

**Bestellnummer-Beispiele**

LU-VTAR-423 Karotten-Kartoffel-Pfanne

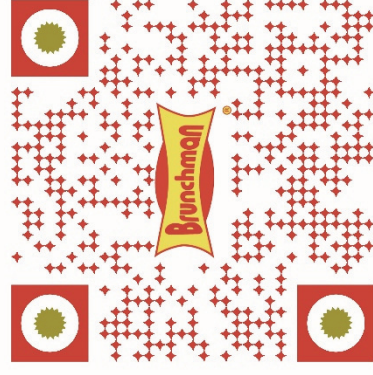
LU-PAMT-835  
LU-FLRI-681Mit Rind gefüllte Tortelloni in Tomaten-Sahne-Soße  
Rinder-Rouladen an Pfeffersoße, dazu Salzkartoffeln**Täglich 3 verschiedene Mittagsgerichte im Lieferprogramm  
Hier keine Mindestbestellmenge – siehe Frühstückservice****INDIVIDUAL-LUNCH-CATERING** nach Wahl möglich bei minimum 6 Stück je Bestellnummer  
**Wir unterbreiten Ihnen gern ein Angebot – Preis abhängig von der Gesamtmenge aller Lunch-Gerichte****INDIVIDUAL-LUNCH-CATERING** nach Wahl möglich bei minimum 6 Stück je Bestellnummer  
**Wir unterbreiten Ihnen gern ein Angebot – Preis abhängig von der Gesamtmenge aller Lunch-Gerichte**

Brunchman NR	VEGANE GERICHTE
LU-VEGA-101	Couscous mit Gemüse und Kichererbsen
LU-VEGA-102	Vegane Pasta in Zitronensoße
LU-VEGA-103	Cremige Brokkoli-Nudeln
LU-VEGA-104	Vegane Nudelpfanne mit Gemüse
LU-VEGA-105	Schupfnudel-Gemüsepfanne
LU-VEGA-106	Gemüse-Frikadelle mit Reis in Tomatensoße
LU-VEGA-107	Tomatenreis mit mediterranem Gemüse
LU-VEGA-108	Spaghetti mit Cocktailtomaten und Spinat in Tomatensoße
LU-VEGA-109	Gemüsepfanne mit Basmati-Reis
LU-VEGA-110	Gemüsetopf mit roten Linsen und Kartoffeln
LU-VEGA-111	Gemüsereis mit Falafel
LU-VEGA-112	Pasta nach Küchenchefwahl in Kürbissoße
LU-VEGA-113	Gemüsepfanne mit roten Linsen
LU-VEGA-114	Rigatoni mit Avocado in Tomatensoße
LU-VEGA-115	Gemüsepfanne mit Schupfnudeln
LU-VEGA-116	Rote Linsen-Curry mit Kokosmilch und Reis
LU-VEGA-117	Kichererbsen-Kürbispfanne
LU-VEGA-118	Gebratene Nudeln mit Gemüse in Sojasoße
LU-VEGA-119	Vegane Kichererbsen-Kürbispfanne
Brunchman NR	VEGETARISCHE GERICHTE
Brunchman NR	NUDELN
FARFALLE	
LU-VTAR-151	Farfalle mit Frühlingsgemüse in Sahne-Soße
GEBRATENE NUDELN	
LU-VTAR-161	Gebratene Nudeln mit Gemüse in Sojasoße, pikant zubereitet
GNOCCHI	
LU-VTAR-171	Gnocchi Sorrentina in Tomatensoße mit Mozzarella, Grana Padano und Basilikum
KÄSEPÄTZLE	
LU-VTAR-181	Käsepätzle
LU-VTAR-182	Käsepätzle mit frischem Gemüse
LASAGNE	
LU-VTAR-191	Gemüse-Lasagne (mit Zucchini, Aubergine, Paprika)
NUDELAUFLAUF	
LU-VTAR-301	Brokkoli-Nudelauf
LU-VTAR-302	Brokkoli-Nudelauf mit Spinat
LU-VTAR-303	Gnocchi-Auflauf mit Spinat
PENNE	
LU-VTAR-311	Penne mit in Olivenöl geschwenktem Grillgemüse
LU-VTAR-312	Penne mit Honigtomaten, Spinat und frischen Champignons in Tomatensoße
LU-VTAR-313	Penne mit Brokkoli in Sahnesoße
RAVIOLI	
LU-VTAR-321	Ravioli mit in Olivenöl geschwenktem mediterranem Gemüse

