

# REZEPTUREN, IDEEN UND TRENDS FÜR IHR BISTRO



Beleganleitungen finden Sie im  
Bistro-Produktberater auf [Lekkerland24.de](https://www.Lekkerland24.de).

Jetzt scannen!

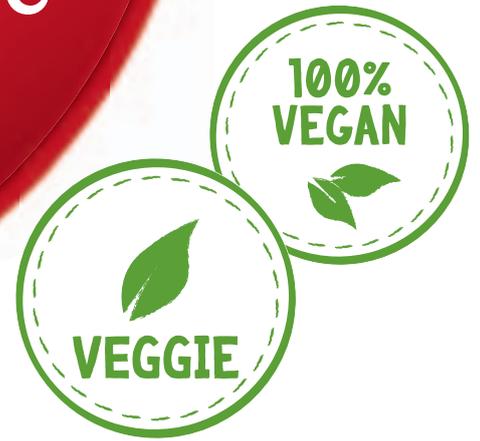


Im Laufe der Jahre haben sich der Tagesablauf und die Essgewohnheiten vieler Menschen verändert. Statt Zuhause die drei klassischen Mahlzeiten am Tag zu sich zu nehmen, snacken Verbraucher:innen immer öfter dort, wo sie gerade sind - und das unabhängig von der Tageszeit.

Wir haben neue Icons eingeführt, um über unsere Produkte, die Qualität und Zusammensetzung zu informieren. Diese nutzen wir zukünftig bei ausgewählten Rezepturen, um Ihnen die Möglichkeit zu geben, auf die Veränderungen der Essgewohnheit Ihrer Kunden zu reagieren und Ihr Angebot attraktiv und abwechslungsreich zu gestalten.

# Vegane und vegetarische Rezepturen

So einfach geht's auch ohne Fleisch.



Die vegane, vegetarische und pflanzenbasierte Angebotsvielfalt schreitet unaufhaltsam voran. Sie sind kein Trend mehr, vielmehr eine nachhaltige Ernährungseinstellung. Daher ist es uns wichtig, das Bewusstsein unserer Kunden für diese Potenziale zu stärken.

Fleisch wird nur noch von einem Viertel der Deutschen täglich konsumiert. Der Anteil der Veganer und Vegetarier, hat sich im letzten Jahr sogar verdoppelt.

## Hauptgründe für Verzicht auf Fleisch:

71% NEUGIER

59% TIERSCHUTZ

54% KLIMA & UMWELT

47% GESUNDHEIT

Quellen:  
1 BMLE Ernährungsreport 2021,  
2 Veganz Ernährungsstudie 2021,  
3 ProVeg Smart ProteinSurvey 2021  
4 CREST, npdgroup deutschland GmbH

Ein Angebot an pflanzenbasierten, fleischersatz- oder veganen Produkten bietet also auch Ihrem Bistro Potenziale. **Hier einige Tipps:**

- Setzen Sie bei veganen Rezepturen auf gelernte Klassiker und ersetzen Sie Komponenten durch vegane Alternativen bspw. statt dem Schnitzelbrötchen einfach das vegane Schnitzel verwenden.
- Weisen Sie die vegane, vegetarische oder pflanzenbasierte Alternative eindeutig durch Aufsteller oder Fähnchen aus.
- Nutzen Sie Aktionszeiträume wie den Veganuary (weltweiter Aktionsmonat im Januar, um Menschen zu animieren, sich vegan zu ernähren) zur prominenten Platzierung für vegane Rezepturen.



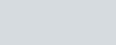
# KARTOFFELBRÖTCHEN MIT VEGETARISCHER MORTADELLA



## So wird's gemacht:

1. Die Backware gemäß der Backanleitung/Backmatrix backen.
2. Das gebackene und ausgekühlte Kartoffelbrötchen durchschneiden. Die untere Hälfte mit Remoulade bestreichen. Anschließend mit den Tomatenscheiben, den Rucola Blättern und der vegetarischen Mortadella belegen.
3. Mit der anderen Hälfte des Brötchens abdecken. Das fertige Produkt in der Theke präsentieren.

