g	80 Stück	Stück
Eierpfannkuchen Quark/Rosinen	85 g	40 Stück	Stück
Eierpfannkuchen mit Kirschfüllung	85 g	80 Stück	Stück
Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung	85 g	80 Stück	Stück

Artikelbezeichnung	Stück/ Gewicht	Karton- Inhalt	Faktor
Brot / Crossaint			
Croissant "Eclat du Terroir" (vorgegart) Backzeit: 15 min. bei 180°C	80 g	60	Stück
Schokobrötchen (vorgegart) Backzeit: 15 min. bei 180°C	75 g	70	Stück
Roggenbrötchen (vorgebacken) Backzeit: 10 min. bei 200°C	45 g	60	Stück
Rosinenschnecke (vorgegart) Backzeit: 15 min. bei 180°C	105 g	60	Stück
Mini-Feingebäck Mischkiste (vorgegart) Backzeit: 13min. bei 170°C	30 g	135	Stück
Mini-Früchtekörbchen Mischkiste (vorgegart) Backzeit: 13min. bei 170°C	40 g	100	Stück
Rustikales Baguette (vorgebacken) Backzeit: 12 min. bei 210°C	250 g	40	Stück
Baguette "Express" (vorgebacken) Backzeit: 4 min. bei 230°C	250 g	35	Stück
Maxi- Fusette (vorgebacken) Backzeit: 7 min. bei 200°C	80 g	50	Stück
Früchtebrot (vorgebacken) Backzeit: 18 min. bei 190°C	180 g	20	Stück
Hamburger - Brötchen für 125 g	60	60	Stück
Hamburger - Brötchen für 180 g	5 - inch	24	Stück