

U Jędrusia

OD 1980

Enjoy the taste!



PRODUCT CATALOG

PRODUKTKATALOG

CATALOGUE DE PRODUITS

CATALOGO DE PRODUCTO





Production Plant in Morawica / Produktionsbetrieb in Morawica / Usine de Production à Morawica / Planta de Producción en Morawica

About the company

EN: U Jędrusia has been operating since 1980, and today we are one of the largest producers of chilled ready meals in Poland, with over 1100 employees. We have three production plants in Morawica and Wieliczka, with a total area of 34 260 m² and equipped with the most modern equipment. Several hundred pallets of ready products leave the plants every day, while our production capacity is 300 tonnes per day.

We meet international food safety standards (HACCP, IFS, BRC, ISO 22000) and we supply products to chains and discount stores in Poland and abroad. At U Jędrusia we skilfully combine tradition with modernity – we appreciate tried and tested recipes, but we are also open to new flavours and challenges.

Important facts

Over
44
years of experience

Proven and developed dish recipe

The highest quality of products

Modern production plants

Pro-ecological activities

HACCP **ISO 22000** **BRC** **IFS**

And the most important thing for us?
Satisfaction of every customer!



Production Plant in Wieliczka / Produktionsbetrieb in Wieliczka / Usine de Production à Wieliczka / Planta de Producción en Wieliczka

Über die Firma

DE: Das Unternehmen U Jędrusia wurde im Jahr 1980 gegründet. Wir sind einer der größten Produzenten von gekühlten Fertiggerichten in Polen, der mehr als 1100 Mitarbeiter beschäftigt. Wir haben drei Produktionsbetriebe in Morawica und Wieliczka mit einer Gesamtfläche von 34 260 m², ausgestattet mit modernsten Maschinen. Mehrere Hundert Paletten mit Fertiggerichten verlassen täglich unsere Betriebe. Unsere Produktionskapazitäten betragen 300 Tonnen täglich.

Wir erfüllen internationale Lebensmittelsicherheitsstandards (HACCP, IFS, BRC, ISO 22000) und liefern Produkte an Ladenketten und Discounter in Polen und im Ausland. In unserem Unternehmen U Jędrusia verbinden wir Tradition mit Modernität - wir würdigen geprüfte Rezepturen, sind aber auch für neue Geschmacksrichtungen und Herausforderungen offen.

Wichtige Fakten

- Über 44 Jahre Erfahrung
- Bewährte und entwickelte Rezeptur
- Höchste Qualität von den Produkten
- 3 moderne Produktionsstätten
- Pro-ökologische Aktivitäten

Was ist das Wichtigste für uns?
Die Zufriedenheit von jedem Kunden!

À propos de notre société

FR: La société U Jędrusia est en activité depuis 1980. Avec plus de 1100 employés, nous sommes l'un des plus grands producteurs de plats préparés réfrigérés en Pologne. Nous disposons de trois sites de production à Morawica et Wieliczka, d'une superficie totale de 34 260 m², tous pourvus de machines ultramodernes. Chaque jour, nous expédions plusieurs centaines de palettes de produits finis. Notre capacité de production est de 300 tonnes par jour.

Nous sommes en conformité avec les normes internationales de sécurité alimentaire (HACCP, IFS, BRC, ISO 22000) et nous fournissons nos produits aux chaînes de magasins et aux magasins de discount, en Pologne et à l'étranger. Chez U Jędrusia, nous combinons habilement tradition et modernité - nous apprécions les recettes éprouvées, mais nous sommes également ouverts aux nouvelles saveurs et aux nouveaux défis.

Faits importants

- Plus de 44 ans d'expérience
- Des plats dont les recettes ont été élaborées et éprouvées
- Des produits de la plus haute qualité
- 3 usines modernes
- Activités pro-écologiques

Et le plus important pour nous?
La satisfaction de chaque client!

Sobre la empresa

ES: La sociedad U Jędrusia desempeña su actividad desde 1980. Somos uno de los mayores productores de platos precocinados refrigerados en Polonia, con más de 1100 empleados. Disponemos de tres plantas de producción en Morawica y Wieliczka, con una superficie total de 34 260 m², equipadas con maquinaria de última generación. Cada día, cientos de palés de productos acabados salen de nuestras instalaciones. Nuestra capacidad de producción es de 300 toneladas diarias.

Cumplimos las normas internacionales de seguridad alimentaria (HACCP, IFS, BRC, ISO 22000) y suministramos productos a cadenas y tiendas nacionales y extranjeras. En U Jędrusia combinamos tradición con modernidad: apreciamos las recetas clásicas, pero también estamos abiertos a nuevos sabores y desafíos.

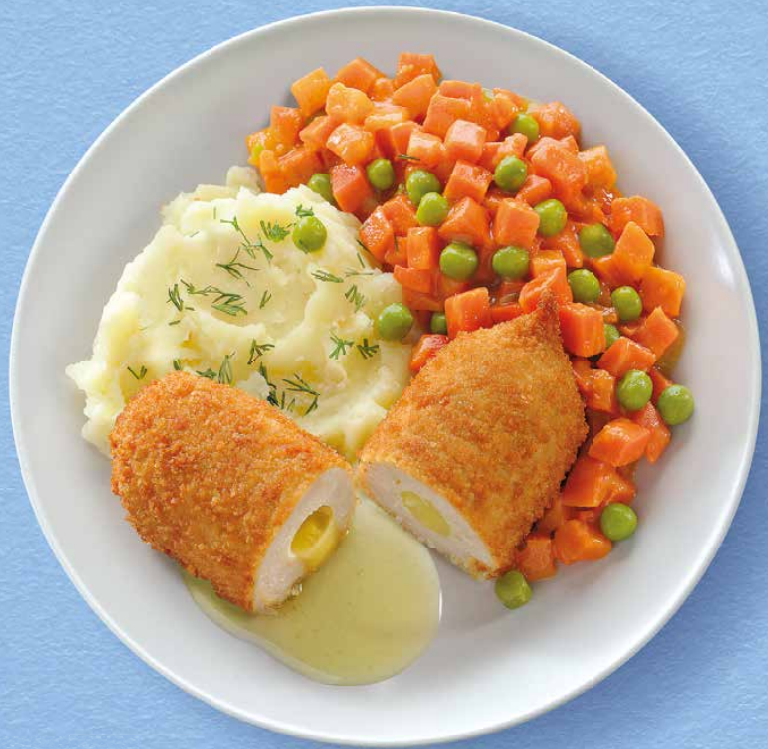
Datos importantes

- Más de 44 años de experiencia
- Recetas probadas y desarrolladas
- Productos de la mejor calidad
- 3 plantas de producción modernas
- Actividades ecológicas

