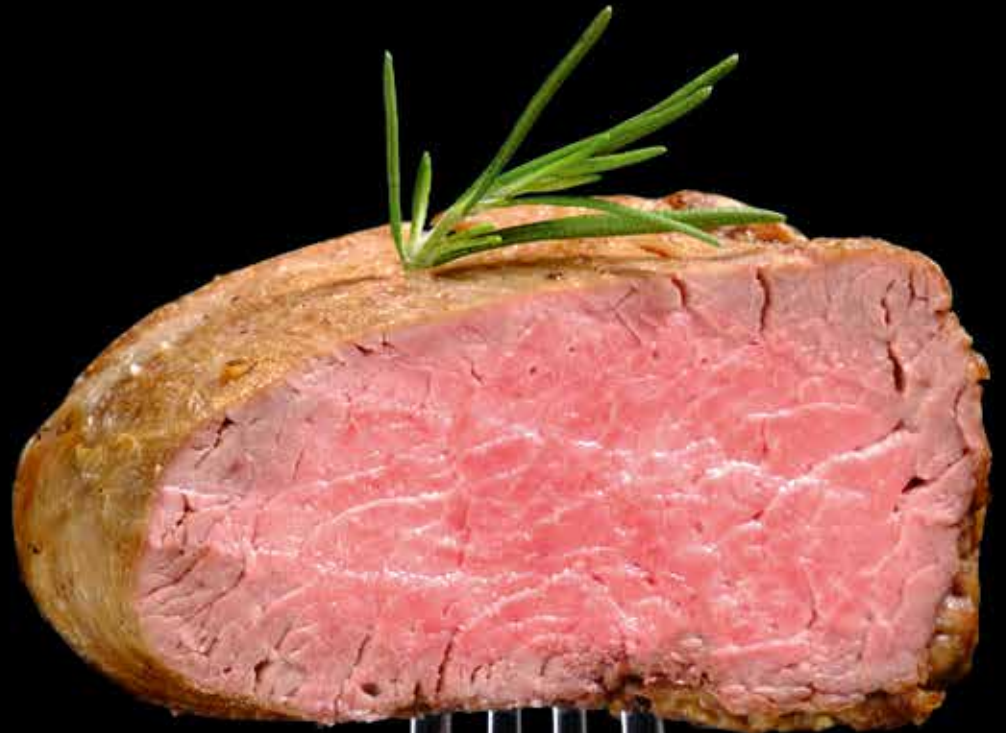


BARNER

DIE BARNER'S

EINBLICKE IN TRADITION,
KÜCHE UND VIELFALT!



WARME GERICHTE

SCHON AB 5 PERSONEN

KALTE KÜCHE

UNSERE KLASSIKER, NEU
GEDACHT BIS VEGETARISCH

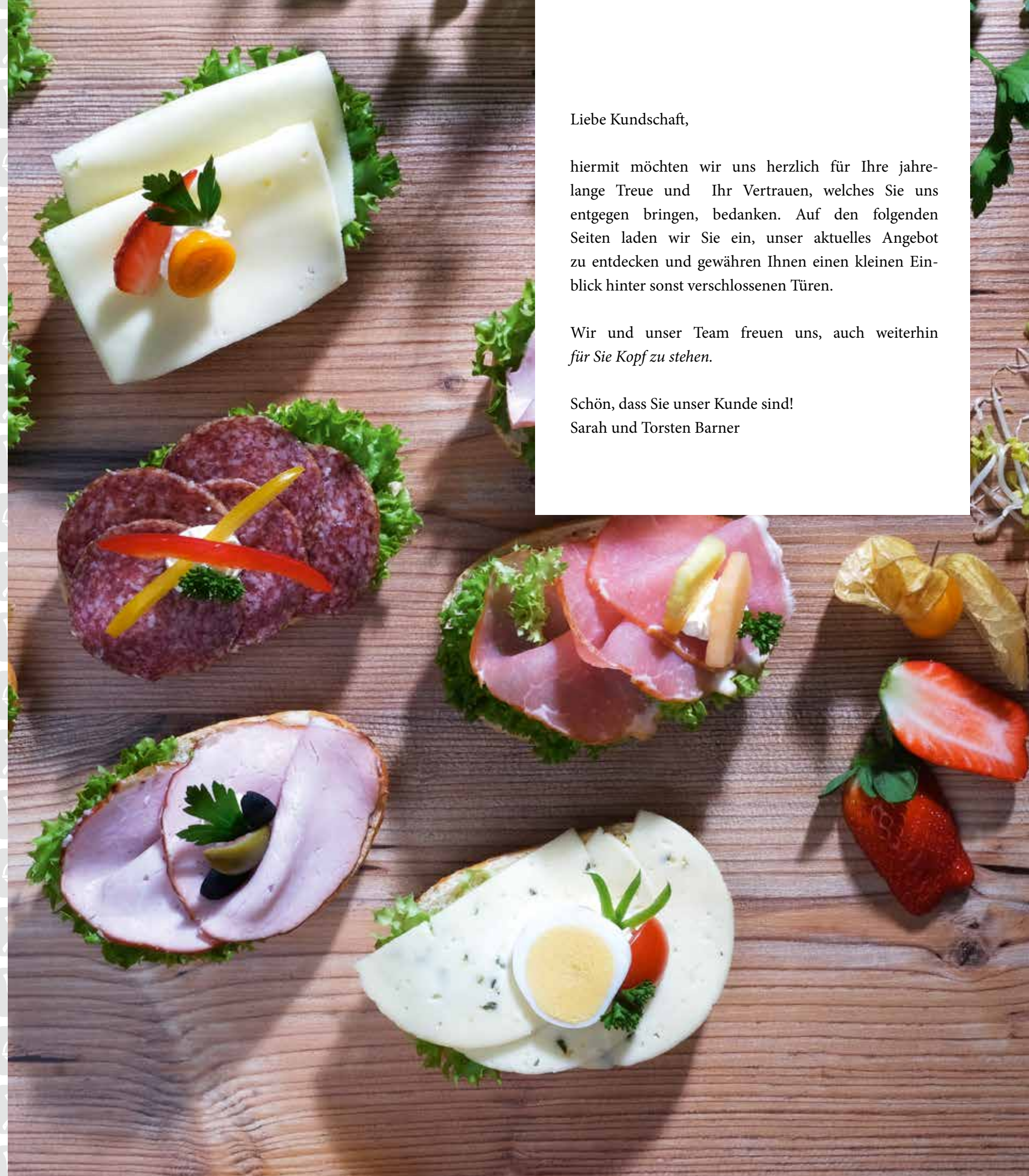
BARNER

Metzgerei | Catering | Event

BESTELL-HOTLINE: 0345 388 08 08

Meine BARNER Kundennummer:

Mein Ansprechpartner*in:



Liebe Kundschaft,

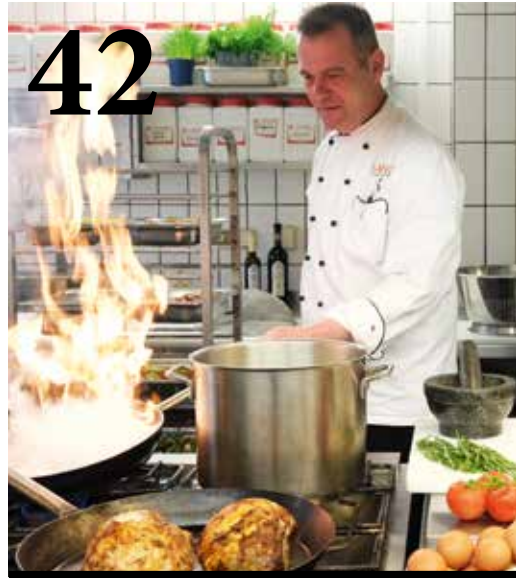
hiermit möchten wir uns herzlich für Ihre jahre-lange Treue und Ihr Vertrauen, welches Sie uns entgegen bringen, bedanken. Auf den folgenden Seiten laden wir Sie ein, unser aktuelles Angebot zu entdecken und gewähren Ihnen einen kleinen Ein-blick hinter sonst verschlossenen Türen.

