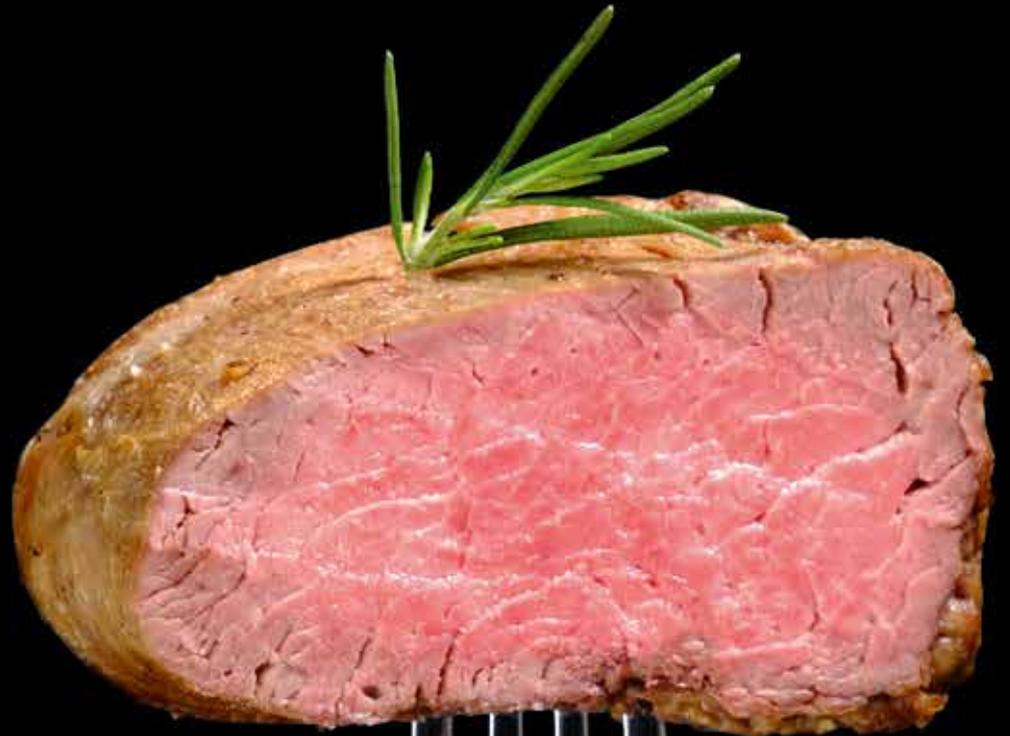


# BARNER

## DIE BARNER'S

EINBLICKE IN TRADITION,  
KÜCHE UND VIELFALT!

---



## WARMER GERICHTE

SCHON AB 5 PERSONEN

---

## KALTE KÜCHE

UNSERE KLASSIKER, NEU  
GEDACHT BIS VEGETARISCH

---

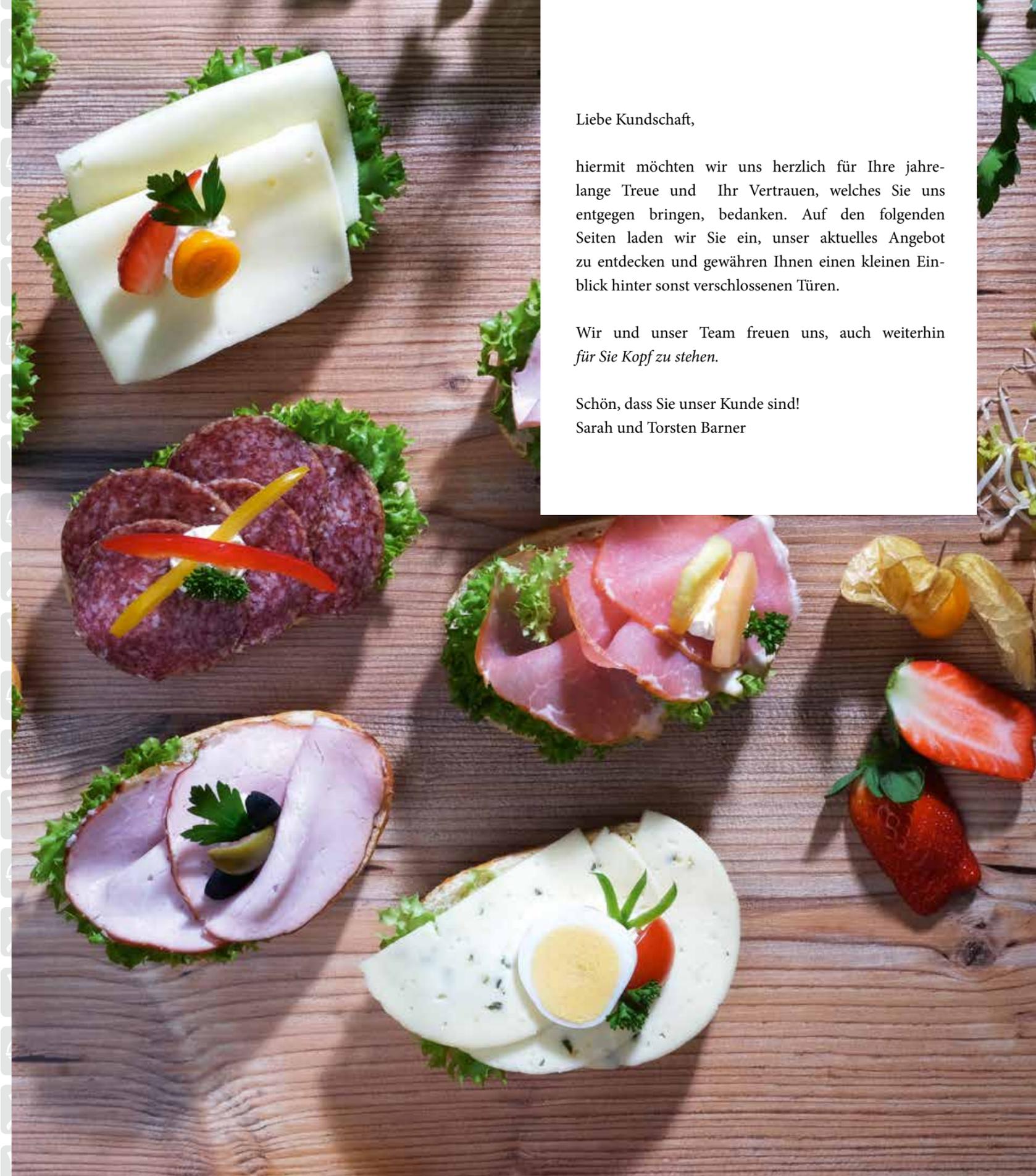
# BARNER

Metzgerei | Catering | Event

**BESTELL-HOTLINE: 0345 388 08 08**

Meine BARNER Kundennummer:

Mein Ansprechpartner\*in:



Liebe Kundschaft,

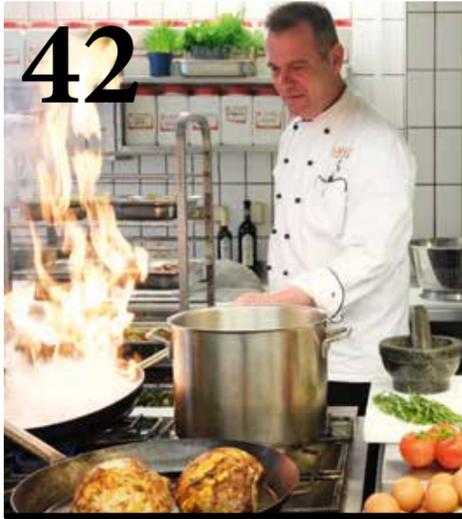
hiermit möchten wir uns herzlich für Ihre jahrelange Treue und Ihr Vertrauen, welches Sie uns entgegen bringen, bedanken. Auf den folgenden Seiten laden wir Sie ein, unser aktuelles Angebot zu entdecken und gewähren Ihnen einen kleinen Einblick hinter sonst verschlossenen Türen.

Wir und unser Team freuen uns, auch weiterhin für Sie Kopf zu stehen.

Schön, dass Sie unser Kunde sind!  
Sarah und Torsten Barner

# GENUSS FÜR (H)ALLE





42

**ECHTE HANDARBEIT**  
Hinter den Kulissen



54

**PERFEKT ARRANGIERT**  
Buffets – Unsere Klassiker



26

**WISSENSWERTES**  
aus dem Salatbeet



14

**KLEIN ABER OHO!**  
Extra kleine belegte Brötchen



16

**FREUDE FÜR DIE SINNE**  
Canapés – klassisch bis exklusiv



50

**WAS UNSERE KLEINEN LIEBEN**  
Ideen in unseren 5er Menüs



barner.halle



BARNER Halle

**NOCH MEHR BARNER**  
Folgen Sie uns gern



23

**FITNESS BEGINNT AUF DEM TELLER!**

Unsere Salate sind frisch und vielfältig – auch für den kleinen Hunger



62

**IN GROSSER GESELLSCHAFT**  
Die beliebten Dauerrenner ab 10 Personen



32

**MEISTERLICHE KUNSTWERKE**  
Die Vielfalt unserer belegten Platten



46

**5er MENÜS**  
Kulinarische Vielfalt



18

**SPIESSE**

Leckeres Fingerfood, auch vegetarisch oder vegan



**Die BARNER METZGEREI** 70  
Ein Familienunternehmen



80

**BARNER EVENT**  
Impressionen von dem was wir lieben

# INHALT

## Produkte

### KALTE KÜCHE

- 12 Brötchen
- 15 Brötchen Arrangements
- 16 Canapés
- 18 Spieße
- 23 Salate
- 28 Beginners
- 32 Platten

### WARME KÜCHE

- 46 5er Menüs
- 54 Buffets
- 62 Dauerrenner
- 64 Einzelne Artikel

## BARNER - Das sind wir!

- 06 Das sind wir
- Die BARNER-Köpfe im Interview
- 20 BARNER Catering – Das Küchenteam
- 42 Echte Handarbeit – Hinter den Kulissen
- 70 Die BARNER Metzgerei - Chronik
- 72 BARNER Metzgerei
- 80 BARNER EVENT
- 83 Kontakt, Bestellung, Lieferung
- 97 Impressum

## WISSENSWERTES

- 26 Salatkunde
- 52 Messerkunde
- 60 Das Elbauenschwein
- 78 Was unsere Kunden sagen
- 96 Zusatzstoffe & Allergene

## Die Barner-Köpfe im *Interview*

Das Familienunternehmen in dritter Generation. Wir trafen sie und hatten einige Fragen in petto.

**Nach so vielen Jahren Selbstständigkeit haben Sie sicher schon einige Sachen erlebt. Was war das Dramatischste?**

*Torsten Barner:* Das war 1998 an einem Sonntag. Wir hatten die Eröffnung eines Windparks ausgestattet. Als mein Team und ich zum Veranstaltungsort kamen, welcher nur ein grünes Feld war, vermissten wir mit Erschrecken das Festzelt. Unsere Bestellung über das Equipment ist beim Zeltbauer nie angekommen. Wir mussten improvisieren und haben schnell ein Zelt aufgebaut und auf Strohhallen die Speisen angerichtet. Als 2 Stunden später, unter anderem der Ministerpräsident Sachsen-Anhalts als Gast kam, stand alles.

**Beenden Sie den Satz: „Kochen bedeutet für mich ...“**

*Sarah Barner:* ... auf die einfachste Art und Weise täglich eine hohe Lebensqualität zu genießen.

**Was verstehen Sie unter Teamarbeit?**

*Kathrin Barner:* Wichtig ist, dass das Team miteinander und nicht gegeneinander arbeitet. Die Aufgaben sollten gut verteilt sein. Es sollte niemand überfordert werden. Das Wichtigste überhaupt ist für mich, dass die Arbeit allen Spaß macht. Dadurch werden, meiner Meinung nach, die besten Ergebnisse erzielt.



*Sarah Barner | dabei seit 01.08.2007*

**Was darf in keiner Küche fehlen?**

*Torsten Barner:* Gute Laune, Kreativität, Liebe und Leidenschaft zum Kochen.

**Was wollten Sie als Kind werden?**

*Kathrin Barner:* Das änderte sich oft, von Schneiderin über Friseurin bis Krankenschwester.

**Wie entspannen Sie am besten?**

*Torsten Barner:* Beim Sport verausgabe ich mich gern und bringe somit meinen Körper und Geist wieder in Einklang. Oder natürlich im Strandkorb an der Ostsee.

**Was fasziniert Sie an Ihrem Beruf?**

*Sarah Barner:* Für Veranstaltungen entwickeln wir mit Kreativität und Feingefühl Ideen und sorgen für professionelle Umsetzung. Wir sind offen für alles und realisieren auch die ausgefallensten und unkonventionellsten Wünsche, dadurch ist jede Veranstaltung individuell. Dabei liebe ich vor allem die Zusammenarbeit mit den verschiedenen Abteilungen und das kreative Miteinander zwischen Küche, Büro, Metzgerei und dem Kunden.



*Torsten Barner | dabei seit 15.11.1986*

**Gibt es ein Lieblingsrezept aus Ihrer Kindheit, dass Sie immer noch gern kochen?**

*Kathrin Barner:* Das waren oft einfache Dinge, aber trotzdem lecker. Kartoffeln, Rührei und Gurkensalat gibt's heute manchmal noch.

**Was schätzen Sie an Ihren Angestellten?**

*Torsten Barner:* Unser Betrieb ist wie eine große Familie, am schönsten ist es, dass man etwas gibt und immer etwas zurückbekommt.

**Wenn Sie ein Lebensmittel wären, welches wäre das?**

*Sarah Barner:* Eine Kakaobohne. Harte Schale, weicher Kern und immer eine Sünde wert.

**Wie oft schauen Sie täglich auf Ihr Handy?**

*Torsten Barner:* Zu oft.

**Lieber scharf oder süß?**

*Sarah Barner:* Keins von beidem zu viel. Schärfe nimmt Geschmack und kein Gericht sollte zu süß sein. Wichtig ist, dass alles gut abgestimmt ist. Dann lässt sich Schärfe auch gut mit Süße kombinieren.



*Kathrin Barner | dabei seit 01.10.1987*

**Welche war die beste Entscheidung in Ihrer beruflichen Laufbahn?**

*Torsten Barner:* Meine Oma und Mutter wollten damals nicht, dass ich Fleischer werde und deswegen habe ich Heizungsmonteur gelernt. Nach bestandener Prüfung habe ich sofort am nächsten Tag bei meinem Vater als ungelernter Fleischer angefangen und nebenbei in der Abendschule den Beruf des Fleischers erlernt. Anschließend habe ich, auch nebenberuflich, die Prüfung zum Fleischermeister erfolgreich absolviert.

**Ihre Lieblingszutat?**

*Kathrin Barner:* Knoblauch, aber nicht zu viel, eine leichte Note reicht aus.

**Für welche drei Dinge sind Sie in ihrem Leben am dankbarsten?**

*Sarah Barner:* Meine Familie, Gesundheit und gutes Essen.

