



Neu

Veggie Kürbis-Hafer Frikadelle, vegan, ca. 63 g

Vegane Gemüsefrikadelle in Burgerform mit einer harmonischen Mischung aus Kürbis, Karotten und gegarten roten Linsen kombiniert mit Haferflocken, verfeinert mit Orangensaft und ausgewählten Gewürzen. Die saftige Veggie-Frikadelle ist fest in der Konsistenz und begeistert mit einem leicht süß-säuerlichen Geschmack. Sie ist vorgebraten, tiefgefroren. Ideal für die Zubereitung in der Fritteuse oder im Combi-Dämpfer und im Hi-Speed Ofen.

ca. 48 St. x 63 g = 3 kg-Karton, Art.-Nr.: F 1591 G



Neu

Veggie Karotten-Hafer Frikadelle, vegan, ca. 63 g

Vegane Gemüsefrikadelle in Burgerform mit einer leicht fruchtig-würzigen Mischung aus Karotten, Mango und gequollenen Kichererbsen kombiniert mit Haferflocken, verfeinert mit Orangensaft, Ananas, Amaranthflocken und ausgewählten Gewürzen. Die saftige Veggie-Frikadelle mit kleinen Gemüsstücken ist fest in der Konsistenz, vorgebraten & tiefgefroren. Ideal für die Zubereitung in der Fritteuse oder im Combi-Dämpfer und im Hi-Speed Ofen.

ca. 48 St. x 63 g = 3 kg-Karton, Art.-Nr.: F 1592 G



Neu

Veggie Erbsen-Hafer Frikadelle, vegan, ca. 63 g

Vegane Gemüsefrikadelle in Burgerform mit einer leicht würzigen Mischung aus Erbsen, Broccoli, Grünkohl und Blattspinat kombiniert mit Haferflocken, verfeinert mit Petersilie und Amaranthflocken sowie ausgewählten Gewürzen. Die saftige Veggie-Frikadelle mit kleinen Gemüsstücken ist fest in der Konsistenz, vorgebraten & tiefgefroren. Ideal für die Zubereitung in der Fritteuse oder im Combi-Dämpfer und im Hi-Speed Ofen.

ca. 48 St. x ca. 63 g = 3 kg-Karton, Art.-Nr.: F 1593 G



Veggie Power Patties für die Tellermitte und das Snack-Angebot

Bunt, rund & unpaniert

Artikel-Nr.	Artikel			EAN Code Karton	Abpackung pro Karton	Kartons je Lage	Kartons je Palette	Glutenfrei	Lactosefrei*	Fleischlos	Vegan
Gemüsefrikadellen vegan											
Neu F 1591 G	Veggie Kürbis-Hafer Frikadelle, vegan, ca. 63 g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	4024776-002484	ca. 48 St. x ca. 63 g	19	228	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Neu F 1592 G	Veggie Karotten-Hafer Frikadelle, vegan, ca. 63 g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	4024776-002491	ca. 48 St. x ca. 63 g	19	228	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Neu F 1593 G	Veggie Erbsen-Hafer Frikadelle, vegan, ca. 63 g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	4024776-002514	ca. 48 St. x ca. 63 g	19	228	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Neu F 1594 G	Veggie Rotkohl-Hafer Frikadelle, vegan, ca. 63 g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	4024776-002521	ca. 48 St. x ca. 63 g	19	228	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Bio Gemüsefrikadelle vegetarisch											
Neu F 1595 G	Bio Gemüse-Hafer Frikadelle, vegetarisch, ca. 63 g	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	4024776-002538	ca. 48 St. x ca. 63 g	19	228			<input checked="" type="checkbox"/>	

* Rezeptorisch nicht enthalten. Bitte Kennzeichnung auf der Verpackung beachten.



Highlight für die Auslage

Über neue Produkte immer direkt informiert werden.