## Belegungsplan:

607108	Kartoffelbrötchen hell	1 Stück	
608253	Vegetarische Mortadella Paprika	3 Scheiben	
065605	Remoulade 80 %	15 g	
617183	Rucola Blätter	5 g	
617187	Tomaten Standard	2 Scheiben	



Kartoffelbrötchen hell



Vegetarische Mortadella



Remoulade



Tomaten



Rucola Blätter



# FOCACCINI TOMATE & MOZZARELLA

## So wird's gemacht:

1. Die Backware gemäß der Backanleitung/Backmatrix backen.
2. Das gebackene und ausgekühlte Focaccini durchschneiden. Die untere Hälfte mit dem Joghurt-Rahm-Aufstrich Tomate & Basilikum bestreichen. Anschließend abwechselnd mit den Tomaten- und Mozzarella-scheiben belegen. Danach noch die Rucola Blätter auflegen.
3. Mit der anderen Hälfte des Focaccini abdecken. Das fertige Produkt in der Theke präsentieren.

## Belegungsplan:

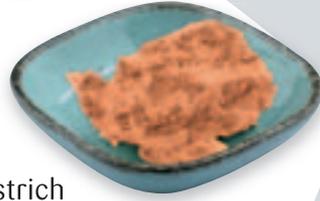
620084	Focaccini Natur	1 Stück	
613162	Joghurt-Rahm-Aufstrich getrocknete Tomate & Basilikum	30 g	
617187	Tomaten Standard	2 Scheiben	
617183	Rucola Blätter	10 g	
051163	Mozzarella Stange	3 Scheiben	



Foccachini



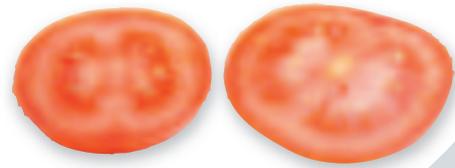
Mozzarella Stange



Joghurt-Rahm-Aufstrich getrocknete Tomate & Basilikum



Rucola Blätter



Tomaten



# KARTOFFELBRÖTCHEN MIT SCHNITZEL

## So wird's gemacht:

1. Die Backware gemäß der Backanleitung/Backmatrix backen.
2. Das gebackene und ausgekühlte Kartoffelbrötchen durchschneiden. Die untere Hälfte mit der Chipotle Creme Tabasco bestreichen. Anschließend mit dem Mischsalat, dem Green Heroes Schnitzel und den Tomatenscheiben belegen.
3. Mit der anderen Hälfte des Kartoffelbrötchens abdecken. Das fertige Produkt in der Theke präsentieren.

## Belegungsplan:

607111	Kartoffelbrötchen dunkel	1 Stück	
620163	Chipotle Creme Hot & Smoky	30 g	
617175	Mischsalat Rheinland	10 g	
617187	Tomaten Standard	2 Scheiben	
606357	Green Heroes Knusper Schnitzel	1 Stück	



Green Heroes Knusper Schnitzel



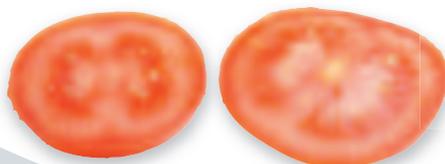
Kartoffelbrötchen dunkel



Chipotle Creme



Mischsalat



Tomaten



# BAGUETTINE CHIK'N

## So wird's gemacht:

1. Die Backware gemäß der Backanleitung/Backmatrix backen.
2. Das gebackene und ausgekühlte Baguettine durchschnittlich mit der Chipotle Creme bestreichen. Anschließend mit den Rucola Blättern und abwechselnd mit dem geviertelten Chik'n Burger Patty, den Gurken und den roten Zwiebeln belegen.
3. Mit der anderen Hälfte des Baguettine abdecken. Das fertige Produkt in der Kühltheke präsentieren.