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

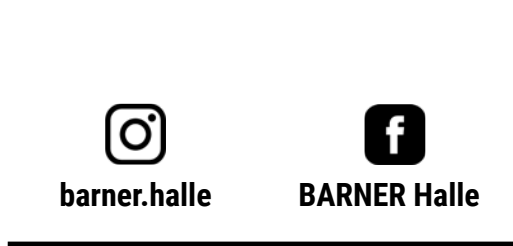
Canapés – klassisch bis exklusiv



50

WAS UNSERE KLEINEN LIEBEN

Ideen in unseren 5er Menüs



NOCH MEHR BARNER

Folgen Sie uns gern



barner.halle



BARNER Halle



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



70

Die BARNER METZGEREI

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.



Sarah Barner | dabei seit 01.08.2007



Torsten Barner | dabei seit 15.11.1986



Kathrin Barner | dabei seit 01.10.1987

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.

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.

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.

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*



Nix Sofa!

Canapé [ˈkanape]

Mit Delikatessen belegtes,
garniertes Weißbrotschnittchen.

Alle Canapés ab Seite 16



BARNER Halle

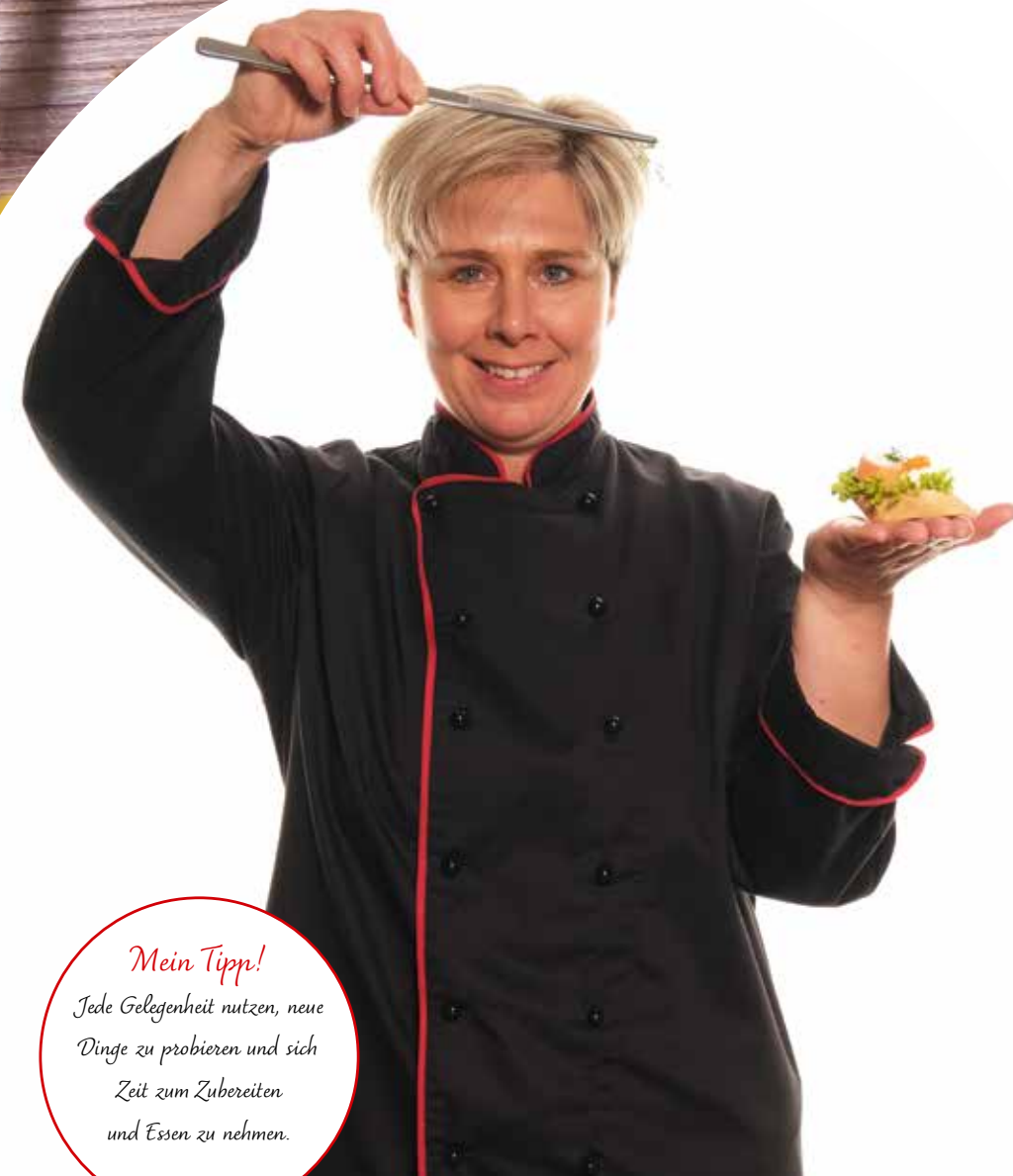


Es ist
Häppchenjagd!

Jeannette Theile

Küchenleiterin
seit 2006 in der Firma

Unsere Küchenleiterin ist das
Herzstück der Küche.
Sie ist seit 2006 in unserem Un-
ternehmen 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.



BRÖTCHEN „EXKLUSIV“

- 001** | Rindersaftschinken mit Orange und Petersilie 2,90 €
- 002** | Avocado-creme mit Paprika und Rucola 2,90 €
- 003** | Pfefferschinken mit Miniapfel und Petersilie 2,90 €
- 004** | Kräutersalami mit Parmesan, Kapernäpfel und Petersilie 2,90 €
- 005** | Serrano-Schinken mit Melone, Rucola und Parmesan 2,90 €
- 006** | Norwegischer Lachs mit Wakame, Kaviar, Honig-Senf und Dill 3,90 €
- 007** | Saint Albray mit Feige und Petersilie 3,90 €
- 008** | Buttermakrele mit Sardelle, Kaviar und Dill 3,90 €