RIGATONI	
LU-VTAR-331	Rigatoni mit Spinat in Ricottacreme
LU-VTAR-332	Rigatoni mit Gemüse in Tomatensoße
SCHUPFNUDELN	
LU-VTAR-341	Schupfnudeln mit Mozzarella & Cocktailtomaten in Tomaten-Sahne
SPAGHETTI	
LU-VTAR-351	Spaghetti mit Honigtomaten, Spinat & Champignons, Tomatensoße
LU-VTAR-352	Spaghetti Napoli in feiner Tomatensoße
LU-VTAR-353	Spaghetti al Pesto in hausgemachter Basilikumpesto-Soße
LU-VTAR-354	Spaghetti Kürbis.Carbonara
LU-VTAR-355	Spaghetti mit Spinat in Ricotta-Creme
TAGLIATELLE	
LU-VTAR-361	Tagliatelle Mediterraneo mit Cocktailtomaten, Mozzarella und Rucola getoppt von Grana Padano
LU-VTAR-362	Tagliatelle ‚Verde‘ mit Spinat in Tomaten-Spinat-Soße
TAGLIOLINI	
LU-VTAR-371	Tagliolini ‚Porcini‘. Bandnudeln mit Steinpilzen in Rahmsauce
TEIGTASCHEN	
LU-VTAR-381	Käse überbackene mit Gemüse gefüllte Teigtaschen
TORTELLONI	
LU-VTAR-391	Spinat gefüllte Tortelloni in Tomaten-Sahne-Soße
LU-VTAR-392	Spinat-Gemüse gefüllte Tortelloni in Tomatensoße
LU-VTAR-393	Gemüse gefüllte Tortelloni in Tomatensoße
LU-VTAR-394	Gemüse gefüllte Tortelloni in Tomaten-Sahne-Soße
DIVERSE	
LU-VTAR-401	Lazy Pasta mit Frischkäse, Mozzarella und Cocktail-Tomaten
LU-VTAR-402	Pasta Mista. Kombi aus Spaghetti Napoli und Tagliatelle verde mit Pesto Rosso.von Grana Padano getoppt
LU-VTAR-403	Parmigiana di Melanzane. Panierte Auberginenscheiben in Tomatensoße überbacken mit Grana Padano
LU-VTAR-404	Pasta nach Wahl des Küchenchefs mit Zucchini in super-cremiger Fetasoße
LU-VTAR-405	Pasta Zucchini-Carbonara
LU-VTAR-406	Pasta mit Erbsen in hausgemachtem Basilikum-Pesto
Brunchman NR GEMÜSE	
LU-VTAR-421	Parmigiana di Melanzane. Panierte Auberginenscheiben in Tomatensoße, mit Grana Padano überbacken
LU-VTAR-422	Gemüse-Gulasch mit Basmati-Reis
LU-VTAR-423	Kartoffel-Karotten-Pfanne
LU-VTAR-424	Gemüsepfanne mit Basmati-Reis
LU-VTAR-425	Gemüse-Frikadellen mit Reis in Tomatensoße
LU-VTAR-426	Gebratenes Gemüse mit Bratkartoffeln. Dazu Joghurt-Quark-Dip
LU-VTAR-427	Gemüsetopf mit roten Linsen, Kartoffeln und Reis
LU-VTAR-428	Gemüsepfanne mit Nudeln
LU-VTAR-429	Mit Gemüse und Reis gefüllte Aubergine und Paprika
LU-VTAR-430	Thai-Curry mit Gemüse und Basmati-Reis

**BRUNCHMAN®**

Der zuverlässige Frühstücks-Lieferservice aus Rödermarkt für Firmen in Frankfurt und Rhein-Main