Baguettine



Chipotle Creme



Green Heroes Crunchy Chikn Burger



Gurke



Rote Zwiebeln

Rucola Blätter



## Belegungsplan:

239609	Baguettine Charakter	1 Stück	
606355	Green Heroes Chikn Burger	1 Stück	
620163	Chipotle Creme Hot & Smoky	25 g	
617183	Rucola Blätter	7 g	
617181	Gurke	3 Scheiben	
617192	Rote Zwiebeln im Netz	3	

**Hinweis:** Bieten Sie Ihrem Kunden dieses Produkt als Hot Snack an.

Erhitzen Sie kurz vor dem Verkauf das Produkt im Merry Chef oder einem anderem High Speed Ofen im jeweils vorgegebenen Programm.

# Tierwohl

Leckere Snacks mit gutem Gewissen.

Tierwohl rückt immer näher in den Fokus einer nachhaltigen Strategie. Eine Möglichkeit, bewusst auf Tierwohl zu achten, ist auf vegane Produkte zurückzugreifen. Eine andere ist die Behandlung und Haltung der Tiere, welche durch Rückverfolgbarkeit überprüft werden kann.

Ein Beispiel zur Rückverfolgbarkeit von Produkten ist das Vorgehen unseres Partners Gourmetfein. Die Herkunft von jedem Tier ist transparent bei jedem Artikel, denn auf der Verpackung ist die jeweilige Bauernfamilie vermerkt als Ursprung für das verarbeitete Fleisch. Darüber hinaus wachsen alle Tiere bei Bauern nahe des Sitzes in Oberösterreich auf und haben einen kurzen Transportweg. Der Leberkäse-Experte verlangt außerdem von seinen Partnerbauern auf Gentechnik und Soja aus dem Regenwald zu verzichten.



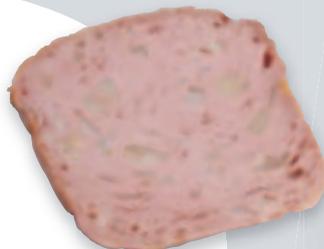


Steinofen  
Kaiserbrötchen



Senf

Rinder  
Leberkäse



Sandwichgurken



# KAISERBRÖTCHEN MIT LEBERKÄSE KÄSE

## So wird's gemacht:

1. Die Backware gemäß der Backanleitung/  
Backmatrix backen.

## Belegungsplan:

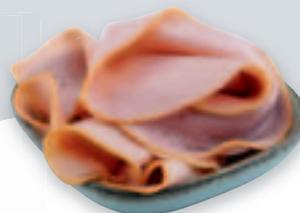
613433	Steinofen Kaiserbrötchen	1 Stück	
625095	Rinder Leberkäse Block	100 g	
668759	Sandwichgurken	5 g	
032519	Senf Mittelscharf	1 Stück	



# LAUGENSTANGE BAVARIA

## Belegungsplan:

613436	Laugenstange	1 Stück	
708532	Classic Leberkäse geschnitten	3 Scheiben	
447490	Dijoncreme Mediterranos	30 g	
607732	Krautsalat Griechischer Art	15 g	
106003	Röstzwiebeln	5 g	



Leberkäse  
geschnitten



Laugenstange



Dijoncreme  
Mediterranos



Röstzwiebeln



Krautsalat grieschicher Art

## So wird's gemacht:

1. Die Backware gemäß der Backanleitung/  
Backmatrix backen.
2. Die Laugenstange durchschneiden.  
Beide Hälften gleichmäßig mit der Dijoncreme  
Mediterranos bestreichen. Anschließend mit  
dem Leberkäseaufschnitt, dem Krautsalat und  
den Röstzwiebeln belegen.
3. Mit der anderen Hälfte der Laugenstange abdecken.  
Das fertige Produkt in der Theke präsentieren.

# Ethno-Food Rezepturen

Köstliche Snacks mit dem Geschmack anderer Länder



Ethno-Food beschreibt Nahrungsmittel und Speisen, die nicht aus unserem heimischen Kulturkreis stammen, sondern aus den Küchen anderer Länder und Kulturen. Mit diesen Produkten schaffen Sie ein abwechslungsreiches Angebot. Der Anteil der muslimischen Bevölkerung in Deutschland steigt, sodass bspw. „halal“ mehr Berücksichtigung findet.

