

CARE & COOK

GUT GEPLANT, GUT GEKOCHT

IN DER SENIORENVERPFLEGUNG

10 BELIEBTE SENIORENGERICHE

Ein Grundrezept – 3 Varianten
einfach und effizient zubereitet

3 KOSTFORMEN FÜR ALLE FÄLLE

Appetitlich gekocht, ob
klassisch, konsistenzadaptiert
oder als Fingerfood

TREFFPUNKT CAFETERIA

Bewohner und Besucher
verwöhnen





Von Koch zu Koch – unsere Culinary Fachberatung

Liebe Kolleg:innen,

schon lange unterstützen wir den Bereich der Seniorenpflege mit professionellen Lösungen und Rezepten. Wir kennen die Herausforderungen und wissen, dass es nicht immer einfach ist, die Ansprüche der Bewohner:innen und die des Pflegepersonals zu erfüllen. Verschiedene Kostformen und geschmackliche Vorlieben auf der einen, Kostendruck und Personalmangel auf der anderen Seite spielen dabei eine große Rolle.

Um dich zu entlasten, haben wir beliebte Seniorengerichte nach dem Motto **ein Warenkorb, ein Grundrezept, drei Varianten** so aufbereitet, dass du sie problemlos in deinen Küchenprozess integrieren kannst. Wir zeigen dir nicht nur, wie du mit unseren Produkten den Aufwand erheblich reduzierst, sondern auch wie der authentische Geschmack und die appetitliche Anmutung erhalten bleiben.

„Unser Ziel ist es, dir deine Arbeit mit neuen Ideen und praktischen Tipps deutlich zu erleichtern.“

René-Noel Schiemer

René-Noel Schiemer
Stellv. Leiter Culinary Fachberatung &
Culinary Fachberater Inspiration



Flexibel und stabil, viele unserer Produkte eignen sich sehr gut für individuelle Anwendungen.

INHALT

04 **Der Hintergrund**
Ein Grundrezept – 3 Varianten

05 **Produktübersicht**
Die perfekten Helfer

Unsere Basisgerichte
Ausgehend von einer Hauptkomponente werden je ein Basisgericht und eine konsistenzadaptierte und eine Fingerfood-Variante zubereitet



Vorspeisen

06 **Tomate Mozzarella**

08 **Highlight Spargel**

10 **Alleskönner Gurke**

Hauptgerichte

12 **Klassiker Bratwurst**

14 **Gulasch traditionell**

16 **Fisch-Variation**

Desserts

18 **Süße Momente**

19 **Schoko, Eis & Co.**

20 **Apfelstrudel**

21 **Kaiserschmarrn**

Cafeteria

22 **Das süße Extra für alle**

Unterstützung rund um die Uhr

24 **Care & Cook Online**





klassisch



*konsistenz-
adaptiert*



*Fingerfood /
Cafeteria*



EIN GRUNDREZEPT – 3 VARIANTEN:

APPETIT UND GESCHMACK SIND EIN STÜCK LEBENSFREUDE UND IMMER MACHBAR, EGAL IN WELCHER FORM MAN DAS ESSEN SERVIERT.

Die Herausforderung bei der Seniorenverpflegung besteht darin, neben persönlichen Vorlieben auch gesundheitliche Aspekte zu berücksichtigen. Mit Blick auf den Küchenprozess stehen vor allem konsistenzadaptierte Kost und Fingerfood im Fokus. Die Zubereitung verlangt bestimmte Techniken und Produkte. Hier können wir dich mit Know-how und neuen Ideen unterstützen. Alle Rezepte dieser Broschüre basieren auf folgendem Schema und jeweils auf einem Warenkorb:

1: Klassische Wunschkost Ob Vor-, Haupt- oder Nachspeise – allein aus wirtschaftlichen Gründen bildet die klassische Zubereitung die Basis für alle Adaptionen. Wir haben dafür zehn bei Senioren beliebte Gerichte genommen.

