Schwäbischer Kartoffelsalat

Krautschupfnudeln

Knöpfle Eierspätzle

FRISCH NACHHALTIG REGIONAL

KARTOFFELHOF Steinhauser

Ihr Landwirt und Produzent

IHR PARTNER FÜR FESTE UND VEREINE

- **Wir beliefern Ihr Event** - von klein bis groß
- **Kurze Vorlaufzeiten**
- **Lieferservice** nach Absprache
- **Keine Mindestbestellmenge**
- **Faire Preise**
- Unsere Produkte sind ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe

Rufen Sie uns an - wir beraten Sie gerne persönlich:
Tel. 07354 937360

Risolee-Kartoffeln

Wedges

Ofenkartoffeln

Kartoffelhof Steinhauser GmbH & Co. KG | 88451 Dettingen an der Iller | Robert-Bosch-Str. 7
Tel. 07354 93736-0 | info@kartoffelhof-steinhauser.de | www.kartoffelhof-steinhauser.de

Beliebte Produkte für die Vereinsgastronomie

- **Kartoffelsalate** in verschiedenen Variationen, glutenfrei und vegetarisch
- **Spätzle** in vielen Arten, z. B. Knöpfle-Spätzle, Lange Spätzle, Dinkelspätzle, uvm.
- **Krautschupfnudeln** (mit oder ohne Speck)
- **Schupfnudeln**, z. B. für eine vegetarische Gemüseschupfnudelpfanne
- **Kartoffeln** geschnitten und gekocht zum Kartoffelsalat selber machen
- **Kartoffeln** geschält roh und auch gegart, z. B. für Wedges, Petersilienkartoffeln, Ofenkartoffeln
- **Kartoffelknödel-Teig**, z. B. für Kartoffel-Knödel, Kartoffel-CordonBleu
- **Kartoffeln im Sack,** verschiedene Sorten

Unsere gesamte Produktübersicht finden Sie unter **www.kartoffelhof-steinhauser.de**

Familienbetrieb Kartoffelhof Steinhauser

Wann, wie und durch wen die Kartoffel nach Europa kam, ist bis heute nicht genau geklärt - aber über eins sind wir uns sicher, dass sie bei uns in den besten Händen ist.

Unser Familienbetrieb ist überzeugt, dass die Voraussetzung für eine gute Qualität ein sorgsamer Anbau und eine schonende Verarbeitung sind. Neben Regionalität und Nachhaltigkeit ist für uns der Verzicht auf Zusatz- und Konservierungsstoffe selbstverständlich. Vielleicht entdecken Sie unsere Kartoffelprodukte und Teigwaren im Einzelhandel oder auf dem nächsten Vereinsfest.

- Natürlicher und nachhaltiger Anbau
- Jahrzehnte Erfahrung im Kartoffelanbau
- Verzicht auf chemische Keimhemmung bei der Lagerung
- Gentechnikfrei
- Heimische Zutaten
- Regionale Vermarktung
- Persönlicher Kontakt zum Kunden
- Flexibilität bei Kundenwünschen

Tipps zur Bestellmenge

Kartoffelsalat (Beilage)	150 g
Kartoffelsalat (Hauptbeilage)	250 g
Kartoffelsalat für Salatteller	50 - 100 g
Spätzle (Beilage)	200 g
Spätzle (Hauptgericht)	300 g
Kraut-/Schupfnudeln (Hauptgericht)	300 g

Hinweis:
Die empfohlenen Mengen sind Richtwerte pro Person.