

Sortimentsliste Gourmet Daheim gültig ab 18. März 2024

Stand: 16.02.2024

		Nährwerte pro 100g																	
Art. Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht	D	L	GF	LF	SF	VEG	Allergene	kJ	kcal	Fett	davon ges. Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz	BE	
Zum Löffeln und Liebhaben																			
231 3122	Alt-Wiener Suppentopf	230 g	D	L		LF	SF		A,C,L	214 kJ	51 kcal	2,4 g	0,9 g	1,9 g	0,3 g	5,2 g	0,95 g	0,1 BE	
231 3467	Broccolicremesuppe LVK	230 g	D	L			SF	VEG	A,G	162 kJ	39 kcal	1,6 g	1,0 g	3,7 g	0,9 g	1,7 g	1,1 g	0,3 BE	
230 2083	Mühlviertler Erdäpfelrahmsuppe GF	230 g	D		GF		SF	VEG	G	239 kJ	57 kcal	2,6 g	1,7 g	6,7 g	1,1 g	1,2 g	1,1 g	0,5 BE	
230 2019	Frittatensuppe mit beigegepackten Frittaten	230 g	D	L			SF		A,C,G,L	177 kJ	42 kcal	2,3 g	0,4 g	3,9 g	0,7 g	1,3 g	1,2 g	0,3 BE	
231 3424	Gärtnerinnensuppe GF	230 g	D	L	GF	LF	SF	VEG	L	37 kJ	9 kcal	0,3 g	0,0 g	0,9 g	0,8 g	0,3 g	1,2 g	0,1 BE	
230 2034	Gourmet Gemüsesuppe	230 g	D	L			SF	VEG	A,G,L	233 kJ	56 kcal	3,5 g	2,2 g	4,4 g	2,0 g	1,1 g	1,3 g	0,3 BE	
231 3220	Gemüsesuppe mit Grießdukaten	230 g	D	L		LF	SF	VEG	A,C,L	152 kJ	36 kcal	2,0 g	0,9 g	3,5 g	0,4 g	0,8 g	1,1 g	0,3 BE	
230 2017	Grießnockerlsuppe	230 g	D	L		LF	SF		A,C,L	190 kJ	45 kcal	2,6 g	1,4 g	4,1 g	0,5 g	1,1 g	1,3 g	0,3 BE	
231 3343	Hühnerinnensuppe mit kleinen Knödeln	230 g	D				SF		A,C,G,L	299 kJ	71 kcal	3,6 g	1,0 g	7,1 g	0,9 g	2,3 g	1,2 g	0,6 BE	
231 0043	Karottencremesuppe	230 g	D	L			SF	VEG	A,G	180 kJ	43 kcal	2,1 g	1,3 g	4,6 g	3,0 g	0,8 g	1,1 g	0,2 BE	
231 3468	Klare Frühlingsgemüsesuppe GF	230 g	D		GF	LF	SF	VEG		82 kJ	20 kcal	0,8 g	0,1 g	1,7 g	0,6 g	0,9 g	1,2 g	0,1 BE	
230 2070	Klare Gemüsesuppe mit Kräutertropfteig LF	230 g	D	L		LF	SF	VEG	A,C	99 kJ	24 kcal	1,0 g	0,2 g	2,6 g	0,4 g	1,0 g	1,3 g	0,2 BE	
231 3223	Kräutercremesuppe	230 g					SF	VEG	A,G	512 kJ	124 kcal	11,8 g	7,0 g	3,2 g	1,2 g	1,3 g	1,3 g	0,3 BE	
231 3135	Leberknödelsuppe LF	230 g				LF			A,C,L	319 kJ	76 kcal	4,5 g	1,6 g	4,5 g	0,7 g	4,2 g	1,5 g	0,3 BE	
230 2096	Legierte Grießsuppe	230 g	D	L			SF	VEG	A,C,G,L	203 kJ	49 kcal	3,3 g	0,9 g	3,5 g	0,5 g	1,1 g	1,3 g	0,3 BE	
230 2009	Nudelsuppe	230 g	D	L		LF	SF		A,C,L	197 kJ	47 kcal	2,4 g	0,8 g	3,3 g	0,5 g	2,8 g	1,1 g	0,3 BE	