FRoSTA Foodservice GmbH
Am Lunedeich 116
27572 Bremerhaven · Germany

T +49 471 9736 441

E foodservice@frosta.com

[in](#) FRoSTA Foodservice GmbH

[ig](#) frosta_foodservice

[fr](#) frostafoodservice.de

Stand 08/2025



Neu

Vollwertige Abwechslung für Ihre Speisepläne – perfekt für Kita & Schule

Gemüse für die Tellermitte.

Bunt, rund & unpaniert.



Our Convenience. Your Menu.



Neu

Veggie Rotkohl-Hafer Frikadelle, vegan, ca. 63 g

Vegane Gemüsefrikadelle in Burgerform aus Gemüse wie Rotkohl, Rote Bete, Karotten und Kidney Bohnen kombiniert mit Haferflocken, verfeinert mit getrockneten Cranberries & Apfel sowie ausgewählten Gewürzen. Die saftige Veggie-Frikadelle mit spürbaren Gemüsestücken ist fest in der Konsistenz und würzig im Geschmack. Sie ist vorgebraten, tiefgefroren. Ideal für die Zubereitung in der Fritteuse oder im Combi-Dämpfer und im Hi-Speed Ofen.

ca. 48 St. x 63 g = 3 kg-Karton, Art.-Nr.: F 1594 G



Neu

Bio Gemüse-Hafer Frikadelle, vegetarisch, ca. 63 g

Vegetarisches Gemüse-Patty mit einer würzigen Mischung aus Erbsen, Mais, Champignons und Spinat kombiniert mit gekochtem Reis und Haferflocken, verfeinert mit Edamer-Käse & Crème fraîche sowie ausgewählten Gewürzen. Die saftige Veggie-Frikadelle mit merkbaren Gemüsestücken ist fest in der Konsistenz, vorgebraten & tiefgefroren. Ideal für die Zubereitung in der Fritteuse oder im Combi-Dämpfer und im Hi-Speed Ofen.

ca. 48 St. x ca. 63 g = 3 kg-Karton, Art.-Nr.: F 1595 G



Snack-Ideen

Veggie Karotten-Hafer Frikadelle

Bio Gemüse-Hafer Frikadelle

Veggie Rotkohl-Hafer Frikadelle

Veggie Erbsen-Hafer Frikadelle

Veggie Kürbis-Hafer Frikadelle

BRING FARBE INS SNACK-SPIEL.
Mit wenig Zutaten, viel erreichen!

Veggie Power Patties als Snacks

Die fünf unpanierten Gemüsefrikadellen sind nicht nur ein ideales Veggie-Angebot für die Tellermitte, sie lassen sich auch sehr gut als Snacks einsetzen. Kreativ angerichtet im Brötchen sind sie ein leckerer, farbenfroher und praktischer Imbiss für zwischendurch. Den Möglichkeiten zur Kombination sind dabei keine Grenzen gesetzt. Vielfalt pur! Fünf leckere Rezepte gibt's schon mal auf der nachfolgenden Seite.

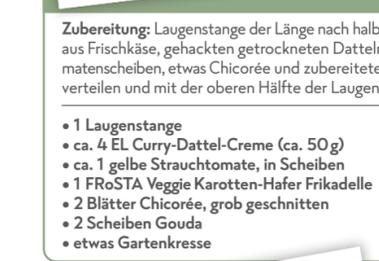


Amore-Bio

Bio Gemüse-Hafer Frikadelle, vegetarisch, ca. 63 g

Zubereitung: Brötchen halbieren, beide Hälften mit etwas Pesto-Creme (bestehend aus Frischkäse mit Basilikum-Pesto) bestreichen. Untere Brötchenhälfte zunächst mit Zucchini belegen, darauf die zubereitete Frikadelle geben (halbiert oder im Ganzen). Mit Rucola und roten Zwiebelringen belegen und mit dem Brötchen-Deckel zuklappen.