**Was darf in Ihrem Kühlschrank niemals fehlen?**

*Kathrin Barner:* Joghurt



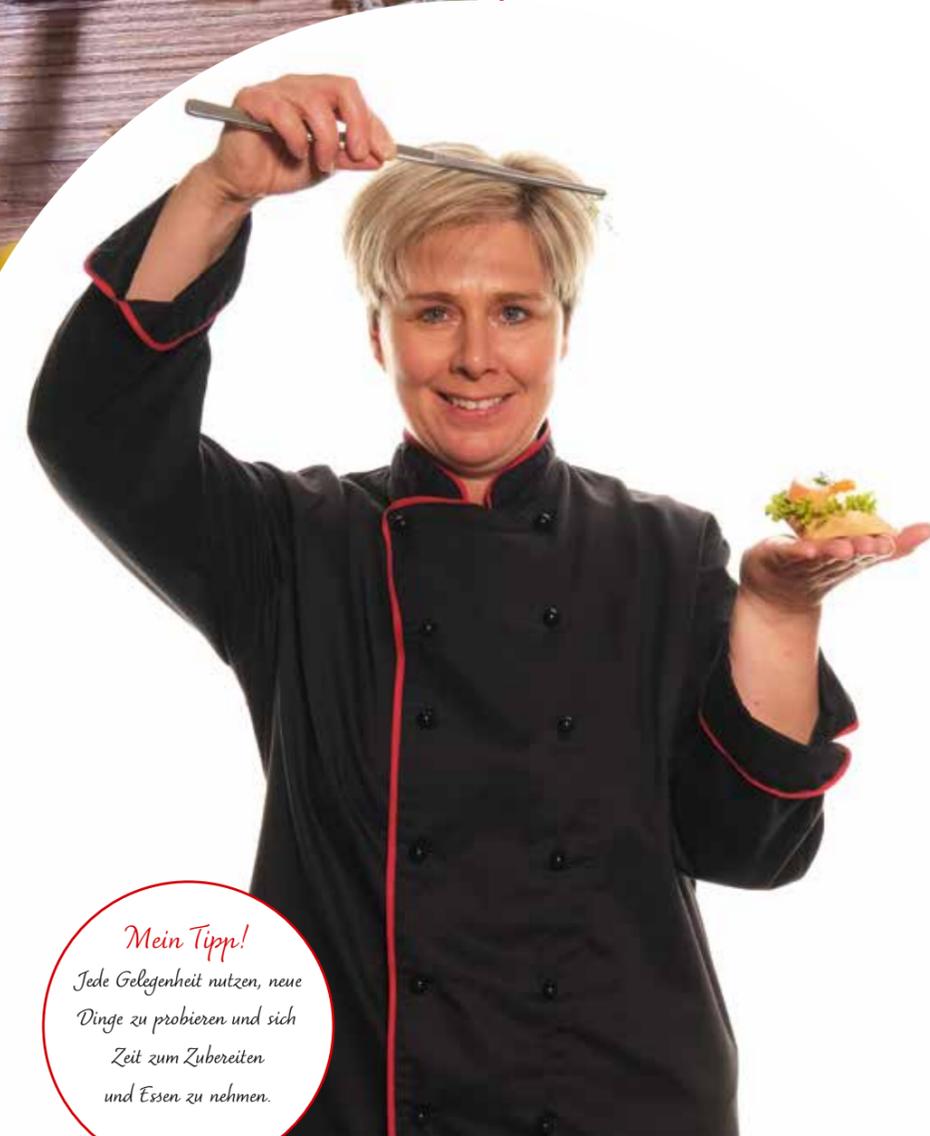
UNSERE  
**KALTE  
KÜCHE**

*Präzision aus  
Meisterhand*

## Jeannette Theile

Küchenleiterin  
seit 2006 in der Firma

Unsere Küchenleiterin ist das Herzstück der Küche. Sie ist seit 2006 in unserem Unternehmen und arbeitet vorrangig in der kalten Küche. Sie sorgt für einen strukturierten Ablauf und setzt Maßstäbe an Qualität.



*Mein Tipp!*  
Jede Gelegenheit nutzen, neue Dinge zu probieren und sich Zeit zum Zubereiten und Essen zu nehmen.



# Es ist Häppchenjagd!



## Nix Sofa!

### Canapé [ˈkanapɐ]

Mit Delikatessen belegtes,  
garniertes Weißbrotschnitzchen.

Alle Canapés ab Seite 16



**BARNER Halle**



## BRÖTCHEN „EXKLUSIV“

- 001 | Rindersaftschinken mit Orange und Petersilie 3,10 €
- 002 | Avocado-creme mit Paprika und Rucola 3,10 €
- 003 | Pfefferschinken mit Miniapfel und Petersilie 3,10 €
- 004 | Kräutersalami mit Parmesan, Kapernäpfel und Petersilie 3,10 €
- 005 | Serrano-Schinken mit Melone, Rucola und Parmesan 3,10 €
- 006 | Norwegischer Lachs mit Wakame, Kaviar, Honig-Senf und Dill 4,20 €
- 007 | Saint Albray mit Feige und Petersilie 4,20 €
- 008 | Buttermakrele mit Sardelle, Kaviar und Dill 4,20 €



**Mindestbestellmenge:**  
15 Stück | pro Sorte 5 Stück | Preis pro Stück



Auf Wunsch und gegen einen kleinen Aufpreis sind auch Vollkornbrötchen möglich.

Ab 16 Uhr liefern wir unser Angebot auf halben Brotscheiben statt Brötchen.

## BRÖTCHEN „KLASSISCH“

- 009 | Pute mit getrockneter Tomate und Petersilie
- 010 | Tomate-Mozzarella mit Pesto
- 011 | Ungarische Salami mit Paprika und Petersilie
- 012 | Kochschinken mit Gurke
- 013 | Schnittlauchkäse mit Ei, Kirschtomate und Zuckerschoten
- 014 | Kasselerbraten mit Oliven und Petersilie
- 015 | Lachsschinken mit Ananas, Melone und Petersilie
- 016 | Gouda mit Erdbeere, Physalis und Petersilie

**Mindestbestellmenge:**  
15 Stück | pro Sorte 5 Stück | pro Stück 2,70 €



## BRÖTCHEN „RUSTIKAL“

- 017 | Hackepeter mit Frühlingszwiebeln
- 018 | Paprikalyoner mit Cornichonfächer
- 019 | Ei mit Radieschen, Kaviar und Schnittlauch
- 020 | Boulette mit Ei, Sprossen und Petersilie
- 021 | Nusschinken mit Balsamicozwiebel und Petersilie
- 022 | Brotsalami mit Möhre, Sprossen und Oliven
- 023 | Französischer Brie mit Kiwi, Traube, Walnuss und Petersilie
- 024 | Minischnitzel mit Gurke und Petersilie

**Mindestbestellmenge:**  
15 Stück | pro Sorte 5 Stück | pro Stück 2,50 €



## MINI-BRÖTCHEN-PLATTEN

- 025** | Vollkornbrötchen mit Lachsschinken und Gurke
- 026** | Laugenbrötchen mit Kasselerbraten, Paprika und Ei
- 027** | Vitalbrötchen mit Salami, Möhre und Champignon
- 028** | Mehrkornbrötchen mit Gouda, Gurke und Zwiebel

### Mindestbestellmenge:

gemischte Platte mit 8 Stück	27,90 €
gemischte Platte mit 16 Stück	49,90 €



**030**  
**Arrangement Obstspieße**  
 10 Obstspieße, liebevoll  
 mit Hallorenkugeln auf  
 einer Platte angerichtet

24,90 €

**029**  
**Arrangement Mini-Crêpes**  
 10 Mini-Crêpes-Spieße  
 mit Schinken, liebevoll  
 auf einer Platte angerichtet

28,90 €



**031**  
**Arrangement**  
**Tomate-Mozzarella**  
 10 Tomate-Mozzarella-Spieße,  
 liebevoll auf einer Platte  
 angerichtet

24,90 €

## HALLESCHER CANAPÉS

- 032 | Schlackwurst mit Perlzwiebel und Paprika
- 033 | Lebercreme mit Radieschen
- 034 | Hackepeter mit Zwiebel
- 035 | Nusschinken mit Kirschtomate und Sprossen
- 036 | Fett mit Cornichonfächer und Röstzwiebeln
- 037 | Französischer Brie mit Walnuss,  
Weintraube und Physalis

**Mindestbestellmenge:**

15 Stück | pro Sorte 5 Stück | pro Stück

2,30 €

## CANAPÉS „TOP TEN“

- 038 | Schinkentütchen mit Mandarine
- 039 | Pesto-Frischkäse mit Tomate  
und Mozzarella
- 040 | Lachsschinken mit Balsamicozwiebel
- 041 | Schweinemedallion mit Ananas  
und Cocktailkirsche
- 042 | Mediterrane Lachsrolle mit Gurke,  
Wakame und Kaviar
- 043 | Ei mit Radieschen, Kaviar und Schnittlauch
- 044 | Kasselerbraten mit getrockneter Tomate  
und Zuckerschote
- 045 | Bonifaz Chili mit Traube und Walnuss
- 046 | Ungarische Salami und Tilsiter  
mit Peperoni
- 047 | Feta-Frischkäse-Creme mit Erdbeere

**Mindestbestellmenge:**

15 Stück | pro Sorte 5 Stück | pro Stück 2,40 €

## CANAPÉS „KLASSISCH“

- 048 | Avocado-creme mit Radieschen,  
Zuckerschote, Olive und Schnittlauch
- 049 | Schweinelende, geräuchert mit  
Ananas und Feige
- 050 | Lachstatar mit Wakame, Kaviar und Dill
- 051 | Tete-de-Moine-Rose mit Kiwi und  
Johannisbeeren
- 052 | Rindersaftschinken mit Orange
- 053 | Chambelle Salami mit Rucola,  
Kapernapfel und Mozzarella
- 054 | Buttermakrele mit Kirschtomate und Dill
- 055 | Roastbeefröllchen mit Paprika
- 056 | Frankenrolle mit Preiselbeeren  
und Mango
- 057 | Serrano-Schinken mit Melone  
und Parmesan

**Mindestbestellmenge:**

15 Stück | pro Sorte 5 Stück | pro Stück 2,60 €



# Sei spießig!

Ob als Häppchen, Vorspeise oder Dessert – „Ein Spießchen passt immer.“ Von fruchtig bis herzhaft bieten wir eine schöne Vielfalt für jeden Anlass. Spieße sind der perfekte Snack zum Wegnaschen nicht nur für Groß und Klein, auch für Vegetarier und Veganer.



**058**  
Obstspieß  
2,30 €



**059**  
Tomate-Mozzarella-Spieß  
2,50 €



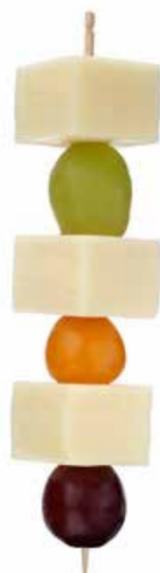
**063**  
Hack-Tortellini-Spieß  
2,90 €



**064**  
Tortellini-Mozzarella-Spieß  
2,50 €



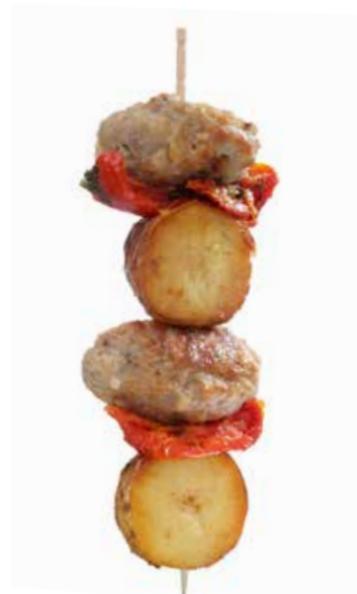
**065**  
Mini-Crêpes-Spieß mit Schinken  
2,90 €



**060**  
Käse-Wein-Spieß  
2,50 €



**061**  
Käse-Salami-Spieß  
2,50 €



**062**  
Hack-Kartoffel-Spieß  
2,90 €



**066**  
Mini-Crêpes-Spieß mit Lachs  
3,40 €



**067**  
Antipasti-Spieß  
2,50 €



**068**  
Gemüse-Kartoffel-Spieß  
2,50 €

Mindestbestellmenge: 10 Stück | pro Sorte 5 Stück | Preis pro Stück

# Canapés



Alle Canapés  
ab Seite 16

# Messerscharf



Die kleine Messerkunde  
von Patrick Ohmert  
auf Seite 52

**BESTELL HOTLINE**  
**0345 388 08 08**



# Unser Küchen-Team

besteht aus 9 Männern und  
einer Frau, welche aber alle  
gut im Griff hat.  
Gemeinsam kümmern sie sich  
um die Herstellung von  
warmen und kalten  
Köstlichkeiten.

# Gemischte Platten

ab Seite 32



**barner.halle**





Foto: 123rf.com



**069 | Nudelsalat „Italienische Art“**  
mit Pesto, Rucola, Cocktailtomaten, getrockneten  
Tomaten und Parmesan  
3,90 €



**070 | Schopska-Salat**  
mit Paprika, Gurke, Tomaten, Hirtenkäse  
und einem Dressing  
2,40 €



**071 | Feldsalat „Monteverdi“**  
Feldsalat mit Gurke, Tomaten, Frühlingszwiebeln,  
Hirtenkäse und einem Dressing  
2,80 €



**072 | Griechischer Bauernsalat**  
Salatmix mit Baby Leafs, Paprika, Gurke, Tomaten, roter Zwiebel,  
schwarze Oliven, Hirtenkäse und einem Dressing  
2,90 €



Mindestbestellmenge: ab 500 Gramm | Preis pro 100 Gramm



**073 | Melonen-Rucola-Salat**

mit Cantaloupe-Melone, Wassermelone und Honigmelone, gebettet auf Rucola, mit Parmesan verfeinert und einem Dressing

2,90 €



**074 | Caesar Salad**

Römersalat mit Kirschtomaten, Ei, gehobeltem Parmesan, gerösteten Cashewkernen und einem Dressing

3,90 €



**076 | Couscous-Salat**

mit Mango-Chilli-Ragout und Hühnerbrustfilet

3,20 €



**077 | Rucolasalat**

mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Serrano-Schinken, Parmesan und einem Dressing

4,20 €



## Gut kombiniert... mit Canapés

Alle Canapés ab Seite 16



**075 | Salat „Bunte Lust“**

Salatmix mit Cherrytomaten, Gurke, Schinken, Champignons, Mais, Mozzarella und einem Dressing

2,50 €



**078 | Friséesalat**

mit Orangen, Granatapfelkernen und einem Dressing

4,20 €



### Weitere Salate:

- 079 | Gurkensalat** mit Essig und Dill 2,20 €
- 080 | Tomatensalat** 2,40 €
- 081 | Kartoffelsalat** mit Mayonnaise 2,40 €
- 082 | Nudelsalat** mit Mayonnaise 2,40 €
- 083 | Coleslaw-Salat, bunter Krautsalat** 2,30 €



Mindestbestellmenge: ab 500 Gramm | Preis pro 100 Gramm

# Kleine Salatkunde

## Lollo Bionda

Der Lollo Bionda schmeckt ein wenig nussiger und kräftiger im Vergleich zu einem normalen Kopfsalat. Er kann Blatt für Blatt gepflückt werden und die geernteten Blätter wachsen wieder nach.

## Spinat

Spinat ist sehr gesund und reich an Vitaminen und Mineralstoffen. Junger Blattspinat schmeckt besonders lecker mit einem Essig-Öl-Dressing.