Carl-Zeiss-Straße 4  
63322 Rödermark (Ober-Roden)☎ 06074 – 407 31 40  
☎ 0160 – 9480 55 95Ihre eMail-Bestellung bitte an  
[bestellung@brunchman.com](mailto:bestellung@brunchman.com)Fragen zum Lunch & Catering-Service, Anfragen  
[lunch@brunchman.com](mailto:lunch@brunchman.com)  
[catering@brunchman.com](mailto:catering@brunchman.com)Allgemeine eMails, Anfragen bitte an  
[info@brunchman.com](mailto:info@brunchman.com)Besuchen Sie uns im Internet  
[www.brunchman.com](http://www.brunchman.com)

**Bestellnummer-Beispiele**  
 LU-VTAR-423 Karotten-Kartoffel-Pfanne

LU-PAMT-835 Mit Rind gefüllte Tortelloni in Tomaten-Sahne-Soße  
 LU-FLRI-681 Rinder-Rouladen an Pfeffersoße, dazu Salzkartoffeln

**Täglich 3 verschiedene Mittagsgerichte im Lieferprogramm**  
**Hier keine Mindestbestellmenge – siehe Frühstückservice**

**INDIVIDUAL-LUNCH-CATERING** nach Wahl möglich bei minimum 6 Stück je Bestellnummer  
**Wir unterbreiten Ihnen gern ein Angebot – Preis abhängig von der Gesamtmenge aller Lunch-Gerichte**

**INDIVIDUAL-LUNCH-CATERING** nach Wahl möglich bei minimum 6 Stück je Bestellnummer  
**Wir unterbreiten Ihnen gern ein Angebot – Preis abhängig von der Gesamtmenge aller Lunch-Gerichte**

LU-VTAR-431	Rote Linsen in Currysoße, dazu Salzkartoffel
<b>Brunchman NR</b>	<b>REIS</b>
LU-VTAR-441	Tomatenreis mit mediterranem Gemüse
LU-VTAR-442	Reis gefüllte gelbe und rote Paprika in Kräutersoße, Joghurt
LU-VTAR-443	Gemüsereis mit Falafel
LU-VTAR-444	Reis mit Süßkartoffel, Kichererbsen & Gemüse in Kokosmilch, pikant
LU-VTAR-445	Rote Linsen-Curry mit Reis
<b>Brunchman NR</b>	<b>OFENKARTOFFELN</b>
LU-VTAR-451	Ofenkartoffeln mit Spinat, im Ofen mit Schafskäse überbacken
LU-VTAR-452	Mit Käse überbackene Ofen-Kartoffeln und Spinat
LU-VTAR-453	Mit Käse überbackene Ofen-Kartoffeln
LU-VTAR-454	Ofenkartoffeln mit Sauerrahm und Gemüse
<b>Brunchman NR</b>	<b>SÜSSKARTOFFELN</b>
LU-VTAR-461	Süßkartoffeln mit Kichererbsen, Gemüse und Nudeln
<b>Brunchman NR</b>	<b>REIS</b>
LU-VTAR-471	Reis mit Süßkartoffeln, Kichererbsen und Gemüsen in pikanter Kokosmilch-Soße
LU-VTAR-472	Reis mit Paprika in Kräutersoße, Joghurt
<b>Brunchman NR</b>	<b>WEITERE VEGETARISCHE GERICHTE</b>
LU-VTAR-481	Couscous mit Gemüse und Kichererbsen
LU-VTAR-482	Käse überbackene Enchilada mit Mexiko-Gemüse und Reis
LU-VTAR-483	Omelette gefüllt mit Gemüse
LU-VTAR-484	Burrito ‚Veggie‘ (Spinat) überbacken mit Sour-Creme. Dazu Mexiko-Reis
<b>Brunchman NR</b>	<b>PASTA-SPECIALS</b>
LU-VTAR-491	Pasta Mista. Kombi aus Spaghetti Napoli und Tagliatelle verde mit Pesto Rosso von Grana Padano getoppt
LU-VTAR-492	Trio di Pasta. Kombination aus Spaghetti Napoli, Tagliatelle ‚Verde‘ und Tagliatelle ‚Bianca‘ getoppt von Grana Padano
<b>Brunchman NR</b>	<b>GEFLÜGEL-GERICHTE</b>
<b>Brunchman NR</b>	<b>HUHN</b>
<b>HÄHNCHENSCHNITZEL</b>	Hähnchenschnitzel ‚Funghi‘ mit frischen Champignons in Rahmsoße, Spätzle
LU-GFLÜ-501	Hähnchenschnitzel an Rahmsoße, Spätzle
LU-GFLÜ-502	Hähnchenschnitzel an Rahmsoße, Spätzle
LU-GFLÜ-503	Hähnchen-Pusztaschnitzel an Paprikasoße, Bratkartoffeln mit Zwiebeln
LU-GFLÜ-504	Hähnchenschnitzel ‚Wiener Art‘ mit Bratkartoffeln (mit Zwiebeln)
LU-GFLÜ-505	Hähnchenschnitzel ‚Pizaiaola‘. An tomatisierter Pizaiaola-Soße u.a. aus Oliven, Paprika, frischen Champignons, dazu Tagliatelle
LU-GFLÜ-506	Hähnchenschnitzel ‚Bolognese‘. An Rinderhackfleisch-Soße, begleitet von Fusilli
LU-GFLÜ-507	Hähnchenschnitzel ‚Madagaskar‘ an Pfefferrahmsoße begleitet von Bratkartoffeln
LU-GFLÜ-508	Hähnchenschnitzel an hausgemachter frischer Grüner Soße, dazu Salzkartoffeln

