

# Pommes Next Level



  
*Markt-Bäckerei*



# Rezepturen – Pommes Veredelt

Rezepturen gewährleisten Kalkulation Sicherheit wie auch eine gleichbleibende Qualität und LMIV-Sicherheit.

**17.3.2 Formblatt Rezepturvordruck – Gaststätte / Marktküche / Backwaren in Bedienung**

PLU / Artikel-Nummer 191034 / 10454185 Datum 15.01.2026

Artikel-Bezeichnung Pommes frites mit Bolognese Sauce und Käse / Rezeptur Nr. 507

**Verwendete Rohwaren**

Artikel-Nr.	Artikel-Bezeichnung	Gewicht (kg)
1.	1249391009 OS, TK Herzstücke Backofen Frites original 750g	0,300 KG
2.	6331443002 OS, FOOD Bolognese Sauce 2 KG	0,150 KG
3.	5940661003 OS, MOPRO G&G Gratinkäse Wuerz. ger. 250 g	0,050 KG
4.		
5.		

**Sonstige Zutaten (Gewürze etc.)**

Artikel-Nr.	Artikel-Bezeichnung	Zugabe (g/kg)
1.	130704005 OS, FOOD Reichenhaller Markensatz 500g	0,005 KG
2.	OS, O&G Blattpettersilie frisch (Dekoration)	
3.		
4.		
5.		

**Hilfsstoffe (Därme / Folien etc.)**

Artikel-Nr.	Artikel-Bezeichnung	Einheit
1.		
2.		

**Technologie / Herstellungsablauf**

Pommes frites nach Herstellungsanleitung zubereiten und danach salzen.

Bolognese Sauce: Bolognese Sauce auf 72 Grad im Kern nach Herstellungsanleitung erhitzen.

Pommes in einer Bowl anrichten, darüber erhitze Bolognese Sauce verteilen und mit Blattpettersilie und Gratinkäse anrichten.

Die Vorgaben QS Handbuch sind einzuhalten.

MHD Warmbekenartikel: Tag der Herstellung, Standtemperatur min. + 60° C

Zutatenverzeichnis gem. LMIV

**17.3.2 Formblatt Rezepturvordruck – Gaststätte / Marktküche / Backwaren in Bedienung**

PLU / Artikel-Nummer 191035 / 10454192 Datum 15.01.2026

Artikel-Bezeichnung Pommes frites mit Chili Con Carne und Käse / Rezeptur Nr. 508

**Verwendete Rohwaren**

Artikel-Nr.	Artikel-Bezeichnung	Gewicht (kg)
1.	1249391009 OS, TK Herzstücke Backofen Frites original 750g	0,300 KG
2.	1517853002 OS, MARKTKÜCHE NFC Chili Con Carne 900g	0,200 KG
3.	5940661003 OS, MOPRO G&G Gratinkäse Wuerz. ger. 250 g	0,050 KG
4.		
5.		

**Sonstige Zutaten (Gewürze etc.)**

Artikel-Nr.	Artikel-Bezeichnung	Zugabe (g/kg)
1.	130704005 OS, FOOD Reichenhaller Markensatz 500g	0,005 KG
2.	OS, O&G Blattpettersilie frisch (Dekoration)	
3.		
4.		
5.		

**Hilfsstoffe (Därme / Folien etc.)**

Artikel-Nr.	Artikel-Bezeichnung	Einheit
1.		
2.		

**Technologie / Herstellungsablauf**

Pommes frites nach Herstellungsanleitung zubereiten und danach salzen.

Chili Con Carne: Chili Con Carne auf 72 Grad im Kern nach Herstellungsanleitung erhitzen.

Pommes in einer Bowl anrichten, darüber erhitze Chili Con Carne verteilen und mit Blattpettersilie und Gratinkäse anrichten.

Die Vorgaben QS Handbuch sind einzuhalten.

MHD Warmbekenartikel: Tag der Herstellung, Standtemperatur min. + 60° C

Zutatenverzeichnis gem. LMIV

**17.3.2 Formblatt Rezepturvordruck – Gaststätte / Marktküche / Backwaren in Bedienung**

PLU / Artikel-Nummer 191036 / 10454208 Datum 15.01.2026

Artikel-Bezeichnung Pommes frites mit Salsa, Paprika und Petersilie / Rezeptur Nr. 509

**Verwendete Rohwaren**

Artikel-Nr.	Artikel-Bezeichnung	Gewicht (kg)
1.	1249391009 OS, TK Herzstücke Backofen Frites original 750g	0,300 KG
2.	4725848008 OS, FOOD G&G Salsa-Sauce 250ml	100 ml
3.	OS, O&G Frischer roter Paprika	0,010 KG
4.		
5.		