## Eisbergsalat

Der Eisbergsalat ist besonders knackig, saftig und mild im Geschmack. Er ist einer der haltbarsten Salate und enthält 95 % Wasser.

## Lollo Rosso

Lollo Rosso ist frisch knackig und schmeckt leicht nussig und mild. Er besteht zu 92 % aus Wasser und die restlichen 8 % enthalten Vitamin A, Vitamin C, Kalium und Eisen.

## Rucola

Rucola oder Rauke hat viele Vitamine und einen hohen Anteil an Senfölen, die den würzigen Geschmack ausmachen. Ältere Blätter schmecken intensiv und scharf, sie werden daher eher als Würzkräuter verwendet.

## Eichblattsalat

Der Eichblattsalat gilt aufgrund seines kräftigen Geschmacks als Besonderheit unter den Salaten. Er wird oft in der gehobenen Gastronomie verwendet und enthält hochwertige B-Vitamine.

## Feldsalat

Feldsalat schmeckt mild und leicht nussig. Er gilt als gesündester Salat und ist Spitzenreiter an Vitamin-C-Gehalt.

## Kopfsalat

Er gehört zu den beliebtesten Salaten in Deutschland und ab Mai hat er Saison. Kopfsalat besteht, bei einem niedrigen Kalorienwert, zu 96 % aus Wasser.

... nicht einfach nur grün.

## Chicorée

Chicorée hat blassgelbe und zartgrüne Blätter. Im Kern stecken die meisten Bitterstoffe, die den Stoffwechsel, Kreislauf und Verdauung anregen.

## Friséesalat

Friséesalat, auch krause Endivie genannt, ist die feinste Endivienart, die es gibt und wird meist roh als Salat verzehrt. Der Geschmack ist nussig und nicht zu bitter.

Beginners



084 | Tomate-Mozzarella mit haus eigenem Pesto

Mindestbestellmenge: ab 5 Portionen | pro Portion 5,50 €



085 | Gemüsesticks mit Dip

Mindestbestellmenge: ab 5 Portionen | pro Portion 4,60 €



088 | Antipasti feines, eingelegtes und gebackenes Gemüse

Mindestbestellmenge: ab 5 Portionen | pro Portion 6,60 €



089 | Vorspeisenplatte für 2 Personen, Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und gehobeltem Parmesan, buntes Käsearrangement, Serrano-Schinken, getrocknete Tomaten und Mammutoliven

Mindestbestellmenge: pro Platte 49,90 €



086 | Carpaccio vom Rinderfilet auf Rucola mit gehobeltem Parmesan

Mindestbestellmenge: ab 5 Portionen | pro Portion 9,90 €



087 | Gefüllte Eier

20 gefüllte Eihälften mit Räucherlachs und Kaviar

Mindestbestellmenge: pro Platte 31,90 €



090 | Vorspeisenplatte für 5 Personen, Auswahl von Schinken und Salami, buntes Käsearrangement, Tomaten, Mozzarella, gebackenes Gemüse, getrocknete Tomaten, Mammutoliven und Baguette

Mindestbestellmenge: pro Platte 59,90 €



091 | Käse-Wein-Platte für 5 Personen, verschiedene Käsesorten mit Weintrauben

Mindestbestellmenge: pro Platte 37,90 €

# Auftrumpfen mit **BARNER**



Wir liefern alle Bestellungen  
auch gern zu Ihnen nach Hause.

**BESTELL-HOTLINE: 0345 388 08 08**



**S&G**  
isst gut mit  
**BARNER.**

Sie fahren  
gut mit **S&G**  
- Weltweit ältester Mercedes-Benz Partner -  
[www.sug.de](http://www.sug.de)



vielfältig

## Die kalte Platte – ein Klassiker

Bereichern Sie Ihren Frühstücks- oder Abendbrotstisch mit unseren täglich frisch gelegten Platten. Ob zu zweit oder für mehrere Personen, hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Beim Legen der Produkte arbeitet unsere Küche mit viel Liebe und Perfektion, um Ihnen ein optisches Highlight zu erschaffen. Weiterhin legen wir viel Wert auf die Verwendung unserer hauseigenen Produkte und arbeiten eng mit Lieferanten aus der Region zusammen.

**092 | Aufschnittplatte „BARNER´s Lieblinge“**  
 Hackfleischbällchen, gefüllte Schinkentütchen, Schweinemedallions, Roastbeefröllchen, Auswahl von Braten, Schinken und Salami, garniert mit speißigen Köstlichkeiten

**Mindestbestellmenge:**  
 ab 5 Personen | pro Person **15,90 €**



pikant

**093 | Käseplatte „Klassisch“**  
 Gouda, Tilsiter, Schnittlauchkäse, Brie, Bonifaz, Saint Albray und Babybel, garniert mit Früchten der Saison

**Mindestbestellmenge:**  
 ab 5 Personen | pro Person **11,90 €**



edel

**094 | Käseplatte „Exklusiv“**  
 Gouda, Tilsiter, Cambozola, Bonifaz, Schnittlauchkäse, Saint Albray, Tete-de-Moine-Rosen und Frischkäsekranz mit Schnittlauch, garniert mit eingelegtem Gemüse und Walnüssen

**Mindestbestellmenge:**  
 ab 5 Personen | pro Person **14,90 €**

**095 | Gemischte Platte „Klassisch“**  
 Kochschinken, Kasselerbraten, Schweinebraten, Putenbrust, Nusschinken, Lachsschinken, Brotsalami, Roastbeef, Gouda und Saint Albray, garniert mit Gurkenrosen, Peperoni, Tomaten und Oliven



**Mindestbestellmenge:**  
 ab 5 Personen | pro Person **12,90 €**

**096 | Gemischte Platte „Exklusiv“**  
 verschiedene Käsesorten, gefüllte Schinkentütchen, Schweinemedallions, Roastbeefröllchen, Brotsalami, Nusschinken, Chambelle Salami, Kochschinken, Lachsschinken, Kräutersalami und Schwarzwälder Schinken, garniert mit Früchten der Saison



**Mindestbestellmenge:**  
 ab 5 Personen | pro Person **15,90 €**



**097 | Fischplatte „Klassisch“**  
 Räucherlachs, Forelle, Lachs-Spinat-Terrine, mediterrane Lachsrollchen und verschiedene Räucherfischörtchen, garniert mit Wakame, Limetten, Zitrone, Kaviar und Gurkenrosen

**Mindestbestellmenge:**  
 ab 5 Personen | pro Person **19,90 €**



**098 | Fischplatte „Exklusiv“**  
 Räucherlachs, Buttermakrele, geräuchertes Makrelenfilet, Aal, Lachs-Spinat-Terrine und verschiedene Räucherfischörtchen, garniert mit Wakame, Orangen, Limetten, Zitrone und Möhrenblüten

**Mindestbestellmenge:**  
 ab 5 Personen | pro Person **21,90 €**

**099 | Leichte Platte „Fit und Fun“**

Putenbrust, Hähnchenpastete, Hähnchenbrust, gefüllte Hähnchenbrust mit Spinat, Lachsschinken, Brotsalami, verschiedener Käse und Gemüsesticks mit Kräuterdip, garniert mit Butterrosen, Strauchtomaten, Peperoni und Oliven



Mindestbestellmenge:  
ab 5 Personen | pro Person

12,90 €

*ausgewogen*

**100 | Aufschnittplatte „Nach Art des Hauses“**

Bierschinken, Leberkäse, Paprikalyoner, Kochschinken, Putenbrust, Schweinebraten, Lachsschinken und Brotsalami, garniert mit Butterrosen und saisonalem Gemüse



Mindestbestellmenge:  
ab 5 Personen | pro Person

11,90 €

*zünftig*



*harmonisch*

**101 | Schinkenplatte „Exklusiv“**

geräucherte Schweinelende, Nusschinken, Serrano-Schinken und Pfefferschinken, garniert mit Lachsschinkenrosen, Melone und Früchte der Saison

Mindestbestellmenge:

ab 5 Personen | pro Person

14,90 €



**102 | Hackepeter-Igel**

500 g

13,90 €

1000 g

20,90 €

Mindestbestellmenge: pro Stück

**103 | BARNER's Schlachteplatte**

Zwiebelleberwurst, Rotwurst, Knackwurst, Schmalzfleisch, Fett, Sülzwurst, Pfefferbeißer, Schinkenspeck und Hackepeter, garniert mit Mixed Pickles, Paprika, Zwiebeln und Radieschen

Mindestbestellmenge:

ab 5 Personen | pro Person

14,90 €



*rustikal*

## Carlo Ludwig

Kalte Küche  
seit 1998 in der Firma

Arbeitet in der kalten Küche  
und ist seit 1998 in unserem  
Unternehmen tätig. Er legt mit  
viel Liebe zum Detail unsere  
kalten Platten.



## Das Anrichten als Kunstform

Was sollte beim Anrichten einer  
Platte beachtet werden?!

Nachdem man sich die ausgewählten Produkte,  
als Vorbereitung geschnitten und zurechtgelegt  
hat, kann man mit dem Belegen beginnen.  
Dabei beachten, dass die Produkte nicht zu  
groß geschnitten sind. Ein Gast wird lieber  
zwei kleinere Teile nehmen, als die Hälfte des  
zu großen Stückes auf dem Teller zu lassen.  
Auch zu dick geschnittene Teile lassen sich  
schlecht drapieren. Die Garnitur sollte  
geschmacklich und farblich zu den ausge-  
wählten Produkten passen. Wir empfehlen zu  
verschiedenen Schinkensorten eine fruchtige  
Garnitur und bei deftigem Aufschnitt  
eher Salat oder Mixed Pickles.

*Mein Tipp!  
Ein liebevoll  
angerichteter Obstteller  
wird Ihre Lieben  
begeistern.*



**104 | Sonntagsplatte „Guten-Morgen-Kuss“  
für 2 Personen**  
verschiedene Brötchen, Butter, Nuss-  
schinken, Brotsalami, Kasselerbraten,  
Leberwurst, Gouda, Brie, Räucherlachs,  
Eihälften, Tomate-Mozzarella,  
verschiedene Marmeladen und  
eine fruchtige Garnitur

Mindestbestellmenge:  
pro Platte **38,90 €**



**105 | Sonntagsplatte „Abendgruß“  
für 2 Personen**  
verschiedene Brötchen, Butter, Fleisch-  
und Geflügelsalat, Lachsschinken,  
Kochschinken, Brotsalami, Bonifaz,  
Schnittlauchkäse, Räucherlachs,  
Tomate-Mozzarella und Gemüstedip  
mit Kräuterdip

Mindestbestellmenge:  
pro Platte **41,90 €**



UNSERE

# WARMER KÜCHE

*leidenschaftlich,  
herzhaft, gut*

# ECHTE Handarbeit



## UNSER TEAM AUS DER WARME KÜCHE

Wir kochen täglich frisch und abwechslungsreich für unseren Partyservice und unsere Imbissangebote.

## Familienfragen

### VORLIEBEN ERRATEN

SCHNELL ENTSCHIEDEN  
UND ANTWORTEN

Kartoffeln oder Püree?  
Nudeln oder Gnocchi?  
Schwein oder Rind?  
Erbsen oder Bohnen?  
Salat oder Obst?  
Pudding oder Creme?  
Fisch oder Fleisch?  
Wurst oder Käse?

Haben Sie alles gewusst?



### Was ist eigentlich ein Kapernapfel?

Eine würzige Frucht, die aus südlichen Regionen mit trocken-heißem Klima stammt. Verwendung findet sie als gesunder Snack oder als schmackhafte Garnierung bei Salaten. Früher glaubte man an die verdauungsfördernde Wirkung noch unreifer Früchte.



[www.gp.ag](http://www.gp.ag)

# HANDFESTER HOCHGENUSS MIT BARNER

WARME KÜCHE



Foto: 123rf.com

BARNER



**106**  
Lachsfilet mit Blattspinat  
und Tagliatelle,  
Limetten-Joghurt-Creme  
  
26,90 €

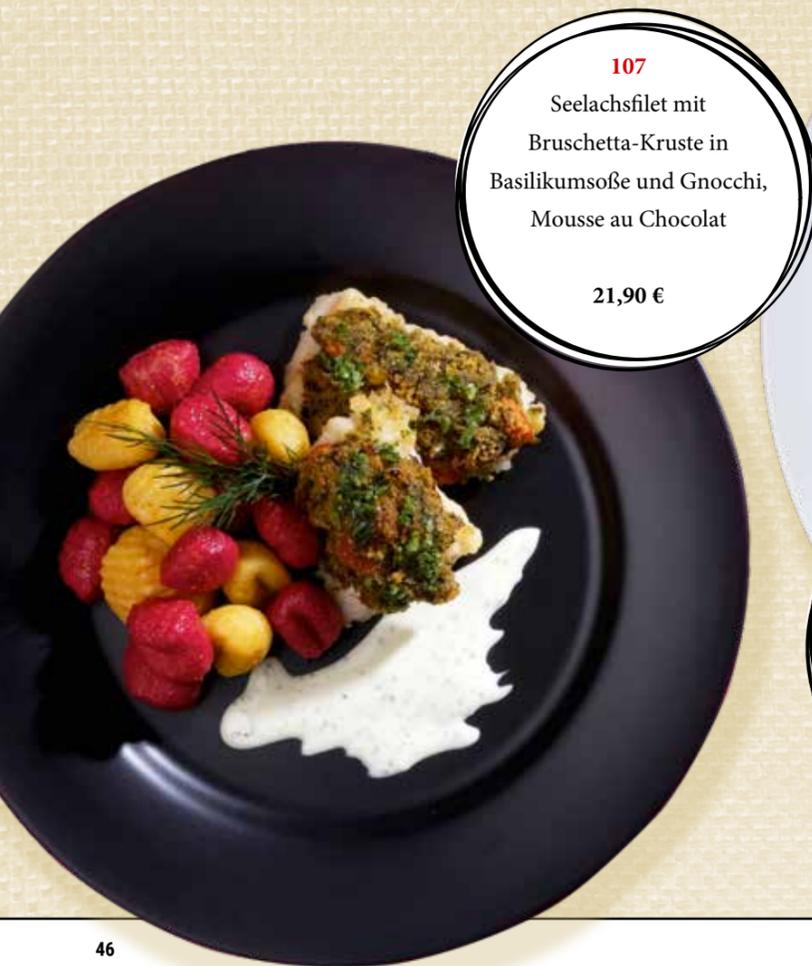


**109**  
Schweinebäckchen  
in Rosmarinsaft geschmort,  
mit Gemüsejulienne und  
Schupfnudeln,  
Schokoladenpudding mit  
Vanillesoße  
24,90 €



**111**  
Kartoffel-Gemüse-Pfanne  
mit Cashewkernen,  
Himbeermousse  
  
17,90 €

Zu Hause essen mit  
**Lieblingsemenschen** –  
einfach nur schön!