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

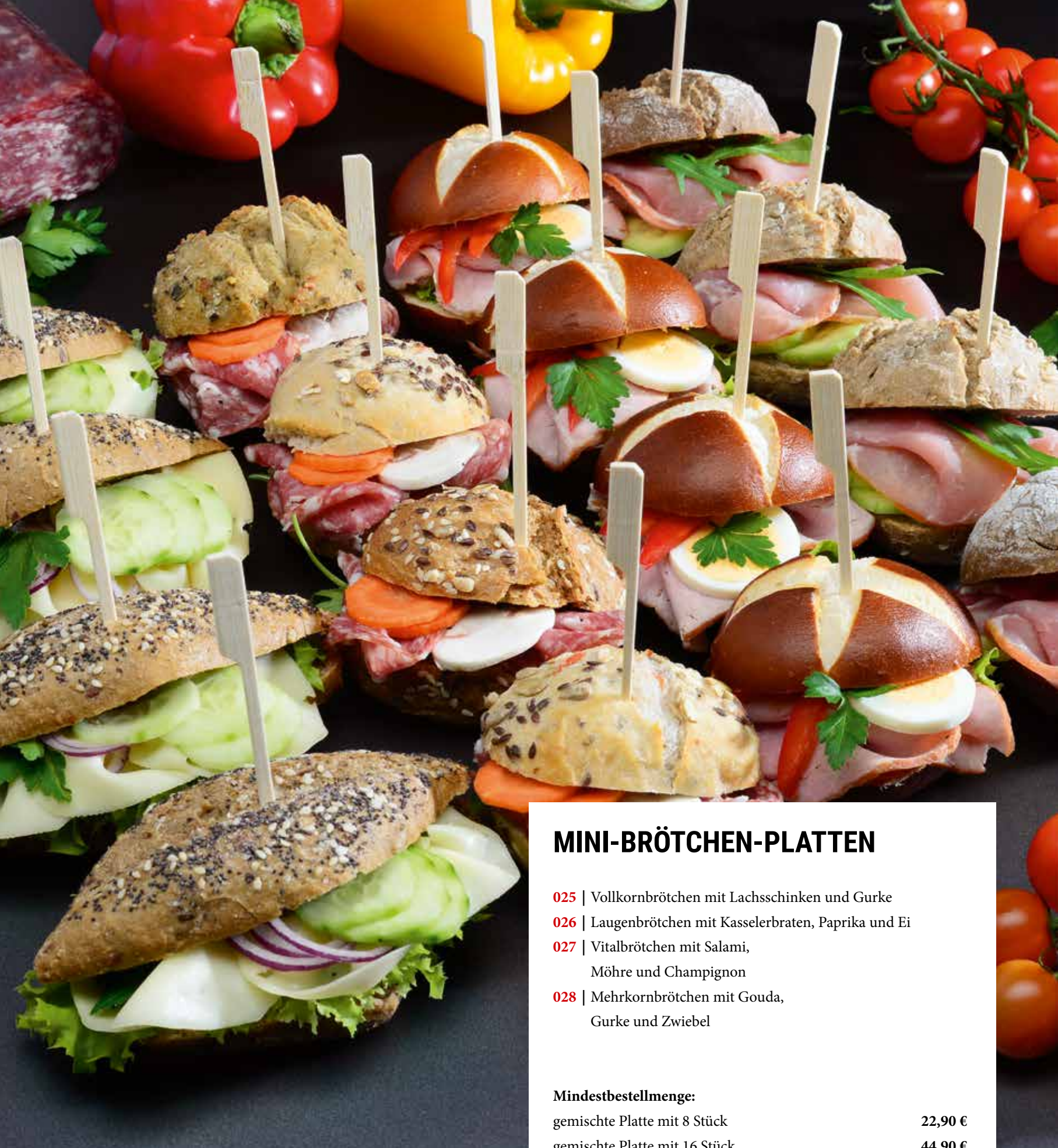
Mindestbestellmenge:
15 Stück | pro Sorte 5 Stück | pro Stück 2,50 €

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 2,30 €





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	22,90 €
gemischte Platte mit 16 Stück	44,90 €



029

Arrangement Mini-Crêpes

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

26,90 €



030

Arrangement Obstspieße

10 Obstspieße, liebevoll
mit Hallorenkugeln auf
einer Platte angerichtet

22,90 €



031

Arrangement Tomate-Mozzarella

10 Tomate-Mozzarella-Spieße,
liebevoll auf einer Platte
angerichtet

22,90 €



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 2,10 €

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 2,20 €



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 2,40 €





058

Obstspieß
2,10 €

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.



059

Tomate-Mozzarella-Spieß
2,30 €



063

Hack-Tortellini-Spieß
2,70 €



064

Tortellini-Mozzarella-Spieß
2,30 €



065

Mini-Crêpes-Spieß mit Schinken
2,70 €



060

Käse-Wein-Spieß
2,30 €



061

Käse-Salami-Spieß
2,30 €



062

Hack-Kartoffel-Spieß
2,50 €



066

Mini-Crêpes-Spieß mit Lachs
3,20 €



067

Antipasti-Spieß
2,30 €



068

Gemüse-Kartoffel-Spieß
2,30 €

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
2,20 €



071 | Feldsalat „Monteverdi“
Feldsalat mit Gurke, Tomaten, Frühlingszwiebeln,
Hirtenkäse und einem Dressing
2,60 €



072 | Griechischer Bauernsalat
Salatmix mit Baby Leafs, Paprika, Gurke, Tomaten, roter Zwiebel,
schwarze Oliven, Hirtenkäse und einem Dressing
2,70 €



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
2,80 €



074 | Caesar Salad
Römersalat mit Kirschtomaten, Ei, gehobeltem Parmesan, gerösteten Cashewkernen und einem Dressing
3,50 €



076 | Couscous-Salat
mit Mango-Chilli-Ragout und Hühnerbrustfilet
2,90 €



077 | Rucolasalat
mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Serrano-Schinken, Parmesan und einem Dressing
3,90 €



Gut kombiniert ...
mit Canapés

Alle Canapés ab Seite 16



075 | Salat „Bunte Lust“
Salatmix mit Cherrytomaten, Gurke, Schinken, Champignons, Mais, Mozzarella und einem Dressing
2,30 €



078 | Friséesalat
mit Orangen, Granatapfelkernen und einem Dressing
3,90 €



Weitere Salate:

079 Gurkensalat mit Essig und Dill	1,90 €
080 Tomatensalat	2,20 €
081 Kartoffelsalat mit Mayonnaise	2,20 €
082 Nudelsalat mit Mayonnaise	2,20 €
083 Coleslaw-Salat , bunter Krautsalat	2,10 €



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.

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.

Eisbergsalat

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

Spinat

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

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 Würzkraut verwendet.

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.

nicht einfach nur grün.

