



# Tiefkühlmarkt

**8 Vorsuppen**

**54 Menüs**



Genießen Sie unsere  
**Menüauswahl!**

Fruchtige Tomatencremesuppe



Nr. **13701**

Schwäbische Flädlesuppe



Nr. **13705**

## Vorsuppen

Klare  
Festtagssuppe



Nr. **13707**

Frühlingsuppe  
mit Nudeln



Nr. **13708**

Kartoffelcremesuppe  
mit Petersilie



Nr. **13712**

Kürbis-  
Karottensuppe



Nr. **13710**

Brokkolicremesuppe



Nr. **13718**

Rinderkraftbrühe  
mit Eierstich



Nr. **13729**



**Klopse "Königsberger Art"** vom Rind und Schwein in Kapernsoße mit Salzkartoffeln

Nr. **5004**



**Vier Rostbratwürstchen "Fränkische Art"** vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree

Nr. **5016**



**Leberklöße auf Bayrisch Kraut** mit Stampfkartoffeln

Nr. **5028**



**Gefüllte Kohlroulade** vom Schwein und Rind in Bratensoße mit Salzkartoffeln

Nr. **5045**



**Bratwurst** vom Schwein und Rind in Bratensoße mit Salzkartoffeln

Nr. **5056**



**Hackbraten** vom Rind und Schwein mit Gemüseeinlage in herzhafter Soße mit Erbsen und Knöpfle-Spätzle

Nr. **5061**



**Mini-Hacklets** vom Rind und Schwein  
in Soße dazu Kohlrabi-Möhren-  
Gemüse und Spätzle

Nr. **5076**



**Deftiges Schweinegulasch** in  
kräftiger Soße mit Rotkohl und  
Stampfkartoffeln

Nr. **5103**



**Schweinegulasch in dunkler Soße**  
mit Gemüse "Leipziger Allerlei"  
und Kartoffelklöße

Nr. **5134**



**Kasselerbraten** auf Sauerkraut  
mit Kartoffelpüree

Nr. **5137**



**Spießbraten** vom Schwein, in einer  
herzhaften Zwiebel-Senfsoße, dazu  
Rotkohl und Stampfkartoffeln

Nr. **5165**



**Paniertes Schweineschnitzel** mit  
grünen Bohnen und Rahmkartoffeln

Nr. **5169**



**Zartes Schweinegulasch**  
"Jäger Art", dazu Spätzle



**Rheinischer Sauerbraten** in Soße  
mit Rotkohl und Kartoffelklöße



**Zartes Rindfleisch** in Meerrettichsoße  
mit Petersilienkartoffeln



**Zartes Rindergeschnetzeltes** in  
Champignonsoße, dazu  
Kartoffel-Möhrenstampf



**Spaghetti Bolognese** mit  
Hackfleischsoße vom Rind  
und Schwein



**Rahmchampignons** mit Spätzle



## Käsespätzle "Allgäuer Art"

Nr. **5389**



## Panierte Fischfrikadelle mit Rahmspinat und Kartoffelpüree

Nr. **5465**



## Gebackene Filetstücke vom Alaska-Seelachs mit Gartengemüse und Kartoffelpüree

Nr. **5474**



## Paniertes Alaska-Seelachsfilet (aus Filetblöcken portioniert) in einer milden Senfsoße, dazu Salzkartoffeln

Nr. **5481**



## Dänischer Pfannkuchen gefüllt mit Roter Grütze in Vanillesoße

Nr. **5522**



## Hausgemachte Erbsensuppe mit Bockwurst vom Schwein

Nr. **5613**



**Gebratene Hähnchenbrust** in  
Cremesoße mit Möhrengemüse  
und Stampfkartoffeln

Nr. **5704**



**Hühnerfrikassee** mit Langkornreis

Nr. **5706**



**Gebratene Hähnchenkeule**  
in Soße mit Möhren und Spätzle

Nr. **5707**



**Hähnchenfilets** in feiner  
Sauerrahmsoße mit Sommergemüse  
und Stampfkartoffeln

Nr. **5759**



**Hähnchenfilets** in einer  
Curry-Fruchtsoße mit Reis

Nr. **5794**



**Putengulasch** in einer Rahmsoße  
mit Gemüse "Leipziger Allerlei"  
und Salzkartoffeln

Nr. **5795**



**Fleischklößchen** vom Rind und Schwein  
in einer Soße mit Champignons, dazu  
buntes Gemüse und Spiralnudeln

Nr. **13001**



**Zwei Rinderfrikadellen** in dunkler  
Bratensoße mit Apfelrotkohl  
und Kartoffelpüree

Nr. **13080**



**Frikadelle** vom Rind und Schwein in  
Champignon-Rahmsoße mit  
Gartengemüse und Salzkartoffeln

Nr. **13098**



**Rahmgeschnetzeltes** vom Schwein  
mit Gartengemüse und  
Petersilienkartoffeln

Nr. **13124**



**Schweinebraten** "Altdeutsche Art"  
mit Blumenkohl in Soße und  