Neben dem Verzicht auf bestimmte tierische Bestandteile gibt es zwei grundsätzliche Möglichkeiten, das Thema aufzugreifen: Bieten Sie bewusst in Ihrem Sortiment neben Rezepturen mit Schweinefleisch auch Rezepturen mit Puten- oder Rindfleisch an oder kreieren Sie eine halal geeignete Rezeptur. Wird ein Artikel industrieseitig als „halal“ gekennzeichnet, wird dies in den Lekkerland Produktinformationen ausgewiesen.



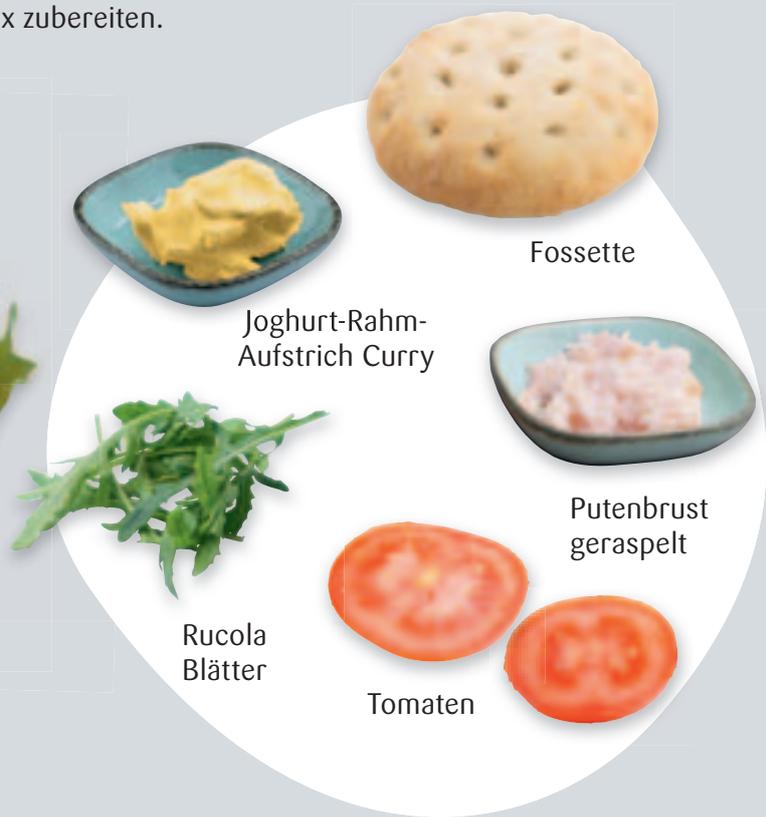


# BÖREK

784945	Stück Hackfleisch	100 g	
274477	Börekschnecke mit Hackfleisch	220 g	

## So wird's gemacht:

1. Die Backware gemäß der Backanleitung/Backmatrix zubereiten.



Fossette

Joghurt-Rahm-Aufstrich Curry

Putenbrust geraspelt

Rucola Blätter

Tomaten

# FOSETTE MIT PUTENBRUST

## Belegungsplan:

620110	Fossette	1 Stück	
613161	Joghurt-Rahm-Aufstrich Curry	40 g	
608163	Putenbrust geraspelt	80 g	
617183	Rucola Blätter	10 g	
617187	Tomaten Standard	2 Scheiben	

## So wird's gemacht:

1. Die Backware gemäß der Backanleitung/Backmatrix auftauen lassen.
2. Das Fossette durchschneiden. Die untere Hälfte mit dem Joghurt-Rahm-Aufstrich Curry gleichmäßig bestreichen. Anschließend mit den Rucola Blättern, den Tomatenscheiben und der geraspelten Putenbrust belegen.
3. Mit der anderen Hälfte des Fossettes abdecken. Das fertige Produkt in der Theke präsentieren.

# Umweltschutz und Nachhaltigkeit

Clevere Lösungen für Ihr Geschäft.