<b>HÄHNCHEN-GESCHNETZELTES</b>	
LU-GFLÜ-521	Hähnchen-Geschnetzeltes in Paprikasoße, Reis
LU-GFLÜ-522	Zürcher Geschnetzeltes vom Hähnchen mit Spätzle
LU-GFLÜ-523	Zürcher Geschnetzeltes vom Hähnchen mit Reis
LU-GFLÜ-524	Zürcher Geschnetzeltes vom Hähnchen mit Bratkartoffeln
LU-GFLÜ-525	Hähnchen-Geschnetzeltes in Paprikasoße, Nudeln
LU-GFLÜ-526	Hähnchen-Geschnetzeltes in Paprikasoße, Reis
LU-GFLÜ-527	Hähnchen Cordon bleu, Spätzle
LU-GFLÜ-528	Hähnchen Cordon bleu, Bratkartoffeln (mit Zwiebeln)
<b>HÄHNCHENBRUST</b>	
LU-GFLÜ-541	Hähnchenbrust an süß-saurer Kräutersoße, Reis
LU-GFLÜ-542	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet an Kräutersoße süß-sauer, Spätzle
LU-GFLÜ-543	Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in cremiger Zucchini-Soße, Bandnudeln und Gemüse
<b>MIT HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN</b>	
LU-GFLÜ-551	Frische Bohnen mit gebratenen Hähnchenbruststreifen in mit Sprossen verfeinerter Sojasoße, Reis
LU-GFLÜ-552	Süßkartoffeln mit Kichererbsen, gebratenen Hähnchenbruststreifen und Nudeln
LU-GFLÜ-553	Thai Red Curry mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
LU-GFLÜ-554	Gebratener Reis mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
LU-GFLÜ-555	Mit Feta-Käse überbackene Ofenkartoffel mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
<b>WEITERE HÄHNCHEN-GERICHTE</b>	
LU-GFLÜ-561	Chicken-Wrap mit Avocado
LU-GFLÜ-562	Hähnchen-Nudel-Auflauf
LU-GFLÜ-563	Mildes indisches Hähnchen-Curry in Erdnuss-Kokosmilch-Soße
LU-GFLÜ-564	Käse überbackene Enchilada ‚Pollo‘ mit mexikanischem Reis
LU-GFLÜ-565	Paella mit gebratenen Hähnchenbrust-Würfeln
LU-GFLÜ-566	Hähnchendonnerfleisch mit Salzkartoffeln, Kräuterquark
LU-GFLÜ-567	Chicken-Curry verfeinert mit Kokosmilch, Basmatireis
LU-GFLÜ-568	Mit Feta-Käse überbackene Ofenkartoffel mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
<b>Brunchman NR</b>	<b>PUTE</b>
<b>PUTENBRUST</b>	
LU-GPUT-581	Mit Gemüse, Champignons und Käse gefüllte Putenbrust, Reis
LU-GPUT-582	Couscous mit gebratenen Putenbruststreifen und Gemüse
LU-GPUT-583	Gebratene Putenbruststreifen in Thai-Curry, dazu Asia-Gemüse und Basmati-Reis
<b>PUTEN-HACKBRATEN</b>	
LU-GPUT-591	Puten-Hackbraten in feinem Sößchen flankiert von Bandnudeln
<b>PUTENGESCHNETZELTES</b>	
LU-GPUT-601	Zürcher Geschnetzeltes von der Pute mit Spätzle
<b>PUTENROULADEN</b>	
LU-GPUT-611	Puten-Rouladen in Geflügelsoße, Salzkartoffeln
<b>PUTENSTEAK</b>	
LU-GPUT-621	Putensteak an Zitronensoße, Reis

