



# Suppenküche WAS WARMES FÜR KALTE TAGE



Jetzt ist wieder Suppenzeit!  
Ob traditionelle Rindersuppe  
mit Tafelspitz, feine Ochsen-  
schwanzsuppe, cremige Mark-  
klößchensuppe oder regionale  
Maultaschensuppe – jeder  
Löffel ist eine pure Wohltat.

**FLEISCH**

# Suppenküche

## WAS WARMES FÜR KALTE TAGE



PLU	Artikelbezeichnung
4329	Tafelspitz
4334	Bugblatt
4339	Suppenfleisch mit Knochen
4340	Rinderbrust
4341	Rinder Wade
4342	Beinscheibe
4343	Ochsenschwanz
4352	Hohe Rippe
4363	Suppenfleisch ohne Knochen
4466	Suppenrolle
4344	Suppenknochen
4345	Markknochen

PLU	Artikelbezeichnung
4018	Schweinebauch mit Knochen
4020	Brustspitze
4024	Schälrippen
4023	Vlieshaxe, frisch
5103	Vlieshaxe, gepökelt
4785	Bauch, gepökelt
3762	Pfälzer Fleischknepp
4824	Leberknödel
4272	Hofglück Maultaschen
3812	Maultaschen
4820	Markklöschen

sowie weitere Artikel aus dem aktuellen Ordersatz, Rezeptvorlagen EMMA; Rezepte Eigenproduktion.

Bild dient als Vorschlag. Es werden nicht alle Sortimente zum Nachbau benötigt.

**SUPPENKÜCHE | JANUAR | FLEISCH**