**107**  
Seelachsfilet mit  
Bruschetta-Kruste in  
Basilikumsoße und Gnocchi,  
Mousse au Chocolat  
  
21,90 €



**108**  
Schweinegeschnetzeltes  
mit Spätzle,  
Mandarinen-Mascarpone-  
Creme  
  
14,90 €



**110**  
Schweinemedallions auf  
Grillgemüse und  
Schwenkkartoffeln,  
Baileys Creme  
24,90 €



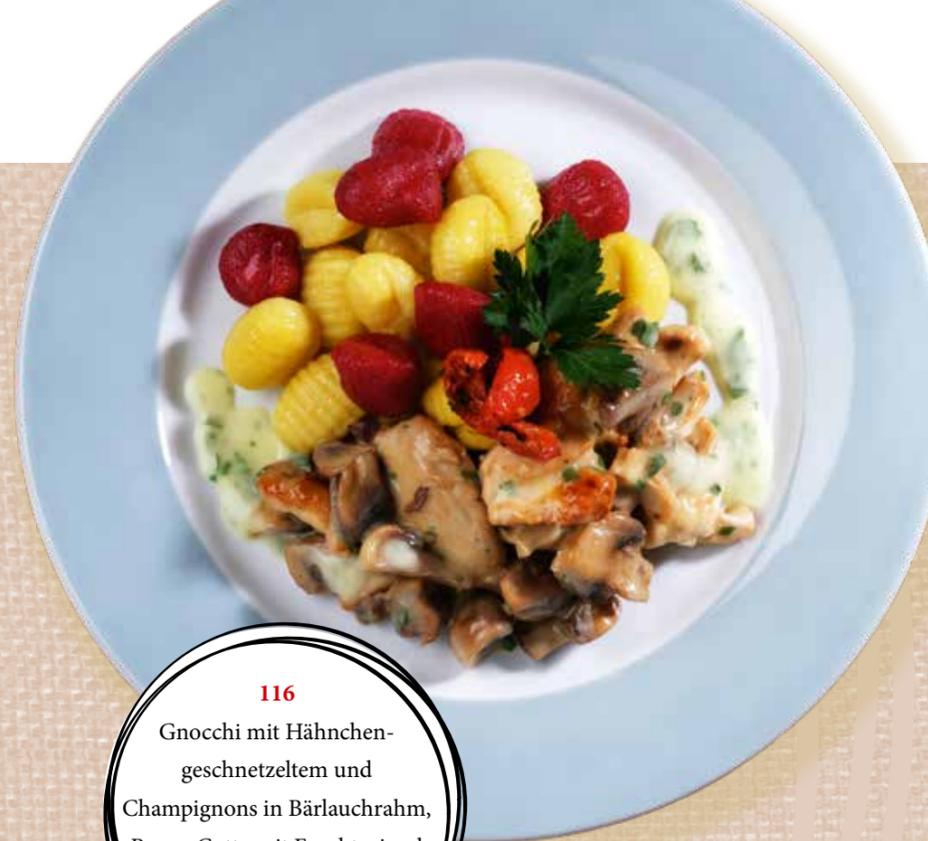
**112**  
Gulasch mit Semmelknödeln,  
Vanillepudding  
mit Marshmallows  
18,90 €

Mindestbestellmenge: ab 5 Personen | pro Person

Serviervorschlag – alle Gerichte werden im Chafi geliefert.

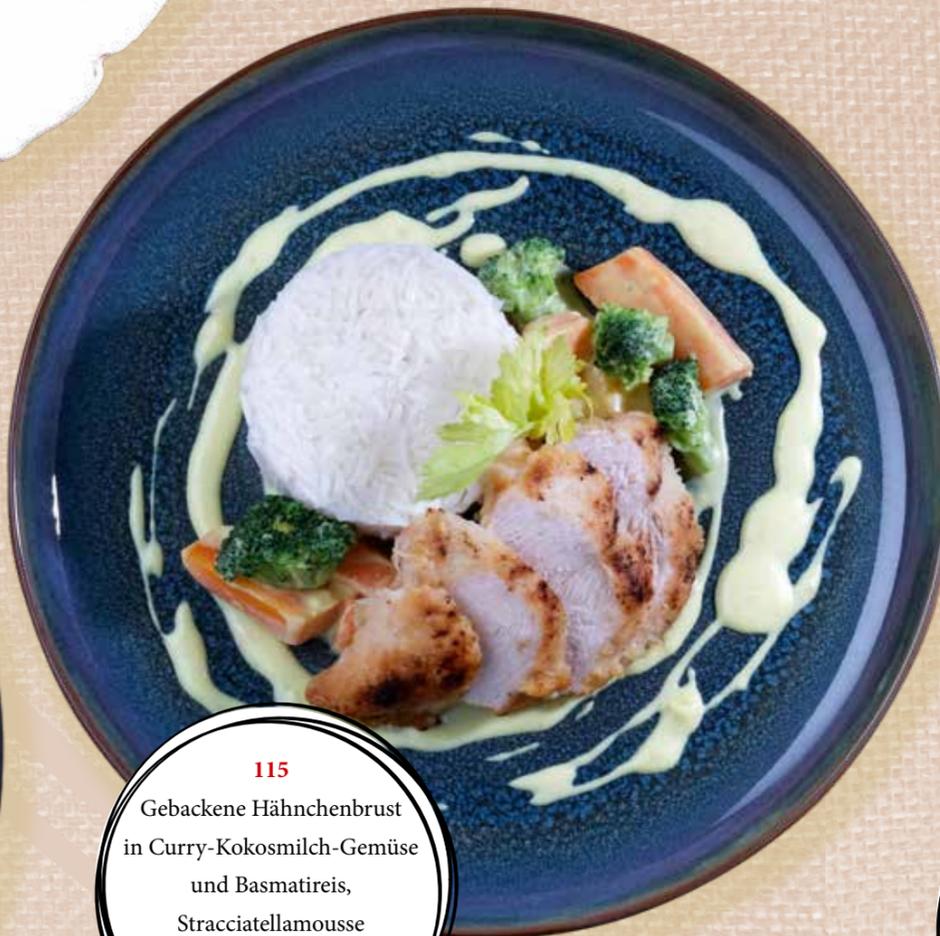


**113**  
Hallescher  
Salzkrustenbraten mit Bohnen  
und Kartoffeln,  
Mandarinen-Mascarpone-  
Creme  
19,90 €

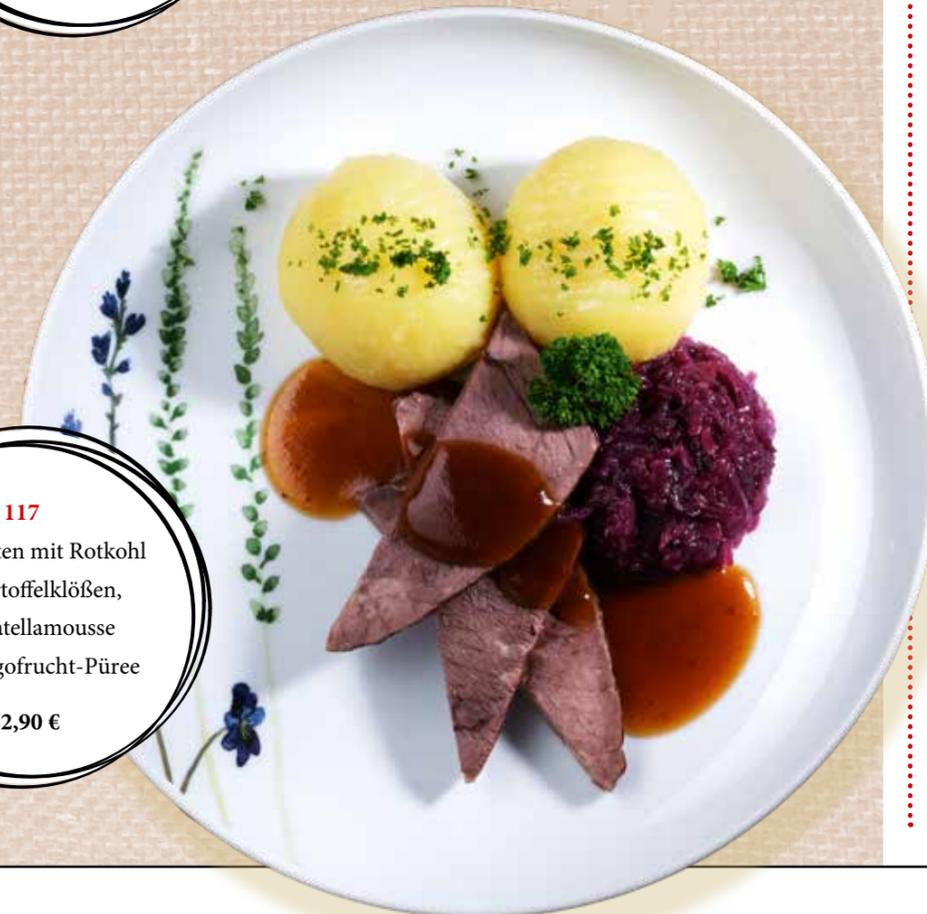


**116**  
Gnocchi mit Hähnchen-  
geschnetzeltem und  
Champignons in Bärlauchrahm,  
Panna Cotta mit Fruchtspiegel  
17,90 €

**114**  
Schnitzel  
mit Rahmchampignons  
und Kartoffeln,  
Vanillepudding  
16,90 €



**115**  
Gebackene Hähnchenbrust  
in Curry-Kokosmilch-Gemüse  
und Basmatireis,  
Stracciatellamousse  
mit Mangofrucht-Püree  
21,90 €



**117**  
Rinderbraten mit Rotkohl  
und Kartoffelklößen,  
Stracciatellamousse  
mit Mangofrucht-Püree  
22,90 €

Mindestbestellmenge: ab 5 Personen | pro Person  
Servieranschlag – alle Gerichte werden im Chafi geliefert.

## Von Halle nach New York

Würde man alle Chafis, die wir im  
Jahr benötigen hintereinander  
aufstellen, würde dies  
6.250 Kilometer ergeben.  
Dies gleicht der Strecke  
von Halle (Saale) nach New York.

## BARNER'S Desserts

Traumhafte Leckereien  
für Groß und Klein



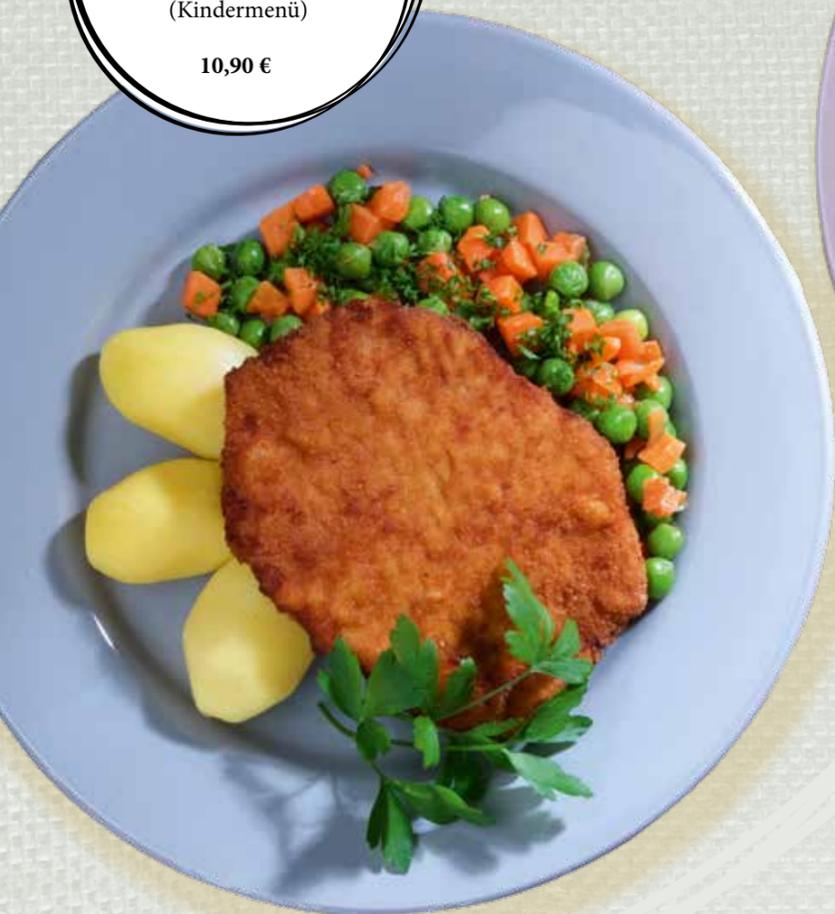
Alle Desserts auf Seite 69





**118**  
Tortelloni  
gefüllt mit Spinat  
in Kräuter-Frischkäse-Soße,  
Mousse au Chocolat  
**13,90 €**

**119**  
Schnitzel mit  
Mischgemüse und Kartoffeln,  
Rote Grütze mit Vanillesoße  
(Kindermenü)  
**10,90 €**



**120**  
Penne mit Tomatensoße  
und Käse,  
Schokoladenpudding  
mit Vanillesoße  
(Kindermenü)  
**8,90 €**

**Mindestbestellmenge:** ab 5 Personen | pro Person  
Serviervorschlag – alle Gerichte werden im Chafi geliefert.



**Der Chafi**

Ein Chafing-Dish, auch Chafi genannt, ist ein Behältnis zum Warmhalten von Speisen. Er ruht in einem Gestell mit einem Steg, auf dem Brennpasten platziert werden. Befüllt wird er mit Wasser und Einsätzen, sogenannte GN-Behälter, in denen sich die Speisen befinden. Die Brennpasten erhitzen das Wasser, welches wiederum die Speisen warm hält.

Wir liefern alle Speisen der warmen Küche angerichtet in diesen bewährten Chafis. So bleibt alles frisch und warm bis Sie Ihr Buffet eröffnen.

**Guten Appetit.**



**Andreas Marotz**  
Fahrdienstleiter  
Seit 1991  
Mitarbeiter in der Firma

Er ist seit Firmengründung mit dabei und kennt sich als gebürtiger Hallenser bestens aus.

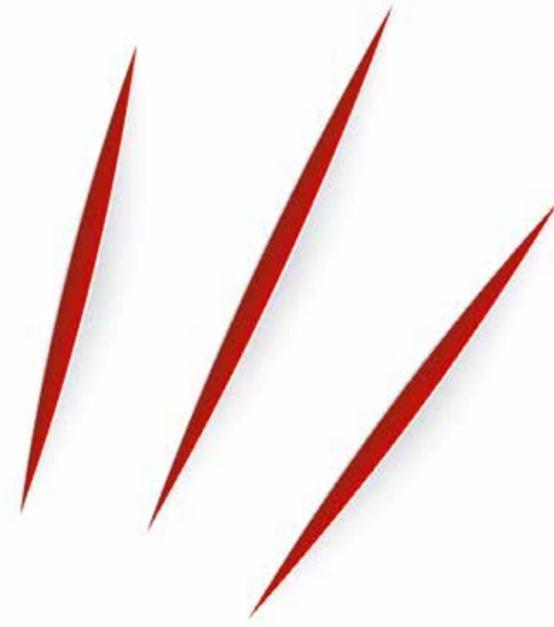
*Mein Tipp!*  
Auch bei großer Hektik  
immer cool bleiben - dann  
klappt auch alles wie geplant.

BARNER's kleine

# MESSERKUNDE

mit unserem Koch Patrick

Ohne scharfe Klingen, ist an das Arbeiten in der Küche nicht zu denken. Manche Messer gehören zur Grundausstattung und manche sind richtige Spezialisten. Doch welche Messer sind wirklich wichtig? Unser Koch Patrick stellt Ihnen eine Auswahl verschiedener Messertypen im Folgenden vor und erläutert, welche Hilfe (oder Dienst) sie in der Küche erfüllen können.