231 0038	Teigmuschelsuppe	230 g	D	L		LF	SF	VEG	A	132 kJ	31 kcal	0,8 g	0,1 g	4,9 g	0,5 g	0,8 g	1,1 g	0,4 BE	
231 3469	Weißer Wurzelcremesuppe	230 g	D	L			SF	VEG	G,L	273 kJ	66 kcal	3,8 g	2,4 g	4,9 g	2,9 g	2,4 g	1,0 g	0,4 BE	
Österreich in aller Munde																			
231 3502	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelschmarren GF	450 g			GF	LF				769 kJ	185 kcal	15,3 g	5,0 g	6,4 g	1,1 g	4,5 g	1,5 g	0,5 BE	
231 3118	Broccoli-Kartoffel-Pfanne mit Käse überbacken	450 g	D				SF	VEG	A,G	448 kJ	107 kcal	5,3 g	3,2 g	8,8 g	2,8 g	5,1 g	1,1 g	0,6 BE	
231 0147	Cevapcici mit Letscho und Reis	420 g	D			LF			A,C,G,M	624 kJ	149 kcal	6,8 g	2,0 g	14,3 g	3,2 g	6,7 g	1,2 g	1,0 BE	
230 2481	Ennstaler Bauernknödel auf Speck-Sauerkraut	400 g	D			LF			A,C	475 kJ	113 kcal	5,3 g	1,8 g	11,3 g	0,7 g	3,9 g	1,3 g	0,9 BE	
231 0168	Faschierte Fleischbällchen Tomatensauce mit Reis	420 g	D			LF			A,C,G,L	517 kJ	136 kcal	4,8 g	1,3 g	17,0 g	3,4 g	5,7 g	1,4 g	1,4 BE	
230 2479	Faschierte Laibchen mit Rahmfisolen und Salzkartoffeln	440 g	D						A,C,G	570 kJ	124 kcal	6,5 g	2,0 g	9,3 g	1,2 g	6,0 g	1,2 g	0,6 BE	
231 1050	Faschierter Braten mit Kartoffelpüree und Erbsen	430 g	D						A,C,G,M	606 kJ	145 kcal	7,8 g	3,0 g	11,2 g	1,6 g	6,4 g	1,2 g	0,7 BE	
231 0167	Gefüllte Paprika in Tomatensauce mit Salzkartoffeln	450 g	D			LF			A,C,M	350 kJ	83 kcal	2,0 g	0,7 g	11,7 g	3,0 g	3,7 g	1,0 g	0,9 BE	
231 3508	Geröstete Putenleber mit Petersilkartoffeln	420 g	D		GF	LF	SF			455 kJ	108 kcal	4,9 g	0,3 g	7,8 g	1,6 g	7,8 g	1,2 g	0,6 BE	
231 3345	Linsen mit Geselchtem und Serviettenknödel	410 g							A,C,G,M	666 kJ	159 kcal	5,6 g	2,0 g	16,2 g	1,3 g	9,9 g	1,4 g	0,9 BE	
231 0156	Grammelknödel mit Gabelkraut	415 g				LF			A,C	663 kJ	159 kcal	9,2 g	3,3 g	12,8 g	3,4 g	4,5 g	1,4 g	1,1 BE	
231 0160	Kartoffelgulasch mit Waldviertler Wurst	400 g	D			LF			A	317 kJ	76 kcal	3,8 g	0,3 g	7,1 g	1,3 g	2,7 g	1,2 g	0,6 BE	
231 3498	Leberkäse mit Kartoffelpüree und Gustogemüse	350 g			GF				G	660 kJ	158 kcal	9,7 g	4,0 g	9,0 g	1,8 g	7,7 g	1,2 g	0,7 BE	
231 0171	Salonbeuschel vom Kalb mit Serviettenknödeln	390 g	D				SF		A,C,D,G,L,M	625 kJ	149 kcal	6,6 g	1,7 g	13,0 g	0,8 g	8,9 g	1,3 g	1,1 BE	
231 0174	Serbisches Reisfleisch	380 g				LF			A	748 kJ	179 kcal	9,5 g	2,5 g	15,0 g	1,3 g	8,0 g	1,1 g	1,2 BE	