2: Konsistenzadaptierte Kost Individuell abgestimmt wird sie bei Kau- oder Schluckbeschwerden (Dysphagie) serviert. Wichtig ist, dass der Geschmack des Ursprungsgerichts erhalten und alles appetitlich bleibt.

3: Fingerfood Bei motorischen Einschränkungen, wenn Besteck nicht mehr genutzt werden kann, ist Fingerfood die Alternative. Als „Eat by walking“-Variante kann es auch helfen, den täglichen Energiebedarf an verschiedenen Servierstationen zu decken.

TIPP: Fingerfood spricht alle an und lässt sich gut in der Cafeteria oder den Besucherbereichen integrieren.

INDIVIDUELLE BEDÜRFNISSE STEHEN IM VORDERGRUND

Damit Essen der Höhepunkt des Tages wird, muss man die Vorlieben der Bewohner kennen. Keiner weiß das besser als du, der täglich für sie kocht. Alle Rezepte sind so aufbereitet, dass du sie einfach anpassen kannst:

- Flexible Zubereitung mit frischen, regionalen Produkten
- Abwandlungen durch günstige saisonale Zutaten
- Neutrale Basisprodukte lassen Raum für Kreativität
- Vorkochen zahlreicher Komponenten gut möglich



JETZT REZEPTE, INFOS UND TIPPS ZUM THEMA
SENIORENVERPFLEGUNG ENTDECKEN!

Effizient, einfach und planungssicher:

PRODUKTE, DIE DIR WEITERHELLEN

EIN DURCHDACHTER WARENKORB DECKT VIELE REZEPTE AB UND IST LANGFRISTIG WIRTSCHAFTLICH

Knorr Basis für pürierte Kost und Auflauf bringt dir in der Seniorenverpflegung enorme Vorteile. Der ursprüngliche Geschmack der Gerichte bleibt erhalten und das appetitliche Anrichten pürierter Kost wird deutlich vereinfacht. Das Produkt ist vielfältig einsetzbar und überzeugt durch simple Anwendung in wenigen Schritten.

- Geschmacksneutral
- Gut löslich

- Perfekte Konsistenz
- Gefriertaustabil



Art.-Nr.: 81388
1 x 720 g

SALZIG



Gerade bei der individuellen Ausgestaltung der Gerichte sind ausgewogene Basisprodukte, wie zum Beispiel unsere Grundsaucen oder Bouillons von großem Vorteil. Sie unterstützen den typischen Geschmack der verwendeten Zutaten und eignen sich auch hervorragend zum Abschmecken und Verfeinern.



SÜSS



Viele unserer Produkte, wie Cremes und Mousses sind aufgrund ihrer Konsistenz bereits als Basisrezept auch für Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden genießbar. Hier bietet sich ein Zusammenspiel mit anderen Komponenten, wie zum Beispiel Kuchen, süßen Knödeln oder frischem Obst an. Das kann auch sehr gut als Fingerfood verwendet werden und bindet so geschickt alle Bewohner, auch jene mit Einschränkungen, gemeinsam bei einer Mahlzeit ein.



VORSPEISEN
Zutaten je für 10 Portionen

klassisch

Farbenfroh und sehr variabel

TOMATE-MOZZARELLA



TOMATE-MOZZARELLA MIT KNOBLAUCHBROT

750 g Baguette-Brot
20 g Knoblauch
500 g Mozzarella light
(Halbfettstufe)
1,5 kg Fleischtomaten
50 g Basilikum, frisch
250 ml Knorr Professional
Dressing Balsamico
50 ml Olivenöl



CHEFS TIPP:
Um Zeit für das Auflegen der
Tomaten- und Mozzarella-Scheiben
zu mindern, einfach Kirschtomaten
und Mini-Mozzarella verwenden.

JETZT SCANNEN UND ALLE
3 REZEPTE ENTDECKEN!



konsistenz-
adaptiert



SO GEHT'S



Knorr Tomato Pronto mit allen Zutaten in einen Mixer geben und vermengen bis eine homogene Masse entsteht.

In Formen füllen, aufklopfen, abstreichen und mit Frischhaltefolie fest umwickeln. Bei 90 °C, 100% Dampf, 40 Minuten im Kombidämpfer garen. Herausnehmen, auskühlen lassen und stürzen.



Fingerfood /
Cafeteria



TOMATE, MOZZARELLA, PESTO-RUCOLA JE ALS SCHAUM GESCHICHTET

Salat:

800 g Knorr Tomato Pronto
70 ml Knorr Salatkrönung
Italienische Art, zubereitet
160 g Knorr Basis für pürierte Kost
und Auflauf

n.G. Rucola

Tomaten-Schaum:

150 ml Knorr Tomato Pronto
100 g Tomatenmark
30 g Zucker
5 g Salz
4 ml Weißer Balsamico
5 ml Olivenöl

Mozzarella-Schaum:

100 ml Pflanzliche Schlagsahne /
Sahne
50 ml Buttermilch oder Mozzarella
Fond
5 g Zucker
2 g Salz



MINI BRIOCHE BURGER MIT TOMATE, MOZZARELLA UND RUCOLA-MAYO

Tomatencreme:

300 g Knorr Tomato Pronto
30 ml Olivenöl
5 g Knorr Professional
Gewürzpasta Knoblauch
200 g Mozzarella
50 g Basilikum, frisch

Mini Brioche Bun:

10 Stk. Mini Brioche Buns

Rucola-Mayo:

300 g Hellmann's Vegan Mayo
100 g Rucola
n.G. Rapsöl

VORSPEISEN – SUPPE
Zutaten je für 10 Portionen

JETZT SCANNEN UND ALLE
3 REZEPTE ENTDECKEN!



klassisch

Exklusiv und trotzdem kostengünstig

HIGHLIGHT SPARGEL



SPARGELSUPPE MIT SPARGELSTÜCKEN, FLEISCHKLÖSSCHEN UND SCHNITTLAUCH

Einlage:

500 g Spargel
400 g Fleischklößchen nach Wahl

Suppe:

1,9 l Spargelfond
100 ml Sahne
240 g Knorr Spargel Cremesuppe mit feiner Butternote



konsistenz-
adaptiert



SPARGELSUPPEN- BRÖTCHEN MIT KOCHSCHINKEN UND HOLLANDAISE

Kartoffelbrötchen:

300 g Mehl
100 g Pfanni Flocken-Locker Kartoffel-Flocken-Püree
225 ml Wasser
21 g Hefe
35 g Butter/Butteralternative
10 g Zucker
10 g Salz
25 g Vollei

Kochschinkencreme:

350 g Frischkäse (Halbfettstufe)
150 g Kochschinken
50 ml Lukull Sauce Hollandaise
10 g Knorr Professional Gewürzpasta Paprika

Spargel:

20 g Zwiebeln
140 g Spargel, gegart in Würfel / Scheiben geschnitten
Zucker, Weissessig, Salz und Pfeffer



SO GEHT'S !



Alle Zutaten laut Rezept vermengen und ca. 1,5 Std. gehen lassen. Brötchen à 40 g formen, mit Wasser leicht bepinseln und bei 200 °C ca. 7 Minuten backen.



klassisch

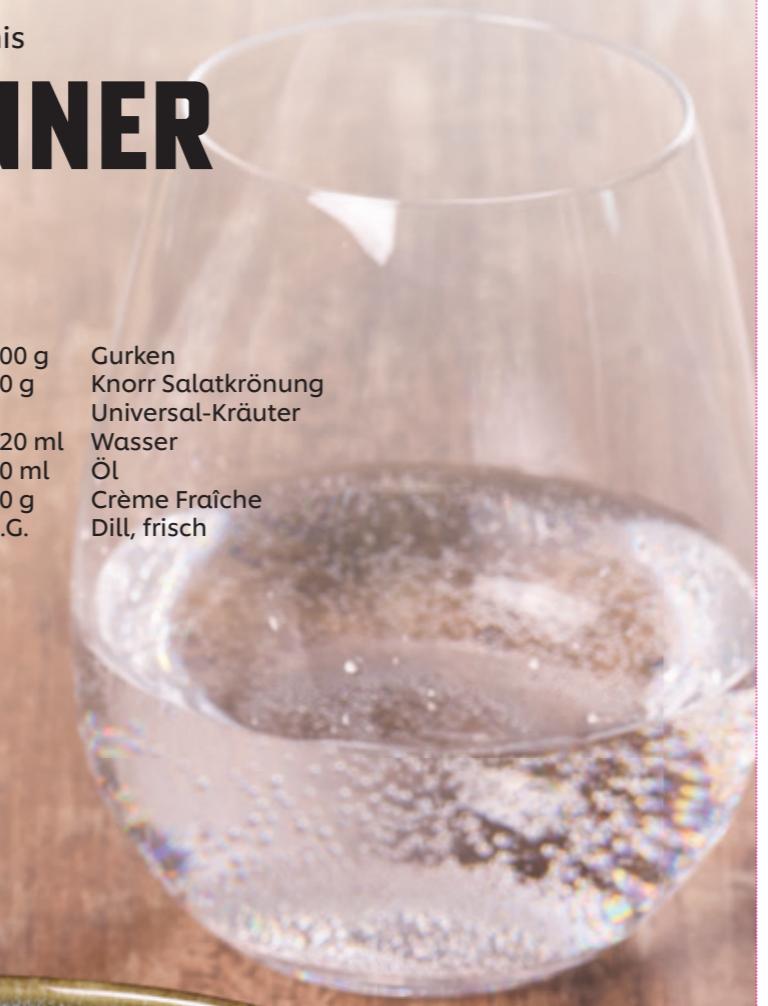
In jeder Form ein frisches Erlebnis

ALLESKÖNNER GURKE



GURKENSALAT MIT DILL UND CRÈME FRAÎCHE/VEGANE FRISCHKÄSE-CREME

800 g	Gurken
20 g	Knorr Salatkrönung Universal-Kräuter
120 ml	Wasser
60 ml	Öl
20 g	Crème Fraîche n.G.



konistenz-
adaptiert



SO GEHT'S !



Wasser aufkochen, über die Minze gießen, ziehen lassen, passieren und auskühlen lassen. Kalten Tee mit restlichen Zutaten in einen Mixbecher geben und ganz fein pürieren. Smoothie mit Vanilleeis servieren.



CREMIGE GURKENKALT- SCHALE AUS DEM ISI

150 ml	Gurkensaft
100 g	Crème Fraîche
30 g	Zucker
5 g	Salz
4 ml	Weißer Balsamico
5 ml	Olivenöl
etwas	Knorr Professional Gewürzpasta Knoblauch

CHEFS TIPP:

Gerade bei kalten Suppen empfehlen wir eine leichte, unterstützende Bindung durch unser Knorr Bindemittel kaltquellend. Durch die etwas längere Verweildauer der Flüssigkeit im Mund kommen durch die Bindung alle Aromen deutlich besser zur Geltung!



GURKENSALAT SMOOTHIE TO GO

2 l	Wasser
200 g	Minze
800 g	Bananen
300 g	Gurken
100 ml	Knorr Dressing Joghurt
200 g	Spinat
15 g	Knorr Lime Powder
10 Kugeln	Carte D'Or Bourbon-Vanille Eis





klassisch

Herhaft geht auch ohne Fleisch

KLASSIKER BRATWURST



VEGETARISCHE BRATWURST MIT SAUERKOHL UND KARTOFFELPÜREE

Bratwurst:

10 Stk. The Vegetarian
Butcher
NoBratwurst

Sauerkohl:

1,5 kg Sauerkraut
250 g Zwiebelbrunoise
10 ml Pflanzenöl
n.B. Lorbeerblätter,
Pimentkörner, Zucker,
Salz und Pfeffer,
Knorr Gemüse
Kraftbouillon

Kartoffelpüree:

266 g Pfanni Flocken-
Lock Kartoffel-
Flocken-Püree
1,2 l Wasser
533 ml Milch /
Milchalternative
8 g Salz

Sauce:
80 g Knorr Feinkost
Sauce zu Braten
1 l Wasser

CHEFS TIPP:

Möchte dein Gast kein Fleisch essen, dann
haben wir eine leckere Fleischalternative
von unserem „The Vegetarian Butcher“!
Sprich uns an!



konstanz-
adaptiert



SO GEHT'S



Gegarte Bratwurst fein schneiden oder mixen. Restliche Zutaten beigeben und mixen bis eine homogene Masse entsteht. In Formen abfüllen, aufklopfen, abstreichen und mit Frischhaltefolie fest umwickeln. Bei 90 °C, 100 % Dampf, 40 Minuten im Kombidämpfer garen. Nach Belieben portionieren.



BRATWURST UND SAUERKOHL WIEDER IN FORM GEBRACHT, MIT SAUCE UND PÜREE

Bratwurst:

580 g Bratwurst, gegart
340 ml Wasser
80 g Knorr Basis für pürierte Kost
und Auflauf

Kohlgemüse:

800 g Weißkohl, gegart und
gekühlt
70 ml Knorr Gemüse
Kraftbouillon
130 g Knorr Basis für pürierte Kost
und Auflauf

Kartoffeln:

580 g Pfanni Kaltquell-Püree,
zubereitet
60 g Knorr Basis für pürierte Kost
und Auflauf



KARTOFFELTEIG-HOT DOG MIT BRATWURST UND KRAUT-MAYOSALAT

Hot Dog:

10 Stk. Hot Dog Brötchen, vegan
10 Stk. The Vegetarian Butcher
NoBratwurst

100 g Röstzwiebeln

Kraut-Mayo-Salat:

400 g Hellmann's Vegan Mayo
100 g Krautsalat
25 g Koriander, klein geschnitten



klassisch

Ein Rezept, das Erinnerungen weckt

GULASCH TRADITIONELL



RINDERGULASCH MIT ROTKOHL UND NUDELN

Gulasch:

1 kg Rinderrouladen, geschnitten
200 ml Traubensaft, rot
1,5 l Trinkwasser
100 g Knorr Delikatess Sauce zu Braten

Rotkohl:

1,5 kg Rotkohl, verzehrfertig, gewürzt
200 g Johannisbeer-marmelade

Nudeln:

750 g Nudeln (gewünschte Sorte wählen)



konstanz-
adaptiert



GULASCH, ROTKOHL UND NUDELN PÜRIERT IN FORM GEBRACHT

Gulasch:

580 g Rinderrouladen, gegart, gekühlt
360 ml Rinderrouladesauce, gekühlt
60 g Knorr Basis für pürierte Kost und Auflauf

Rotkohl:

800 g Rotkohl, gegart, gekühlt
70 ml Knorr Gemüse Kraftbouillon
130 g Knorr Basis für pürierte Kost und Auflauf

CHEFS TIPP:

In Form gebrachte pürierte Kost bekommst du in Top-Qualität fertig. Sprich uns an!



BLÄTTERTEIGPASTET- CHEN MIT GULASCH- FÜLLUNG

Gulasch:

1 kg Rinderrouladen, geschnitten
200 ml Traubensaft, rot
1,5 l Trinkwasser
100 g Knorr Delikatess Sauce zu Braten

Rotkohl:

300 g Rotkohl, fein geschnitten
50 g Zwiebeln, fein geschnitten
50 g Apfel, fein geschnitten
200 ml Apfelsaft
50 ml Öl
20 g Knorr Salatkrönung
Gartenkräuter

Blätterteigpasteten:
10 Stk. Blätterteigpasteten

Fingerfood /
Cafeteria



SO GEHT'S!



Knorr Delikatess Sauce zu Braten in einem Gastronomblech mit warmem Wasser und Traubensaft anrühren. Gulasch zugeben und in den Kombidämpfer geben. Den Kerntemperaturfühler mit Gulaschstücken versehen und gewünschte Kerntemperatur einstellen. Schmoren lassen (hierzu eignet sich die Schmor-Prozess-Einstellung). Gulasch, wenn gewünscht nachbinden.



klassisch

Fast jede Sorte geht, nicht nur freitags



SEEHECHT, KAROTTEN- ERBSEN-GEMÜSE, ZITRONEN-SAUCE UND REIS

Seehecht:

- 750 g Karottenwürfel
250 g Erbsen
15 g Knorr Gekörnte Brühe Gemüse
1,4 kg Seehechtfillet
n.G. Salz und Pfeffer
Sauce:
1 l Knorr Velouté Weiße Grundsauce, zubereitet

Reis:

- 500 g Reis
20 g Salz

- 50 ml Traubensaft, weiß
25 ml Zitronensaft
20 ml Knorr Professional Konzentrierter Fond Fisch



konsistenz-
adaptiert

**CHEFS TIPP:**

In Form gebrachte pürierte Kost bekommtst du in Top-Qualität fertig. Sprich uns an!



FISCH, ERBSEN UND KAROTTEN MIT REIS, ZITRONEN-VELOUTÉ

Fisch „Blau“:

- 580 g Seehecht, gegart und kalt
310 ml Knorr Professional Konzentrierter Fond Fisch, zubereitet
20 ml Essig
60 ml Rapsöl
40 g Knorr Basis für pürierte Kost und Auflauf

Erbsen- und Karotten-Gemüse:

- 400 g Karotten
35 ml Knorr Gemüse Kraftbouillon
65 g Knorr Basis für pürierte Kost und Auflauf
Erbsen
35 ml Knorr Gemüse Kraftbouillon
65 g Knorr Basis für pürierte Kost und Auflauf

Sauce:

- 1 l Knorr Velouté Weiße Grundsauce, zubereitet
50 ml Traubensaft, weiß
25 ml Zitronensaft
20 ml Knorr Professional Konzentrierter Fond Fisch



BACKFISCH-BRÖTCHEN MIT ERBSEN-MAYO UND BLATTSALAT

Brötchen:

- 10 Stk. Brötchen

Backfisch:

- 1,8 kg Seehecht
400 g Tempurateigmischung
100 g Knorr Asia Würzsauce Sunshine Chili

Erbsen-Mayo:

- 100 g Hellmann's Vegan Mayo
100 g Erbsen, TK

Blattsalat:

- n.G. Blattsalat-Mix

JETZT SCANNEN
UND BEI UNSEREN
MASTERCLASSES
REINSCHAUEN!



Ein schönes Event für die ganze Gemeinschaft

KLEINE SÜSSE MOMENTE

Der Vorteil vieler süßer Gerichte, wie zum Beispiel Kuchen, Muffins oder Plätzchen, liegt praktisch auf der Hand. Sie können einfach – oft auch als Fingerfood – kalt und praktisch überall problemlos serviert werden. Bei allen beliebt, eignen sie sich für den täglichen Nachmittagskaffee genauso wie für Feiertage oder Familientreffen.

Es gibt sie in unzähligen Varianten und im direkten Gespräch mit den Bewohnern erfährst du bestimmt einiges über die Lieblingsrezepte der Kindheit. Manche von ihnen können vielleicht in einer gemeinsamen „Back-Aktion“ umgesetzt und auch als Basis für weitere „süße Erzählungen“ aus der Vergangenheit genutzt werden.



Zutaten je für 10 Portionen

JETZT SCANNEN UND
DESSERT-REZEPT
ENTDECKEN!



klassisch

Allseits beliebt und einfach umsetzbar

SCHOKO, EIS & CO.



SCHOKOKUCHEN MIT KIRSCHEN UND VANILLEEIS

Schokokuchen	150 g	Knorr Basis für pürierte Kost und Auflauf
	300 ml	Wasser
	50 g	Mandeln, gemahlen
	150 g	Haselnüsse, gemahlen
	100 g	Kuvertüre, fein gehackt
	30 g	Kakaopulver, entölt
	10 g	Vanillezucker
	5 g	Zitronen-Abrieb
	200 g	Puderzucker

Beilagen	700 g	Carte D'Or Professional Dessertkirschen
	10 Kugeln	Carte D'Or Professional Bourbon-Vanille Eis



Masterclass Tipp:
Backmischungen können mit
unseren Produkten gut für die
Stationen vorbereitet werden.
Das reduziert die Arbeit
bei Backnachmittagen und
benötigt keine Rohprodukte
wie z.B. Eier.