## SCHINKENMESSER LACHSMESSER

Das Schinken- (spitz zulaufende Form) oder Lachsmesser (abgerundetes Klingeneende) eignet sich wegen seiner schmalen Form und der langen Stahlklinge besonders gut zum Schneiden von großen, gut geräucherten oder luftgetrockneten Schinkenstücken, aber auch zum Filetieren von Fischen und zum Schneiden hauchdünner Scheiben aus Fleisch, wie etwa Roastbeef. Das Lachsmesser besitzt eine noch längere Klinge, die flexibel und mit einem Kullenschliff versehen ist.



## SCHÄLMESSER TOURNIERMESSER

Schälmesser gehören mit zu den wichtigsten Küchenmessern. Es ist ein vergleichsweise kleines Küchenmesser mit einer geraden oder gebogenen Klinge (Tourniermesser). Sie werden genutzt, um Kartoffeln, Obst oder Gemüse zu schälen, ohne dabei zu viel Fruchtfleisch zu verlieren. (Die Standardlänge liegt um die 8 cm.)



## KOCHMESSER

Das Kochmesser ist ein größeres Allzweckküchenmesser. Es wird zum Schneiden und Hacken von Gemüse, Fleisch und Fisch eingesetzt. Kochmesser sind relativ schwer und lang, um bei längeren Arbeitsphasen Arm und Hand zu entlasten. (Die Standardlänge liegt um die 20 cm.)



## SANTOKU

Das Santoku ist das „japanische“ Allzweckküchenmesser. Auch dieses Messer wird zum Schneiden und Hacken von Fleisch, Fisch und Gemüse verwendet. Die stumpfe Oberkante des Messers bildet eine Linie mit dem Griff. Kleingeschnittenes kann einfach auf die hohe Klinge aufgenommen und in den Kochtopf oder die Schüssel befördert werden. (Die Standardlänge liegt bei 17 - 18 cm.)



## KÄSEMESSER

Bei Käsemessern unterscheidet man 2 Hauptgruppen. „Hartkäsemesser“, welche kompakt und sehr widerstandsfähig sind und „Weichkäsemesser“, welche mit Ausstanzungen (Löchern) in der Klinge, ein Kleben des Käses an dieser, verhindern. Mit der Gabelspitze kann man nach dem Abschneiden das Käsestück aufnehmen.



## AUSBEINMESSER

Es dient, mit seiner schmalen und spitzen Klinge, zum Auslösen von Knochen aus großen Fleischstücken. Die starre oder flexible Klinge hat auf der Unterseite eine Einwölbung. (Die Standardlänge liegt um die 15 cm.)



## BROTMESSER

Das Brotmesser hat eine lange Klinge mit einem Wellenschliff. Dieser verhindert ein Ausflocken der Scheibe Brot oder Toast. Je länger die Klinge, desto genauer sind die Schnitte und der Wellenschliff weist eine sehr lange Schärfe auf. (Die Standardlänge liegt um die 23 cm.)



## TOMATENMESSER

Das Tomatenmesser hat eine Sägezahnung der Schneide, die sich beim Schneiden der widerstandsfähigen Haut einer Tomate bewährt hat. Die nach oben, leicht spitz zulaufende Klinge dringt in einem leichten Winkel in die Tomate ein und verhindert so das Zerdrücken dieser. (Die Standardlänge liegt bei 12 - 15 cm.)



**Patrick Ohmert**  
Qualitätsmanager  
Koch aus Leidenschaft  
seit 2021 in der Firma

Unser „Koch aus Leidenschaft“ ist Qualitätsmanager und seit 2021 in der Firma. Er arbeitet in der warmen Küche und schafft mit frischen Ideen neue Kreationen.

*Mein Tipp!*  
Auch für Hobby-Köche ist es wichtig, das Messer immer gut scharf zu halten, um Verletzungen zu vermeiden.

*Köstlich  
kombiniert*

**THEMENBUFFETS  
AB 10 PERSONEN**

*Ein Anruf  
genügt!*

Wir freuen uns auf  
Ihre Anfrage oder  
Bestellung



121

## BUFFET ITALIA

Carpaccio vom Rinderfilet auf Rucola mit gehobeltem Parmesan



Tranchen von Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum, Ciabatta



Gebackenes Schweinefilet mit einer Rosmarin-Balsamico-Knoblauch-Kruste mit italienischem Gemüse bestehend aus Paprika, Zucchini, Aubergine, Tomaten und Rosmarinkartoffeln



Frische Tagliatelle mit fruchtiger Tomatensoße und gehobeltem Parmesan



Stracciatellamousse mit Mangofrucht-Püree und Panna Cotta mit Fruchtspiegel



Mindestbestellmenge: ab 10 Personen | pro Person

29,90 €

*Serviervorschlag*

122

## BUFFET EL TORO CLASSICO

Spießige Vielfalt bestehend aus  
Tomate-Mozzarella, Obst, Käse-Wein und Mini-Crêpes  
mit Schinken



Hauseigene Schweineschnitzel mit grünen Bohnen,  
Salzkartoffeln und Soße



Lachsfilet auf Penne mit Tomaten-Frischkäse-Soße



Mousse au Chocolat und Himbeermousse  
mit fruchtiger Garnitur



Mindestbestellmenge: ab 10 Personen | pro Person  
29,90 €

Serviovorschlag

123

## GRIECHISCHES BUFFET

Griechischer Bauernsalat bestehend aus Salatmix mit Baby Leafs,  
gelber Paprika, Gurke, roter Zwiebel, Tomaten, schwarzen Oliven,  
Hirtenkäse und einem Dressing



Vorspeisenplatte mit Antipasti, Pita, Tzatziki und Feta-Paprika-Aufstrich



Griechischer Hackauflauf mit Hirtenkäse überbacken und Tomatenreis



Gebackenes Schweinefilet nach Gyros-Art mit Tomaten-Bohnen und  
Kretanischen Kartoffeln



Limetten-Joghurt-Creme



Mindestbestellmenge: ab 10 Personen | pro Person  
29,90 €

Serviovorschlag

124

## BUFFET HÄNDEL VS. MONTEVERDI

Feldsalat bestehend aus Gurke, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Hirtenkäse und einem leichten Joghurtdressing

Tomate-Mozzarella-Spieße, Obstspieße und Hack-Kartoffel-Spieße

Penne mit Hähnchen in Zucchini-Soße

Schweinegeschnetzeltes mit Champignons und Schwenkkartoffeln



Mindestbestellmenge: ab 10 Personen | pro Person  
24,90 €

Serviovorschlag

125

## ZÜNFTIGES BUFFET

Julienne von Gemüse mit einem Kräuterdip

Hackepeter-Igel und Schmalz mit einem frischen Bio-Mischbrot

Gebackene Jungschweinkeule in Bier-Soße mit Petersilienkartoffeln und hausgemachtem Sauerkraut

Rinderbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Schokoladenpudding und Mandarinen-Mascarpone-Creme



Mindestbestellmenge: ab 10 Personen | pro Person  
29,90 €

Serviovorschlag

Wissen wo es her kommt

## DAS MÜHLBERGER ELBAUENSCHWEIN

Wir beziehen unser Fleisch von  
der Agrargenossenschaft Mühlberg e.G.

### BESTES ELBLANDFLEISCH

#### Unsere Leidenschaft sind Schweine!

Seit 1991 betreiben wir in Mühlberg Schweinezucht und Schweinemast. In unseren Ställen stehen 470 Zuchtsauen. Die gesamte Nachzucht wird im eigenen Betrieb aufgezogen und gemästet.

#### Zucht - Erhalten durch Aufessen

In unseren Ställen steht das „Deutsche Landschwein“. Diese robuste, fruchtbare Sau mit sehr guten Muttereigenschaften ist unsere Zuchtgrundlage.

#### Haltung - Viel Platz, viel Licht und viel Luft

Mit der Teilnahme an der Initiative Tierwohl haben wir uns zu besonderen Haltungsbedingungen verpflichtet. Unsere Mastschweine stehen in Buchten zu je 12 Tieren, wobei in jeder Bucht eine Teilfläche mit Gummimatten ausgelegt ist, die als weiche Liegefläche dient. Weiterhin ist verschiedenes Beschäftigungsmaterial vorhanden. Tageslicht und eine gute Zu- und Abluftsteuerung sorgen für gleichbleibend gutes Klima und Wohlbefinden der Tiere.

#### Fütterung

Die Fütterung unserer Mastschweine erfolgt von durch uns auf unseren Feldern hergestellten Getreide, Erbsen, Mais, sowie Rapsschrot.

#### Transport - Stressarm durch kurze Wege

Der Schlachthof liegt nur 10 km entfernt. So können die Tiere in weniger als einer Stunde ohne Stress transportiert werden.



### AUS DER REGION FÜR DIE REGION

#### Qualität - Besondere Frische und aromatischer Geschmack

Artgerechte, durchgehend stressarme Haltung und bedarfsgerechte Fütterung sind wesentliche Voraussetzungen für gute Fleischqualität. Unser Fleisch „schmilzt“ nicht in der Pfanne, es ist fein marmoriert, sehr zart, besonders saftig und ausgesprochen aromatisch im Geschmack – das Fleisch für den besonderen Genuss!

#### Transparenz - Wir zeigen Haltung

Sie können sich gern selbst vor Ort von der Haltung unserer Mastschweine überzeugen. Rufen Sie uns an und vereinbaren einen Termin. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

#### Ihre Agrargenossenschaft Mühlberg e.G.

Telefon: 035 342 - 80 00



*Zünftig oder leicht-*

**unsere Dauerrenner  
abgestimmt ab 10 Personen**



**126 | Dickes Bugstück**

Dickes Bugstück vom Rind mit grünen Bohnen, Rotkohl und Semmelknödeln | 21,90 €



**127 | Jungschweinkeule**

Jungschweinkeule mit Sauerkraut und Brot | 14,90 €



**128 | Wellnessmenü** gebackene Hähnchenbrust in einer Kräuter-Béchamel-Soße mit Schwenkkartoffeln, Gemüsearrangement bestehend aus Blumenkohl, Broccoli, Erbsen und Fingermöhren | 14,90 €



**129 | Barner's Schlemmerpfanne** Bratbouletten, Schnitzelchen, kleine Steaks, Schaschlik und Bratwürstchen auf Letschogemüse, mit Thymiankartoffeln und Bratkartoffeln | 15,90 €



**130 | Bratenpfanne**  
Kasseler- und Schweinebraten mit Rotkraut, Sauerkraut und Petersilienkartoffeln | 17,90 €



**131 | Schnitzelpfanne**  
Kasseler- und Schweineschnitzel, Sauerkraut, Champignons, Bratkartoffeln und Petersilienkartoffeln | 13,90 €

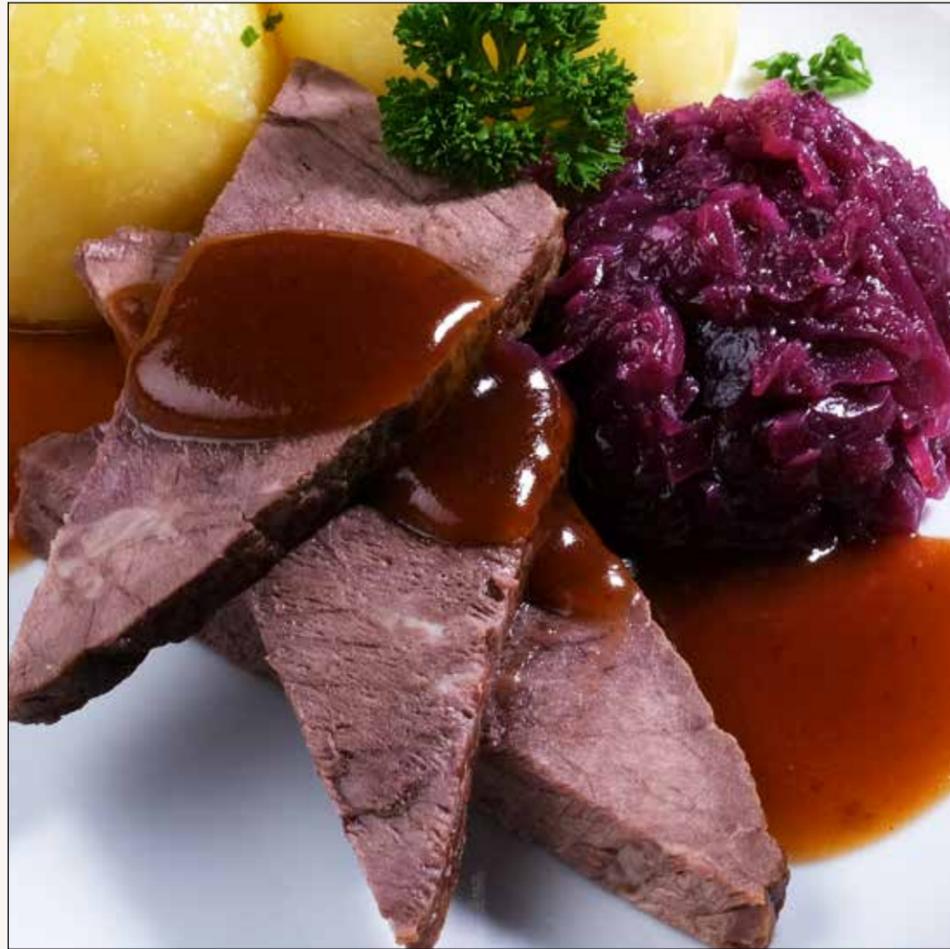


**132 | Mediterranes Duo** frische Tagliatelle mit Lachs-Sahne-Soße, Kirschtomaten und Dill, Gnocchi mit Hähnchengeschnetzeltem in Bärlauchrahm mit Champignons | 16,90 €



**133 | Griechischer Abend** Gyrosgeschnetzeltes mit Metaxa-Soße, Bifteki, gefüllte Hirtenrolle, Fladenbrot, Tzatziki und Krautsalat | 17,90 €

**Mindestbestellmenge:** ab 10 Personen | pro Person



### Suppen & Eintöpfe

- 134 | Gemüsesuppe 4,90 €
- 135 | Tomatensuppe 4,90 €
- 136 | Soljanka 4,90 €
- 137 | Kartoffelsuppe mit Bockwurst 5,90 €
- 138 | Kartoffelsuppe, vegetarisch 4,90 €
- 139 | Gulaschsuppe 6,90 €
- 140 | Käse-Hack-Lauch-Suppe 5,90 €

Mindestbestellmenge:  
ab 10 Portionen | pro Portion

### Braten

- 141 | Jungschweinkeule 11,90 €
- 142 | Kasselerbraten 11,90 €
- 143 | Rinderbraten 14,90 €
- 144 | Schweinebraten 11,90 €
- 145 | Hallescher Salzkrustenbraten 12,90 €
- 146 | Bugstück vom Rind 15,90 €

Mindestbestellmenge:  
ab 5 Portionen | pro Portion

### Aus Topf & Pfanne

- 147 | Schweineschnitzel 6,90 €
- 148 | Kasseler schnitzel 6,90 €
- 149 | Gyrosgeschnetzeltes 11,90 €  
in Metaxa-Soße
- 150 | Schweinegeschnetzeltes 9,90 €
- 151 | Gulasch vom Rind 10,90 €
- 152 | Schweinebäckchen 15,90 €  
in Rosmarinsaft
- 153 | Schweinefilet mit einer Rosmarin-15,90 €  
Balsamico-Knoblauch-Kruste
- 154 | Schweinefilet nach Gyros-Art 15,90 €
- 155 | Schweinemedallions 13,90 €
- 156 | Griechischer Hackauflauf 14,90 €

