

„Es gibt keine höhere Bestimmung als anderen einen Dienst zu erweisen.“ (Nick Nolte als „Sokrates“ in „Peaceful Warrior“)



Die Fülle der Möglichkeiten

Freuen
Sie sich im
Dez./Jan.
auf:

Regenerative Landwirtschaft

Nachhaltigkeit an
der Wurzel gepackt

Seite 8

Nieheimer Käse

von Menne's Nieheimer
Schaukäserei

Seite 18

Veganuary 2024

mit pflanzlicher Küche
begeistern

Seite 28



INSIDER COACHING

Wir glauben daran, dass die persönliche Weiterentwicklung von Menschen ein wesentlicher Baustein für eine erfolgreiche Unternehmensentwicklung ist. Mit Insider Coaching bieten wir Menschen aus Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsgastronomie die Möglichkeit, im Austausch mit Expert*innen Neues zu lernen - in persönlichen Live-Trainings oder ganz unabhängig von Zeit und Ort in unseren Videokursen.



Finden Sie unser gesamtes Trainingsangebot unter insider-coaching.de

Nächstes Insider Coaching

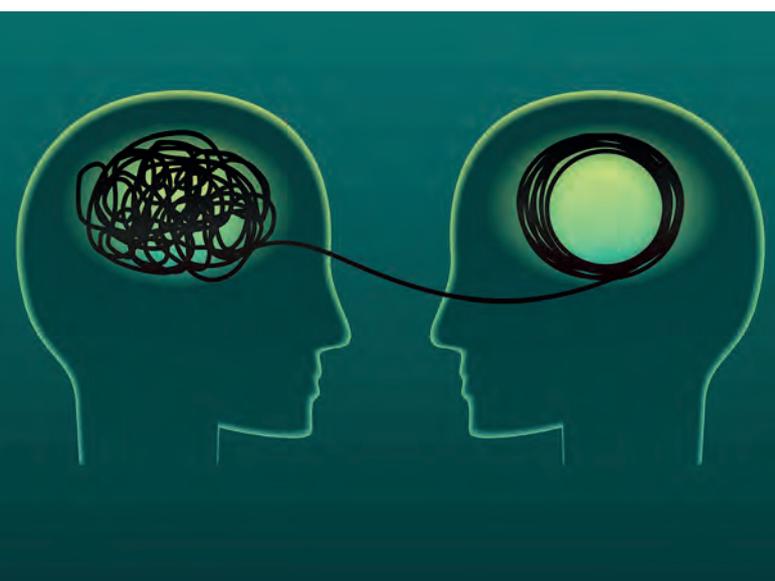
Menschenkenntnis I

Erkenne dich und andere

 Di., 30.01.2024

 9 bis 17 Uhr

 Hotel Waldesrand
Zum Forst 4, 32049 Herford



Nächstes Insider Coaching

Menschenkenntnis II

Erkenne dich und andere

 Di., 20.02.2024

 9 bis 17 Uhr

 Hotel Waldesrand
Zum Forst 4, 32049 Herford

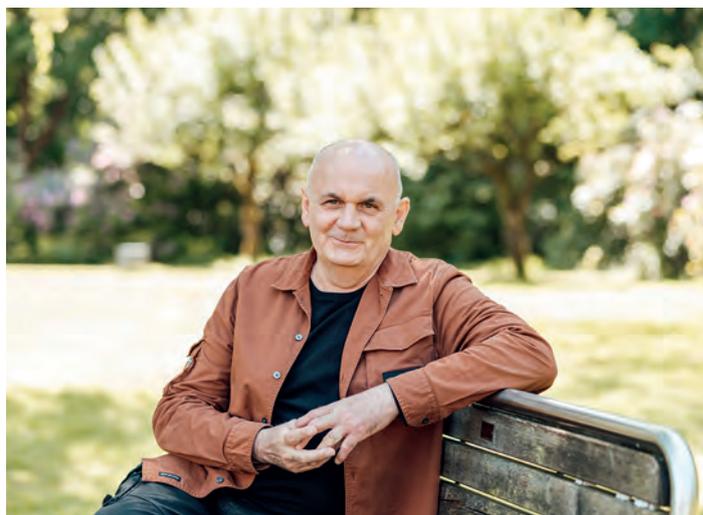
Wir ist das neue Ich

Eines unserer Ur-Bedürfnisse ist das Bedürfnis nach Zugehörigkeit. In der Gemeinschaft fanden unsere Vorfahren Schutz vor wilden Tieren und Feinden. Gemeinschaftlich sorgten sie für Nahrung, lernten, im Team zu jagen. Heute wissen wir, dass diese Fähigkeit großen Einfluss auf die Ernährung mit Proteinen und damit auf die Entwicklung unseres Gehirns hatte.

Der moderne Mensch vor allem in der westlichen Welt lebt ganz anders. Wir sind nicht mehr auf einen großen Sippenverbund angewiesen, um unser Überleben zu sichern. Individualismus steht hoch im Kurs. „Ich muss auch mal an MICH denken“ ist ein viel zitierter Satz. Persönlichkeitsentwicklung wird vielfach gleichgesetzt mit „für MICH losgehen“. Dabei steht dieser Trend zur Vereinzelung im Widerspruch zu unserem Bedürfnis nach Zugehörigkeit. Dass dieses Bedürfnis nach wie vor existiert, ist auch an unserem Verhalten auf den Social Media Plattformen leicht zu erkennen. Ich habe aber meine Zweifel, dass diese Art der Begegnung zu der gleichen Nähe und Verbundenheit führt wie der persönliche Austausch mit anderen Menschen.

ICH ist ein Ausdruck unseres Verstandes, der nicht in der Lage ist, uns in unserer Gänze zu erfassen. Damit ist er überfordert, dafür ist er nicht gemacht. Seine einzige Aufgabe ist es, unser Überleben zu sichern. Solange wir leben, wird unser Verstand immer den Anspruch haben, Recht über alles zu behalten, was er uns erzählt. Dieses Recht nimmt er sich aus der Tatsache, dass wir leben. Er hat also seine Aufgabe bisher erfüllt.

Wir sollten uns bewusst machen, dass unsere Stärke in der Gemeinschaft liegt, in der Verbindung mit anderen Menschen, in der gemeinsamen Weiterentwicklung, in Kooperation und Co-Kreation - letztendlich in der Verbundenheit mit uns selbst. Das zu erkennen und zu leben ist für mich Persönlichkeitsentwicklung.



Ich danke Ihnen im Namen unseres gesamten Teams für die gute Zusammenarbeit und wünsche Ihnen, Ihrer Familie und Ihrem Team schon jetzt schöne Weihnachtstage und einen guten Start ins neue Jahr.

Herzliche Grüße

Ihr

André Schell

Geschäftsführung & Vertriebsleitung
a.schell@windmann-sb.de

„Nicht die Glücklichen sind dankbar. Es sind die Dankbaren, die glücklich sind.“

Die Bedeutung unserer Symbole



Bestellartikel



Neuheit



Stark reduziert



Diese Broschüre ist auch als digitale Version verfügbar unter windmann.servicebund.de/sortiment

Online haben Sie die Möglichkeit, mit Klick auf eine Artikelnummer direkt zum jeweiligen Produkt im Webshop geführt zu werden.



Lokale Frische-Allianz - 100 % Frische für Ihr Geschäft

Mit Albert Schmidt Fruchtimporte aus Bielefeld verbindet uns eine langjährige und vertrauensvolle Partnerschaft. „Wir leben Obst & Gemüse. Seit 1932.“ drückt aus, wofür die Inhaberkunde und das Team stehen. Wir erleben diese Haltung in der täglichen Zusammenarbeit und sind begeistert von der Kompetenz. Gleichzeitig profitieren wir von der Frische und der Wochenmarktqualität der Produkte.

Neben der Auswahl an überregionalen und global gehandelten Produkten hat sich das Unternehmen auch als Frische-Plattform für ein Netzwerk aus regionalen Erzeuger*innen etabliert. Je nach Saison können wir dadurch viele heimische Produkte anbieten, die wir unter **Local Eater** vermarkten.

Wir selbst lagern mit Ausnahme von ungeschälten Kartoffeln und Zwiebeln kein frisches Obst und Gemüse. Jede Nacht treffen bei uns die von unserer Kundschaft im Laufe des Tages bestellten Waren ein. So kann es durchaus sein, dass eine Paderborner Gurke und eine Bielefelder Tomate noch gar nicht geerntet sind, wenn uns die Bestellung erreicht. Bereits am nächsten Tag ist die Ware dann bei unseren Kund*innen vor Ort - frischer geht es nicht.

Hier finden Sie das frische Obst und Gemüse in unserem Webshop:



Entdecken Sie frische Obst- und Gemüsevielfalt in unserem Webshop unter windmann.servicebund.com/category/171504

Frische Möhren Beta Carotin

Art.-Nr.: 57899

lila/violett
HOF VECHTEL

Region OWL/Harsewinkel

Kiste 5 kg



9,50 € / Kiste
1,90 € / kg

Frische Pastinaken

Art.-Nr.: 39702

HOF VECHTEL

Region OWL/Harsewinkel

Kiste 5 kg



18,75 € / Kiste
3,75 € / kg

Regionale Eier von Meyer zum Büschenfelde



In dritter Generation führt die Familie Meyer zum Büschenfelde ihren Hühnerhof in Hüllhorst und blickt auf über 50 Jahre Erfahrung in der Hühnerhaltung zurück. Erfahren Sie, welche Hühner Ihre Eier legen!

Das Hühnerleben in Hüllhorst

Im Alter von 18 Wochen kommen die Hühner als Küken vom nahegelegenen Hof Middendorf, um nun bei Meyer zum Büschenfelde ihre Karriere als Legehühner zu starten. Mit 25.000 anderen Hühnern teilen sie sich hier den Stall, indem dank Futterlinien, Kotbändern und Legenestern getrennte Ordnung herrscht. Eingeteilt in vier verschiedene Altersgruppen, werden drei Gruppen ausschließlich im Stall gehalten (Bodenhaltung), wo sich die Hühner über verschiedene Etagen, ausgestattet mit Gitterrosten und Sitzstangen sowie einem Scharrbereich, verteilen. Eine der vier Gruppen hat darüber hinaus Zugang zum Freien (Freilandhaltung) und somit deutlich mehr Bewegungsfreiheit und Tageslicht. Ungefähr im 25 Stunden-Takt legt jede Henne ein Ei, wobei ihre Leistung mit zunehmendem Alter nachlässt. Mit 15 Monaten ist die hohe Legeleistung ausgeschöpft, sodass die Tiere den Hof verlassen, um geschlachtet zu werden.

So landet das Ei im Karton

Bei Meyer zum Büschenfelde läuft heute vieles anders als noch zu ihrer Anfangszeit vor einigen Jahrzehnten. Mittlerweile ist ein Großteil des Betriebs automatisiert. So werden die Eier ohne jeglichen Handgriff direkt aus den Legenestern sanft über ein Laufband aus dem Stall transportiert. Anschließend durchlaufen sie eine Sortiermaschine, die die Eier nach Größe kategorisiert und direkt in Kartons verpackt.



Klaus und Jan Meyer
zum Büschenfelde



Hühner in
Bodenhaltung



Hühner in
Freilandhaltung

Frische Eier

Art.-Nr.: 280859
Größe M/L, braun
MEYER ZUM
BÜSCHENFELDE

aus Freilandhaltung mit Bruderhahn
Region OWL/Hüllhorst



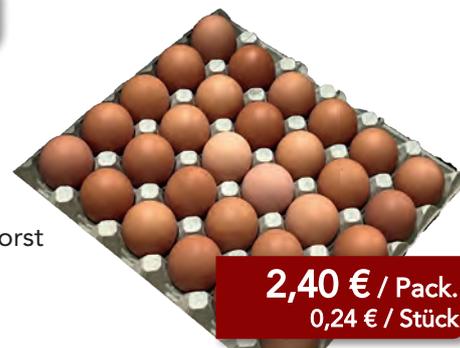
Packung 10 Stück

3,20 € / Pack.
ca. 0,32 € / Stück

Frische Eier

Größe L, braun
MEYER ZUM
BÜSCHENFELDE

aus Bodenhaltung
mit Bruderhahn
Region OWL/Hüllhorst



Art.-Nr.: 9185
Packung 10 Stück

2,40 € / Pack.
0,24 € / Stück

Art.-Nr.: 8789
Packung 30 Stück

7,20 € / Pack.
0,24 € / Stück

Art.-Nr.: 16009
Packung 90 Stück

21,60 € / Pack.
0,24 € / Stück

Verbot des Kükentötens

Seit 2022 gilt ein explizites Verbot des Kükentötens. Zur Einhaltung dieser Regel verfolgen Meyer zum Büschenfelde gemeinsam mit der Brüterei Middendorf einen Ansatz, bei dem die Bruderhähne aufgezogen, lebend vermarktet und später geschlachtet werden.





Frischfisch - direkt von der Küste

„direkt.frisch“ nennt der Service-Bund die Möglichkeit, Frischfisch von der Fischplattform in Bremerhaven direkt zu Ihnen zu liefern. Dadurch erhalten Sie Ware in außergewöhnlicher Frische, ein Qualitätsmerkmal, das auch Ihre Gäste wahrnehmen werden.

Die Bestellung und Abrechnung erfolgt wie gewohnt über uns, die Auslieferung übernimmt allerdings DPD. Für Sicherheit und Sauberkeit während des Transportes sorgt eine spezielle tropffreie Kiste, in Fachkreisen auch „Dripless Box“ genannt. Der Frischfisch wird in der dickwandigen Styroporbox durch in Spezialbeuteln befindliches Crushed Ice gekühlt. Falls doch etwas Tauwasser austreten sollte, wird es durch spezielle Pads aufgesaugt. Sie werden von der Frische begeistert sein.



Finden Sie unser Frischfisch-Angebot in unserem Web-shop unter windmann.servicebund.com



Mindestbestellmenge
5 Kilogramm sortiert



Auslieferung nach max.
48 h ab Bestellung



Bestellung und Abrechnung
über Windmann

Bestellung Mo. - Fr. bis 9 Uhr
Liefertage Mo. - Fr.