Beginners



084 | Tomate-Mozzarella mit hauseigenem Pesto

Mindestbestellmenge: ab 5 Portionen | pro Portion 4,90 €



085 | Gemüsesticks mit Dip

Mindestbestellmenge: ab 5 Portionen | pro Portion 3,90 €



088 | Antipasti feines, eingelegtes und gebackenes Gemüse

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



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

Mindestbestellmenge: pro Platte 44,90 €



086 | Carpaccio vom Rinderfilet auf Rucola mit gehobeltem Parmesan

Mindestbestellmenge: ab 5 Portionen | pro Portion 8,90 €



087 | Gefüllte Eier

20 gefüllte Eihälften mit Räucherlachs und Kaviar

Mindestbestellmenge: pro Platte 29,90 €



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

Mindestbestellmenge: pro Platte 54,90 €



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

Mindestbestellmenge: pro Platte 34,90 €



Auftrumpfen mit **BARNER**

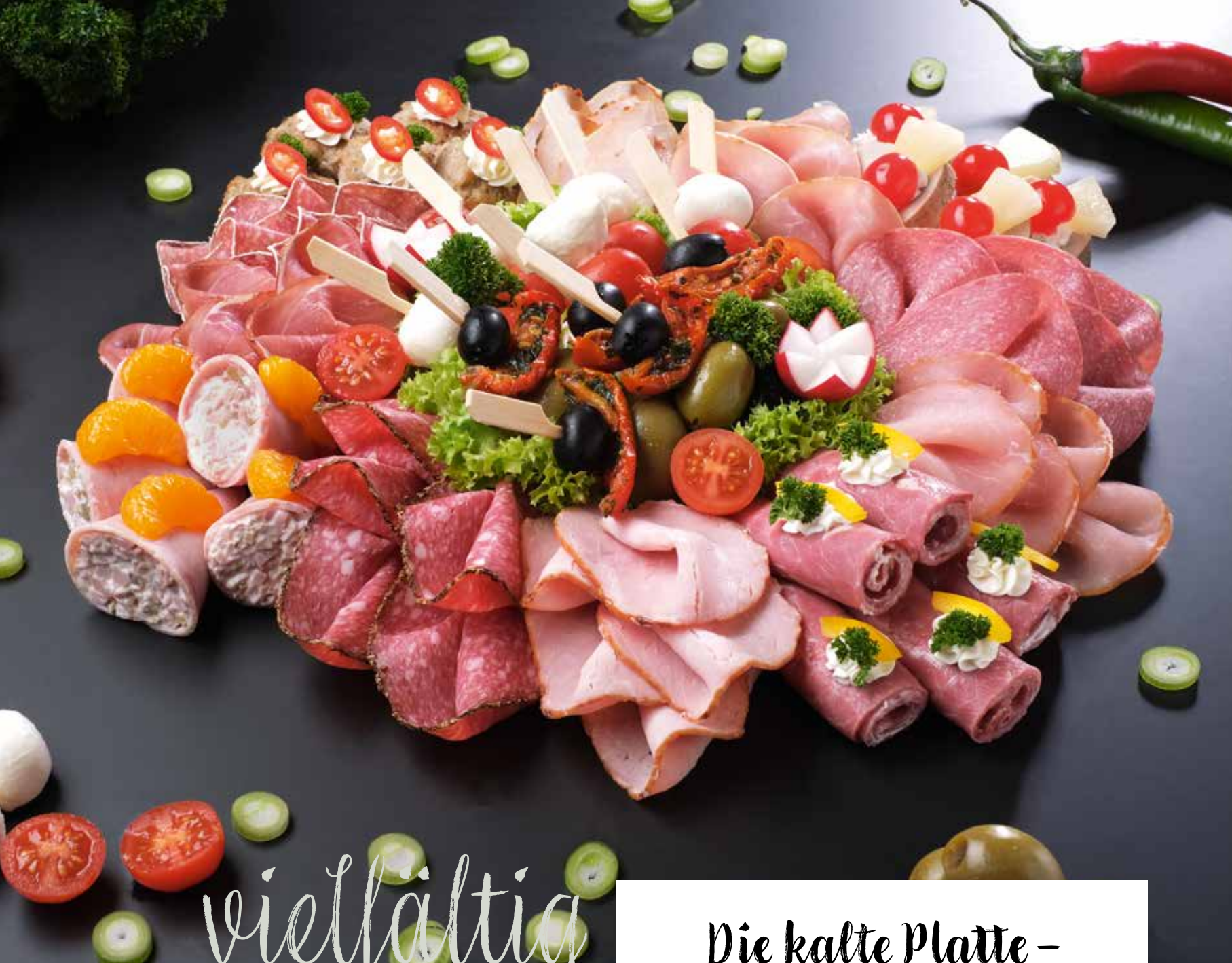
Wir liefern alle Bestellungen
auch gern zu Ihnen nach Hause.

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



092 | Aufschnittplatte „BARNER´s Lieblinge“

Hackfleischbällchen, gefüllte Schinkentütchen, Schweinemedallions, Roastbeefröllchen, Auswahl von Braten, Schinken und Salami, garniert mit spießigen Köstlichkeiten

Mindestbestellmenge:
ab 5 Personen | pro Person **13,90 €**

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.



093 | Käseplatte „Klassisch“

Gouda, Tilsiter, Schnittlauchkäse, Brie, Bonifaz, Saint Albray und Babybel, garniert mit Früchten der Saison

Mindestbestellmenge:
ab 5 Personen | pro Person **9,90 €**



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 **10,90 €**

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 **10,90 €**



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 **13,90 €**



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

Mindestbestellmenge:
ab 5 Personen | pro Person **16,90 €**



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

Mindestbestellmenge:
ab 5 Personen | pro Person **18,90 €**

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 **10,90 €**



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 **9,90 €**



101 | Schinkenplatte „Exklusiv“
geräucherte Schweinelende, Nuss-schinken, Serrano-Schinken und Pfefferschinken, garniert mit Lachsschinkenrosen, Melone und Früchte der Saison

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



102 | Hackepeter-Igel
500 g **12,90 €**
1000 g **19,90 €**

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 **11,90 €**



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

34,90 €



105 | Sonntagsplatte „Abendgruß“

für 2 Personen

verschiedene Brötchen, Butter, Fleisch-
und Geflügelsalat, Lachsschinken,
Kochschinken, Brotsalami, Bonifaz,
Schnittlauchkäse, Räucherlachs,
Tomate-Mozzarella und Gemüsesticks
mit Kräuterdip

Mindestbestellmenge:

pro Platte

39,90 €

UNSERE
**WARME
KÜCHE**

*leidenschaftlich,
herzhaft, gut*

ECHTE *Handarbeit*



**UNSER TEAM
AUS DER
WARMEN KÜCHE**

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

Familienfragen

VORLIEBEN ERRATEN

SCHNELL ENTSCHEIDEN
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

HANDFESTER HOCHGENUSS MIT BARNER

WARME KÜCHE



Foto: 123rf.com



106
Lachsfilet mit Blattspinat
und Tagliatelle,
Limetten-Joghurt-Creme

23,90 €



109
Schweinebäckchen
in Rosmarinsaft geschmort,
mit Gemüsejulienne und
Schupfnudeln,
Schokoladenpudding mit
Vanillesoße
22,90 €