## Nachhaltig verpackt – unsere GO FRESH Salatverpackungen!

Nachhaltige Verpackungen werden immer wichtiger. So setzen wir bei unserer Eigenmarke Go Fresh unter anderem auf nachhaltige Verpackungen aus recyceltem PET. Allem voran steht aber die Reduktion von Plastik, denn je mehr Pappe wir verwenden, desto weniger Plastik brauchen wir. Daher setzen wir bei unseren Menüsalaten auf neue Schalen die aus recycelter Pappe und einer dünnen Kunststoffolie bestehen. Die Folie lässt sich nach dem Genuss leicht von der Pappe abziehen. Durch die richtige Trennung kann die Folie recycelt werden und erhält vielleicht ein zweites Leben und die Schale aus Pappe kann einfach zum Altpapier gegeben werden. Dadurch ist die leichte Recyclebarkeit der Verpackung gewährleistet.

Neben Go Fresh setzen wir die innovative Verpackung auch bei unseren geschnittenen Gurken und Tomaten ein. Bei unseren Go Fresh Artikeln handeln wir daher nach dem Motto „so wenig Verpackung wie möglich, so viel Verpackung wie nötig“.





## 2023: Mehrweg-Angebot wird Pflicht!

Beim Thema Nachhaltigkeit steht zum 1.1.2023 eine wichtige Gesetzesänderung an: Ab diesem Stichtag müssen To-Go-Speisen und -Getränke in Mehrwegverpackungen bzw. -bechern angeboten werden, zusätzlich zu einer möglichen Einwegvariante. Das schreibt §33 des Verpackungsgesetzes vor.

**Wichtig:** Die Verkaufseinheit aus Ware und Mehrwegverpackung darf nicht zu einem höheren Preis angeboten werden als die Verkaufseinheit mit einer Einwegverpackung. Inverkehrbringer sind zudem verpflichtet, am POS deutlich auf die Mehrwegverpackungen und -becher hinzuweisen. Lekkerland wird seine Kund:innen dabei unterstützen, diese Anforderungen zu erfüllen. Im ersten Schritt wird das Unternehmen eine Mehrwegbecher-Lösung anbieten.

Weitere Informationen dazu unter [lekkerland.de/mehrweg](https://lekkerland.de/mehrweg)



Per Scan des QR-Codes kommen Sie direkt auf diese Website.



# Belegempfehlungen Neuheiten

So präsentieren Sie unsere  
Neuheiten appetitlich

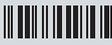


## BALKANFLADEN MIT KEBABFLEISCH

So wird's gemacht:

1. Die Backware gemäß der Backanleitung/  
Backmatrix auftauen lassen.
2. Den Balkanfladen durchschneiden.  
Die untere Hälfte mit der Kebab Sauce bestreichen.  
Anschließend mit dem nach Anleitung zubereiteten  
Kebab Chicken, den Tomatenscheiben, dem  
Krautsalat und den roten Zwiebeln belegen.
3. Mit der anderen Hälfte des Balkan  
Fladenbrot abdecken. Das fertige  
Produkt in der Theke präsentieren.

Belegungsplan:

617989	Balkan Fladenbrot	1 Stück	
620936	Kebab Sauce scharf	20 g	
614716	Kebab Grilled Chicken	60 g	
607732	Krautsalat Griechischer Art	20 g	
617192	Rote Zwiebeln im Netz	5 g	
617187	Tomaten Standard	2 Scheiben	