BARNER

### Geflügel

- 157 | Gebackene Hähnchenbrust 10,90 €  
in Kräuter-Béchamel-Soße
- 158 | Gebackene Hähnchenbrust 15,90 €  
in Curry-Kokosmilch-Gemüse
- 159 | Hähnchengeschnetzeltes 11,90 €  
in Bärlauchrahm mit  
Champignons
- 160 | Hähnchenschenkel 4,90 €

### Fisch

- 161 | Lachsfilet 17,90 €
- 162 | Seelachsfilet mit Bruschetta- 15,90 €  
Kruste in Basilikumsoße
- 163 | Gedünsteter Kabeljau in Senfsoße 15,90 €  
mit Gemüsebrunoise  
und Cherrytomaten

Mindestbestellmenge:  
ab 5 Portionen | pro Portion



## Beilagen

<b>164</b>   Bandnudeln	3,30 €	<b>170</b>   Rosmarinkartoffeln	3,10 €	<b>178</b>   Reis	2,50 €
<b>165</b>   Frische Tagliatelle	3,40 €	<b>171</b>   Bratkartoffeln	3,10 €	<b>179</b>   Tomatenreis	3,30 €
<b>166</b>   Penne	2,50 €	<b>172</b>   Babykartoffeln	3,10 €	<b>180</b>   Basmatireis	3,30 €
<b>167</b>   Gnocchi	3,10 €	<b>173</b>   Salzkartoffeln	2,50 €	<b>181</b>   Semmelknödel	5,90 €
<b>168</b>   Spätzle	2,50 €	<b>174</b>   Petersilienkartoffeln	2,50 €	<b>182</b>   Kartoffelklöße	3,30 €
<b>169</b>   Schupfnudeln	3,30 €	<b>175</b>   Schwenkkartoffeln	3,30 €		
		<b>176</b>   Kretanische Kartoffeln	4,40 €		
		<b>177</b>   Kartoffelstampf	3,30 €		

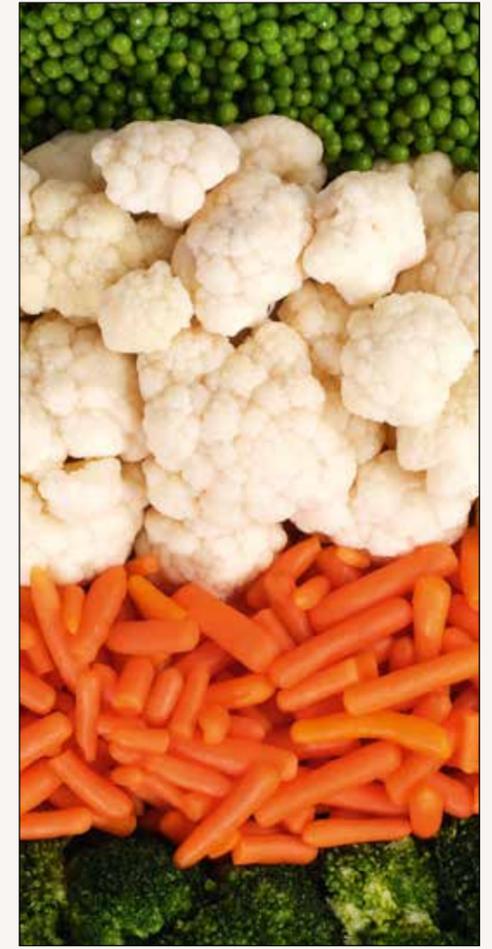
Mindestbestellmenge: ab 5 Portionen | pro Portion



## Gemüse

<b>183</b>   Sauerkraut	2,30 €	<b>192</b>   Mischgemüse	2,50 €
<b>184</b>   Apfelrotkohl	2,30 €	<b>193</b>   Blattspinat	2,30 €
<b>185</b>   Letschogemüse	2,30 €	<b>194</b>   Grüne Bohnen	2,90 €
<b>186</b>   Blumenkohl	2,90 €	<b>195</b>   Tomaten-Bohnen	4,90 €
<b>187</b>   Broccoli	2,90 €	<b>196</b>   Italienisches Gemüse	4,90 €
<b>188</b>   Erbsen	2,50 €	<b>197</b>   Grillgemüse	4,90 €
<b>189</b>   Fingermöhrrchen	2,50 €	<b>198</b>   Gemüsearrangement Wellness	4,50 €
<b>190</b>   Champignons Natur	4,90 €		
<b>191</b>   Champignons in Rahm	5,90 €		

Mindestbestellmenge: ab 5 Portionen | pro Portion



## Nudel-Ecke

<b>199</b>   Frische Tagliatelle mit Tomatensoße	9,90 €
<b>200</b>   Frische Tagliatelle mit Lachs-Sahne-Soße	14,90 €
<b>201</b>   Gnocchi mit Hähnchengeschnetzeltem in Bärlauchrahm	14,90 €
<b>202</b>   Penne mit Tomatensoße	8,90 €
<b>203</b>   Tortelloni gefüllt mit Spinat in einer Frischkäsesoße	11,90 €
<b>204</b>   Lachsfilet auf Penne mit Tomaten-Frischkäse-Soße	18,90 €
<b>205</b>   Penne mit Hähnchen in einer Zucchini-Soße	16,90 €
<b>206</b>   Geriebener Gouda	2,10 €
<b>207</b>   Gehobelter Parmesan	3,50 €



### Brot und Brötchen

- 208 | Bio-Mischbrot 4,90 €
- 209 | Brötchen 0,60 €
- 210 | Vollkornbrötchen 1,20 €
- 211 | Partybrötchen 0,70 €
- 212 | Stangenbaguette 3,10 €
- 213 | Brotkorb klassisch 3,10 €  
Bio-Mischbrot, Stangenbaguette,  
Finnenbaguette und Partybrötchen
- 214 | Baguettekorb 1,50 €  
Stangenbaguette und  
Finnenbaguette
- 215 | Brötchenkorb 2,10 €  
Brötchen und Partybrötchen

### Butter

- 216 | Buttervariation 2,30 €  
portionierte Butter und  
Butterrosen
- 217 | Buttervariation, mediterran 3,30 €  
portionierte Butter, Butterrosen,  
Kräuter- und Knoblauchbutter

Gern können  
wir Ihnen auch Kuchen  
und Torten von unserem  
Hausbäcker mitliefern.

### Obstvariationen

- 218 | Rustikal 4,40 €  
Früchte der Saison im Ganzen
- 219 | Klassisch 5,50 €  
Portionierte Früchte der Saison
- 220 | Exklusiv 6,50 €  
portionierte exotische  
und saisonale Früchte

**Mindestbestellmenge:**  
ab 5 Portionen | pro Portion



10 cm

228 | Rote Grütze mit Vanillesoße | 3,30 €



221 | Himbeermousse  
mit fruchtiger Garnitur  
4,20 €



222 | Mousse au Chocolat  
4,20 €



227 | Panna Cotta mit Fruchtspiegel | 3,30 €



223 | Stracciatellamousse  
mit Mangofrucht-Püree  
4,20 €



224 | Baileys Creme  
mit Hallorenkugel  
4,20 €



225 | Limetten-Joghurt-Creme  
4,20 €



226 | Mandarinen-  
Mascarpone-Creme  
3,30 €



229 | Vanillepudding  
mit Marshmallows  
3,30 €



230 | Schokoladenpudding  
mit Vanillesoße  
3,30 €

### Desserts

Mindestbestellmenge: ab 5 Portionen | pro Portion



**BARNER**  
Metzgerei

## Das Familienunternehmen

gegründet 1973

Aus Liebe zum Genuss widmen wir uns der Kreation außergewöhnlicher Geschmackserlebnisse. Seit 1973 verwöhnen wir Sie mit Fleisch- und Wurstwaren allererster Güte. Das vielfältige Sortiment umfasst etablierte Rezepturen aus Familienhand, die wir stets an die Bedürfnisse des zeitgenössischen Gaumens anzupassen pflegen.

Unsere Meisterschaft besteht in der sorgfältigen Verarbeitung im Haus hergestellter Erzeugnisse zu exquisiten Spezialitäten, hochwertigen Imbissvariationen und täglich wechselnden Mittagsangeboten. Dabei vertrauen wir auf die Erfahrung unserer Mitarbeiter, die Traditionen unseres Handwerks und die Errungenschaften innovativer Technologien.

Qualität und Frische genießen bei uns oberste Priorität. Deshalb arbeiten wir mit regionalen Partnern zusammen, die eine tiergerechte Haltung garantieren, den naturnahen Pflanzenanbau fördern und kurze Transportwege ermöglichen. Regelmäßige Produktkontrollen durch unabhängige Hygielabore gewährleisten die kontinuierliche Wahrung unseres Anspruchs.

Für Ihre Gäste nur das Beste! Mit unserem Partyservice bereichern wir Ihre Feierlichkeiten seit 1990 mit liebenswert arrangierten Platten und köstlichen Buffetstrecken. BARNER EVENT erweitert unser Profil darüber hinaus um das professionelle Management von Veranstaltungen jeglichen Umfangs. Doch egal ob Großereignisse, Feste im kleinen Kreis oder tägliche kulinarische Genüsse:

Wir stehen für Sie Kopf – mit Kompetenz  
und Hingabe – seit mehr als 45 Jahren.

Die  
Zukunft  
ist bei uns  
Wurst!



barner.halle

**BARNER's**  
*Schlachte-  
platte*



Alle Platten ab Seite 32

**135.000 km**

Unsere Lieferfahrzeuge fahren  
im Jahr ca. 135.000 Kilometer.  
Somit umrunden wir  
3,37 mal die Erde.

**BESTELL HOTLINE**  
**0345 388 08 08**



Unser Hauptgeschäft in der Kardinal-Albrecht-Straße



Frische auf dem Markt! Das BARNER-Wurstmobil immer da zum Halleschen Wochenmarkt.

## Unser Handwerk UNSERE METZGEREI

*„Hier kommt die Wurst nicht vom Band,  
wir produzieren mit Herz und Hand.“*



WIR SIND ein Handwerksbetrieb und stellen 80 Prozent  
unserer Produkte selbst her.

WIR SIND ehrlich, kaufen nur bestes Fleisch und beste Zutaten  
aus der Region für unsere Barner-Wurst.

WIR SIND natürlich, wir lieben frische Lebensmittel und verarbeiten  
sie fachgerecht, um den höchsten Genuss für unsere Kunden  
zu gewährleisten.

Wir verwenden vorwiegend natürliche Gewürze und Zutaten, da unsere  
Wurst zum alsbaldigen Verzehr bestimmt ist.

WIR SIND ein Team – wir produzieren mit unseren 6 Gesellen Qualität und  
Genuss in unserer Manufaktur. Getreu dem Motto: „Hier kommt die Wurst  
nicht vom Band, wir produzieren mit Herz und Hand.“

WIR SIND regional – wir kommen aus Halle, produzieren in und für Halle  
und bilden hier aus.



*Rehlein an der  
Feinzerkleinerungsmaschine,  
in der das Brät produziert wird.  
Er ist der „Kleinste“ mit seinen  
1,97 m in unserem Team.*



*Ibrahim und Jens in  
der gekühlten Fleischzerlegung.  
Jens (unser Vorarbeiter) ist  
für die Qualität der Zerlegung  
und Fleischwertsortierung  
verantwortlich.*



*Maik und Rehlein beim Füllen  
von Wurst.  
Maik ist unser „Handdampf“  
in der Produktion und überall  
einsetzbar.*



*Daniel am Computer.  
Er ist unser Kopf für alle Bestel-  
lungen und ist verantwortlich für  
den Warenein- und ausgang.*

# Kulinarisch auf dem Markt



don't worry be Curry.\*

BRATWURST	3,00 €	CURRYWURST IM CUP	3,50 €	CURRYWURST + POMMES	5,20 €	AFG (0,5 l Pilsch)	2,00 €
BRATWURST	3,00 €	CURRY RIOT	3,50 €	BRATWURST + POMMES	5,00 €	WASSER, SPRITE	2,00 €
BORRATTE	3,00 €	CURRY MEIN	3,50 €	POMMES FRITES	2,90 €	FANTA, MEZZO	2,00 €
BRISWURST	3,00 €	CURRY KRÄUKER	3,50 €	POMMES FRITES	3,00 €	COLA	2,00 €
		BRÖTCHEN / klein	0,50 € / 0,30 €				



## Feiern

mit BARNER

Wir statten Ihr Fest vom Teller bis zum Partyzelt aus. Auf Wunsch planen wir das Menü individuell und bereiten es vor Ort frisch zu.

mehr unter:  
[www.barner-halle.de](http://www.barner-halle.de)



## Sommer, Sonne und Grillen mit BBQ-Angeboten von BARNER

Genießen Sie warme Sommerabende und erleben Sie schöne Momente gemeinsam mit Ihren Gästen, während wir im Hintergrund ein BBQ für Sie bereiten.

Sie müssen sich um nichts kümmern, denn wir bringen alles mit. Bestes Grillfleisch aus unserer eigenen Metzgerei, hausgemachte Salate, Dips und Soßen, verschiedene Brot- und Buttervariationen, Getränke und Cocktails sorgen für das leibliche Wohl. Auf Wunsch bieten wir auch vegetarische Alternativen an.

Wir kommen mit Grill, einem Griller und geschultem Servicepersonal, welches Ihre Veranstaltung professionell betreut.

Seien Sie Ihr eigener Gast auf Ihrer Party und lassen Sie sich von unseren individuellen BBQ-Angeboten verzaubern.

Foto: 123rf.com



EXKLUSIV BEI BARNER

# RED + WHITE PRIME MARBLED BEEF

Handverlesene Premium-Qualität für einzigartig intensiven Geschmack



# Unsere Goldstücke sind ganz klar unsere Kunden ...

Wir freuen uns immer außerordentlich über Zusendungen von unseren Kunden. Jedes gelungene Event macht uns gleichermaßen glücklich.



„Wir danken Ihnen sehr für ein total leckeres Essen. Alles hat wunderbar geklappt. Wir waren beeindruckt von Ihrem überaus freundlichen und zuvorkommenden Mitarbeiter. Gerne wieder.“

Jutta K. (Juni 2021)



„Freundliche Bedienung im Servicebüro bei der Bestellung. Unkompliziertes Abändern der Liefermenge (kurzfristig). Fahrer war pünktlich und freundlich bei der Anlieferung. Leckere Speisen und gut in der Menge. Preis-Leistung stimmt. Gerne wieder, Daumen hoch!“

Hans J.



„Ein riesengroßes Lob und Dankeschön. Von der Beratung an, über die lecker zubereiteten Speisen, den freundlichen Fahrer und die pünktliche Abholung der Behälter. Es war ein vollends gelungener Geburtstag und wir werden Sie auf jeden Fall weiterempfehlen.“

Oliver M.