111
Kartoffel-Gemüse-Pfanne
mit Cashewkernen,
Himbeermousse

15,90 €



107
Seelachsfilet mit
Bruschetta-Kruste in
Basilikumsoße und Gnocchi,
Mousse au Chocolat

18,90 €



108
Schweinegeschnetzeltes
mit Spätzle,
Mandarin-Mascarpone-
Creme

12,90 €



110
Schweinemedallions auf
Grillgemüse und
Schwenkkartoffeln,
Baileys Creme
19,90 €



112
Gulasch mit Semmelknödeln,
Vanillepudding
mit Marshmallows
16,90 €

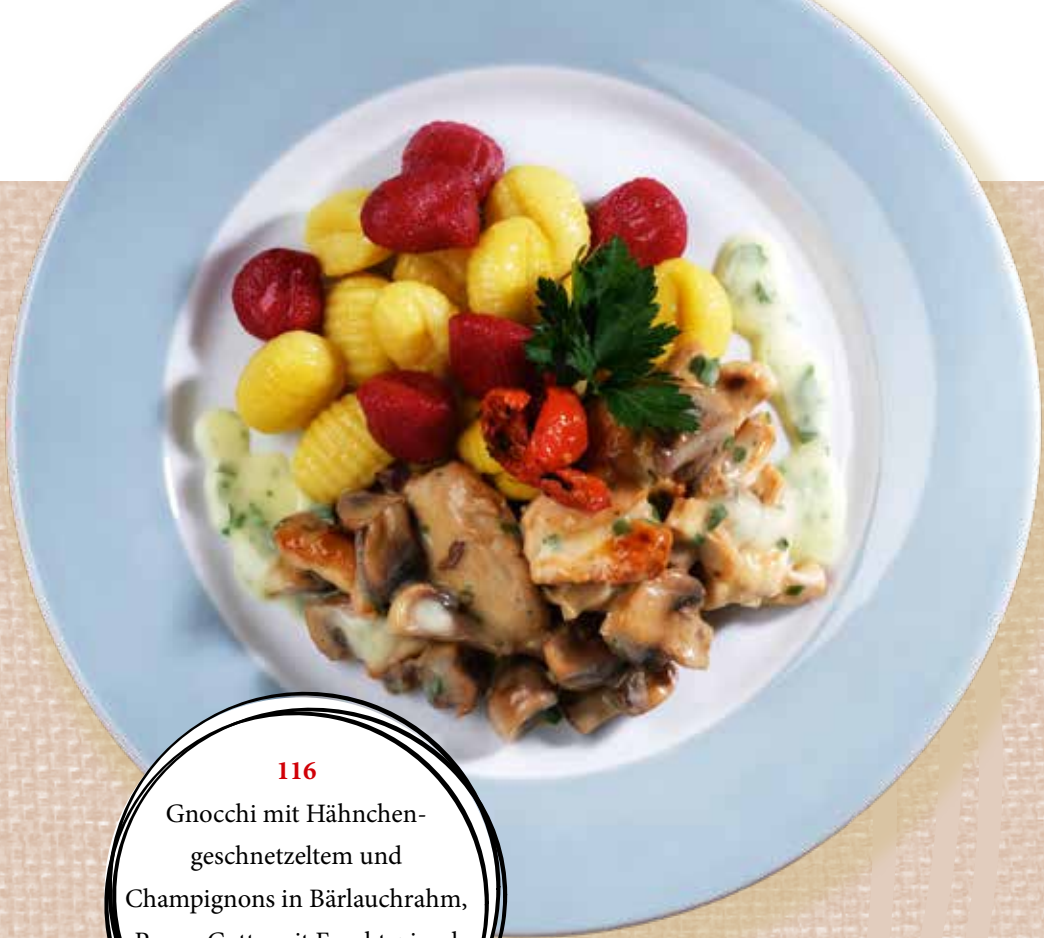
Zu Hause essen mit
Lieblingsmenschen –
einfach nur schön!

Mindestbestellmenge: ab 5 Personen | pro Person

Serviervorschlag – alle Gerichte werden im Chafi geliefert.



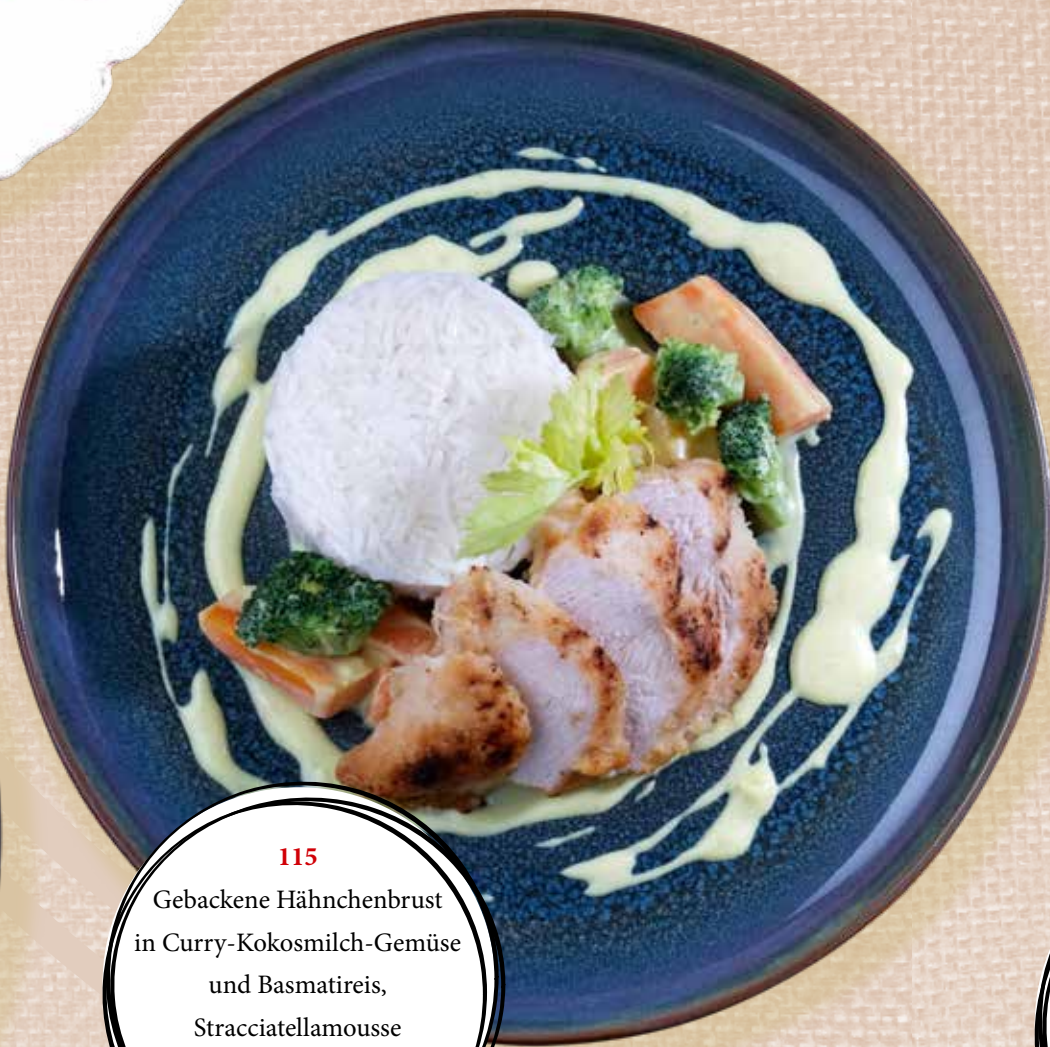
113
Hallescher Salzkrustenbraten mit Bohnen und Kartoffeln, Mandarinen-Mascarpone-Creme
16,90 €



116
Gnocchi mit Hähnchengeschnetzeltem und Champignons in Bärlauchrahm, Panna Cotta mit Fruchtspiegel
14,90 €



114
Schnitzel mit Rahmchampignons und Kartoffeln, Vanillepudding
14,90 €



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
19,90 €

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
12,90 €



120
Penne mit Tomatensoße
und Käse,
Schokoladenpudding
mit Vanillesoße
(Kindermenü)
7,90 €



119
Schnitzel mit
Mischgemüse und Kartoffeln,
Rote Grütze mit Vanillesoße
(Kindermenü)
9,90 €

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.