Balkan  
Fladenbrot



Kebab  
Grilled  
Chicken



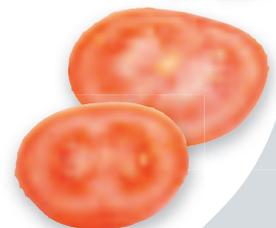
Kebab Sauce



Krautsalat  
griechischer  
Art



Rote  
Zwiebeln



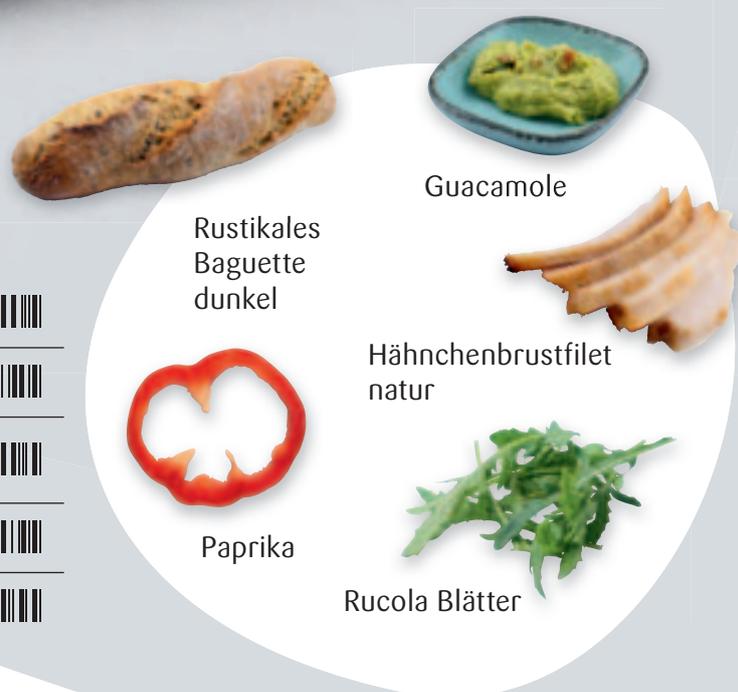
Tomaten



# RUSTIKALES BAGUETTE MIT HÄHNCHENBRUSTFILET

## So wird's gemacht:

1. Die Backware gemäß der Backanleitung/Backmatrix backen.
2. Das gebackene und ausgekühlte Baguette durchschneiden. Beide Hälften gleichmäßig mit Guacamole bestreichen. Das Hähnchenbrustfilet in Scheiben schneiden. Anschließend die untere Baguettehälfte mit den Rucola Blättern, dem Hähnchenbrustfilet und den Paprikaringen belegen.
3. Mit der anderen Hälfte des Baguettes abdecken. Das fertige Produkt in der Theke präsentieren.



## Belegungsplan:

034033	Rustikales Baguette dunkel	1 Stück	
625108	Guacamole	40 g	
617631	Hähnchenbrustfilet natur, gebraten Halal	1/2 Stück	
617183	Rucola Blätter	7 g	
617184	Paprika rot	10 g	



# SALAMI MILANO AUF BAGUETTINE

## So wird's gemacht:

1. Die Backware gemäß der Backanleitung/Backmatrix backen.
2. Das gebackene und ausgekühlte Baguette halbieren. Die untere Hälfte des Baguettes gleichmäßig mit dem Frischkäse bestreichen. Anschließend mit den Rucola Blättern, den Tomatenscheiben und der Salami belegen.
3. Mit der anderen Hälfte des Baguettes abdecken. Das fertige Produkt in der Theke präsentieren.



## Belegungsplan:

239609	Baguettine Charakter	1 Stück	
035812	Frischkäse natur	30 g	
617183	Rucola Blätter	7 g	
617187	Tomaten Standard	3 Scheiben	
698460	Ital. Salami Milano	5 Scheiben	



## BAGUETTE PARISENNE KÖRNER

### Belegungsplan:

621342	Steinofenbaguette Saaten	1 Stück	
618625	Camembert	4 Scheiben	
016148	Feige-Honig-Senf Creme	30 g	
617175	Mischsalat Rheinland	40 g	

### So wird's gemacht:

1. Die Backware gemäß der Backanleitung/Backmatrix backen.
2. Das gebackene und ausgekühlte Baguette halbieren und eine Hälfte durchschneiden. Die untere Hälfte des Baguettes gleichmäßig mit der Feige-Honig-Senf Creme bestreichen. Anschließend mit dem Mischsalat und den Camembertscheiben belegen.
3. Mit der anderen Hälfte des Baguettes abdecken. Das fertige Produkt in der Theke präsentieren.



Steinofenbaguette  
Saaten



Camembert



Feige-Honig-  
Senf Creme



Mischsalat

# Veredelungen

Ideen rund um Lauge & Co



Mit kleinen Kniffen können Sie Ihre Artikel optisch aufbereiten. So schaffen Sie nicht nur Vielfalt in Ihrer Theke, sondern können auch mit kleinen Veränderungen margenstarke Kreationen schaffen.