LU-GPUT-622	Putensteak an Currysoße, Basmatireis
<b>MIT PUTENBRUSTSTREIFEN</b>	
LU-GPUT-631	Gemüsepfanne mit gebratenen Putenbruststreifen, Basmatireis
LU-GPUT-632	Gebratene Putenbruststreifen in Thai-Curry, Asia-Gemüse & Basmatireis
LU-GPUT-633	Gemüseraispfanne mit gebratenen Putenbruststreifen
LU-GPUT-634	Couscous mit Gemüse und gebratenen Putenbruststreifen
<b>WEITERE PUTENGERICHTE</b>	
LU-GPUT-641	Putenspießen mit Rosenkohl-Kartoffeln und Gemüse
<b>Brunchman NR</b>	<b>FLEISCH-GERICHTE</b>
<b>Brunchman NR</b>	<b>RIND</b>
<b>CHILI CON CARNE</b>	
LU-FLRI-651	Chili con Carne vom Rind, Basmatireis
LU-FLRI-652	Chili con Carne mit Ofenkartoffel (mit Sauerrahm)
<b>RINDERBRATEN</b>	
LU-FLRI-661	Rinderbraten an Pfeffersoße mit Bratkartoffeln
LU-FLRI-662	Rinderbraten an Bratensoße, dazu Salzkartoffeln
LU-FLRI-663	Rinderschmorbraten mit Bratensoße und Salzkartoffeln
<b>RINDER-GULASCH</b>	
LU-FLRI-671	Rinder-Gulasch mit Nudeln
LU-FLRI-672	Rinder-Gulasch mit Reis
<b>RINDER-ROULADEN</b>	
LU-FLRI-681	Rinder-Rouladen an Pfeffersoße, dazu Salzkartoffeln
<b>WEITERE GERICHTE VOM RIND</b>	
LU-FLRI-691	Tafelspitz an Meerrettichsoße, Salzkartoffel
LU-FLRI-692	Rindfleischpfanne in arabischer Soße mit Paprika und frischen Champignons, Reis
LU-FLRI-693	Rinder-Frikadelle an Pfefferrahmsoße, dazu Salzkartoffeln
LU-FLRI-694	Cevapcici mit Reis und Ajvar
LU-FLRI-695	Gebratene Rindfleischstreifen nach Teyaki-Art mit Gemüse
LU-FLRI-696	Gemüseraispfanne mit gebratenen Rinderstreifen
LU-FLRI-697	Burrito Carne mit Rinderhackfüllung überbacken mit Sour Creme, dazu Mexikoreis
LU-FLRI-698	Rindergeschnetzeltes in Rahmsoße, dazu Spätzle
<b>Brunchman NR</b>	<b>SCHWEIN</b>
<b>SCHWEINESCHNITZEL</b>	
LU-FPIG-711	Schnitzel ‚Wiener Art‘ mit Bratkartoffeln (mit Zwiebeln)
LU-FPIG-712	Schnitzel ‚Funghi‘ mit frischen Champignons in Rahmsoße, Spätzle
LU-FPIG-713	Schnitzel ‚Paprika‘ an Paprika-Rahmsoße und Spätzle
<b>LEBERKÄSE</b>	
LU-FPIG-721	Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln (mit Zwiebeln)
<b>SALSICCIA</b>	
LU-FPIG-731	Salsiccia al Forno, Käse überbackene Spezialitätenwurst mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse