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.)



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.)



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.)



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.)



SCHINKENMESSER LACHSMESSER

Das Schinken- (spitz zulaufende Form) oder Lachsmesser (abgerundetes Klingenende) 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.



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.



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.)



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.)

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 €

Serviovorschlag

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



Serviovorschlag

Mindestbestellmenge: ab 10 Personen | pro Person
26,90 €

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



Serviovorschlag

Mindestbestellmenge: ab 10 Personen | pro Person
26,90 €

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
22,90 €

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
26,90 €

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 | 18,90 €



127 | Jungschweinkeule

Jungschweinkeule mit Sauerkraut und Brot | 12,90 €



128 | Wellnessmenü gebackene Hähnchenbrust in einer Kräuter-Béchamel-Soße mit Schwenkkartoffeln, Gemüsearrangement bestehend aus Blumenkohl, Broccoli, Erbsen und Fingermöhrrchen | 13,90 €



129 | Barner's Schlemmerpfanne Bratbouletten, Schnitzelchen, kleine Steaks, Schaschlik und Bratwürstchen auf Letschogemüse, mit Thymiankartoffeln und Bratkartoffeln | 13,90 €



130 | Bratenpfanne Kasseler- und Schweinebraten mit Rotkraut, Sauerkraut und Petersilienkartoffeln | 14,90 €



131 | Schnitzelpfanne Kasseler- und Schweineschnitzel, Sauerkraut, Champignons, Bratkartoffeln und Petersilienkartoffeln | 11,90 €

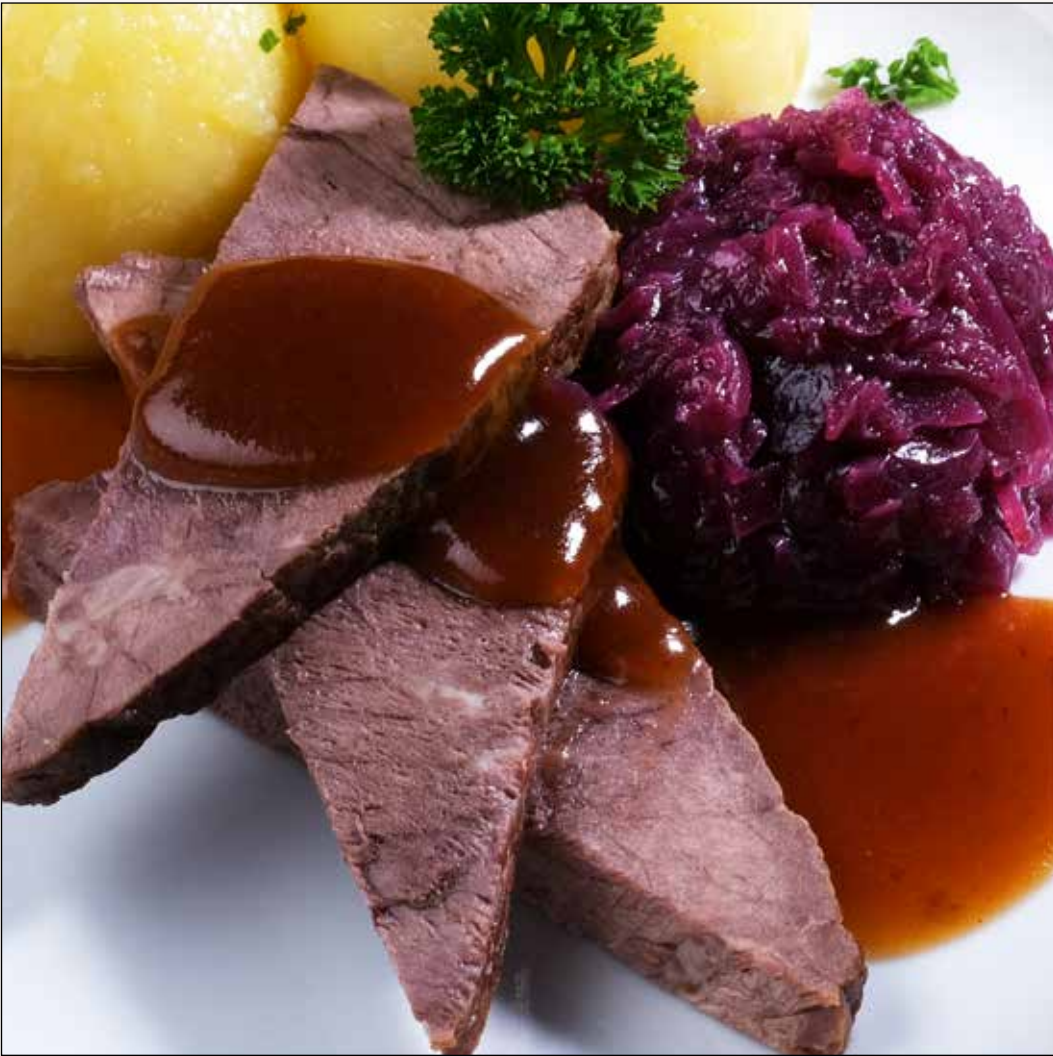


132 | Mediterranes Duo frische Tagliatelle mit Lachs-Sahne-Soße, Kirschtomaten und Dill, Gnocchi mit Hähnchengeschnetzeltem in Bärlauchrahm mit Champignons | 13,90 €



133 | Griechischer Abend Gyrosgeschnetzeltes mit Metaxa-Soße, Bifteki, gefüllte Hirtenrolle, Fladenbrot, Tzatziki und Krautsalat | 14,90 €

Mindestbestellmenge: ab 10 Personen | pro Person



Suppen & Eintöpfe

134 Gemüsesuppe	3,90 €
135 Tomatensuppe	3,90 €
136 Soljanka	3,90 €
137 Kartoffelsuppe mit Bockwurst	4,50 €
138 Kartoffelsuppe, vegetarisch	3,90 €
139 Gulaschsuppe	5,90 €
140 Käse-Hack-Lauch-Suppe	4,90 €

Mindestbestellmenge:
ab 10 Portionen | pro Portion

Braten

141 Jungschweinkeule	10,90 €
142 Kasselerbraten	9,90 €
143 Rinderbraten	11,90 €
144 Schweinebraten	9,90 €
145 Hallescher Salzkrustenbraten	10,90 €
146 Bugstück vom Rind	12,90 €

Mindestbestellmenge:
ab 5 Portionen | pro Portion

Aus Topf & Pfanne

147 Schweineschnitzel	4,90 €
148 Kasseler Schnitzel	4,90 €
149 Gyrosgeschnetzeltes in Metaxa-Soße	10,90 €
150 Schweinegeschnetzeltes	8,90 €
151 Gulasch vom Rind	8,90 €
152 Schweinebäckchen in Rosmarinsaft	13,90 €
153 Schweinefilet mit einer Rosmarin-Balsamico-Knoblauch-Kruste	12,90 €
154 Schweinefilet nach Gyros-Art	12,90 €
155 Schweinemedallions	9,90 €
156 Griechischer Hackauflauf	11,90 €

Geflügel

157 Gebackene Hähnchenbrust in Kräuter-Béchamel-Soße	8,90 €
158 Gebackene Hähnchenbrust in Curry-Kokosmilch-Gemüse	15,90 €
159 Hähnchengeschnetzeltes in Bärlauchrahm mit Champignons	9,90 €
160 Hähnchenschenkel	3,90 €

Fisch

161 Lachsfilet	15,90 €
162 Seelachsfilet mit Bruschetta-Kruste in Basilikumsoße	12,90 €
163 Gedünsteter Kabeljau in Senfsoße mit Gemüsebrunoise und Cherrytomaten	12,90 €

Mindestbestellmenge:
ab 5 Portionen | pro Portion



Beilagen

164 Bandnudeln	2,90 €	170 Rosmarinkartoffeln	2,90 €	178 Reis	1,90 €
165 Frische Tagliatelle	2,90 €	171 Bratkartoffeln	2,90 €	179 Tomatenreis	2,90 €
166 Penne	1,90 €	172 Babykartoffeln	2,90 €	180 Basmatireis	2,90 €
167 Gnocchi	2,90 €	173 Salzkartoffeln	1,90 €	181 Semmelknödel	5,90 €
168 Spätzle	1,90 €	174 Petersilienkartoffeln	1,90 €	182 Kartoffelklöße	2,90 €
169 Schupfnudeln	2,90 €	175 Schwenkkartoffeln	2,90 €		
		176 Kretanische Kartoffeln	3,90 €		
		177 Kartoffelstampf	2,90 €		

Mindestbestellmenge: ab 5 Portionen | pro Portion



Gemüse

183 Sauerkraut	1,90 €	192 Mischgemüse	2,10 €
184 Apfelrotkohl	1,90 €	193 Blattspinat	1,90 €
185 Letschogemüse	1,90 €	194 Grüne Bohnen	2,50 €
186 Blumenkohl	2,50 €	195 Tomaten-Bohnen	4,90 €
187 Broccoli	2,70 €	196 Italienisches Gemüse	4,90 €
188 Erbsen	2,10 €	197 Grillgemüse	4,90 €
189 Finger Möhrchen	2,10 €	198 Gemüsearrangement Wellness	3,90 €
190 Champignons Natur	4,90 €		
191 Champignons in Rahm	5,90 €		

Mindestbestellmenge: ab 5 Portionen | pro Portion



Nudel-Ecke

199 Frische Tagliatelle mit Tomatensoße	7,90 €
200 Frische Tagliatelle mit Lachs-Sahne-Soße	13,90 €
201 Gnocchi mit Hähnchen-geschnetzeltem in Bärlauchrahm	12,90 €
202 Penne mit Tomatensoße	6,90 €
203 Tortelloni gefüllt mit Spinat in einer Frischkäsesoße	10,90 €
204 Lachsfilet auf Penne mit Tomaten-Frischkäse-Soße	14,90 €
205 Penne mit Hähnchen in einer Zucchini-Soße	13,90 €
206 Geriebener Gouda	1,90 €
207 Gehobelter Parmesan	2,90 €



Brot und Brötchen

- 208** | Bio-Mischbrot **3,90 €**
- 209** | Brötchen **0,50 €**
- 210** | Vollkornbrötchen **0,90 €**
- 211** | Partybrötchen **0,60 €**
- 212** | Stangenbaguette **2,90 €**
- 213** | Brotkorb klassisch **2,90 €**
Bio-Mischbrot, Stangenbaguette,
Finnenbaguette und Partybrötchen
- 214** | Baguettekorb **1,30 €**
Stangenbaguette und
Finnenbaguette
- 215** | Brötchenkorb **1,90 €**
Brötchen und Partybrötchen

Butter

- 216** | Buttervariation **1,90 €**
portionierte Butter und
Butterrosen
- 217** | Buttervariation, mediterran **2,90 €**
portionierte Butter, Butterrosen,
Kräuter- und Knoblauchbutter

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

Obstvariationen

- 218** | Rustikal **3,99 €**
Früchte der Saison im Ganzen
- 219** | Klassisch **4,99 €**
Portionierte Früchte der Saison
- 220** | Exklusiv **5,99 €**
portionierte exotische
und saisonale Früchte

Mindestbestellmenge:
ab 5 Portionen | pro Portion



10 cm

228 | Rote Grütze mit Vanillesoße | **2,90 €**



221 | Himbeermousse
mit fruchtiger Garnitur
3,90 €



222 | Mousse au Chocolat
3,90 €



223 | Stracciatellamousse
mit Mangofrucht-Püree
3,90 €



224 | Baileys Creme
mit Hallorenkugel
3,90 €



225 | Limetten-Joghurt-Creme
3,90 €



226 | Mandarinen-
Mascarpone-Creme
2,90 €



229 | Vanillepudding
mit Marshmallows
2,90 €



230 | Schokoladenpudding
mit Vanillesoße
2,90 €

Desserts

Mindestbestellmenge: ab 5 Portionen | pro Portion



227 | Panna Cotta mit Fruchtspiegel | **2,90 €**





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 Hygienelabore 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 „Hansdampf“
in der Produktion und überall
einsetzbar.



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

Kulinarisch auf dem Markt



Feiern mit BARNER

Wir staten 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



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

Foto: 123rf.com



Unser Team im Kundenbüro, Kardinal-Albrecht-Straße 46

Ein Anruf
genügt!

Wir freuen uns auf
Ihre Anfrage oder
Bestellung

KONTAKT & BESTELLUNG

Telefon oder E-Mail:

Bestellen Sie bequem telefonisch über unsere
Bestell-Hotline:

Montag, Mittwoch, Freitag

08:00 – 16:30 Uhr

Dienstag, Donnerstag

08:00 – 18:00 Uhr

Anfragen und Bestellung per E-Mail an:
info@barnier-halle.de

Im persönlichen Gespräch!

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

Montag, Mittwoch, Freitag

08:00 – 16:30 Uhr

Dienstag, Donnerstag

08:00 – 18:00 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



Foto: fotolia

Planen Sie Ihr Einschulungsfest mit
BARNER CATERING.
Das aktuelle Angebot unter:
www.barner-halle.de/barner-news



Foto: Enrico Seidler

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

A woman in a white athletic outfit is performing a handstand in a modern gym. She is holding a small basket of fruit. The gym has a high ceiling with exposed beams and large windows. 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





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 schwierigsten Fragen kurz inne halten, durchatmen und dann erst antworten. Eine kleine Denkpause wirkt wahre Wunder.