¿Y lo más importante para nosotros?
La satisfacción de toda nuestra clientela

DINNER SUGGESTIONS

Mittagsgerichte
Plats préparés
Platos de almuerzo



1. Chicken Kiev with butter, with carrots and peas and mashed potatoes
1. Kiewer Kotelett mit Karotte mit Erbsen und Kartoffelpüree
1. Poulet à la Kiev avec carottes, petits pois et purée de pomme de terre
1. Rollo de pollo con zanahoria, guisantes y puré de patatas



2. Chicken cutlet with browned cabbage and mashed potatoes
2. Hähnchenschnitzel mit gebratenem Sauerkraut und Kartoffelpüree
2. Escalope de volaille panée avec chou frit et purée
2. Filete de pollo con col frita y puré de patatas



3. Chicken cutlet with carrots and peas and mashed potatoes
3. Geflügelschnitzel mit Karotten und Erbsen und Kartoffelpüree
3. Escalope de volaille avec carottes, petits pois et purée
3. Filete de pollo con zanahoria, guisantes y puré de patatas



4. Pork rump steak with fried onion, with fried beetroot and mashed potatoes with dill
4. Schweinerumpfsteak mit Röstzwiebeln mit gebratener Rote Beete und Kartoffelpüree mit Dill
4. Steak haché avec oignons frits, betteraves frites et purée de pommes de terre à l'aneth
4. Cuadril con cebolla y remolacha fritas y puré de patatas con eneldo

DINNER SUGGESTIONS

Mittagsgerichte
Plats préparés
Platos de almuerzo



- 5. Minced pork cutlet with fried beetroots and mashed potatoes
- 5. Frikadelle mit gebratener Roter Beete und Kartoffelpüree
- 5. Boulette de viande avec betteraves frites et purée
- 5. Filete de carne picada con remolacha frita y puré de patatas



- 6. Pozharski cutlet with red cabbage and mashed potatoes with dill
- 6. Poscharsju-schnitzel mit Blaukraut und Kartoffelpüree mit Dill
- 6. Escalope Pozharsky avec chou rouge et purée d'aneth
- 6. Filete de pollo empanado con lombarda y puré de eneldo



- 7. Pork chop with fried beetroots and mashed potatoes
- 7. Schweineschnitzel mit gebratener Roter Beete und Kartoffelpüree
- 7. Filet de porc pané avec betteraves frites et purée
- 7. Filete de cerdo empanado con remolacha frita y puré de patatas



- 8. Pork chop with browned cabbage and mashed potatoes
- 8. Schweineschnitzel mit gebratenem Sauerkraut und Kartoffelpüree
- 8. Filet de porc pané avec chou frit et purée
- 8. Filete de cerdo empanado con col frita y puré de patatas

DINNER SUGGESTIONS

Mittagsgerichte
Plats préparés
Platos de almuerzo



- 9. Hungarian style pork goulash and barley groats
- 9. Schweinegulasch nach ungarischer Art mit Gerstengrütze
- 9. Goulasch de porc à la hongroise avec gruau d'orge
- 9. Estofado de cerdo estilo húngaro con cebada perlada



- 10. Hungarian style potato pancakes with pork goulash
- 10. Kartoffelpuffer mit Schweinegulasch nach ungarischer Art
- 10. Galettes de pommes de terre avec goulasch de porc à la hongroise
- 10. Pasteles de patatas con estofado de cerdo a la húngara



- 11. Potato pancakes
- 11. Kartoffelpuffer
- 11. Galettes de pommes de terre
- 11. Pasteles de patatas



- 12. Lazanki (Short pasta)
- 12. Fleckerln
- 12. Lazanki au chou
- 12. Pasta con col



- 13. Bigos hunter's stew
- 13. Krauttopf nach Gebirgsart
- 13. Bigos version montagnarde
- 13. Bigos al estilo montañés

DINNER SUGGESTIONS

Mittagsgerichte
Plats préparés
Platos de almuerzo



- 14. Green curry with chickpea and rice
- 14. Grünes Curry mit Kichererbsen und Reis
- 14. Curry vert avec pois chiches et riz
- 14. Curry verde con garbanzos y arroz



- 15. Butter Chicken with jasmine rice
- 15. Butter Chicken mit Jasminreis
- 15. Butter Chicken avec riz au jasmín
- 15. Butter Chicken con arroz jazmín



- 16. Red curry with tofu and rice
- 16. Rotes Curry mit Tofu und Reis
- 16. Curry rouge avec tofu et riz
- 16. Curry rojo con tofu y arroz



- 17. Tikka Masala Chicken with mixed rice
- 17. Hähnchen Tikka Masala mit gemischtem Reis
- 17. Poulet Tikka Masala avec mix de riz
- 17. Pollo tikka masala con arroz mixto

DUMPLINGS

Teigtaschen
Ravioles
Pierogi



- 18. Dumplings with potato and cottage cheese
- 18. Teigtaschen mit Kartoffel-Quark-Füllung
- 18. Ravioles russes
- 18. Pierogi de requesón y patata



- 19. Dumplings with meat
- 19. Teigtaschen mit Fleischfüllung
- 19. Ravioles à la viande
- 19. Pierogi de carne



- 20. Dumplings with spinach and cheese
- 20. Teigtaschen mit Spinat-Käse-Füllung
- 20. Ravioles aux épinards et au fromage
- 20. Pierogi de espinacas y queso



- 21. Dumplings with sauerkraut and mushroom
- 21. Teigtaschen mit Sauerkraut-Pilz-Füllung
- 21. Ravioles de Noël au chou et aux champignons
- 21. Pierogi de col y setas

DUMPLINGS

Teigtaschen
Ravioles
Pierogi



- 22. Dumplings with cottage cheese
- 22. Teigtaschen mit süßer Quarkfüllung
- 22. Ravioles sucrées au fromage blanc
- 22. Pierogi de requesón dulces



- 23. Dumplings with cottage cheese and blueberries
- 23. Teigtaschen mit Quark-Heidelbeer-Füllung
- 23. Ravioles au fromage blanc et aux myrtilles
- 23. Pierogi de requesón y arándanos