**Sonstige Zutaten (Gewürze etc.)**

Artikel-Nr.	Artikel-Bezeichnung	Zugabe (g/kg)
1.	130704005 OS, FOOD Reichenhaller Markensatz 500g	0,005 KG
2.	OS, O&G Krausepettersilie frisch (Dekoration)	
3.		
4.		
5.		

**Hilfsstoffe (Därme / Folien etc.)**

Artikel-Nr.	Artikel-Bezeichnung	Einheit
1.		
2.		

**Technologie / Herstellungsablauf**

Pommes frites nach Herstellungsanleitung zubereiten und danach salzen.

Krausepettersilie hacken. Paprika in kleine Würfel schneiden.

Pommes in einer Bowl anrichten, darüber die Salsa und Paprika verteilen und mit Krausepettersilie anrichten.

Die Vorgaben QS Handbuch sind einzuhalten.

MHD Warmbekenartikel: Tag der Herstellung, Standtemperatur min. + 60° C

Zutatenverzeichnis gem. LMIV

**17.3.2 Formblatt Rezepturvordruck – Gaststätte / Marktküche / Backwaren in Bedienung**

PLU / Artikel-Nummer 191037 / 10454819 Datum 15.01.2026

Artikel-Bezeichnung Pommes frites Sour Cream und Petersilie / Rezeptur Nr. 510

**Verwendete Rohwaren**

Artikel-Nr.	Artikel-Bezeichnung	Gewicht (kg)
1.	1249391009 OS, TK Herzstücke Backofen Frites original 750g	0,300 KG
2.	4747341002 OS, FOOD Develey Sour Cream Sauce 250ml	125 ml
3.		
4.		
5.		

**Sonstige Zutaten (Gewürze etc.)**

Artikel-Nr.	Artikel-Bezeichnung	Zugabe (g/kg)
1.	130704005 OS, FOOD Reichenhaller Markensatz 500g	0,005 KG
2.	OS, O&G Krausepettersilie frisch (Dekoration)	
3.		
4.		
5.		

**Hilfsstoffe (Därme / Folien etc.)**

Artikel-Nr.	Artikel-Bezeichnung	Einheit
1.		
2.		

**Technologie / Herstellungsablauf**

Pommes frites nach Herstellungsanleitung zubereiten und danach salzen.

Krausepettersilie hacken. Pommes in einer Bowl anrichten, darüber die Sour Cream verteilen und Krausepettersilie anrichten.

Die Vorgaben QS Handbuch sind einzuhalten.

MHD Warmbekenartikel: Tag der Herstellung, Standtemperatur min. + 60° C

Zutatenverzeichnis gem. LMIV

# Pommes Varianten



Pommes frites mit Bolognese  
Sauce und Käse

UVP: 6,99€

PLU: 191034

Rezept Nr.: 507

Spanne: 63,36%



Pommes frites mit Chili Con-  
Carne und Käse

UVP: 4,99€

PLU: 191035

Rezept Nr.: 508

Spanne: 66,09%



Pommes frites mit Salsa,  
Paprika und Petersilie

UVP: 4,49€

PLU: 191036

Rezept Nr.: 509

Spanne: 84,67%

# Pommes Varianten



Pommes frites Sour Cream  
und Petersilie

UVP: 4,49€

PLU: 191037

Rezept Nr.: 510

Spanne: 86,33%



Pommes mit Käse und  
Jalapeños Käse

UVP: 4,49€

PLU: 191038

Rezept Nr.: 511

Spanne: 71,61%

# Verpackungsmaterial

Nutzen Sie das richtige Verpackungsmaterial um die Bowls ansprechend zu präsentieren.

## Pommes to go:

Kostenartikelshop:

Lunchbox Wellpappe mit Klappdeckel:

3577214001

## Pommes im Haus:

## Holzgabeln:

Kostenartikelshop:

Pommesgabeln aus Holz

9570124173

# Werbemittel

# Herzlichen Dank.

Wir ♥ Lebensmittel.