„Haben Sie noch einmal herzlichen Dank für die tolle Begleitung der Vorbereitung und Umsetzung unserer Hochzeit! Auch Dank Ihrer Unterstützung ist es ein rundum gelungener Tag geworden!“

Nicole & Torsten (Hochzeit 2020)



„Für jedes Lächeln, für die Zeit und Mühe, für jede helfende Hand, jedes liebe Wort, für die wunderbaren Geschenke und die originellen Überraschungen möchten wir uns bei Euch bedanken. Unsere Hochzeit wird immer einer der schönsten Tage in unserem Leben bleiben und ohne Euch hätten wir das nicht geschafft.“

Danke!“

Christin & Markus (Hochzeit 2020)

„Auf diesem Wege, möchte meine Familie und auch natürlich ich, uns recht herzlich bei Ihnen und dem BARNER-Team für dieses sehr gute Essen bedanken. Die Anlieferung war pünktlich und die bestellten Speisenkomponente waren sehr lecker und reichlich. Dem Team, alles Gute und vielen Dank.“

Andreas S. (2021)

„Wir haben für einen Geburtstag Essen bestellt. Zwei 5'er Menüs, so dass die Gäste wählen konnten.“

Die Bestellung war unkompliziert. Wir wurden gut beraten. Gut ist die kostenfreie Lieferung. So konnten wir entspannt den Nachmittag und Abend mit den Gästen verbringen.

Das Essen war sehr lecker, frisch, das Gemüse knackig und das Fleisch zart. Es war reichlich und es blieb sogar noch etwas übrig.

Das Preis-Leistungsverhältnis ist super und wir werden wieder bestellen. Vielen Dank für einen entspannten und stressfreien Abend.“

René K.



„Wir sind begeistert von Ihrem Angebot. An dieser Stelle schon mal ein ganz großes DANKESCHÖN von uns.“

Halloweenbuffet (2021)



„Sehr schöne Präsentation der Speisen an den verschiedenen Buffetstrecken. Sehr lecker und ausreichend für die Abiturienten. Schön, dass auch an die Vegetarier und die Veganer gedacht wurde und hier ein vielfältiges Angebot mitgebracht wurde. Ein rundum gelungener Abiball.“ (Abiball 2019)



**BARNER**

Event

**BESONDERE ANLÄSSE**  
*traumhaft inszeniert!*

Feierlichkeiten zum  
Tag der Deutschen Einheit  
Leopoldina 2021

BARNER EVENT war dabei und durfte  
von der Tischdecke bis zum Dessert diese tolle  
Veranstaltung begleiten.

... hier saß  
Herr Dr. Frank-Walter Steinmeier

... hier saß Frau Dr. Angela Merkel



# Heiraten

mit BARNER – der Weddingplaner

SIE PLANEN IN NAHER ZUKUNFT  
IHRE PERFEKTE HOCHZEIT?  
DANN SIND WIR IHR  
ANSPRECHPARTNER!

mehr unter:  
[www.barnier-halle.de](http://www.barnier-halle.de)

Foto: 123rf.com



**Ein Anruf  
genügt!**  
Wir freuen uns auf  
Ihre Anfrage oder  
Bestellung

Unser Team im Kundenbüro, Kardinal-Albrecht-Straße 46

## KONTAKT & BESTELLUNG

### Telefon oder E-Mail:

Bestellen Sie bequem telefonisch über unsere  
Bestell-Hotline:

Montag, Dienstag, Mittwoch

08:00 – 16:30 Uhr

Donnerstag

08:00 – 18:00 Uhr

Freitag

08:00 – 16:00 Uhr

Anfragen und Bestellung per E-Mail an:  
[info@barnier-halle.de](mailto:info@barnier-halle.de)

### Im persönlichen Gespräch!

Beratungszeiten Kundenbüro  
Kardinal-Albrecht-Straße 46, 06108 Halle:

Montag, Dienstag, Mittwoch

08:00 – 16:30 Uhr

Donnerstag

08:00 – 18:00 Uhr

Freitag

08:00 – 16:00 Uhr

Gern beraten wir Sie hier auch ohne  
festen Termin.

## Bestell-Hotline: 0345 388 08 08

### In der Metzgerei:

Natürlich nehmen auch alle BARNER  
Metzgerei Filialen zu den Geschäftsöffnungs-  
zeiten gern Ihre Bestellung entgegen.

### Wir liefern täglich!

Montag – Samstag

08:00 – 20:00 Uhr

Sonntag

08:00 – 18:00 Uhr

feiertags auf Anfrage

Bei der Anlieferung benötigen wir eine halbe  
Stunde Lieferspanne. In Halle ist die Lieferung  
kostenfrei.

## 44,6 Tonnen

Im Jahr verwenden wir 44,6 Tonnen  
Kartoffelprodukte im  
Metzgerei- und Cateringbereich,  
das entspricht  
500.000 Kartoffeln im Jahr.

## **BARNERs** Speisefibel



Planen Sie Ihr Einschulungsfest mit  
**BARNER CATERING.**  
Das aktuelle Angebot unter:  
[www.barner-halle.de/barner-news](http://www.barner-halle.de/barner-news)

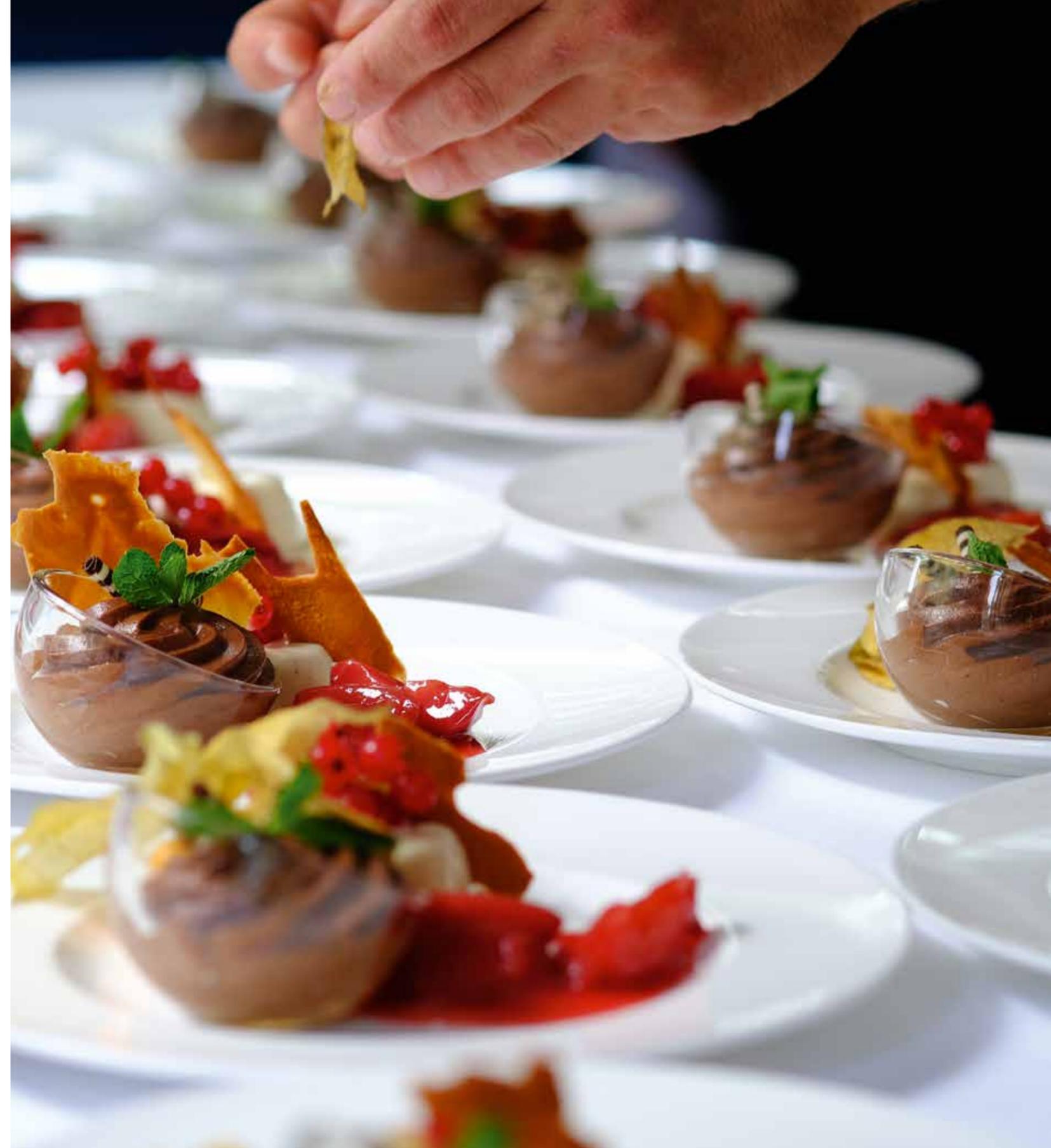


**Schenken macht Freude!**  
Für Sie unsere exklusiven  
Präsentkörbe, sprechen Sie uns an.

A woman in a white and red outfit is performing a handstand in a gym. She is holding a small gift box. The gym has various equipment and a large window in the background. The text 'IMMER EINEN TREND VORAUSS MIT BARNER' is overlaid on the image. The SPORTPARK logo and website are at the bottom right.

**IMMER EINEN  
TREND VORAUSS  
MIT BARNER**

**SPORTPARK**  
WWW.MEIN-SPORTPARK.DE





### Daniel Stolle

Eventmanager

Hat für jedes Problem eine

Lösung

Seit 2006 in der Firma

Unser Eventmanager realisiert auch die speziellsten Wünsche unserer Kunden und hat für jede Herausforderung eine Lösung.

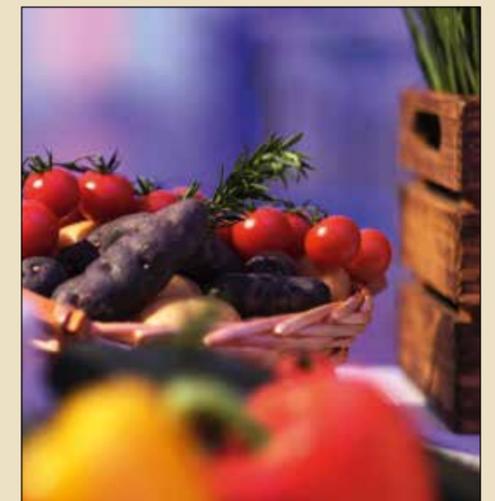
Ein „gibt es nicht“, gibt es für ihn nicht.



*Mein Tipp!*  
Bei schwierigern Fragen kurz inne halten, durchatmen und dann erst antworten. Eine kleine Denkpause wirkt wahre Wunder.



## Kleine und große Feste gebührend feiern - mit BARNER

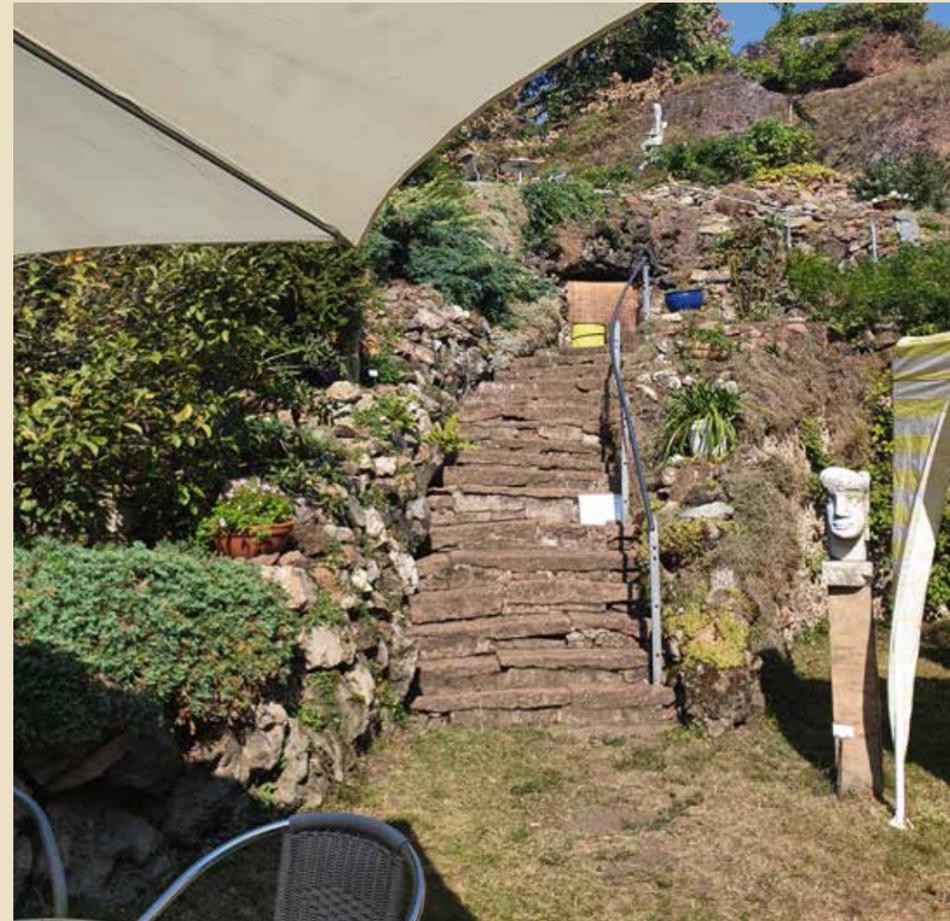


Mit BARNER EVENT bieten wir Ihnen einen umfassenden Veranstaltungsservice von der individuellen Konzeption bis zur anspruchsvollen Umsetzung Ihrer Festivität. Ob Hochzeiten, Jubiläen, Empfänge oder Galadinner: Mit uns an Ihrer Seite wird jede Feierlichkeit zu einem unvergesslichen Erlebnis.



## TRAUMHAFT INSZENIERT

Wir finden für jeden Anlass ein stimmungsvolles Ambiente. Begrüßen Sie Ihre Gäste in historischen Burgsälen, in luftigen Höhen über den Dächern der Stadt oder inmitten eines tropischen Pflanzenschungels. Lassen Sie Ihre Ideen sprudeln – wir entführen Sie in die Welt der Möglichkeiten.





## KULINARISCHE RAFFINESSEN

ganz nach Ihrem Geschmack. Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit frisch zubereiteten Spezialitäten der regionalen und internationalen Kochkunst. Serviert als Buffet oder Menüfolge und in Begleitung edler Weine, kitzeln lukullische Arrangements aus unserem Hause all Ihre Sinne.



## KÖSTLICHE UNTERHALTUNG

garantieren wir Ihnen auch mit einem niveauvoll kuratierten und kulturellen Rahmenprogramm. Lassen Sie sich von einem charmanten Conférencier durch den Abend begleiten und von Musikern, Tänzern, Akrobaten, Kabarettisten oder Magiern verzaubern.

Perfekt ausgerüstet mit professionellem Equipment und einem zuverlässigen Team von qualifizierten Köchen und Servicekräften schaffen wir die Grundlage für eine rundum gelungene Veranstaltung.

Feiern Sie mit Ihren Gästen die Höhepunkte des Lebens – **Wir stehen für Sie Kopf.**







barner.halle



230 | Schokoladenpudding mit Vanillesoße | Seite 69

### Gestaltung & Fotografie



Foto: Janos Stekovics

Wir durften diesen Katalog umsetzen, was uns eine große Freude war.