Schauen Sie sich über den QR Code unser Video zu dem Thema an. Mit unserer Saatenmischung, Gewürzöl Pfeffer oder Käse können Sie aus einer einfachen Laugenstange viele attraktive Variationen fertigen. Ein weiteres tolles Highlight können Sie auch mit Süßigkeiten setzen. Muttertag steht bald an? Verziern Sie doch einfach Donuts aus Ihrem Backshop mit ein paar Hariboherzen. Auf den folgenden Seiten finden Sie die passende Anregung für viele Veredelungsvarianten.

QR-Code scannen &  
weitere Veredelungen  
entdecken!





## LAUGENECKE SAATEN

*So wird's gemacht:*

1. Die Butter-Laugenspitze 20 Min. antauen lassen, die Seitenkanten in die Saatenmischung drücken. Nach Anleitung backen.
2. Das fertige Produkt in der Theke präsentieren.



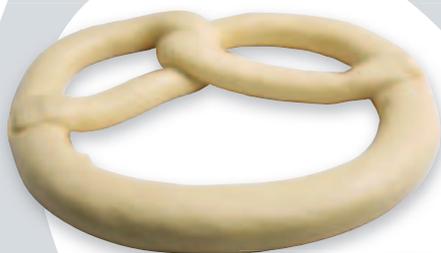
Butter-Laugenspitze



Vier-Saatenmischung

*Belegungsplan:*

032437	Butter-Laugenspitze	1 Stück	
606614	Vier-Saatenmischung	10 g	



Laugnbrezel Bayrische Art



Gewürzöl Pfeffer



## BREZEL PEPPER

*So wird's gemacht:*

1. Die Brezel 20 Min. antauen lassen, mit dem Gewürzöl Pfeffer bestreichen und anschließend nach Anleitung backen.
2. Das fertige Produkt in der Theke präsentieren.

*Belegungsplan:*

607107	Laugnbrezel Bayrische Art	1 Stück	
608243	Gewürzöl Pfeffer	5 g	

# DONUT MIT SCHAUMZUCKERHERZEN

IDEE ZUM  
MUTTERTAG



Belegungsplan:

602353	Donut Erdbeer-Joghurt gefüllt	1 Stück	
601381	Haribo Herzbeben	5 Stück	

## DUNKLER DONUT MIT HARIBO KONFEKT



Belegungsplan:

151111	Black Donut	1 Stück	
747348	Haribo Color-Rado	4 Stück	

## VANILLE DONUT MIT HARIBO VAMPIREN



Belegungsplan:

332676	Filli Vanilli Donut	1 Stück	
620869	Haribo Vampire	4 Stück	

IDEE ZU  
HALLOWEEN

**Hinweis:** Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen zum jeweiligen Produkt finden Sie in den Produktdatenblätter auf [Lekkerland24!](http://Lekkerland24.com)

# Heiße Snacks

Potenziale steigern mit warmen Snacks

Die Nachfrage nach kalten und auch warmen Snacks steigt. Nutzen Sie Ihre Vorteile und bieten Sie daher über den Tag verteilt kalte und warme Snacks an.



Hot Snack



## TRIPLE TOAST SCHINKEN KÄSE

So wird's gemacht:

1. Die beiden Scheiben Toast jeweils mit 10 g Remoulade bestreichen.
2. Die beiden Scheiben Toast jeweils mit einer Scheibe Käse und einer Scheibe Kochschinken belegen.
3. Die Rezeptur so zuklappen, dass sich die dritte Toastscheibe zwischen den beiden Kochschinkenscheiben befindet.

Belegungsplan:

406095	Buttertoast	3 Scheiben	
065605	Remoulade	20 g	
608149	Gouda Jung	2 Scheiben	
608154	Kochschinken	2 Scheiben	

Buttertoast



Kochschinken



Remoulade

Gouda Jung  
Scheiben



**Hinweis:** Bieten Sie Ihrem Kunden dieses Produkt als Hot Snack an.

Erhitzen Sie kurz vor dem Verkauf das Produkt im Turbochef oder einem anderem High Speed Ofen im jeweils vorgegebenen Programm.