- 24. Dumplings with cottage cheese and strawberries
- 24. Teigtaschen mit Quark-Erdbeer-Füllung
- 24. Ravioles au fromage blanc et aux fraises
- 24. Pierogi de requesón y fresas



DUMPLINGS TASTY DUO



Teigtaschen Leckeres Paar
Ravioles Paire Savoureuse
Pierogi «Pareja Sabrosa»

SEPARATE TRAYS
GETRENNTE SCHALEN
PLATEAUX SEPARÉS
BANDEJAS INDEPENDIENTES



VARIOUS FLAVOURS
GESCHMACKSRICHTUNGEN
SAVEURS
SABORES



25. Dumplings with cottage cheese and strawberries
and Dumplings with cottage cheese and blueberries

25. Teigtaschen mit Frischkäse - und Erdbeerfüllung
und Teigtaschen mit Frischkäse - und Heidelbeerfüllung

25. Ravioles au fromage et aux fraises et Ravioles
au fromage et aux myrtilles

25. Pierogi de quesón y fresas y Pierogi de quesón
y arándanosund



26. Dumplings with cottage cheese and Dumplings
with cottage cheese and strawberries

26. Teigtaschen mit Frischkäsefüllung und
Teigtaschen mit Frischkäse - und Erdbeerfüllung

26. Ravioles au fromage et Ravioles
au fromage et aux fraises

26. Pierogi de quesón y Pierogi de quesón
y fresas



27. Dumplings with cottage cheese and Dumplings
with cottage cheese and blueberries

27. Teigtaschen mit Frischkäsefüllung und
Teigtaschen mit Frischkäse - und Heidelbeerfüllung

27. Ravioles au fromage et Ravioles au fromage et
aux myrtilles

27. Pierogi de quesón y Pierogi de quesón
y arándanos



28. Dumplings with potato and cottage cheese and
Dumplings with meat

28. Teigtaschen mit Kartoffel-Frischkäsefüllung
und Teigtaschen mit Fleischfüllung

28. Ravioles russes et Ravioles à la viande

28. Pierogi de quesón y patatas y Pierogi de carne



29. Dumplings with potato and cottage cheese
and Dumplings with sauerkraut and mushrooms

29. Teigtaschen mit Kartoffel-Frischkäsefüllung
und Teigtaschen mit Sauerkraut und Pilzen

29. Ravioles russes et Ravioles au chou et aux
champignons

29. Pierogi de quesón y patatas y Pierogi de
col y setas



30. Dumplings with meat and Dumplings with
sauerkraut and mushrooms

30. Teigtaschen mit Fleischfüllung und
Teigtaschen mit Sauerkraut und Pilzen

30. Ravioles à la viande et Ravioles au chou et
aux champignons

30. Pierogi de carne y Pierogi de col y setas

DUMPLINGS TASTY DUO AND DUMPLINGS TO GO



Teigtaschen Leckeres Paar und Teigtaschen To Go
Ravioles Paire Savoureuse et Ravioles To Go
Pierogi Pareja Sabrosa y Pierogi To Go



31. Dumplings with cottage cheese and Dumplings with cottage cheese

31. Teigtaschen mit Frischkäsefüllung und Teigtaschen mit Frischkäsefüllung

31. Ravioles au fromage et Ravioles au fromage

31. Pierogi de quesón y Pierogi de quesón



32. Dumplings with meat and Dumplings with meat
 32. Teigtaschen mit Fleischfüllung und Teigtaschen mit Fleischfüllung

32. Ravioles à la viande et Ravioles à la viande

32. Pierogi de carne y Pierogi de carne



33. Dumplings with sauerkraut and mushrooms and Dumplings with sauerkraut and mushrooms

33. Teigtaschen mit Sauerkraut und Pilzen und Teigtaschen mit Sauerkraut und Pilzen

33. Ravioles au chou et aux champignons et Ravioles au chou et aux champignons

33. Pierogi de col y setas y Pierogi de col y setas



34. Dumplings with potato and cottage cheese and Dumplings with potato and cottage cheese

34. Teigtaschen mit Kartoffel-Frischkäsefüllung und Teigtaschen mit Kartoffel-Frischkäsefüllung

34. Ravioles russes et Ravioles russes

34. Pierogi de quesón y patatas y Pierogi de quesón y patatas



35. Dumplings with meat and fried onion

35. Teigtaschen mit Fleischfüllung mit gebratenen Zwiebeln

35. Ravioles à la viande avec oignons frits

35. Pierogi de carne con cebolla frita



36. Dumplings with potato and cottage cheese with fried onion

36. Teigtaschen mit Frischkäse-Kartoffelfüllung mit gebratenen Zwiebeln

36. Ravioles russes aux oignons frits

36. Pierogi de quesón y patatas con cebolla frita

CROQUETTES

Kroketten
Croquettes
Croquetas



- 37. Croquettes with meat
- 37. Kroketten mit Fleischfüllung
- 37. Croquettes à la viande
- 37. Croquetas de carne



- 38. Croquettes with sauerkraut and mushroom
- 38. Kroketten mit Sauerkraut und Pilzen
- 38. Croquettes au chou et aux champignons
- 38. Croquetas de col y setas



- 39. Croquettes with mushrooms and mozzarella cheese
- 39. Kroketten mit Champignons und Mozzarella
- 39. Croquettes avec champignons et mozzarella
- 39. Croquetas de champiñones y mozzarella



- 40. Croquettes with spinach and cheese
- 40. Kroketten mit Spinat und Käse
- 40. Croquettes aux épinards et au fromage
- 40. Croquetas de espinacas y queso

DUMPLINGS

Klöße
Nouilles
Kluski



- 41. Cottage cheese noodles
- 41. Quarknocken
- 41. Quenelles au fromage blanc
- 41. Kluski con requesón dulces



- 42. Steamed dumplings
- 42. Dampfnudeln
- 42. Petits pains polonais à la vapeur
- 42. Kluski de levadura al vapor



- 43. Silesian potato dumplings
- 43. Schlesische Klöße
- 43. Boulettes silésiennes
- 43. Kluski estilo Silesia



- 44. Square potato dumplings
- 44. Kartoffelnocken
- 44. Kopytka
- 44. Kopytka

CREPES

Pfannkuchen
Crêpes
Crepes



- 45. Crepes with apples
- 45. Pfannkuchen mit Apfelfüllung
- 45. Crêpes aux pommes
- 45. Crepes con manzanas



- 46. Crepes with cheese
- 46. Pfannkuchen mit Quarkfüllung
- 46. Crêpes au fromage blanc
- 46. Crepes con requesón



- 47. Stracciatella Crepes
- 47. Pfannkuchen stracciatella
- 47. Stracciatella Crêpes
- 47. Stracciatella Crepes



- 48. Crepes with cheese, mango and coconut
- 48. Pfannkuchen mit Quark, Mango und Kokos
- 48. Crêpes au fromage, mangue et noix de coco
- 48. Crepes de requesón, mango y coco



- 49. Crepes with cheese and coconut
- 49. Pfannkuchen mit Quark und Kokos
- 49. Crêpes au fromage et à la noix de coco
- 49. Crepes de requesón y coco

CREPES

Pfannkuchen

Crêpes

Crepes



- 50. Crepes with spinach and cheese
- 50. Pfannkuchen mit Spinat und Käse
- 50. Crêpes aux épinards et au fromage
- 50. Crepes de espinacas y queso



- 51. Arrabbiata sauce in Crepes
- 51. Arrabbiata im Pfannkuchen
- 51. Crêpes à la sauce Arrabbiata
- 51. Arrabbiata en crepe



- 52. Bolognese in Crepes
- 52. Bolognese im Pfannkuchen
- 52. Crêpes à la bolognaise
- 52. Boloñesa en crepe



- 53. Chili con carne in Crepes
- 53. Chili con Carne im Pfannkuchen
- 53. Crêpes au chili con carnee
- 53. Chili con carne en crepe



- 54. Crepes
- 54. Pfannkuchen
- 54. Crêpes
- 54. Crepes

PANCAKES

Pancakes

Pancakes

Tortitas



55. Pancakes

55. Pancakes

55. Pancake

55. Tortitas



56. Apple drop scones

56. Apfelpfannkuchen

56. Pancakes aux pommes

56. Tortitas dulces de manzana



VEGETABLE BURGERS AND TOASTED BAGUETTES

Gemüse-Burger und Überbackenes Baguette
Steaks hachés de légumes et Baguette gratinée
Hamburguesas vegetales y Panini



- 57. Toasted baguette with champignons and mozzarella cheese
- 57. Überbackenes Baguette mit Champignons und Mozzarella
- 57. Baguette gratinée aux champignons et à la mozzarella
- 57. Panini de champiñones fritos y mozzarella



- 58. Beetroot burgers
- 58. Rote-Bete-Burger
- 58. Steak haché de betteraves
- 58. Hamburguesa de remolacha



- 59. Vegetable burgers
- 59. Gemüse-Burger
- 59. Steak haché de légumes
- 59. Hamburguesa de verduras



- 60. Sun-dried tomatoes burgers
- 60. Burger mit getrockneten Tomaten
- 60. Steak haché aux tomates séchées
- 60. Hamburguesas de tomates secos

CHRISTMAS DISHES

WEIHNACHTSGERICHTE
PLATS DE NOËL
PLATOS DE NAVIDAD



- 61. Bigos with meat and sausage
- 61. Krauttopf mit Wurst
- 61. Bigos aux saucisses
- 61. Bigos con salchicha



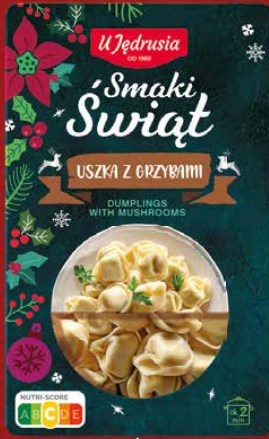
- 62. Christmas Cabbage
- 62. Festliches Sauerkraut
- 62. Chou de Noël
- 62. Col navideña



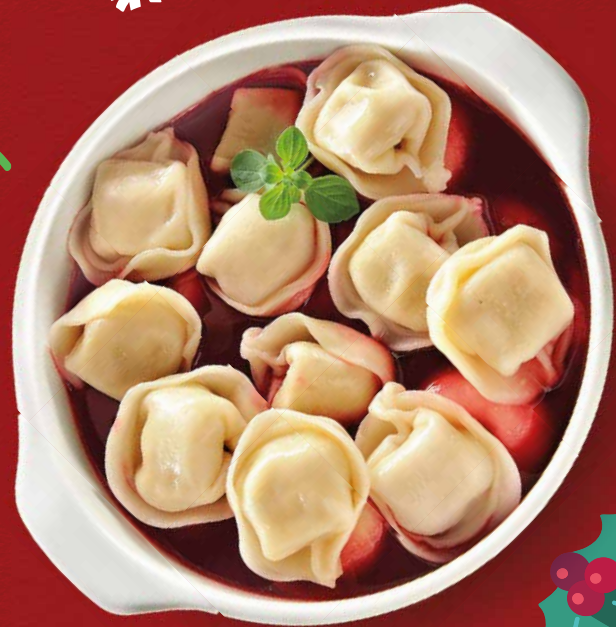
- 63. Cabbage with mushrooms
- 63. Sauerkraut mit Pilzen
- 63. Chou aux champignons
- 63. Col con setas



- 64. Lazanki (Short Pasta) with sauerkraut
- 64. Fleckerln mit Sauerkraut
- 64. Lazanki au chou
- 64. Pasta con col



- 65. Dumplings with mushrooms
- 65. Mini-Teigtaschen mit Pilzfüllung
- 65. Mini ravioles aux champignons
- 65. Raviolis de setas



- 66. Dumplings with sauerkraut and mushrooms
- 66. Mini-Teigtaschen mit Sauerkraut-Pilz-Füllung
- 66. Mini ravioles au chou et aux champignons
- 66. Raviolis de col y setas



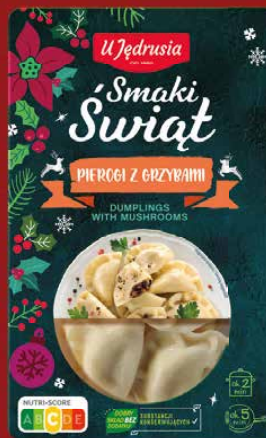
- 67. Croquettes with sauerkraut and mushrooms
- 67. Kroketter mit Sauerkraut und Pilzen
- 67. Croquettes au chou et aux champignons
- 67. Croquetas de col y setas



- 68. Croquettes with mushrooms and mozzarella cheese
- 68. Kroketter mit Champignons und Mozzarella
- 68. Croquettes avec champignons et mozzarella
- 68. Croquetas de champiñones y mozzarella



- 69. Dumplings with sauerkraut and mushrooms
- 69. Teigtaschen mit Sauerkraut-Pilz-Füllung
- 69. Ravioles au chou et aux champignons
- 69. Pierogi de col y setas



- 70. Dumplings with mushrooms
- 70. Teigtaschen mit Pilzfüllung
- 70. Ravioles aux champignons
- 70. Pierogi de setas



- 71. Cabbage and mushroom pasties
- 71. Pastetchen mit Sauerkraut-Pilz-Füllung
- 71. Ravioles au chou et aux champignons
- 71. Empanadillas de col y setas

LOGISTICS TABLE

Logistische Tabelle

Tableau logistique

Tabla logística

Nr/Lfd/N.º/Nº	Product name/Produktname/Nom du produit/Nombre del producto	Weight/Gewicht/Poids/Peso [g]	Units-Box/ Stck.-Karton/ Pièces-Carton/ Uds.-Caja	Box-Layer/ Karton-Lage/ Carton-Couche/ Caja-Capa	Layer-Pal/ Lagen-Palette/ Couche-Palette/ Capas-Palé	Units-Pal/ Stck.-Palette/ Pièces-Palette/ Uds.-Palé	Storage temperature/ Lagertemperatur/ Température de stockage/ Temperatura de almacenamiento
1	Chicken Kiev with butter, with carrots and peas and mashed potatoes/Kiewer Kotelett mit Karotte mit Erbsen und Kartoffelpüree/Poulet à la Kiev avec carottes, petits pois et purée de pomme de terre/Rollo de pollo con zanahoria, guisantes y puré de patatas	400	5	20	8	800	min. +2°C max. +6°C
2	Chicken cutlet with browned cabbage and mashed potatoes/Hähnchenschnitzel mit gebratenem Sauerkraut und Kartoffelpüree/ Escalope de volaille panée avec chou frit et purée/Filete de pollo con col frita y puré de patatas	400	5	20	8	800	min. +2°C max. +6°C
3	Chicken cutlet with carrots and peas and mashed potatoes/Geflügelschnitzel mit Karotten und Erbsen und Kartoffelpüree/ Escalope de volaille avec carottes, petits pois et purée/Filete de pollo con zanahoria, guisantes y puré de patatas	400	5	20	8	800	min. +2°C max. +6°C
4	Pork rump steak with fried onion, with fried beetroot and mashed potatoes with dill/Schweinerumpfsteak mit Rostzwiebeln mit gebratener Rote Beete und Kartoffelpüree mit Dill/Steak haché avec oignons frits, betteraves frites et purée de pommes de terre à l'aneth/Cuadril con cebolla y remolacha fritas y puré de patatas con eneldo	400	5	20	8	800	min. +2°C max. +6°C
5	Minced pork cutlet with fried beetroots and mashed potatoes/Frikadelle mit gebratener Roter Beete und Kartoffelpüree/ Boulette de viande avec betteraves frites et purée/Filete de carne picada con remolacha frita y puré de patatas	400	5	20	8	800	min. +2°C max. +6°C
6	Pozharski cutlet with red cabbage and mashed potatoes with dill/Poscharsju-schnitzel mit Blaukraut und Kartoffelpüree mit Dill/Escalope Pozharsky avec chou rouge et purée d'aneth/Filete de pollo empanado con lombarda y puré de eneldo	400	5	20	8	800	min. +2°C max. +6°C
7	Pork chop with fried beetroots and mashed potatoes/Schweineschnitzel mit gebratener Roter Beete und Kartoffelpüree/Filet de porc pané avec betteraves frites et purée/Filete de cerdo empanado con remolacha frita y puré de patatas	400	5	20	8	800	min. +2°C max. +6°C
8	Pork chop with browned cabbage and mashed potatoes/Schweineschnitzel mit gebratenem Sauerkraut und Kartoffelpüree/Filet de porc pané avec chou frit et purée/Filete de cerdo empanado con col frita y puré de patatas	400	5	20	8	800	min. +2°C max. +6°C
9	Hungarian style pork goulash and barley groats/Schweinegulasch nach ungarischer Art mit Gerstengrütze/Goulasch de porc à la hongroise avec gruau d'orge/Estofado de cerdo estilo húngaro con cebada perlada	400	5	20	8	800	min. +2°C max. +6°C
10	Hungarian style potato pancakes with pork goulash/Kartoffelpuffer mit Schweinegulasch nach ungarische Art/Galettes de pommes de terre avec goulasch de porc à la hongroise/Pasteles de patatas con estofado de cerdo a la húngara	400	5	20	8	800	min. +2°C max. +6°C
11	Potato pancakes/Kartoffelpuffer/Galettes de pommes de terre/Pasteles de patatas	400	5	20	8	800	min. +2°C max. +6°C
12	Short pasta/Fleckerln/Lazanki au chou/Pasta con col	400	8	7	16	896	min. +2°C max. +6°C
13	Bigos hunter's stew/Krauttopf nach Gebirgsart/Bigos version montagnarde/Bigos al estilo montañés	300	4	21	10	840	min. +2°C max. +6°C
14	Green curry with chickpea and rice/Grünes Curry mit Kichererbsen und Reis/Curry vert avec pois chiches et riz/Curry verde con garbanzos y arroz	400	5	20	8	800	min. +2°C max. +6°C
15	Butter Chicken with jasmine rice/ Butter Chicken mit Jasminreis/Butter Chicken avec riz au jasmin/Butter Chicken con arroz jazmin	400	5	20	8	800	min. +2°C max. +6°C
16	Red curry with tofu with rice/Rotes Curry mit Tofu und Reis/Curry rouge avec tofu et riz/Curry rojo con tofu y arroz	400	5	20	8	800	min. +2°C max. +6°C
17	Tikka Masala Chicken with mixed rice/Hähnchen Tikka Masala mit gemischtem Reis/Poulet Tikka Masala avec mix de riz/Pollo tikka masala con arroz mixto	400	5	20	8	800	min. +2°C max. +6°C
18a	Dumplings with potato and cottage cheese/Teigtaschen mit Kartoffel-Quark-Füllung/Ravioles russes/Pierogi de requesón y patatas	400	6	25	7	1050	min. +2°C max. +6°C
18b	Dumplings with potato and cottage cheese/Teigtaschen mit Kartoffel-Quark-Füllung/Ravioles russes/Pierogi de requesón y patatas	1000	6	16	6	576	min. +2°C max. +6°C
19a	Dumplings with meat/Teigtaschen mit Fleischfüllung/Ravioles à la viande/Pierogi de carne	400	6	25	7	1050	min. +2°C max. +6°C
19b	Dumplings with meat/Teigtaschen mit Fleischfüllung/Ravioles à la viande/Pierogi de carne	1000	6	16	6	576	min. +2°C max. +6°C
20	Dumplings with spinach and cheese/Teigtaschen mit Spinat-Käse-Füllung/Ravioles aux épinards et au fromage /Pierogi de espinacas y queso	400	6	25	7	1050	min. +2°C max. +6°C
21a	Dumplings with sauerkraut and mushroom/Teigtaschen mit Sauerkraut-Pilz-Füllung/Ravioles de Noël au chou et aux champignons/Pierogi de col y setas	400	6	25	7	1050	min. +2°C max. +6°C
21b	Dumplings with sauerkraut and mushroom/Teigtaschen mit Sauerkraut-Pilz-Füllung/Ravioles de Noël au chou et aux champignons/Pierogi de col y setas	1000	6	16	6	576	min. +2°C max. +6°C
22a	Dumplings with cottage cheese/Teigtaschen mit süßer Quarkfüllung/Ravioles sucrées au fromage blanc/Pierogi de requesón dulces	400	6	25	7	1050	min. +2°C max. +6°C
22b	Dumplings with cottage cheese/Teigtaschen mit süßer Quarkfüllung/Ravioles sucrées au fromage blanc/Pierogi de requesón dulces	1000	6	16	6	576	min. +2°C max. +6°C

23	Dumplings with cottage cheese and blueberries/Teigtaschen mit Quark-Heidelbeer-Füllung/Ravioles au fromage blanc et aux myrtilles/Pierogi de requesón y arándanos	400	6	25	7	1050	min. +2°C max. +6°C
24	Dumplings with cottage cheese and strawberries/Teigtaschen mit Quark-Erdbeer-Füllung/Ravioles au fromage blanc et aux fraises/Pierogi de requesón y fresas	400	6	25	7	1050	min. +2°C max. +6°C
25	Dumplings with cottage cheese and strawberries and Dumplings with cottage cheese and blueberries/Teigtaschen mit Frischkase - und Erdbeerfüllung und Teigtaschen mit Frischkase - und Heidelbeerfüllung/Ravioles au fromage et aux fraises et Ravioles au fromage et aux myrtilles/Pierogi de requesón y fresas y Pierogi de requesón y arándanos	400	5	24	7	840	min. +2°C max. +6°C
26	Dumplings with cottage cheese and Dumplings with cottage cheese and strawberries/Teigtaschen mit Frischkasefüllung und Teigtaschen mit Frischkase - und Erdbeerfüllung/Ravioles au fromage et Ravioles au fromage et aux fraises/Pierogi de requesón y Pierogi de requesón y fresas	400	5	24	7	840	min. +2°C max. +6°C
27	Dumplings with cottage cheese and Dumplings with cottage cheese and blueberries/Teigtaschen mit Frischkasefüllung und Teigtaschen mit Frischkase - und Heidelbeerfüllung/Ravioles au fromage et Ravioles au fromage et aux myrtilles/Pierogi de requesón y Pierogi de requesón y arándanos	400	5	24	7	840	min. +2°C max. +7°C
28	Dumplings with potato and cottage cheese and Dumplings with meat/Teigtaschen mit Kartoffel-Frischkasefüllung und Teigtaschen mit Fleischfüllung/Ravioles russes et Ravioles à la viande/Pierogi de requesón y patatas y Pierogi de carne	400	5	24	7	840	min. +2°C max. +8°C
29	Dumplings with potato and cottage cheese and Dumplings with sauerkraut and mushrooms/Teigtaschen mit Kartoffel-Frischkasefüllung und Teigtaschen mit Sauerkraut und Pilzen/Ravioles russes et Ravioles au chou et aux champignons/Pierogi de requesón y patatas y Pierogi de col y setas	400	5	24	7	840	min. +2°C max. +7°C
30	Dumplings with meat and Dumplings with sauerkraut and mushrooms/Teigtaschen mit Fleischfüllung und Teigtaschen mit Sauerkraut und Pilzen/Ravioles à la viande et Ravioles au chou et aux champignons/Pierogi de carne y Pierogi de col y setas	400	5	24	7	840	min. +2°C max. +8°C
31	Dumplings with cottage cheese and Dumplings with cottage cheese/Teigtaschen mit Frischkasefüllung und Teigtaschen mit Frischkasefüllung/Ravioles au fromage et Ravioles au fromage/Pierogi de requesón y Pierogi de requesón	400	5	24	7	840	min. +2°C max. +8°C
32	Dumplings with meat and Dumplings with meat/Teigtaschen mit Fleischfüllung und Teigtaschen mit Fleischfüllung/Ravioles à la viande et Ravioles à la viande/Pierogi de carne y Pierogi de carne	400	5	24	7	840	min. +2°C max. +9°C
33	Dumplings with sauerkraut and mushrooms and Dumplings with sauerkraut and mushrooms/Teigtaschen mit Sauerkraut und Pilzen und Teigtaschen mit Sauerkraut und Pilzen/Ravioles au chou et aux champignons et Ravioles au chou et aux champignons/Pierogi de col y setas y Pierogi de col y setas	400	5	24	7	840	min. +2°C max. +10°C
34	Dumplings with potato and cottage cheese and Dumplings with potato and cottage cheese/Teigtaschen mit Kartoffel-Frischkasefüllung und Teigtaschen mit Kartoffel-Frischkasefüllung/Ravioles russes et Ravioles russes/Pierogi de requesón y patatas y Pierogi de requesón y patatas	400	5	24	7	840	min. +2°C max. +11°C
35	Dumplings with meat and fried onion/Teigtaschen mit Fleischfüllung mit gebratenen Zwiebeln/Ravioles à la viande avec oignons frits/Pierogi de carne con cebolla frita	320	4	21	10	840	min. +2°C max. +6°C
36	Dumplings with potato and cottage cheese with fried onion/Teigtaschen mit Frischkase-Kartoffelfüllung mit gebratenen Zwiebeln/Ravioles russes aux oignons frits/Pierogi de requesón y patatas con cebolla frita	320	4	21	10	840	min. +2°C max. +6°C
37a	Croquettes with meat/Kroketten mit Fleischfüllung/Croquettes à la viande/Croquetas de carne	400	6	25	7	1050	min. +2°C max. +6°C
37b	Croquettes with meat/Kroketten mit Fleischfüllung/Croquettes à la viande/Croquetas de carne	1000	6	16	6	576	min. +2°C max. +6°C
38a	Croquettes with sauerkraut and mushroom/Kroketten mit Sauerkraut und Pilzen/Croquettes au chou et aux champignons/Croquetas de col y setas	400	6	25	7	1050	min. +2°C max. +6°C
38b	Croquettes with sauerkraut and mushroom/Kroketten mit Sauerkraut und Pilzen/Croquettes au chou et aux champignons/Croquetas de col y setas	1000	6	16	6	576	min. +2°C max. +6°C
39a	Croquettes with mushrooms and mozzarella cheese/Kroketten mit Champignons und Mozzarella/Croquettes avec champignons et mozzarella/Croquetas de champiñones y mozzarella	400	6	25	7	1050	min. +2°C max. +6°C
39b	Croquettes with mushrooms and mozzarella cheese/Kroketten mit Champignons und Mozzarella/Croquettes avec champignons et mozzarella/Croquetas de champiñones y mozzarella	1000	6	16	6	576	min. +2°C max. +6°C
40	Croquettes with spinach and cheese/Kroketten mit Spinat und Käse/Croquettes aux épinards et au fromage/Croquetas de espinacas y queso	400	6	25	7	1050	min. +2°C max. +6°C
41	Cottage cheese noodles/Quarknocken/Quenelles au fromage blanc/Kluski con requesón dulces	350	7	24	7	1176	min. +2°C max. +6°C
42	Steamed dumplings/Dampfnudeln/Petits pains polonais à la vapeur/Kluski de levadura al vapor	300	7	16	7	784	min. +2°C max. +6°C
43a	Silesian potato dumplings/Schlesische Klöße/Boulettes silésiennes/Kluski estilo Silesia	400	6	25	7	1050	min. +2°C max. +6°C
43b	Silesian potato dumplings/Schlesische Klöße/Boulettes silésiennes/Kluski estilo Silesia	1000	6	16	6	576	min. +2°C max. +6°C
44a	Square potato dumplings/Kartoffelnocken/Kopytka/Kopytka	400	6	25	7	1050	min. +2°C max. +6°C
44b	Square potato dumplings/Kartoffelnocken/Kopytka/Kopytka	1000	6	16	6	576	min. +2°C max. +6°C
45	Crepes with apples/Pfannkuchen mit Apfelfüllung/Crêpes aux pommes/Crepes con manzanas	300	11	16	7	1232	min. +2°C max. +6°C
46	Crepes with cheese/Pfannkuchen mit Quarkfüllung/Crêpes au fromage blanc/Crepes con requesón	300	11	16	7	1232	min. +2°C max. +6°C
47	Stracciatella crepes/Pfannkuchen stracciatella/Stracciatella Crêpes/Stracciatella Crepes	300	10	16	7	1120	min. +2°C max. +6°C
48	Crepes with cheese, mango and coconut/Pfannkuchen mit Quark, Mango und Kokos/Crêpes au fromage, mangue et noix de coco/Crepes de requesón, mango y coco	300	10	16	7	1120	min. +2°C max. +6°C
49	Crepes with cheese and coconut/Pfannkuchen mit Quark und Kokos/Crêpes au fromage et à la noix de coco/Crepes de requesón y coco	300	10	16	7	1120	min. +2°C max. +6°C
50	Crepes with spinach and cheese/Pfannkuchen mit Spinat und Käse/Crêpes aux épinards et au fromage/Crepes de espinacas y queso	300	10	16	7	1120	min. +2°C max. +6°C
51	Arrabbiata sauce in crepes/Arrabbiata im Pfannkuchen/Crêpes à la sauce Arrabbiata /Arrabbiata en crepe	300	10	16	7	1120	min. +2°C max. +6°C
52	Bolognese in crepes/Bolognese im Pfannkuchen/Crêpes à la bolognaise /Boloñesa en crepe	300	10	16	7	1120	min. +2°C max. +6°C
53	Chili con carne in crepes/Chili con Carne im Pfannkuchen/Crêpes au chili con carne/Chili con carne en crepe	300	10	16	7	1120	min. +2°C max. +6°C