231 0161	Szegediner Krautfleisch mit Kümmelkartoffeln	460 g	D						A,G	510 kJ	122 kcal	7,2 g	2,2 g	6,9 g	1,6 g	6,6 g	1,2 g	0,5 BE	
231 0157	Tiroler Gröstl	400 g	D		GF	LF				551 kJ	132 kcal	6,2 g	1,5 g	11,8 g	1,4 g	6,1 g	1,1 g	0,9 BE	
Gutes vom Geflügel																			
231 3240	Asia Nudeln mit Hühnerfleisch und Wokgemüse	440 g	D			LF	SF		A,F	462 kJ	109 kcal	0,8 g	0,1 g	16,5 g	4,9 g	7,6 g	1,4 g	1,3 BE	
230 2564	Ausgelöstes Backhendl mit Risipisi	340 g					SF		A,C,G	826 kJ	196 kcal	6,0 g	1,1 g	22,2 g	0,6 g	12,4 g	0,79 g	1,7 BE	
231 3129	Einmachhuhn mit Semmelknödeln	400 g	D	L			SF		A,C,G,L	561 kJ	134 kcal	6,4 g	2,4 g	9,9 g	1,1 g	8,5 g	0,93 g	0,8 BE	
231 3349	Faschierte Laibchen vom Huhn mit Kräuter-Stampfkartoffeln	400 g	D				SF		A,C,G,L,M	535 kJ	128 kcal	6,5 g	2,6 g	10,0 g	1,4 g	6,8 g	1,1 g	0,8 BE	
230 1562	Gebackenes Hühnerbrustfilet mit zarter Gemüsevariation	360 g					SF		A,C,G	626 kJ	149 kcal	5,1 g	0,7 g	13,1 g	1,4 g	11,5 g	0,93 g	0,9 BE	
231 0090	Gebratene Hühnerkeule im Natursaft mit Reis GFLF	390 g			GF	LF	SF		G	730 kJ	174 kcal	9,1 g	3,2 g	11,5 g	0,2 g	11,4 g	1,3 g	1,0 BE	
230 1524	Gebratene Putenbrust im Natursaft mit Babykarotten und	400 g	D	L	GF	LF	SF		G	425 kJ	101 kcal	1,8 g	0,5 g	12,8 g	1,0 g	8,0 g	1,2 g	1,0 BE	
231 1053	Hühnerbrustfilet natur mit Spätzle und Mischgemüse	430 g	D	L		LF	SF		A,C,G	523 kJ	125 kcal	4,6 g	1,4 g	10,9 g	1,5 g	9,2 g	1,2 g	0,8 BE	
231 0098	Hühner-Cordon-bleu mit Petersilkartoffeln	390 g					SF		A,C,G	796 kJ	190 kcal	7,5 g	2,3 g	16,5 g	0,6 g	13,3 g	1,2 g	1,4 BE	
230 2537	Hühnercurry mit Basmatireis GF LF	400 g			GF	LF	SF		M	541 kJ	129 kcal	4,3 g	3,6 g	14,2 g	1,9 g	7,6 g	0,94 g	1,2 BE	
231 3493	Hühnerinnenfilet in Kräuterrahmsauce mit Broccoli und Sp	440 g	D	L			SF		A,G	536 kJ	127 kcal	4,1 g	1,5 g	14,2 g	2,5 g	7,6 g	0,84 g	1,2 BE	
231 0091	Hühnerrisotto mit Saft	400 g	D	L	GF	LF	SF		G,L	609 kJ	145 kcal	5,8 g	1,5 g	15,6 g	0,9 g	7,2 g	0,87 g	1,3 BE	
230 1573	Paprikahendragout mit Spätzle	370 g	D				SF		A,C,G	633 kJ	151 kcal	6,8 g	2,7 g	13,4 g	2,2 g	8,6 g	1,1 g	1,1 BE	
231 3494	Hühnerragout mit Salbei und Reis	400 g	D	L			SF		A,G,L	525 kJ	125 kcal	5,1 g	1,8 g	12,5 g	0,6 g	7,0 g	1,1 g	1,0 BE	