BARNER EVENT

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

BARNER ANFAHRT & KONTAKT

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

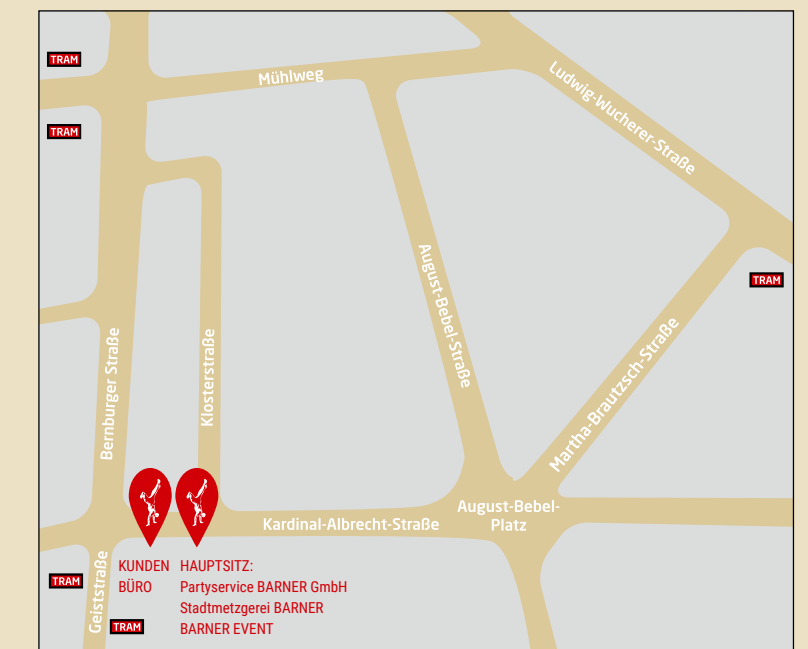
Das **BARNER-Wurstmobil** immer zu finden
auf dem Halleschen Wochenmarkt

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.barner-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)	d, f	mit Phosphat	078	4, 7	-	g, h	mit Phosphat	154	6, 8	-	mit Phosphat				
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			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			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)		168	4, 6, 8	a (I), e					
016	1, 2, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V)			093	8	b (V)	mit Phosphat	169	2, 4, 6, 8	a (I), e	g					
017	6	a (I,II,III)	094		1, 2, 4, 7, 16	b (V), c (VIII), i	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)		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)		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	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)	099		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	b (V), d, f, i	c (VIII), e		175	6, 8	-	mit Phosphat					
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	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	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,IV), b (V), h	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	105		1,2,3,4,6,7,8,9,14,15	a (I, II, III, IV), b (V), d, e, f, g, h, i	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	182	3, 4, 6, 8			-	i	mit Phosphat	
030	3, 4, 6	b (V), i							a (I), c (IX), e, g	183	1, 2, 3			b (V), d			
031	1, 4	b (V), c (VI), e							184	2	b (V)						
032	1, 2, 3, 4, 6, 8, 9, 10	a (I,II,III), b (V), f, i							mit Süßungsmittel & Phosphat	185	4, 7			-			
033	1, 2, 4, 6, 9	a (I,II,III), b (V), f								d, h	186			4, 7	b (V), d, e		
034	a (I,II,III)	a (I,II,III), b (V), f								h	187			4, 7	b (V), d, e		
035	1, 2, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V)								h	188			6, 8	-		
036	-	a (I,II,III), f								h	189			6, 8	-		
037	1, 2, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), c (VIII)								h	190			6, 8	-		
038	1, 2, 3, 4, 6, 8, 9	a (I,II,III), b (V), d, e, f, g								h	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	192			6, 8	-		
040	1, 2, 3, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), d, g, i								h	193			6, 8	-		
041	1, 2, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), g, i								h	194			6, 8	-		
042	1, 2, 4, 6, 7, 8, 9	a (I,II,III), b (V), g, h, j					h	195		4, 6, 8	-						
043	1, 2, 4, 6, 7, 8, 9, 15	a (I,II,III), b (V), e, g, j					h	196		6, 8	g						
044	1, 2, 3, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), d, g					h	197		6, 8	-						
045	1, 2, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), c (VIII), g					h	198		6, 8	-						
046	1, 2, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), g, i					h	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	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	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	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	203	2, 4, 6, 8	a (I), b (V)							
051	1, 2, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), g					h	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	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	206	-	b (V)							
054	1, 2, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), g, j					h	207	1	b (V), e							
055	1, 2, 3, 4, 6, 7, 8	a (I,II,III), b (V), g, i					h	208	-	a (I,II,III,IV), h							
056	1, 2, 4, 6, 8, 14	a (I,II,III), b (V), g					h	209	-	a (I,II,III)	b (V)						
057	1, 2, 3, 4, 6, 8	a (I,II,III), b (V), e, g					h	210	-	a (I,II,III,IV), g, h		b (V)					
058	3	i					mit Phosphat	211	-	a (I,II,III,IV), b (V), g, h	e						
059	1, 4	b (V), c (VI), e						212	-	a (I)		b (V), g, h					
060	-	b (V)						213	-	a (I,II,III,IV), b (V), g, h	e						
061	1	b (V)						mit Süßungsmittel	214	-		a (I,II, III), g		b (V), h			
062	4, 7	a (I), e, i							215	-	a (I,II,III,IV), b (V), g, h	e					
063	2, 4	a (I), e							mit Süßungsmittel	216	-			b (V)			
064	2, 4	a (I), e								217	-	b (V)					
065	1, 2, 3, 4, 6, 9, 11	a (I), b (V), d, e								218	-	-					
066	2, 4, 6, 11	a (I), b (V), e, j								219	3	i		mit Phosphat			
067	2, 4	-								220	3	i			mit Phosphat		
068	-	-								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								222	2, 6, 7	b (V)	a (I), c (VII,VIII,X, XII), e	Rindergelatine			
070	7	b (V), e								223	2, 6, 7	b (V)	a (I), c (VII,VIII,X, XII), e	Rindergelatine			
071	7	b (V), 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								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								226	1, 4, 6, 7	b (V), g	a (I), c (VII,VIII,X, XII), e	Rindergelatine			
074	1, 3, 4	b (V), c (XI), e, f, i								227	2, 14	b (V)					
075	1, 2, 3, 4, 7, 9	b (V), d, e					228			2, 4, 6, 7	b (V), h	Schweinegelatine					
076	5, 6, 7, 8	a (II)					229			2, 7, 8	b (V)						
077	1, 3, 4, 7	b (V), e					230			2, 6, 7	b (V)						

LEGENDE ZUSATZSTOFFE:			ALLERGENE:				
1	Konservierungsstoff	13	Schmelzsalze	a	Glutenhaltiges Getreide	X	Pistazien
2	Stabilisatoren	14	Geliermittel	I	Weizen	XI	Cashewkerne
3	Antioxidationsmittel	15	Feuchthaltemittel	II	Gerste	XII	Haselnüsse
4	Säuerungsmittel	16	Festigungsmittel	III	Roggen	d	Sellerie & Sellerieerzeugnisse
5	Säurungsregulator			IV	Hafer	e	Eier & Eierzeugnisse
6	Emulgatoren			b	Milch und Milcherzeugnisse	f	Senf & Senferzeugnisse
7	Verdickungsmittel			V	Lactose	g	Soja & Sojaerzeugnisse
8	Farbstoffe			c	Schalenfrüchte	h	Sesam & Sesamerzeugnisse
9	Geschmacksverstärker			VI	Pinienkerne	i	Schwefeldioxid & Sulfite
10	Süßungsmittel			VII	Mandeln	j	Fisch & Fischerzeugnisse
11	Backtriebmittel			VIII	Walnüsse	k	Krebstiere & Krebstiererzeugnisse
12	Trennmittel			IX	Erdnüsse	l	Lupinen & Lupinenerzeugnisse

Curry-Wurst statt Nachtbus!