54	Crepes/Pfannkuchen/Crêpes/Crepes	480	6	15	11	990	min. +2°C max. +6°C
55	Pancakes/Pancake/Pancakes/Tortitas	200	5	20	8	800	min. +2°C max. +6°C
56	Apple drop scones/Apfelpfannkuchen/Pancakes aux pommes/Tortitas dulces de manzana	320	5	20	8	800	min. +2°C max. +6°C
57	Toasted baguette with champignons and mozzarella cheese/Überbackenes Baguette mit Champignons und Mozzarella/ Baguette gratinée aux champignons et à la mozzarella/Panini de champiñones fritos y mozzarella	236	8	22	8	1408	min. +2°C max. +6°C
58	Beetroot burgers/Rote-Bete-Burger/Steak haché de betteraves/Hamburguesa de remolacha	200	8	29	8	1856	min. +2°C max. +6°C
59	Vegetable burgers/Gemüse-Burger/Steak haché de légumes/Hamburguesa de verduras	200	8	29	8	1856	min. +2°C max. +6°C
60	Sun-dried tomatos burgers/Burger mit getrockneten Tomaten/Steak haché aux tomates séchées/Hamburguesa de tomates secos	200	8	29	8	1856	min. +2°C max. +6°C
61	Bigos with meat and sausage/Krauttopf mit Wurst/Bigos aux saucisses/Bigos con salchicha	400	6	20	8	960	min. +2°C max. +6°C
62	Christmas Cabbage/Festliches Sauerkraut/Chou de Noël/Col navideña	400	6	20	8	960	min. +2°C max. +6°C
63	Cabbage with mushrooms/Sauerkraut mit Pilzen/Chou aux champignons/Col con setas	400	6	20	8	960	min. +2°C max. +6°C
64	Lazanki (Short Pasta) with sauerkraut /Fleckerln mit Sauerkraut/Lazanki au chou/Pasta con col	400	6	20	8	960	min. +2°C max. +6°C
65	Dumplings with mushrooms/Mini-Teigtaschen mit Pilzfüllung/Mini ravioles aux champignons/Raviolis de setas	300	8	24	7	1344	min. +2°C max. +6°C
66	Dumplings with sauerkraut and mushrooms/Mini-Teigtaschen mit Sauerkraut-Pilz-Füllung/Mini ravioles au chou et aux champignons/Raviolis de col y setas	250	8	25	7	1400	min. +2°C max. +6°C
67a	Croquettes with sauerkraut and mushrooms/Kroketten mit Sauerkraut und Pilzen/Croquettes au chou et aux champignons/ Croquetas de col y setas	400	6	25	7	1050	min. +2°C max. +6°C
67b	Croquettes with sauerkraut and mushroom/Kroketten mit Sauerkraut und Pilzen/Croquettes au chou et aux champignons/ Croquetas de col y setas	1000	6	16	6	576	min. +2°C max. +6°C
68a	Croquettes with mushrooms and mozzarella cheese/Kroketten mit Champignons und Mozzarella/Croquettes avec champignons et mozzarell/Croquetas de champiñones y mozzarella	400	6	25	7	1050	min. +2°C max. +6°C
68b	Croquettes with mushroom and mozzarella cheese/Kroketten mit Champignons und Mozzarella/Croquettes avec champignons et mozzarella/Croquetas de champiñones y mozzarella	1000	6	16	6	576	min. +2°C max. +6°C
69a	Dumplings with sauerkraut and mushrooms/Teigtaschen mit Sauerkraut-Pilz-Füllung/Ravioles au chou et aux champignons / Pierogi de col y setas	300	10	16	7	1120	min. +2°C max. +6°C
69b	Dumplings with sauerkraut and mushrooms/Mini-Teigtaschen mit Sauerkraut-Pilz-Füllung/Mini ravioles au chou et aux champignons /Raviolis de col y setas	400	6	25	7	1050	min. +2°C max. +6°C
70	Dumplings with mushrooms/Teigtaschen mit Pilzfüllung/Ravioles aux champignons /Pierogi de setas	300	8	24	7	1344	min. +2°C max. +6°C
71	Cabbage and mushroom pasties/Pastetchen mit Sauerkraut-Pilz-Füllung/Ravioles au chou et aux champignons/Empanadillas de col y setas	300	6	7	16	672	min. +2°C max. +6°C



