



FERTIGGERICHTE
PIATTI PRONTI



FERTIGGERICHTE
PIATTI PRONTI

PASTA UND NUDELGERICHTE | PRIMI PIATTI

298

PASTA UND NUDELGERICHTE
PRIMI PIATTI



Stück
Pezzi



Gewicht
Peso



MikrowelleTemperatur/
Ofentemperatur
Temperatura forno
micronde/forno



Garzeit
Tempo di
cottura (min)



4



300



750W



5/6m



CANNELLONI MIT RICOTTA UND
SPINAT
CANNELLONI RICOTTA E SPINACI

BC8409



4



300



750W



5m



GNOCCHI ALLA SORRENTINA

BC8410



4



300



750W



5/6m



GNOCCHI MIT KÄSE
GNOCCHI AI FORMAGGI

BC8421



LASAGNE EMILIANE

BC8472



8



350



750W



5m



4



300



750W



4/5m



SPECK UND BRIE -RAVIOLI MIT
BUTTER UND SALBEI
LUNETTE SPECK E BRIE CON BURRO
E SALVIA

BC8426



PASTA MIT LACHS
MEZZE PENNE AL SALMONE

BC8422



4



300



750W



4/5m



PENNE ALL'AMATRICIANA

BC8407



PENNE ALL'ARRABBIATA

BC8405



SPAGHETTI MEDITERRANEI

BC8403



TAGLIATELLE MIT PILZE
TAGLIATELLE AI FUNGHI

BC8417



RISOTTO MIT PILZE
RISOTTO AI FUNGHI

BC8411



SPAGHETTI ALLA CARBONARA

BC8454



TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

BC8406



SAHNE-SCHINKEN-TORTELLINI
TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO

BC8402





AUBERGINEN ALLA PARMIGIANA
MIT PARMESAN
MELANZANE ALLA PARMIGIANA

BC8427



PANIERTES HÜHNERFLEISCH MIT
OFENKARTOFFELN
COTOLETTA DI POLLO CON PATATE AL
FORNO

BC8429



TROFIE AL PESTO

BC8390



BACALÀ ALLA VICENTINA

DM005



CANNELLONI MAGER
CANNELLONI DI MAGRO

DM007



LASAGNE MIT SPARGEL
LASAGNE AGLI ASPARAGI

DM012



LASAGNE MIT RADICCHIO
LASAGNE AL RADICCHIO

DM009





LASAGNE ALLA BOLOGNESE

DM001



AUBERGINEN ALLA PARMIGIANA
MELANZANE ALLA PARMIGIANA

DM004



ARTISCHOCKE LASAGNE
LASAGNE AI CARCIOFI

DM010



LASAGNE MIT PILZEN
LASAGNE AI FUNGHI

DM011



RISOTTO MIT STEINPILZEN
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

SCOTTIR001



KÄSE UND RADICCHIO-RISOTTO
RISOTTO PROVOLA E RADICCHIO

SCOTTIR003



RISOTTO MIT SPARGEL
RISOTTO AGLI ASPARAGI

SCOTTIR010



SAFRANRISOTTO
RISOTTO ALLO ZAFFERANO

SCOTTIR009





4



300



750W



5-7m



GEMÜSERISOTTO
RISOTTO ALLE VERDURE

SCOTTIR011



MEERESFRÜCHTE-RISOTTO
MIT TOMATEN
RISOTTO DI MARE AL POMODORO

SCOTTIR007P



4



300



750W



5-7m



BC8409 - Frische Eierteig-
nodeln gefüllt mit Ricotta und
Spinat mit Beschamel.
Pasta fresca all'uovo con ripieno
a base di ricotta e spinaci con
besciamella.

BC8410 - Hartweizennudeln
mit Tomaten und Mozzarella.
Pasta di semola di grano duro
con pomodoro e mozzarella.

BC8421 - Kartoffel-Gnocchi
mit Käse und Gorgonzola.
Gnocchi di patate con formaggi
e gorgonzola.

BC8472 - Frische Eiernudeln
mit Fleischsoße und Bechamel.
Pasta fresca all'uovo con ragù
di carne e besciamella.

BC8426 - Frisches Eierteig-
nodeln gefüllt mit Speck und Brie
mit Butter und Salbei.
Pasta fresca all'uovo con ripieno
a base di speck e brie con
burro e salvia.

BC8422 - Hartweizennudeln
mit geräuchertem Lachs und
frischem Lachs.
Pasta di semola di grano duro
con salmone affumicato e salmo-
ne fresco.

BC8407 - Hartweizennudeln
mit Speck, Zwiebeln, Käse.

Pasta di semola di grano duro
con pancetta affumicata, cipol-
la, pecorino.

BC8405 - Hartweizennudeln
mit Tomatensauce, Zwiebeln
und Chili.