Ulrike Kettlitz-Bergner, Gestaltung & Sebastian Bergner, Fotografie.

www.sebastianbergner.de  
www.ulrikekettlitz.de



220  
Obstvariation Exklusiv  
Früchte der Saison und  
exotische Früchte portioniert  
mehr auf Seite 68

### HAUPTSITZ

Kardinal-Albrecht-Straße 45 | 06108 Halle (Saale)  
Tel.: (0345) 388 08 08

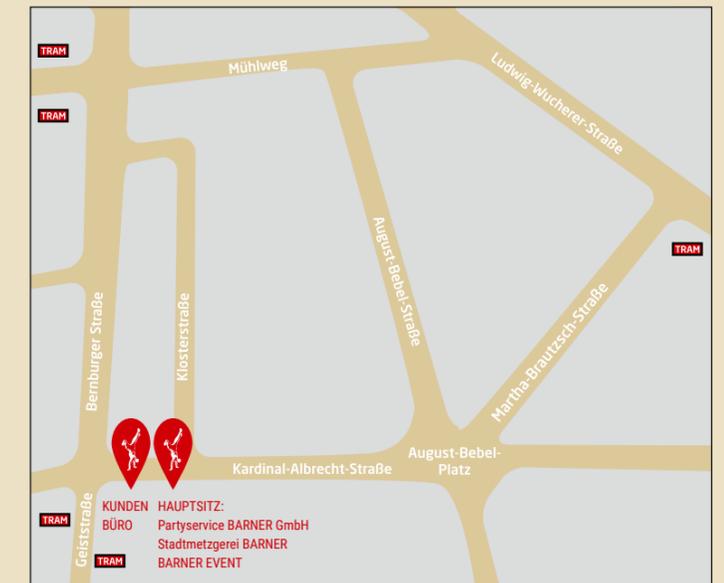
#### Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag 07:00 – 18:00  
Samstag 07:00 – 12:00 Uhr

Das BARNER-Wurstmobil immer zu finden auf dem Halleschen Wochenmarkt

#### Öffnungszeiten Kundenbüro Halle (Saale):

Montag, Mittwoch und Freitag 08:00 – 16:30 Uhr und  
Dienstag und Donnerstag von 08:00 – 18:00 Uhr  
Kardinal-Albrecht-Straße 46, 06108 Halle.



Unseren Katalog finden Sie online unter: [www.barnier-halle.de](http://www.barnier-halle.de)

**BESTELL HOTLINE: 0345 388 08 08**

# ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE IM ÜBERBLICK

NR.	ZUSATZSTOFFE	ALLERGENE	SPUREN	ZUSATZ	NR.	ZUSATZSTOFFE	ALLERGENE	SPUREN	ZUSATZ	NR.	ZUSATZSTOFFE	ALLERGENE	SPUREN	ZUSATZ
001	1, 2, 3, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V)			078	4, 7	-			154	6, 8	-		
002	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8	a (I,II,III), b (V)			079	-	-			155	1, 2, 3, 4, 6, 8	b (V), d, i		mit Phosphat
003	1, 2, 3, 4, 5, 6, 8	a (I,II,III), b (V)			080	-	-			156	2, 4, 6, 8	b (V)		
004	1, 2, 3, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), e	d, f		081	1, 2, 3, 9	d, e, f			157	2, 5, 6, 7, 8	b (V)		
005	1, 2, 3, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), e		mit Phosphat	082	-	a (I), e, f			158	2, 5, 6, 7, 8	b (V), d		
006	1, 2, 4, 6, 7, 8, 9, 15	a (I,II,III), b (V), f, g, h, i, j			083	1, 4, 5, 7	b (V), e, f, g			159	2, 5, 6, 7, 8	b (V)		
007	1, 2, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V)			084	1, 4	b (V), c (VI), e			160	6, 8	-		
008	1, 2, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), j			085	4	b (V)			161	6, 8	j		
009	1, 2, 3, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V)			086	1, 7	b (V), i			162	2, 5, 6, 7, 8	a (I), b (V), i, j		mit Phosphat
010	1, 2, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), c (VI), e			087	1, 2, 4, 7, 8, 9, 15	a (I), b (V), e, g, h, j			163	2, 5, 6, 7, 8	b (V), d, f, g, i, j		mit Phosphat
011	1, 2, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V)			088	4	-			164	6, 8	a (I), e		
012	1, 2, 3, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), d			089	1, 3, 4	b (V), e			165	6, 8	a (I), e		
013	1, 2, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), e			090	1, 2, 3, 4, 5	a (I, II), b (V), c (VI, VIII), e, f, g, h			166	6, 8	a (I)		
014	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 16	a (I,II,III), b (V), d			091	-	b (V)			167	6, 8	-	a (I), e	
015	1, 2, 3, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), d			092	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 16	a (I), b (V), d, e, f, i	c (VIII)	mit Phosphat	168	4, 6, 8	a (I), e		
016	1, 2, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V)			093	8	b (V)			169	2, 4, 6, 8	a (I), e	g	
017	6	a (I,II,III)	b (V)		094	1, 2, 4, 7, 16	b (V), c (VIII), i		mit Phosphat	170	6, 8	-		
018	1, 2, 3, 4, 6, 8, 9	a (I,II,III), b (V), f			095	1, 2, 3, 4, 8	b (V), d, f, i	c (VIII)	mit Phosphat	171	6, 8	1, 2, 3, 6, 8	d	
019	1, 2, 4, 6, 7, 8, 9, 15	a (I,II,III), b (V), e, j			096	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9	b (V), d, e, f, i	c (VIII)	mit Phosphat	172	6, 8	-		
020	1, 2, 4, 6, 8, 9	a (I,II,III), b (V), e, f			097	1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 16	a (I), b (V), c (X), f, g, h, j			173	6, 8	-		
021	1, 2, 3, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), i		mit Phosphat	098	2, 3, 4, 7, 8, 16	a (I), b (V), c (X), f, g, h, j			174	6, 8	-		
022	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 16	a (I,II,III), b (V)	c (VIII), d, f		099	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	b (V), d, f, i	c (VIII), e	mit Phosphat	175	6, 8	-		
023	1, 2, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), c (VIII)			100	1, 2, 3, 4, 8, 9, 10	b (V), d, f, i	c (VIII)	mit Süßungsmittel & Phosphat	176	6, 8	b (V)		
024	1, 2, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), e			101	1, 2, 3, 4, 5	b (V), d, i		mit Phosphat	177	5, 6, 7	b (V)		
025	1, 2, 3, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), d	c, e, f, g, h		102	1, 2, 4, 7, 16	i		mit Phosphat	178	6, 8	-		
026	1, 2, 3, 4, 5, 6, 8	a (I,II,III), b (V), d, e	h		103	1, 3, 6, 7, 9, 12	a (I), d, g, f, i		mit Phosphat	179	4, 6, 8	-		
027	1, 2, 3, 4, 6, 8	a (I,II,III,IV), b (V), h	c, e, f, g		104	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10	a (I, II, III, IV), b (V), d, e, f, g, h, i, j	c (VIII)	mit Süßungsmittel & Phosphat	180	6, 8	-		
028	1, 2, 4, 6, 8	a (I,II,III,IV), b (V), h	g		105	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 14, 15	a (I, II, III, IV), b (V), d, e, f, g, h, j	c (VIII)		181	6, 8	a (I), b (V), e	d	
029	1, 2, 3, 4, 6, 9, 11	a (I), b (V), d, e	c		106	2, 4, 6, 7, 8	a (I), b (V), d, e, g, j	c (VI, VII, VIII, XII)		182	3, 4, 6, 8	-	i	mit Phosphat
030	3, 4, 6	b (V), i	a (I), c (IX), e, g	mit Phosphat	107	2, 4, 5, 6, 7, 8	a (I), b (V), d, e, g, j	c (VI, VII, VIII, XII)		183	1, 2, 3	b (V), d		
031	1, 4	b (V), c (VI), e			108	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	a (I), b (V), d, e, g, i		mit Phosphat	184	2	b (V)		
032	1, 2, 3, 4, 6, 8, 9, 10	a (I,II,III), b (V), f, i	d, h	mit Süßungsmittel & Phosphat	109	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8	a (I), b (V), d, e, g, i		mit Phosphat	185	4, 7	-		
033	1, 2, 4, 6, 9	a (I,II,III), b (V), f	h		110	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	a (I), b (V), d, e, i	g	mit Phosphat	186	4, 7	b (V), d, e		
034	a (I,II,III)		h		111	2, 6, 7, 8	b (V), c (VII, XI), g	c (VII, VIII, XXII), e	mit Phosphat	187	4, 7	b (V), d, e		
035	1, 2, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V)	h		112	2, 7, 8	a (I), b (V), e, i	a (I), c (VIII, XII), g		188	6, 8	-		
036	-	a (I,II,III), f	h		113	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	b (V), d, e, g, i	d	mit Phosphat	189	6, 8	-		
037	1, 2, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), c (VIII)	h		114	2, 4, 5, 6, 7, 8	a (I), b (V), e			190	6, 8	-		
038	1, 2, 3, 4, 6, 8, 9	a (I,II,III), b (V), d, e, f, g	h		115	2, 5, 6, 7, 8	b (V)	a (I), c (VI, VIII, XXI), d, e		191	2, 5, 6, 7, 8	b (V)		
039	1, 2, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), c (VI), e, g	h		116	2, 4, 5, 6, 7, 8, 14	b (V)	a (I), c (VI, VIII, XII), e	mit Phosphat	192	6, 8	-		
040	1, 2, 3, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), d, g, i	h	mit Phosphat	117	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8	b (V), d, i			193	6, 8	-		
041	1, 2, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), g, i	h	mit Phosphat	118	2, 4, 6, 7, 8	a (I), b (V)	c (VII, VIII, X, XII), e		194	6, 8	-		
042	1, 2, 4, 6, 7, 8, 9	a (I,II,III), b (V), g, h, j	h		119	2, 4, 6, 7, 8	a (I), b (V), d, e	g		195	4, 6, 8	-		
043	1, 2, 4, 6, 7, 8, 9, 15	a (I,II,III), b (V), e, g, j	h		120	2, 4, 6, 7, 8	a (I), b (V)	f, g		196	6, 8	g		
044	1, 2, 3, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), d, g	h		121	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 14	a (I), b (V), c (VI), d, e, g, i	c (VII, X, XII), h	mit Phosphat	197	6, 8	-		
045	1, 2, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), c (VIII), g	h		122	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 11	a (I), b (V), c (VI, VII), d, e, i, j	c (VIII, XII)	mit Phosphat	198	6, 8	-		
046	1, 2, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), g, i	h	mit Phosphat	123	1, 2, 4, 6, 7, 8	a (I), b (V), d, e, g	c (VII, VIII, XII)		199	2, 4, 6, 8	a (I), b (V), e		
047	1, 2, 4, 6, 8, 7	a (I,II,III), b (V), g, i	h	mit Phosphat	124	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	a (I), b (V), c (VI), d, e, i			200	2, 4, 5, 6, 7, 8	a (I), b (V), j		
048	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8	a (I,II,III), b (V), g	h		125	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8	a (I,II,III,IV), b (V), d, f, g, h, i		mit Phosphat	201	2, 4, 5, 6, 7, 8	b (V)	a (I), e	
049	1, 2, 3, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), d, g, h	h		126	1, 2, 3, 6, 8	a (I), b (V), d, e, i		mit Phosphat	202	2, 4, 6, 8	a (I), b (V)	f, g	
050	1, 2, 4, 6, 7, 8	a (I,II,III), b (V), g, h, j	h		127	1, 2, 3, 4, 6, 8	a (I,II,IV), b (V), d, i		mit Phosphat	203	2, 4, 6, 8	a (I), b (V)		
051	1, 2, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), g	h		128	2, 5, 6, 7, 8	b (V)		mit Phosphat	204	2, 4, 6, 8	a (I), b (V), j	f, g	
052	1, 2, 3, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), g	h, h		129	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 16	a (I), e, f, d		mit Phosphat	205	2, 5, 6, 7, 8	a (I), b (V)	f, g	
053	1, 2, 3, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), g	f, h		130	1, 2, 3, 4, 6, 8	b (V), d, i			206	-	b (V)		
054	1, 2, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), g, j	h		131	1, 2, 3, 4, 6, 8	a (I), b (V), d, e		mit Phosphat	207	1	b (V), e		
055	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8	a (I,II,III), b (V), g, i	h	mit Phosphat	132	2, 4, 5, 6, 7, 8	a (I), b (V), e, j			208	-	a (I,II,IV), h		
056	1, 2, 4, 6, 8, 14	a (I,II,III), b (V), g	h		133	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9	a (I), b (V), d, e, g, h, i		mit Phosphat	209	-	a (I,II,III)	b (V)	
057	1, 2, 3, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), e, g	h		134	6	b (V), d, g			210	-	a (I,II,III,IV), g, h	b (V)	
058	3	i		mit Phosphat	135	2, 4	b (V), i			211	-	a (I,II,III,IV), b (V), g, h	e	
059	1, 4	b (V), c (VI), e			136	1, 2, 3, 4, 6, 8, 9, 10	a (I), b (V), d, f, g, i		mit Süßungsmittel	212	-	a (I)	b (V), g, h	
060	-	b (V)			137	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9	b (V), d, g, i		mit Phosphat	213	-	a (I,II,III,IV), b (V), g, h	e	
061	1	b (V)			138	5, 6, 7	b (V), d, g			214	-	a (II, II), g	b (V), h	
062	4, 7	a (I), e, i			139	4, 6, 8, 10	b (V), f		mit Süßungsmittel	215	-	a (I,II,III,IV), b (V), g, h	e	
063	2, 4	a (I), e	b (V), d, g		140	2, 4, 5, 6, 7, 8	a (I), b (V), g			216	-	b (V)		
064	2, 4	a (I), e	b (V), d, g		141	1, 2, 3, 6, 8	d			217	-	b (V)		
065	1, 2, 3, 4, 6, 9, 11	a (I), b (V), d, e	c		142	1, 2, 3, 4, 6, 8	b (V), d, i		mit Phosphat	218	-	-		
066	2, 4, 6, 11	a (I), b (V), e, j	c		143	1, 2, 3, 4, 6, 8	b (V), d, i		mit Phosphat	219	3	i		mit Phosphat
067	2, 4	-			144	1, 2, 3, 4, 6, 8	b (V), d, i		mit Phosphat	220	3	i		mit Phosphat
068	-	-			145	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	b (V), d, e, i		mit Phosphat	221	2, 6, 7	b (V), c (VII)	a (I), c (VII, XII), e	Rindergelatine
069	1, 4	a (I), b (V), c (VI), e			146	1, 2, 3, 4, 6, 8	b (V), d, i		mit Phosphat	222	2, 6, 7	b (V)	a (I), c (VII, VIII, X, XII), e	Rindergelatine
070	7	b (V), e			147	4, 6, 8	a (I), e			223	2, 6, 7	b (V)	a (I), c (VII, VIII, X, XII), e	Rindergelatine
071	7	b (V), e			148	1, 2, 3, 4, 6, 8	a (I), d, e			224	2, 5, 6, 7, 8	b (V)	a (I), c (VII, VIII, X, XII), e, g	Rindergelatine
072	2, 4, 7	b (V), e			149	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	b (V), d, i		mit Phosphat	225	2, 4, 6, 7	b (V), g	a (I), c (VII, VIII, X, XII)	Rindergelatine
073	1, 3, 4, 7	b (V), e, i		mit Phosphat	150	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	b (V), d, i			226	1, 4, 6, 7	b (V), g		
074	1, 3, 4	b (V), c (XI), e, f, i												

# Curry-Wurst statt Nachtbus!