Petersilienkartoffeln

Nr. **13158**



**Schweinegulasch** "Hausfrauen Art"  
mit feinem Blumenkohl  
und Salzkartoffeln

Nr. **13164**



**Schweineschnitzel "Cordon bleu"**  
mit buntem Mischgemüse "naturell"  
und Kartoffelwürfeln in Käsesoße

Nr. **13182**



**Schweineschnitzel** in Rahmsauce  
dazu Erbsen und Fingermöhren  
und Spätzle

Nr. **13189**



**Rinderroulade "Hausfrauen Art"** in  
herzhafter Bratensoße mit Apfelrotkohl  
und Salzkartoffeln

Nr. **13221**



**Rinderschmorbraten** in kräftiger Soße  
mit grünen Bohnen und Speckklößen

Nr. **13240**



**Rindersaftgulasch** in herzhafter Soße,  
dazu Spätzle

Nr. **13249**



**Zartes Gulasch** vom Rind in  
Champignonsoße, dazu Gemüse  
"Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße

Nr. **13263**



**Gedünstetes Lachsfilet** in Gurken-Rahmsoße dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln

Nr. **13411**



**Scholle "Finkenwerder Art"** garniert mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln

Nr. **13427**



**Zarte Hähnchenfilets** in herzhafter Pilzsoße mit Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln

Nr. **13458**



**Süßer Kirschmichel** mit Vanillesoße

Nr. **13509**



**Hausgemachter Kaiserschmarrn** mit Apfel-Rosinen-Kompott

Nr. **13522**



**Nudeln in Rahmsoße** mit Lauch und herzhaftem Schinken

Nr. **13551**



**Gefüllter, vegetarischer Strudel**  
auf Gemüsebett dazu Kartoffelwürfel  
und Soße à la Hollandaise

Nr. **13561**



**Feine Gemüseauswahl** mit  
Soße à la Hollandaise  
und Frühlingspüree

Nr. **13594**



**Buntes Spargelgemüse-Ragout**  
in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln

Nr. **13599**



**Herzhafter Linseneintopf**  
"Hausfrauen Art" mit deftiger  
Bauernwurst vom Schwein

Nr. **13641**



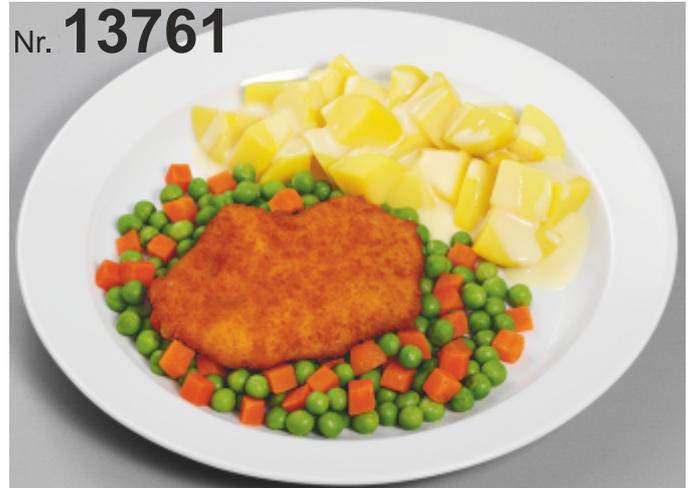
**Zarte Hähnchenfilets** in Kräuter-  
Sauerrahmsoße dazu eine  
Gemüsemischung und Salzkartoffeln

Nr. **13758**



**Putenschnitzel** mit Erbsen und  
Möhren, dazu Kartoffelwürfel  
in Käsesoße

Nr. **13761**



# Zubereitung:

So einfach kommen jeden Tag  
leckere Menü-Ideen auf den Tisch.



## Heißluftofen:

Heißluftofen auf 150°C vorheizen. Die tiefgekühlte, verschlossene Menü- oder Suppenschale auf den Rost (mittlere Schiene) stellen.

Die genauen Backzeiten/ -temperaturen hängen vom jeweiligen Ofentyp ab.

**Menüschale:** ca. 40 - 45 Minuten

**Suppenschale:** ca. 20 - 25 Minuten

Ist die Aufbereitungszeit beendet, lassen Sie die Schalen noch  
5 - 10 Minuten im geschlossenen Backofen.

## Mikrowelle (800 Watt):

Vorsuppen (Seite 2) 5 - 6 Minuten

Menüs (Seite 3-7) Achtung: **Aluschale - nicht für die Mikrowelle - nur Backofen**

Menüs (Seite 8-11) 10 - 15 Minuten

Fischmenüs ca. 15 Minuten (ausgenommen panierte Fischmenüs ca. 13 Minuten)

Pfannkuchen und Süßspeisen 5 - 8 Minuten

Vor der Zubereitung in der Mikrowelle: An jeder Seite eine Ecke öffnen.

Bei einer Mikrowelle mit einer anderen Geräteleistung als 800 Watt, verkürzen bzw.  
verlängern sich die angegebenen Zubereitungszeiten entsprechend.

Wenn das Menü fertig ist, lassen Sie das Menü noch einen Moment  
im Gerät stehen.

**Vorsuppen** Seite 2 13701-13729 1 Vorsuppe 2,19 € ab 6 Vorsuppen 2,09 €

**Menüs** Seite 3-7 5004-5795 1 Menü 5,99 € ab 6 Menüs 5,49 €

**Menüs** Seite 8-11 13001-13761 1 Menü 7,99 € ab 6 Menüs 7,49 €

  
**Tiefkühlmarkt**

Einzelhandel Großhandel

[www.tiefkuehlmarkt.de](http://www.tiefkuehlmarkt.de)

Trier - Eurener Str. 141 ☎ 88 88 7

Wir sind für Sie da:

Montag von 17 - 18 Uhr  
**Dienstag** bis Freitag von 9 - 18 Uhr  
Samstag von 9 - 13 Uhr