231 1066	Überbackenes Hühnerschnitzel mit Kartoffelpüree GF	400 g	D	L	GF		SF		G	424 kJ	101 kcal	4,1 g	1,9 g	6,3 g	0,7 g	9,3 g	0,99 g	0,5 BE	
Rind und Kalb																			
230 2188	Alt-Wiener Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln	400 g				LF	SF		A,L,M	528 kJ	126 kcal	6,6 g	2,3 g	11,1 g	1,5 g	4,9 g	1,0 g	0,8 BE	
231 1063	Burgunder Rindsbraten mit Kroketten	300 g					SF		A,G,L,M	575 kJ	137 kcal	5,5 g	1,7 g	9,7 g	1,7 g	11,4 g	1,1 g	0,8 BE	
231 3497	Chili con Carne mit Reis	400 g	D			LF	SF		A	514 kJ	122 kcal	2,5 g	0,8 g	18,0 g	2,4 g	5,4 g	0,99 g	1,5 BE	
231 3348	Esterházy-Rindsbraten mit Mini-Kartoffelknödeln	380 g	D	L			SF		A,C,G,L	568 kJ	135 kcal	5,2 g	1,9 g	11,7 g	0,9 g	9,8 g	0,96 g	0,9 BE	
231 0049	Esterházy Rindsgeschneitzeltes mit Hörnchen	400 g	D				SF		A,C,G,L	612 kJ	146 kcal	6,1 g	1,9 g	13,4 g	1,1 g	8,9 g	0,94 g	1,1 BE	
231 1049	Faschierte Kalbsbutterschnitzel mit Kartoffelpüree und bu	450 g	D	L			SF		A,C,G,L	458 kJ	110 kcal	6,6 g	2,2 g	7,3 g	1,5 g	4,6 g	1,1 g	0,5 BE	
231 0082	Gefüllte Kalbsbrust mit Kräuterreis	400 g	D	L			SF		A,C,G	644 kJ	153 kcal	5,6 g	0,3 g	18,0 g	0,7 g	7,5 g	1,0 g	1,5 BE	
231 3132	Gekochtes Rindfleisch mit Salzkartoffeln und Cremespinat	380 g	D	L			SF		A,G	436 kJ	104 kcal	3,6 g	1,5 g	7,2 g	0,5 g	9,8 g	0,79 g	0,6 BE	
231 3230	Kalbfleischbällchen mit Kartoffelpüree	430 g	D	L			SF		A,C,G,L	551 kJ	132 kcal	8,1 g	2,9 g	8,7 g	1,3 g	5,6 g	1,2 g	0,7 BE	
231 0081	Kalbsbraten mit Reis und Babykarotten	410 g	D	L	GF	LF	SF		G	449 kJ	107 kcal	3,1 g	0,9 g	11,7 g	1,1 g	7,6 g	1,0 g	1,0 BE	
230 2315	Kalbsrahmgulasch mit Spätzle	460 g					SF		A,C,G	668 kJ	160 kcal	8,6 g	2,6 g	10,8 g	2,0 g	9,5 g	1,3 g	0,9 BE	
231 3140	Rindersaftschnitzel mit Spiralen	410 g	D				SF		A,G,M	630 kJ	150 kcal	5,1 g	1,6 g	15,2 g	0,7 g	10,2 g	0,98 g	1,2 BE	
231 0057	Rindsgulasch mit Spätzle	410 g				LF	SF		A,C	644 kJ	154 kcal	7,0 g	2,4 g	11,6 g	1,3 g	9,9 g	0,90 g	0,9 BE	
231 3495	Rindsragout nach Omas Art mit Salzkartoffeln	420 g	D	L			SF		A,G,L	366 kJ	87 kcal	3,2 g	1,1 g	7,5 g	1,1 g	6,5 g	1,0 g	0,6 BE	
230 1309	Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Erdäpfelschmarren und Sem	440 g	D				SF		A,G,L,O	404 kJ	96 kcal	2,7 g	1,0 g	9,3 g	1,4 g	7,8 g	1,0 g	0,7 BE	