DESSERTS
Zutaten je für 10 Portionen

klassisch



APFELSTRUDEL MIT APFELSORBET UND APFELKOMPOTT

Apfelstrudel:

1 kg Caterline Apfelstrudel,
handgezogen

Apfelsorbet:

10 Kugeln Carte D'Or Sorbet Apfel

Apfelkompott:

300 ml Apfelsaft
1 Stk. Vanilleschote
500 g Apfel
30 g Honig
n.G. Mondamin Feine
Speisestärke
2 g Estragon, frisch



APFELSTRUDEL

konsistenz-
adaptiert



APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE

200 g Apfelstrudel
300 g Carte D'Or Professional
Dessertsauce
Vanille-Geschmack
100 g Carte D'Or Panna Cotta
(zubereitet mit 2 l Sahne)



JETZT SCANNEN UND
DESSERT-REZEPTE
ENTDECKEN!



klassisch

KAIERSCHMARRN



konsistenz-
adaptiert



KAIERSCHMARRN MIT VANILLESAUCE UND HIMBEER-EIS

800 g	Caterline Kaiserschmarrn, TK
20 ml	Pflanzenöl/Pflanzlicher Buttersatz
500 g	Carte D'Or Professional Dessertsauce Vanille-Geschmack
200 g	Himbeeren
10 Kugeln	Carte D'Or Sorbet Himbeere



KAIERSCHMARRN/ EIERKUCHEN PÜRIERT

330 g	Caterline Kaiserschmarrn mit Quark und Milch
130 ml	Sahne
200 ml	Milch
25 g	Carte D'Or Kochpudding Vanillegeschmack
0,5 g	Zimt, gemahlen
500 g	Apfelmus

JETZT SCANNEN UND
DESSERT-REZEPTE
ENTDECKEN!





Das süße Extra für alle

WILLKOMMEN IM CAFÉ

ES IST SCHÖN, ETWAS ABWECHSLUNG IM
ALLTAG ZU HABEN UND SICH MIT SEINEN GÄSTEN
IN EINEM GEMÜTLICHEN AMBIENTE ZU TREFFEN.

Eine kleine Auswahl an Kuchen, Getränken und einen Platz, an dem man sich wohlfühlen kann. Viel braucht es nicht, um die Zeit mit Besuchern oder anderen Bewohnern aufzuwerten. Es muss keine speziell eingerichtete Cafeteria sein, je nach Platzverhältnis geht ein ausgewiesener Bereich in den Gemeinschaftsräumen genauso gut. In jedem Fall gibt es allen ein gutes Gefühl, wenn sie in ihrer gemeinsam verbrachten Zeit einen Extra-Service genießen dürfen, der mit moderaten Preisen auch zur Kostendeckung beiträgt.

Einfach unkompliziert: Unser Nachmittagsbuffet

Unser Beispiel zeigt, wie einfach es geht. Nutze unsere Rezepte und präsentiere an bestimmten Besuchsnachmittagen ein kleines Buffet, an dem sich jeder bedienen kann. Ergänze sie mit unseren Eisspezialitäten, die du je nach Bedarf und ohne Zubereitung auch zu nicht offiziellen Öffnungszeiten problemlos anbieten kannst.

Mehr als eine Kühltruhe und etwas Aufmerksamkeit durch ein Hinweisschild braucht es dafür nicht. Wir beraten dich gerne.

- | | |
|---|---------------------------|
| 1 | BUCHWEIZENWAFFELN |
| 2 | PFANNKUCHEN |
| 3 | VORPORTIONIERTE EISBECHER |
| 4 | MAGNUM MINI |
| 5 | DESSERTKIRSCHEN |
| 6 | SCHOKOMOUSSE |
| 7 | CRÈME BRÛLÉE |
| 8 | PANNA COTTA |