Pasta di semola di grano duro
con polpa di pomodoro, cipolla
e peperoncino.

BC8411 - Reis mit Pilzen und
Steinpilzen.

Riso con funghi champignon e
funghi porcini.

BC8454 - Eierteignudeln mit
einer Sauce aus Bauchspeck,
Eier und Schafskäse.
Pasta all'uovo con salsa alla
pancetta, uova e pecorino
romano.

BC8403 - Hartweizennudeln
mit Tomatensauce mit Kir-
schtomaten und Basilikum.
Pasta di semola di grano duro
con salsa al pomodoro con
pomodorini ciliegia e basilico.

BC8417 - Eiernudeln mit Pilzen
und Steinpilzen.
Pasta all'uovo con funghi cham-
pignon e funghi porcini.

BC8406 - Eiernudeln mit
Fleischsauce.
Pasta all'uovo con ragù di

carne.

BC8402 - Frische Eiernudeln
mit Fleischfüllung mit Sahne
und Schinken. Pasta fresca
all'uovo con ripieno a base di
carne con panna e prosciutto
cotto.

BC8390 - Hartweizennudeln
mit Basilikum, Grana Padano
und Pecorino romano.
Pasta di semola di grano duro
con basilico, grana padano e
pecorino romano.

BC8427 - Auberginen mit
Tomatensauce und Käse.
Melanzane con polpa di pomo-
doro e formaggi.

BC8429 - Hühnerschnitzel mit
Kartoffeln.
Cotoletta di pollo con patate.

DM005 - Hauptgericht mit
getrocknetem Stockfisch,
Sardinen, Milch und Grana
Padano.

Secondo piatto a base di stoc-
cafisso, sardine, latte e Grana
Padano.

DM007 - Vorspeise mit Lasa-
gneblättern gefüllt mit Spinat
und Ricotta, mit Beschamel-
sauce.

Primo piatto a base di sfoglia

di pasta ripiena di spinaci e
ricotta,
coperta da besciamella.

DM012 - Vorspeise mit Lasa-
gneblättern mit Spargeln und
Beschamel.
Primo piatto a base di sfoglia di
pasta condita con asparagi e
besciamella, a strati sovrappo-
sta.

DM009 - Vorspeise mit
Lasagneblättern gefüllt mit
rotem Radicchio, Salami und
beschamel.

Primo piatto a base di sfoglia
di pasta condita con radicchio
rosso,
pasta di salame, e besciamella,
a strati sovrapposta.

DM001 - Vorspeise aus Lasa-
gneblättern mit Fleischragù aus
Schwine- und Rindfleisch, Gra-
na Padano und Beschamel.
Primo piatto a base di sfoglia di
pasta condita con ragù di carne
bovina e suina, Grana Padano
e besciamella, a strati sovrappo-
sta.

DM004 - Vorspeise mit Auber-
ginen und Mozzarellascheiben
mit Tomaten, geschichtet.
Primo piatto a base di melan-
zane e fette di mozzarella con
pomodoro, a strati sovrapposta.

DM010 - Vorspeise aus
Lasagneblättern mit Arti-
schockenherzen, Grana
Padano und Beschamel.
Primo piatto a base di sfoglia
di pasta condita con cuore di
carciofi, Grana Padano e be-
sciamella, a strati sovrapposta.

DM011 - Vorspeise aus Lasa-
gneblättern mit Pilzen, Grana
Padano und Beschamel.
Primo piatto a base di sfoglia
di pasta condita con funghi,
Grana Padano e besciamella, a
strati sovrapposta.

SCOTTIR001 - Gekochter
Carnaroli Reis mit Steinpilzen,
Butter und Grana Käse.
Riso carnaroli già cotto con
funghi porcini, burro e formag-
gio grana.

SCOTTIR003 - Gekochter
carnaroli Reis mit Provola-Käse
und Radicchio.
Riso carnaroli già cotto con
provola radicchio.

SCOTTIR010 - Gekochter
Carnaroli Reis mit Spargel.
Riso carnaroli già cotto con
asparagi.

SCOTTIR009 - Carnaroli-Reis
mit Safran.
Riso carnaroli allo zafferano.

SCOTTIR011 - Carnaroli
Gemüsereis mit Karotten,
Erbsen und Zucchini mit Butter
und Grana Padana.
Riso carnaroli alle verdure
con carote, piselli e zucchini.
Aggiunta di burro e grana
padano.

SCOTTIR007P - Gekochter
Carnaroli Reis mit geschälten
Pazifikgarnelen, Sahne, Toma-
tensauce, Extrakt von Schalen-
tieren und Brandy.
Riso carnaroli già cotto con
scampi del Pacifico sgusciati,
panna, polpa di pomodoro,
estratto di crostacei e brandy.