- 1 Weltmeister-Brötchen
- ca. 4 EL Pesto-Creme (ca. 50 g)
- 2 Scheiben gegrillte Antipasti-Zucchini
- 1 FRoSTA Bio Gemüse-Hafer Frikadelle
- ca. 1 kleine Handvoll Rucola (5-10 g)
- 2 rote Zwiebelringe



Veggie Karotten-Hafer Frikadelle, vegan, ca. 63 g

Zubereitung: Laugenstange der Länge nach halbieren, beide Hälften mit Curry-Dattel-Creme (bestehend aus Frischkäse, gehackten getrockneten Datteln, Currypulver) bestreichen. Untere Hälfte zunächst mit Tomatenscheiben, etwas Chicorée und zubereiteter Frikadelle (halbiert) belegen. Gouda und Kresse darauf verteilen und mit der oberen Hälfte der Laugenstange zuklappen.

- 1 Laugenstange
- ca. 4 EL Curry-Dattel-Creme (ca. 50 g)
- ca. 1 gelbe Strauchtomate, in Scheiben
- 1 FRoSTA Veggie Karotten-Hafer Frikadelle
- 2 Blätter Chicorée, grob geschnitten
- 2 Scheiben Gouda
- etwas Gartenkresse



Yellow Submarine



Roter Baron

Veggie Rotkohl-Hafer Frikadelle, vegan, ca. 63 g

Zubereitung: Brötchen halbieren, beide Hälften mit Rote-Bete-Hummus (Fertigprodukt oder gemixt aus Hummus und vakuumierter Rote Bete) bestreichen. Untere Hälfte zunächst mit Lollo Rosso und etwas Rotkraut-Salat (gehobelter Rotkohl mit Salz, Zucker, Essig, Öl) belegen. Radieschen in dünnen Scheiben auflegen und die zubereitete Frikadelle (halbiert oder im Ganzen) darauf geben. Mit roter Kresse toppen und mit dem Brötchen-Deckel zuklappen.

- 1 Roggenbrötchen
- ca. 4 EL Rote-Bete-Hummus (ca. 50 g)
- 1 Blatt Lollo Rosso
- ca. 10 g Rotkraut-Salat
- 1 Radieschen
- 1 FRoSTA Veggie Rotkohl-Hafer Frikadelle
- etwas rote Kresse



Veggie Erbsen-Hafer Frikadelle, vegan, ca. 63 g

Zubereitung: Brötchen halbieren, beide Hälften mit Kräuter-Hummus (Hummus mit Petersilie püriert) bestreichen. Feta in Scheiben auf die untere Brötchenhälfte geben, zubereitete Frikadelle (halbiert oder im Ganzen) darauf geben, mit Gurken und Blattspinat toppen und mit dem Brötchen-Deckel zuklappen.

- 1 Sonnenblumenkern-Brötchen
- ca. 4 EL Kräuter-Hummus
- ca. 30 g Feta, in dünnen Scheiben
- 1 FRoSTA Veggie Erbsen-Hafer Frikadelle
- ca. 10 g oder 2-3 Scheiben Gurken-Salat „Dänische Art“, in Scheiben (Glas)
- etwas Baby-Blattspinat



Grünschnabel



Garfield

Veggie Kürbis-Hafer Frikadelle, vegan, ca. 63 g

Zubereitung: Brötchen halbieren, beide Hälften mit Paprika-Hummus (Hummus mit geräuchertem Paprikapulver) bestreichen. Untere Hälfte mit Lollo Bianco und Cheddar belegen und die zubereitete Frikadelle (halbiert oder im Ganzen) darauf geben. Mit Holland-/Joppie-Sauce, Sprossen und Röstzwiebeln toppen und mit dem Brötchen-Deckel zuklappen.

- 1 Käsebrötchen
- ca. 4 EL Paprika-Hummus (ca. 50 g)
- 1 Blatt Lollo Bianco
- 1 FRoSTA Veggie Kürbis-Hafer Frikadelle
- ca. 1 EL Holland-/Joppie-Sauce
- etwas Röstzwiebeln-Sprossen und
- etwas Röstzwiebeln