PRIVATE LABEL

Eigenmarken

Marca propia

Marque de distributeur



EN: We are an experienced manufacturer of ready-made meals offering the possibility of creating private label products throughout our portfolio. The offered products meet the highest standards of quality, taste and visual presentation. We provide support at every stage of the process – from the selection and modification of recipes, through packaging design, to the final production and distribution. Thanks to the flexibility of our private label offer, you have the opportunity to adapt these products to the specific needs of their market, both in terms of composition, taste and packaging. We provide comprehensive marketing and logistic support, striving to build long-term relationships based on trust and mutual understanding.

DE: Wir sind ein erfahrener Hersteller von Fertiggerichten und bieten die Möglichkeit, Eigenmarkenprodukte (Private Label) für unser gesamtes Portfolio zu kreieren. Die angebotenen Produkte erfüllen die höchsten Ansprüche an Qualität, Geschmack und Aussehen. Wir unterstützen Sie auf jeder Etappe des Prozesses – von der Auswahl und Modifizierung der Rezeptur über das Verpackungsdesign bis hin zu Produktion und Vertrieb. Dank der Flexibilität unseres Angebots an Eigenmarken haben unsere Kunden die Möglichkeit, Produkte auf die spezifischen Bedürfnisse ihres Marktes zuzuschneiden, sei es in Bezug auf die Zusammensetzung, den Geschmack oder die Verpackung. Wir bieten umfassende Unterstützung in Bezug auf Marketing und Logistik und streben den Aufbau langfristiger Beziehungen an, die auf Vertrauen und gegenseitigem Verständnis basieren.

FR: Nous sommes un fabricant expérimenté de plats préparés qui offre la possibilité de créer des produits sous marque de distributeur dans l'ensemble de son portefeuille. Les produits proposés répondent aux plus hauts standards de qualité, en termes de goût et d'apparence. Nous accompagnons nos clients à chaque étape du processus, de la sélection et de la modification des recettes, à la conception de l'emballage, en passant par la production et la distribution finale. Grâce à la flexibilité de notre offre de marques distributeurs, nos clients ont la possibilité d'adapter leurs produits aux besoins spécifiques du marché, tant en termes de composition, de goût, que de packaging. Nous fournissons un soutien marketing et logistique complet et nous nous efforçons de construire des relations à long terme basées sur la confiance et la compréhension mutuelle.


ES: Somos un fabricante experimentado de platos precocinados que ofrece la posibilidad de crear productos de marca propia (private label) con todo nuestro catálogo. Nuestros productos cumplen con las normativas de calidad, sabor y presentación visual más exigentes. Ofrecemos apoyo en cada etapa del proceso, desde la selección y modificación de recetas, pasando por el diseño del envase, hasta la producción y distribución final. Gracias a la flexibilidad de nuestra oferta private label, los clientes tienen la oportunidad de adaptar los productos a las necesidades específicas de su mercado, tanto en términos de ingredientes como de sabor y envasado. Brindamos apoyo integral en cuestiones de marketing y logística, esforzándonos por establecer relaciones duraderas basadas en la confianza y el entendimiento mutuo.



CONTACT / KONTAKT / CONTACT / DATOS DE CONTACTO:

U Jędrusia Sp. z o.o.

Morawica 306, 32-060 Liszki,
Poland / Polen / Pologne / Polonia

 +48 12 379 36 56
+48 693 994 080
+48 695 004 819

 export@u-jedrusia.pl

www.ujedrusia.pl/en

 [jedrusiowesmakolyki](https://www.facebook.com/jedrusiowesmakolyki)

 [U Jędrusia](https://www.linkedin.com/company/ujedrusia)