Fein vom Schwein																			
230 1258	Champignonrahmschnitzel mit Kräuterreis	390 g	D		GF				G										

231 0273	Hühnerschnitzel in Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree Breikost	380 g	D			SF		A,G	595 kJ	142 kcal	7,5 g	3,5 g	9,1 g	2,7 g	9,2 g	1,0 g	0,7 BE
231 3235	Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster Breikost	350 g				SF	VEG	A,C,G	695 kJ	166 kcal	7,0 g	3,6 g	22,4 g	15,7 g	2,9 g	0,11 g	1,9 BE
231 0270	Kalbsbraten mit Pastinakenpüree Breikost	380 g	D	L		SF		A,G	510 kJ	122 kcal	6,3 g	2,0 g	6,9 g	1,3 g	8,8 g	0,94 g	0,6 BE
231 3231	Kalbsbutterschnitzel mit Broccoli und Tomaten-Kartoffel-Püree	450 g				SF		A,C,G,L	543 kJ	130 kcal	7,8 g	3,2 g	8,6 g	2,1 g	5,8 g	1,2 g	0,7 BE
231 3511	Liseneintopf mit Kartoffelpüree Breikost	400 g	D			SF	VEG	A,G,L,M	296 kJ	71 kcal	2,4 g	1,1 g	8,9 g	1,4 g	2,5 g	1,0 g	0,7 BE
231 0279	Matrosenfleisch mit Wurzelgemüse und Kartoffelpüree Breikost	430 g	D	L				A,G,L	519 kJ	125 kcal	7,9 g	3,4 g	7,4 g	1,9 g	5,2 g	1,2 g	0,6 BE
231 0274	Rahmfisolen Breikost	400 g	D			SF	VEG	A,G	416 kJ	100 kcal	5,6 g	3,3 g	8,7 g	2,5 g	2,6 g	1,2 g	0,6 BE
231 0277	Rindsgeschnetzeltes mit buntem Gemüse und Kartoffelpüree	430 g	D	L		SF		A,G	476 kJ	114 kcal	6,4 g	3,4 g	8,8 g	2,0 g	4,7 g	1,1 g	0,7 BE
231 3253	Schweinsbraten mit Sauerkraut und Semmelknödel Breikost	340 g						A,C,G	574 kJ	138 kcal	8,3 g	3,7 g	7,3 g	1,2 g	8,0 g	1,2 g	0,5 BE

Die Angaben in diesem Medium wurden nach bestem Wissen und mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt und entsprechen dem Stand bei Drucklegung. Alle über die Zutaten in den Lebensmitteln enthaltenen Allergene sind in diesem Medium und am Etikett gemäß Kennzeichnungsrecht deklariert. Letztgültig sind die Angaben am Etikett. Neben diesen gekennzeichneten Allergenen ist es trotz aller Sorgfalt nicht auszuschließen, dass sich Spuren anderer, nicht gekennzeichnete allergieauslösender Stoffe in den Lebensmitteln befinden. GMS GOURMET GmbH war und ist bestrebt, alle Daten und Informationen vollständig, aktuell und korrekt zur Verfügung zu stellen. Trotzdem übernimmt GMS GOURMET GmbH keine Haftung für mangelnde Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Daten und Inhalte in diesem Medium.