TK Makrelenfilet-Mix

Art.-Nr.: 102092
mit Haut, praktisch
grätenfrei
SERVISA



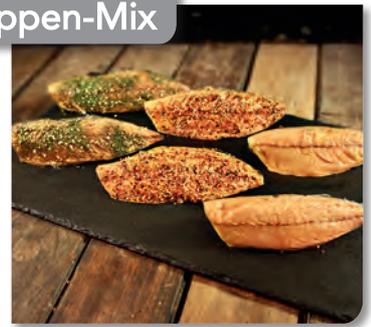
(Scomber scombrus)
Im Nordostatlantik gefangen, heißgeräuchert. In den Sorten Natur, Pfeffer und Lemon-Spring.
Stückgewicht ca. 100 - 120 g

Packung 1 kg (9 Filets)
Karton 7 x 1 kg

16,45 € / Pack.
ca. 1,83 € / Stück

TK Makrelenfilethappen-Mix

Art.-Nr.: 102094
mit Haut, praktisch
grätenfrei
SERVISA



(Scomber scombrus)
Gefangen im Nordostatlantik, heißgeräuchert. In den Sorten Natur, Pfeffer und Lemon-Spring.
Stückgewicht ca. 25 - 30 g

Packung 1 kg (9 Stück)
Karton 7 x 1 kg

17,65 € / Pack.
ca. 1,96 € / Stück

TK Räucherfisch-Happen

Art.-Nr.: 102098
in Fingerfood-Größe
SERVISA



Bestehend aus 18 Lachs-Würfel gewürzt (Dill/Pfeffer), 10 Lachs-Würfel ungewürzt, 10 Buttermakrelen-Happen natur, 2 Lachs-Schnecken Ananas und 2 Lachs-Schnecken Käse. Einzeln entnehmbar.

Packung 1 kg (42 Stück)
Karton 7 x 1 kg

32,95 € / Pack.
ca. 0,78 € / Stück

TK Lachsfilet

Art.-Nr.: 59669
mit Haut

(Salmo salar)
Ganze Lachsfilets, von Hand geschnitten. Praktisch grätenfrei (Trim D). Vakuum verpackt.
ca. 1,1 - 1,5 kg Seiten



kg
Karton 10 Seiten

14,95 € / kg

TK Seesaiblingsfilet

Art.-Nr.: 121228
mit Haut, praktisch
grätenfrei
MERMAID



(Salvelinus alpinus)
in Aquakultur gewonnen,
5 - 6 % Glasur
pro Seite 400 - 600 g

Karton 5 kg

112,90 € / Ktn.
22,58 € / kg

Neu

TK Graved Lachs

Art.-Nr.: 66164
ohne Haut, geschnitten

(Salmo salar)
Aus frischer norwegischer Rohware hergestellt. Gesalzen, gezuckert, mit Dill Rand.
pro Seite ca. 900 - 1400 g



kg

21,95 € / kg

TK Räucherforellenfilet

Art.-Nr.: 80612
ohne Haut
SERVISA



(Oncorhynchus mykiss)
Regenbogenforellenfilets mild geräuchert und aus Aquakultur Türkei. Vakuum verpackt.
Stückgewicht ca. 60 g

Packung 500 g (ca. 8 Stück)
Karton 10 x 500 g

10,39 € / Pack.
ca. 1,30 € / Stück

TK Räucherlachs

Art.-Nr.: 65316
ohne Haut
SCOTTISH IMPORT

(Salmo salar)
Norwegischer Räucherlachs, ohne Haut, gesalzen, über Buchenholzrauch geräuchert und bereits vorgeschnitten. Anschließend tiefgefroren.
ca. 1000 g pro Seite



kg
Karton ca. 10 kg

20,95 € / kg

Wir unterstützen regenerative Landwirtschaft

Nachhaltigkeit an der Wurzel gepackt

Die Landwirtschaft leidet besonders unter den Folgen des Klimawandels. Gleichzeitig sind wir in unserer Branche, ebenso wie die gesamte Menschheit, abhängig von ihr - ohne produktive Felder weder ausreichend Nahrung zum Leben noch kulinarischer Genuss in der Gastronomie. Deshalb haben wir uns entschieden, Brücken zu bauen und gemeinsam mit Klim und regionalen Landwirt*innen eine verantwortungsvolle Landwirtschaft zu fördern.

Was tun wir genau?

Wie viele andere machen auch wir uns Gedanken darüber, wie wir die negativen Auswirkungen unserer Unternehmensprozesse auf die Umwelt minimieren können. Vor allem geht es dabei um den Ausstoß von Kohlenstoffdioxid (CO₂) und weiteren Treibhausgasen, die zur stetigen Erwärmung unserer Erde führen. CO₂ wird von uns bei Windmann überwiegend durch die Warenauslieferung per LKW und den Betrieb unserer großen Kühlanlagen in die Natur abgegeben. Um diesen klimaschädlichen Ausstoß soweit wie möglich zu reduzieren, setzen wir beispielsweise ausschließlich moderne, energieeffiziente Fahrzeuge ein oder wählen möglichst umweltfreundliche Kühlmittel. Und dennoch lassen sich Emissionen nie vollkommen vermeiden. Stattdessen müssen Ausgleichsmaßnahmen her, die dafür sorgen, dass CO₂ wieder aus der Atmosphäre entnommen und eingespeichert wird - und darin ist kein anderer besser, als unser natürliches Ökosystem. Meere, Wälder, Moore und Böden sind gigantische Kohlenstoffspeicher. Nur indem wir in den Schutz und die Ausweitung dieser Klimaretter investieren, können wir eine nachhaltige Entwicklung realisieren. Genau das machen wir über unsere Kooperation mit Klim.

Mit finanziellen Mitteln und Fachwissen unterstützt Klim Landwirt*innen in Deutschland bei der Umstellung und Umsetzung einer regenerativen Landwirtschaft. Wir befürworten den hohen Anspruch von Klim an Transparenz und Regionalität und haben uns deshalb entschieden, einen Teil unserer CO₂ Emissionen mit ihren Projekten auszugleichen.

Größtenteils kommt unser finanzieller Beitrag dem Pünderhof in Mechernich (NRW) zu Gute. Auf dem 175 ha großen Betrieb erreichen Tobias Pünder und sein Vater Matthias Pünder dank der finanziellen Mittel Verbesserungen in der Fruchtfolge und reduzieren Düngemittel. Außerdem erzielen sie eine höhere Diversität durch den Anbau von Zwischenfrüchten. Durch diese Maßnahmen wird nachhaltiger Humus aufgebaut und die Bodengesundheit gestärkt.

Was ist regenerative Landwirtschaft?

Die regenerative Landwirtschaft adressiert ökologische Herausforderungen, indem sie landwirtschaftliche Praktiken zusammenfasst, die die Bodenqualität langfristig verbessern und die Fruchtbarkeit erhöhen. Auf diese Weise wird auch die Fähigkeit des Bodens ausgebaut, dem Klimawandel zu trotzen. Denn gesunde Böden sind widerstandsfähiger gegen Unwetterereignisse und reduzieren so das Risiko von Ernteausfällen. Dadurch wird eine zuverlässige und konsistente Versorgung mit hochwertigen Lebensmitteln ermöglicht.

Und das ist noch nicht alles: Eine regenerative Landwirtschaft fördert vor allem die Humusanreicherung im Boden, wodurch große Mengen CO₂ auf Dauer gespeichert werden. Würden wir das Potenzial unserer Böden vollständig nutzen, könnten sie mehr CO₂ speichern als die Menschheit jemals ausgestoßen hat.



Sie möchten mehr erfahren? Weitere, transparente Infos unter:
klim.eco/impact/windmann-food-service



Landwirt Matthias Pünder setzt auf dem Pünderhof in Mechernich Methoden der regenerativen Landwirtschaft um.



Zwischenfrüchte halten den Boden zwischen der Hauptfrucht bedeckt und durchwurzelt.

Bilder: Klim

Hinter der Food Service today bewegt sich was!

Vielleicht haben Sie schon festgestellt, dass an dieser Ausgabe der „Food Service today“ etwas anders ist als sonst. Es handelt sich um eine Doppelausgabe, die gleich für zwei Monate, also Dezember 2023 und Januar 2024, gültig ist.

Grund dafür sind Veränderungen hinter den Kulissen. Janine Kirchhoff, die vor 6 Jahren ihre Ausbildung bei uns absolviert hat und seither mit viel Geduld und Know-how die grafische Gestaltung der „Food Service today“ übernommen hat, verlässt uns in Mutterschutz und Elternzeit. Gerade arbeitet sie Christine Hellmann ein, die ihre Tätigkeit bei uns im Oktober begonnen hat und Janines Aufgaben zukünftig übernehmen wird. Um Christine, uns und Ihnen einen möglichst sanften Übergang zu ermöglichen, haben wir uns entschlossen, einen Monat zu pausieren und zum Februar 2024 mit frischem Wind in ein neues Jahr voller inspirierender „Food Service today“ Ausgaben zu starten.



„Bevor ich mich in die spannende Zeit des Mutterschutzes und der Elternzeit verabschiede, ist es mir eine große Freude, mein gesammeltes Wissen in die Hände von Christine zu legen. Aus der Ferne werde ich weiterhin die grafische Gestaltung betreuen und bei Fragen gerne weiterhelfen. Jede Ausgabe war für mich eine Reise der Entwicklung, auf der ich stets Neues entdecken und lernen konnte.“

Janine Kirchhoff



„Ich freue mich auf die Gestaltung der „Food Service today“ und die Gelegenheit, mich weiterzuentwickeln. Firma Windmann hat mich mit einem offenen und herzlichen Empfang sehr beeindruckt. Ich bin zuversichtlich, dass ich durch Janines Fachkenntnisse die neue Aufgabe meistern werde.“

Christine Hellmann

Jodsalz-Briefchen

Art.-Nr.: 47516

SERVISA



Portionsgewicht 1 g

Karton 1000 x 1 g



5,95 € / Karton
ca. 0,01 € / Portion

TK Eierstich

Art.-Nr.: 78313

gewürfelt

VALENZI

Beutel 1 kg

Karton 6 x 1 kg



4,65 € / Beutel

TK Eierpfannkuchen

Art.-Nr.: 59113

natur, gesüßt, ungefüllt

MÜGELNER

Stückgewicht 60 g

Karton 50 x 60 g



17,85 € / Karton
0,36 € / Stück

Kaffeesahne

Art.-Nr.: 51826

10 % Fett

SERVISA



ultrahocherhitzt

Portionsgewicht 7,5 g

Karton 240 x 7,5 g



6,45 € / Karton
ca. 0,03 € / Portion

Cashew-Kerne

Art.-Nr.: 76788

vegan

MARYLAND

Mit einem besonders dezenten nussig bis buttrig-zarten Aroma.

Beutel 1 kg

Karton 4 x 1 kg



17,35 € / Beutel

Chili Cheese Burger Sauce

Art.-Nr.: 116376

SALOMON



Pikante Würzsauce mit Chili und Käsegeschmack.

Kanister 2 Liter

Karton 6 x 2 Liter



14,59 € / Kan.
ca. 7,30 € / Liter



Frischfleisch

Wir führen ein umfangreiches Sortiment an frischen Fleischprodukten aus den Kategorien Schwein, Rind, Kalb und Geflügel.

Mit der Service-Bund Eigenmarke „Rodeo Steak“ bieten wir Ihnen Rindfleisch aus unterschiedlicher Herkunft und mit verschiedenen Zuschnitten an. Die außergewöhnliche Qualität begeistert seit Jahren viele aus unserer Kundenschaft.



Entdecken Sie detaillierte Infos zur Herkunft, Haltung und Fütterung der Tiere unter rodeo.de



Regionale Produkte fassen wir unter unserer Marke „Local Eater“ zusammen. Neben verschiedenen Produkten vom Duroc-Strohschwein und der Freilandpute werden wir weitere Fleischkategorien ins Sortiment aufnehmen. Allerdings müssen produzierende Betriebe unsere anspruchsvollen Anforderungen an ein „Local Eater“ Produkt auch erfüllen und in ausreichender Menge liefern können. Die Warenverfügbarkeit ist eine große Herausforderung bei regionalen Produkten.



Erfahren Sie mehr zu Local Eater unter windmann.servicebund.de/regionaltaet



Auch bei Standardprodukten wie Schweinefilet und Schweinelachs achten wir auf Parameter wie die Größe des Schlachtbetriebes, die Dauer der Lebendtransporte und die eingesetzten Betäubungsverfahren.

80 % der landwirtschaftlichen Nutzfläche der Erde dient der Fleischproduktion (Anbau von Futtermitteln, Weideflächen). Der weltweit hohe Fleischkonsum benötigt zwanzigmal so viel Landfläche und verursacht zwanzigmal so viele Treibhausgase wie bei der Nutzung pflanzlicher Eiweißquellen. Dabei ist Rindfleisch durch den Ausstoß von Methan bei Wiederkäuern besonders problematisch.

Stellen Sie Ihr Fleischangebot bewusst zusammen und denken Sie über die Portionsgröße nach. Weniger ist oftmals mehr. Ihre immer bewusster lebenden Gäste werden es Ihnen danken.



Finden Sie all unsere Frischfleisch-Produkte im Webshop unter windmann.servicebund.com

Frischer Schweinenacken

Art.-Nr.: 62327
ohne Knochen
 vakuum verpackt
 Stückgewicht ca. 2 kg

kg
 Kiste ca. 20 kg



5,79 € / kg

Frische Geflügelbratwurst

Art.-Nr.: 125719 
gebrüht, halal
MEEMKEN
 Stückgewicht 83 g

Packung 6 x 83 g
 Karton 10 x 6 x 83 g



3,59 € / Pack.
 ca. 0,60 € / Stück

TK Schweinelachsschnitzel

Art.-Nr.: 93858 
paniert
SERVISA
 Frische Schweinelachse mit
 5 % Flüssigwürzung und
 einer goldgelben Panade.
 Stückgewicht 100 g

Karton 70 x 100 g



50,49 € / Karton
 ca. 0,72 € / Stück

TK Hackfleisch

Art.-Nr.: 72826 
SERVISA
 vom Rind

Packung 1 kg
 Karton 5 x 1 kg

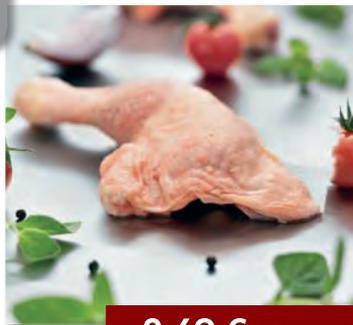


10,59 € / kg

TK Hähnchenkeule

Art.-Nr.: 262582 
natur, halal
SERVISA PRIME
 ohne Rückenstück
 Stückgewicht 240 g

Beutel 2,5 kg
 Karton 2 x 2,5 kg



8,69 € / Beutel
 ca. 3,48 € / kg

Frische Rinderbrust

Art.-Nr.: 53770
Deutschland
 Stückgewicht ca. 3,5 kg

kg
 Kiste ca. 20 kg



8,39 € / kg

TK Hähnchen-Filetspieß

Art.-Nr.: 233014 
gebraten
SERVISA
 Stückgewicht 125 g

Karton 48 x 125 g



64,59 € / Karton
 ca. 1,35 € / Stück

TK Rinder-Roulade

Art.-Nr.: 92205 
gegart, in Soße
HÜLSHORST
 Gefüllt mit geräuchertem
 Speck, Gewürzgurken,
 Zwiebeln und Senf.
 Stückgewicht 130 g

Schale 12 x 130 g
 Karton 3 x 12 x 130 g



37,39 € / Schale
 ca. 3,12 € / Stück

TK Gemüse-Rösti

Art.-Nr.: 70504
vorgebacken,
vegetarisch
AVITA



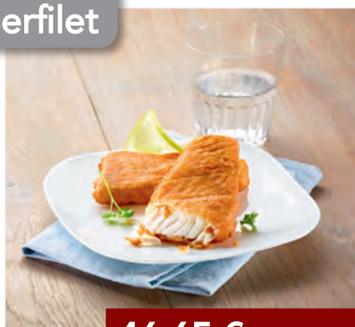
Hergestellt aus frischen Qualitätskartoffeln und knackigem Gemüse wie Möhren, Zucchini, Romanesco und Paprika. Die Gemüse-Röstis wurden auf gusseisernen Pfannen knusprig vorgebacken. Stückgewicht ca. 75 g

Beutel 16 x 75 g
 Karton 5 x 16 x 75 g

7,29 € / Beutel
 ca. 0,46 € / Stück

TK Backfisch-Knusperfilet

Art.-Nr.: 74455
vorgebraten
PICKENPACK



Backfisch-Filets aus Alaska-Seelachsfilet im würzigen Backteig, praktisch grätenfrei. Stückgewicht 75 g

Karton 80 x 75 g

46,65 € / Karton
 ca. 0,58 € / Stück

TK Gemüseschnitzel

Art.-Nr.: 70531
vorgebacken,
vegan
AVITA



Schnitzel in Handmade-Optik aus knackigem Gemüse wie Karotten, Blumenkohl, Erbsen und Mais. In vier unterschiedlichen Formen. Stückgewicht ca. 150 g

Beutel 3 kg
 Karton 2 x 3 kg



14,79 € / Beutel
 ca. 0,74 € / kg

Milchreis

Art.-Nr.: 114791
pur
MILRAM

Der fertige Milchreis ist sowohl warm als auch kalt ein Genuss.

Eimer 5 kg



11,45 € / Eimer
 2,29 € / kg

TK Geflügel-Partyfrikadelle

Art.-Nr.: 53446
gebraten
HÜLSHORST



Ohne Fett gebraten. Stückgewicht 25 g

Karton 2 x 120 x 25 g

50,95 € / Karton
 ca. 0,21 € / St.

TK Cevapcici

Art.-Nr.: 92594
gebraten
SERVISA



Eine balkantypische Spezialität aus reinem Rindfleisch mit herzhaften Gewürzen verfeinert. Stückgewicht 30 g

Beutel 100 x 30 g
 Karton 2 x 100 Stück

23,95 € / Beutel
 ca. 0,12 € / Stück

TK Gemüsepuffer

Art.-Nr.: 2025
fertig gebacken
NETZER



Gemüsepuffer bestehend aus frisch geriebenen Kartoffeln, Zwiebeln, Porree, Brokkoli, Karotten und Mais. Verfeinert mit Schnittlauch. Unterverpackt in 2 Beuteln. Stückgewicht 100 g

Karton 2 x 20 x 100 g

24,95 € / Karton
 ca. 0,62 € / Stück

TK Knusper-Gemüse-Nuggets

Art.-Nr.: 86969
vorgebacken,
vegetarisch
AVITA



Hergestellt aus einer Vielzahl an leckeren Gemüsesorten wie Mais, Karotten, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Zwiebeln und Brokkoli. Mit einer crispy Cornflakes-Panade ummantelt. Stückgewicht 17 g

Beutel 1 kg
 Karton 5 x 1 kg

5,90 € / Beutel
 ca. 0,10 € / Stück

TK Hähnchenfiletstreifen

Art.-Nr.: 120735
gewart und frittiert, halal VOSSKO



23,49 € / Karton
 7,83 € / kg

Karton 3 kg

TK Lasagne

Art.-Nr.: 52607
"Gemüse", vegetarisch, 1/1 GN GIACOBBE



Gemüselasagne aus bestem Gemüse in Tomatensoße, bedeckt mit einer milden Spinat-Béchamel-Soße und einer Käseschicht.
 Portionsgewicht 300 g

52,95 € / Karton
 ca. 1,77 € / Stück

Karton 30 x 300 g

TK Carrots Rustica

Art.-Nr.: 84307
ARDO



Orange und gelbe Karotten in bäuerlichem Schnitt suggerieren Handarbeit und zeichnen sich durch eine lange Standzeit aus.



5,85 € / Beutel
 2,34 € / kg

Beutel 2,5 kg
 Karton 4 x 2,5 kg

Tomatenstücke

Art.-Nr.: 104024
3/1



SALVA D'OR
 Feine italienische Tomatenstücke in aromatischer Sauce.



Dose 2650 ml



5,60 € / Dose

TK Cannelloni

Art.-Nr.: 76795
"Rindfleisch", vorgegart SERVISA



Mit einer herzhaften Füllung aus grobem Rinderhackfleisch, abgerundet mit dem Besten aus der Gemüse- und Kräuterküche.
 Stückgewicht ca. 50 g



27,95 € / Karton
 ca. 0,35 € / Stück

Karton 80 x 50 g

Gabelspaghetti

Art.-Nr.: 51570
No. 118 FELICETTI

Orig. italienische Nudeln aus Hartweizengrieß ohne Ei.



Beutel 5 kg
 Karton 2 x 5 kg



8,95 € / Beutel
 1,79 € / kg

TK Pizzaboden

Art.-Nr.: 113768
vorgebacken, vegan POINT OF FOOD



extra dünn, 1/1 GN, 28 x 48 cm
 Stückgewicht 430 g



34,19 € / Karton
 1,71 € / Stück

Karton 20 x 430 g



TK Euromix-Gemüse

Art.-Nr.: 66515
SERVISA



Bestehend aus gelben und roten Karotten, Brokkoli und Romano-bohnen.



Beutel 2,5 kg
 Karton 4 x 2,5 kg

4,65 € / Beutel
 1,86 € / kg

TK Steckrüben

Art.-Nr.: 120041

gewürfelt
GREENS

10 x 10 mm

Beutel 2,5 kg

Karton 4 x 2,5 kg



3,35 € / Beutel
1,34 € / kg

TK Schweineroulade

Art.-Nr.: 47160

garfertig, gewürzt
FVZ CONVENIENCE

Gefüllt mit Bauchspeckwürfeln, Champignons, Gewürzgurken und Zwiebeln. Nach Jäger Art. Stückgewicht 150 g

Karton 60 x 150 g



99,49 € / Karton
ca. 1,66 / Stück

Kochwurst/Mettenden

Art.-Nr.: 108401

geräuchert
PLEUS

Grobkörnige Rohwurst im Naturdarm.

Stückgewicht 80 g

Pakung 20 x 80 g



14,90 € / Pack.
ca. 0,75 € / Stück

Sale

TK Rinderroulade

Art.-Nr.: 47163

garfertig, herzhaft
gewürzt
FVZ CONVENIENCE

Mit einer Füllung aus Zwiebeln, Gewürzgurken und Bauchspeckwürfeln. Nach Hausfrauenart. Stückgewicht 150 g

Karton 60 x 150 g



109,95 € / Ktn.
ca. 1,83 € / Stück

Frischer Krustenbraten

Art.-Nr.: 7291

roh, natur, Schweineschinken
ohne Knochen, mit Schwarte
Stückgewicht ca. 2 kg

kg

6,99 € / kg

Frische Bratwurst

Art.-Nr.: 7330

gebrüht,
im Naturdarm
POMS

Stückgewicht 100 g

Beutel 10 x 100 g



8,65 € / Beutel
ca. 0,87 € / Stück

Kartoffelpüree

Art.-Nr.: 44759

mit Milch und
Butter
SERVISA

Aus feinen Kartoffelflocken, hergestellt aus nord-deutschen Kartoffeln.

Karton 4 kg



14,69 € / Karton
ca. 3,67 € / kg

TK Bayerischer Leberkäse

Art.-Nr.: 47220

gebacken
PETER MICHELER

Feiner Leberkäse aus zartem Schweinefleisch, kräftigem Rindfleisch und kernigem Schulterspeck mit feinen Gewürzen.

Stückgewicht ca. 3,5 kg

kg



8,95 € / kg

Bratkartoffeln

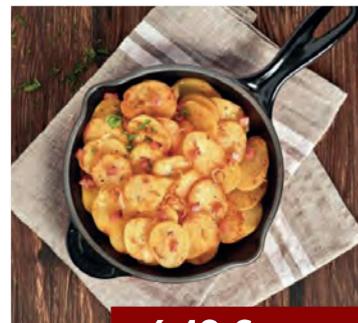
Art.-Nr.: 78611

vorgegart
SERVISA

Frische Kartoffelscheiben mit Zwiebeln und Katenschinkenspeck.

Beutel 3 kg

Karton 4 x 3 kg



6,49 € / Beutel
ca. 2,16 € / kg

TK Mini-Rostbratwürstel

Art.-Nr.: 51462
Nürnberger Art
SERVISA



Grob gewolfte Würstchen im Saitling, mit Majoran fein abgeschmeckt.
Stückgewicht 25 g



Karton 100 x 25 g

24,95 € / Karton
0,25 € / Stück

Delikatess Leberwurst

Art.-Nr.: 132702
MEEMKEN



Bestehend aus Schweinefleisch und Schweineleber.



Stück 800 g

6,15 € / Stück

Geflügel-Lyoner

Art.-Nr.: 125707
in Scheiben,
Kal. 105 mm
MEEMKEN
mit Paprika



Packung 500 g
Karton 4 x 500 g



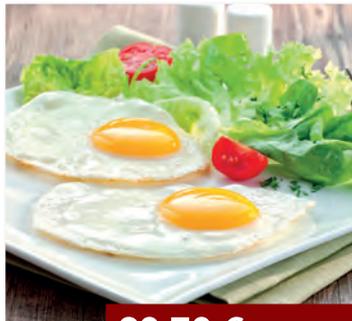
2,99 € / Packung

TK Spiegelei

Art.-Nr.: 59742
gegart
EIPRO



Mit ganzem Dotter und Eiern aus Bodenhaltung.



Karton 50 Stück



28,70 € / Karton
ca. 0,57 € / Stück

Kasseler-Aufschnitt

Art.-Nr.: 125676
in Scheiben,
geräuchert
MEEMKEN



Packung 500 g
Karton 4 x 500 g



4,95 € / Packung

TK Kartoffelpuffer

Art.-Nr.: 6327
fertig gebacken
NETZER



Reibekuchen mit Zwiebeln nach Großmutter's Rezept.
Stückgewicht 85 g



Karton 50 x 85 g

28,95 € / Karton
ca. 0,58 € / Stück

Hinterkochschinken

Art.-Nr.: 125680
in Scheiben,
Kal. 100 mm
MEEMKEN



Packung 500 g
Karton 4 x 500 g



5,25 € / Packung

Delikatess Frischwurst-Aufschnitt

Art.-Nr.: 81199
in Scheiben, 4-fach
sortiert, Kal. 90/95 mm
SERVISA



Feines Brühwurst-Sortiment bestehend aus Bierschinken, Bierwurst, Jagdwurst und Lyoner.



Packung 500 g
Karton 6 x 500 g

3,99 € / Packung



Desserts für die Feiertage

TK Panna-Cotta-Mix-Kiste

Art.-Nr.: 271901

auftaufertig

SANDER GOURMET

Panna-Cotta mit Erdbeersauce, Mangosauce und Schokoladensauce. Negativ für Weckglas.

Portionsgewicht 55 g

Packung 30 x 55 g



26,99 € / Pack.
ca. 0,90 € / Portion

TK Stracciatellacreme

Art.-Nr.: 122667

auftaufertig

SANDER GOURMET

Mit Erdbeer-Rhabarber, verfeinert mit Pistazien und Schokoraspeln. Negativ für Weckglas.

Portionsgewicht 45 g

Packung 30 x 45 g



35,99 € / Pack.
ca. 1,20 € / Portion

TK Schmankerlcreme

Art.-Nr.: 122668

auftaufertig

SANDER GOURMET

Panna-Cotta mit Aprikosen.

Negativ für Weckglas.

Portionsgewicht 45 g

Packung 30 x 45 g



38,99 € / Pack.
ca. 1,30 € / Portion

TK Schokoladenmousse

Art.-Nr.: 122669

auftaufertig

SANDER GOURMET

Verfeinert mit Kirschgrütze und Kokosraspeln. Negativ für Weckglas.

Portionsgewicht 45 g

Packung 30 x 45 g



38,99 € / Pack.
ca. 1,30 € / Portion

TK Grießflammerie

Art.-Nr.: 125531

auftaufertig,

enthält Alkohol

SANDER GOURMET

Klassische Grießflammerie mit Grand Marnier, Blaubeer Ragout und karamellisierten Kürbiskernen. Negativ für Weckglas.

Portionsgewicht 50 g

Packung 30 x 50 g



32,99 € / Pack.
ca. 1,10 € / Portion

TK Zabaionecreme

Art.-Nr.: 122666

auftaufertig,

enthält Alkohol

SANDER GOURMET

Luftig aufgeschlagen, mit Orangen-Aprikosen-Ragout, abgerundet mit Portwein.

Negativ für Weckglas.

Portionsgewicht 45 g

Packung 30 x 45 g



34,49 € / Pack.
ca. 1,15 € / Portion

TK Vanillecreme

Art.-Nr.: 125524
auftaufertig, vegan
SANDER GOURMET

Mit Brombeerragout.
 Negativ für Weckglas.
 Portionsgewicht 60 g

Packung 30 x 60 g



36,99 € / Pack.
 ca. 1,23 € / Portion

TK Schokoladencreme

Art.-Nr.: 125541
auftaufertig, vegan
SANDER GOURMET

Mit Pfirsichragout aus Bitter-
 Kuvertüre. Negativ für
 Weckglas.
 Portionsgewicht 60 g

Packung 30 x 60 g



36,99 € / Pack.
 ca. 1,23 € / Portion

TK Mohnmousse mit Erdbeersauce

Art.-Nr.: 121975
auftaufertig
SANDER GOURMET

Mohnmousse mit fruchtig-
 süßer Erdbeersauce und
 Schokoladencrumble.
 Negativ für Weckglas.
 Portionsgewicht 50 g

Packung 30 x 50 g



36,99 € / Pack.
 ca. 1,23 € / Portion

TK Schokoladenmousse

Art.-Nr.: 273350
auftaufertig
SANDER GOURMET

Mit Himbeersauce.
 Negativ für Weckglas.
 Portionsgewicht 45 g

Packung 30 x 45 g



26,99 € / Pack.
 ca. 0,90 € / Portion

TK Passionsfrucht mousse

Art.-Nr.: 272945
auftaufertig
SANDER GOURMET

Mit Mangosauce.
 Negativ für Weckglas.
 Portionsgewicht 50 g

Packung 30 x 50 g



26,99 € / Pack.
 ca. 0,90 € / Portion

Weckglas

Art.-Nr.: 124017
SANDER GOURMET

Füllmenge 80 ml
 ø 60 mm

Karton 12 Stück



9,99 € / Pack.
 ca. 0,83 € / Portion

„Negativ“ ist Positiv

Nachhaltigkeit, einfaches Handling, attraktive Preise:
 Wer in den Genuss dieser Kombination kommen
 möchte, der sollte unsere „Negative“ (= praktische
 Nachfüllprodukte) nutzen.



Leere/s Form/Glas

fix & fertig
 als „Negativ“



gefrorenes „Negativ“ in die Form/ins Glas
 geben und auftauen lassen



fertige/s Form/Glas
 servieren



Ein Teil unseres Vertriebssteams zu Besuch bei Thomas Menne.

Nieheimer Käse von Menne's Käserei



Vom Landwirt zum Käseproduzent: Seit 2004 stellt Thomas Menne traditionellen Nieheimer Käse in einer Käserei her, die ehemals als Stall seiner Kühe diente. Uns hat er persönlich die Geschichte des bekannten Nieheimer Käse erzählt.

Ein Käse mit langer Tradition

Seit Anfang des 19. Jahrhunderts wird Nieheimer Käse von landwirtschaftlichen Betrieben produziert. Doch während es früher mehrere Dutzend Fabrikationsbetriebe gab, existiert heute nur noch ein einziger: Menne's Käserei.

Als die letzte noch bestehende Nieheimer Käserei mit Nachfolge-Problemen bei Landwirt Thomas Menne klopfte, der bis dato die Milch für den Käse lieferte, hatte dieser noch wenig Ahnung von der Käseproduktion. Doch er entschloss sich, das kulturelle Erbe weiterzuführen und lernte das Handwerk von zwei Nieheimer Käsemeistern, die ihm nicht nur ihr Know-how, sondern auch die traditionelle Rezeptur verrieten.

So wird heute in Menne's Käserei überwiegend der Schnittkäse „Brünsterhofkäse“ hergestellt. Dieser gleicht in der Herstellung dem Tilsiter, der früher in hoher Qualität in der Molkereigenossenschaft Nieheim produziert wurde. Eine Besonderheit dieser Käsesorte ist unter anderem die längliche Lochung, die dadurch entsteht, dass der Käse nicht gepresst wird, sondern sich auf natürliche Weise setzt.

Hierher kommt die Milch!

Stammte die Milch in der Anfangszeit des Betriebs noch von Thomas Mennes eigenen Kühen, wurde die Doppelbelastung von landwirtschaftlichem Betrieb und Käserei schnell zu viel. Doch es wurde ein mindestens ebenso guter Ersatz gefunden: Für die heutige Käseherstellung wird ausschließlich Milch des benachbarten und beteiligten Hofs Lakemeyer aus Eversen verwendet, ein Familienbetrieb mit ca. 85 Milchkühen. Mit nur 4 km Entfernung könnte der Transportweg vom Hof zur Käserei fast kürzer nicht sein. Für absolute Frische wird die Milch hier alle zwei Tage abgeholt. Ein Paradebeispiel für regionale Erzeugung bis ins Detail!



Sie möchten mehr erfahren? Weitere Infos zur Käserei unter: dieschaukäserei.de

Brünsterhofkäse

Art.-Nr.: 12230
50 % Fett i.Tr.
MENNES NIEHEIMER SCHAUKÄSEREI
 Natur, 4 Monate
 Stückgewicht ca. 450 g



kg



11,75 € / kg

Die Herstellung: Von der Milch zum Käse

Trotz moderner Technik ist das Prinzip von früher geblieben: Die festen Inhaltsstoffe der Milch - hauptsächlich Eiweiß und Milchfett - werden durch Gerinnung (Lab) von den flüssigen Bestandteilen getrennt und mit Milchsäurebakterien zum gallertartigen „Bruch“ angedickt. Der Bruch wird anschließend mit den sogenannten „Käseharfen“ zerteilt, was zum Abtrennen der Molke führt. Der verbleibende „Bruch“ wird in Formen gefüllt, sodass sich nach einiger Zeit und mehrmaligem Wenden ein Käselaiab formt.

Ein anschließendes Salzbad entzieht dem Käse weitere Molke. Gleichzeitig bildet sich die Rinde, die den Käse vor dem Austrocknen schützt, ihm mehr Würze verleiht und ihn haltbar macht. Ab dann beginnt die Reifung für ca. 6 - 8 Wochen, in der sich das Aroma des Käses bildet.



Zur Käseherstellung wird Milch in ihre festen und flüssigen Bestandteile separiert (Bruch und Molke).



Zur optimalen Reifung werden die Laibe in einem dunklen Raum auf Holzbrettern gelagert.

Das Wichtigste auf einen Blick



- Regional
- Traditioneller Nieheimer Käse
- Handwerklich hergestellt

Brünsterhofkäse

Art.-Nr.: 19218

50 % Fett i.Tr.
**MENNES NIEHEIMER
SCHAUKÄSEREI**

Rotweinkäse
Region OWL/Nieheim
Stückgewicht ca. 450 g



kg

11,75 € / kg



Brünsterhof Minikäse

Art.-Nr.: 20016

50 % Fett i.Tr.
**MENNES NIEHEIMER
SCHAUKÄSEREI**

mediterrane Mischung
Region OWL/Nieheim
Stückgewicht ca. 250 g



kg

11,75 € / kg



Brünsterhofkäse

Art.-Nr.: 19216

50 % Fett i.Tr.
**MENNES NIEHEIMER
SCHAUKÄSEREI**

Bierkäse
Region OWL/Nieheim
Stückgewicht ca. 450 g



kg

11,75 € / kg



TK Broccoli & Cheese Nuggets

Art.-Nr.: 61916

vorgebacken,
vegetarisch
SALOMON



Unter dem goldgelben Mantel aus Backteig verbirgt sich knackiger Broccoli in cremigem Käse.
Stückgewicht ca. 20 g

Beutel 1 kg
Karton 3 x 1 kg

9,89 € / Beutel
ca. 0,20 € / Stück

TK Primo Mozzarella Sticks

Art.-Nr.: 46872

vorgebacken
SALOMON



Extra lange Mozzarella-Sticks in knuspriger Knoblauch-Panade.
Stückgewicht ca. 26 g

Beutel 1 kg
Karton 6 x 1 kg

11,99 € / Beutel
ca. 0,32 € / Stück

TK Chik'n® Double Stick Sweet Chili

Art.-Nr.: 75677

gegart
SALOMON



Süß-scharf mariniertes Hähncheninnenfilet zwischen zwei Bambus-Sticks.
Stückgewicht ca. 35 g

Beutel 1 kg
Karton 3 x 1 kg

19,95 € / Beutel
ca. 0,71 € / Stück

TK Petit Crouline

Art.-Nr.: 278892

vorgegart,
4-fach sortiert
BACKUNION



Bestehend aus den Sorten Käse-Schinken, Champignon, Spinat-Käse und Tomate.
Stückgewicht 20 g

Karton 160 x 20 g

42,95 € / Karton
ca. 0,27 € / Stück

TK Chik'n® Double Stick Mediterran

Art.-Nr.: 75662

gegart
SALOMON



Mediterran mariniertes Hähncheninnenfilet zwischen zwei Bambus-Sticks.
Stückgewicht ca. 35 g

Beutel 1 kg
Karton 3 x 1 kg

19,95 € / Beutel
ca. 0,71 € / Stück

TK Datteln im Speckmantel

Art.-Nr.: 63677

ohne Kern
ZINDEL



Stückgewicht 15 g

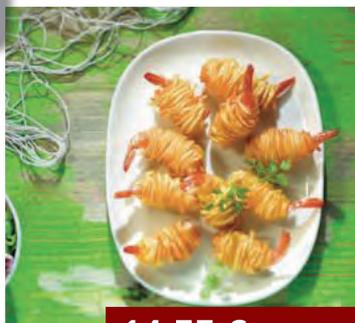
Karton 100 x 15 g

29,95 € / Karton
ca. 0,30 € / Stück

TK Potato Shrimps

Art.-Nr.: 101673

gekocht
SERVISA



Garnelen mit Schwanzsegment in einer Kartoffelzubereitung.
Stückgewicht ca. 25 g

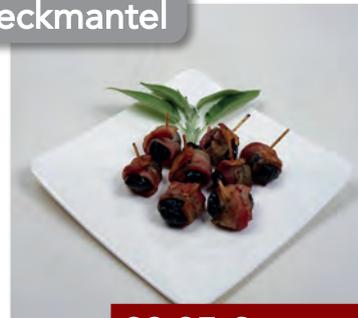
Packung 1 kg
Karton 5 x 1 kg

14,55 € / Beutel
ca. 0,36 € / Stück

TK Pflaumen im Speckmantel

Art.-Nr.: 78068

ohne Kern
ZINDEL



Stückgewicht 15 g

Karton 100 x 15 g

29,95 € / Karton
ca. 0,30 € / Stück

TK Country Wedges

Art.-Nr.: 106183

**vorgebacken,
ungewürzt, Schnitt 1/6
SCHNEFROST**Kartoffelspalten aus Quali-
tätskartoffeln mit Schale.**6,49 € / Beutel**
ca. 2,60 € / kg**Beutel 2,5 kg**

Karton 2 x 2,5 kg

TK Pommes Macaires Classic

Art.-Nr.: 258677

**vorgebacken
SCHNEFROST**Hergestellt aus frischem
Kartoffelpüree mit Puten-
bacon und feinen Gewürzen.
Stückgewicht ca. 44 g**12,95 € / Beutel**
ca. 0,23 € / Stück**Beutel 2,5 kg**

Karton 2 x 2,5 kg

TK Pommes Croquettes

Art.-Nr.: 57474

**rund
SCHNEFROST**Kleine runde Krokette-
n, hergestellt aus frischem
Kartoffelpüree und feinen
Gewürzen.

Stückgewicht ca. 12,5 g

**6,95 € / Beutel**
ca. 0,03 € / Stück**Beutel 2,5 kg**

Karton 2 x 2,5 kg

TK Pommes Macaires

Art.-Nr.: 58618

**vorgebacken
SCHNEFROST**Hergestellt aus frischem
Kartoffelpüree, abgerundet
mit feinen Gewürzen.
Stückgewicht ca. 41 g**7,35 € / Beutel**
ca. 0,12 € / Stück**Beutel 2,5 kg**

Karton 2 x 2,5 kg

TK Röstinchen

Art.-Nr.: 56424

**fein gewürzt
SCHNEFROST**Die beliebte Rösti-Speziali-
tät aus frischen Quali-
tätskartoffeln.

Stückgewicht ca. 38 g

**6,95 € / Beutel**
ca. 0,11 € / Stück**Beutel 2,5 kg**

Karton 2 x 2,5 kg

TK Bratkartoffeln

Art.-Nr.: 57469

**vorgebacken,
5 mm Schnitt
SCHNEFROST**Hergestellt aus kleinen
Qualitätskartoffeln.**5,79 € / Beutel**
ca. 2,32 € / kg**Beutel 2,5 kg**

Karton 2 x 2,5 kg

TK Hash Brown Fries

Art.-Nr.: 124128

**vorgebacken
SCHNEFROST**Crispy Rösti-Stäbchen im
rustikalen Handmade-Style.
Hergestellt aus frischen
Kartoffelraspeln mit butem
Pfeffer und einer leichten
Zwiebelnote.**7,99 € / Beutel**
ca. 5,33 € / kg**Beutel 1,5 kg**

Karton 4 x 1,5 kg

TK Backofen Kartoffel-Krokette-
n

Art.-Nr.: 75118

**vorgebacken
SCHNEFROST**aus frischem Kartoffelpüree,
mild gewürzt
Stückgewicht ca. 24 g**5,85 € / Beutel**
ca. 0,06 € / Stück**Beutel 2,5 kg**

Karton 2 x 2,5 kg

Vanilla-Sauce

Art.-Nr.: 56832
servierfertig
FRISCHLI
aus Sahne



3,59 € / Packung

Packung 1 Liter
Karton 12 x 1 Liter

Mixed Pickles

Art.-Nr.: 40141
3/1
SERVISA



Bestehend aus Cornichons,
Blumenkohl, Silberzwiebeln,
Paprika, Karotten und
Maiskölbchen.
Abtropfgewicht 1380 g



8,49 € / Glas

Glas 2650 ml
Karton 2 x 2650 ml

H-Schlagsahne

Art.-Nr.: 51065
30 % Fett
SERVISA
ultrahocherhitzt



2,99 € / Packung

Sale

Packung 1 Liter
Karton 12 x 1 Liter

Nordischer Gurkensalat

Art.-Nr.: 97368
5/1
NOWKA

gleichmäßig geschnitten
ca. 3,2 mm, Glattschnitt,
Gurkenscheiben ideal für
Hamburger und Hot Dog
Abtropfgewicht 2500 g



9,65 € / Dose

Dose 4250 ml

Tagliatelle

Art.-Nr.: 105591
No. 190
SALVA D'OR
Original italienische
Bandnudeln aus Hart-
weizengrieß ohne Ei.



11,95 € / Karton
2,39 € / kg

Karton 5 kg

Champignons

Art.-Nr.: 56627
2. Wahl in
Scheiben, 3/1
SERVISA



Aus frischen gezüchteten
Champignons
(Agaricus Bisporus).
Abtropfgewicht 1920 g



11,89 € / Dose

Dose 3100 ml

Wildpreiselbeeren

Art.-Nr.: 40151
fruchtig-herb
SERVISA



Aus besten Rohwaren mit
ganzen Früchten und
Kristallzucker.



8,65 € / Eimer
ca. 4,33 € / kg

Eimer 2 kg

Thunfischstücke

Art.-Nr.: 62526
in Öl
LA MIRANDA

zarte helle Thunfischstücke
Abtropfgewicht 135 g



1,65 € / Dose

Dose 185 g
Karton 48 x 185 g



Neu

8,85 € / Dose



Neu

29,50 € / Dose

Umami Style

Art.-Nr.: 277912

Würzmischung mit Miso

Geschmack:
herzhaft, intensiver Umami-Geschmack mit feiner und authentischer Misonote

Verwendung:
ideal zum Abschmecken und Finishen von pikanten Speisen

- Rezeptideen:**
- Gnocchi mit Kürbis, Pilzen und Kohlsprossen
 - Variationen vom veganen Tartar

Golden BBQ

Art.-Nr.: 277897

Würzmischung mit geräuchertem Rohrohrzucker & Vanille

Geschmack:
mild aromatisch mit Rauch- und feiner Vanillenote

Verwendung:
ideal für alle herzhaften Speisen, bei denen dezent rauchig, süße Aromen erwünscht sind

- Rezeptideen:**
- Schweinemedallions mit Anti-Pasti-Gemüse und Golden BBQ Butter
 - Kartoffelrösti mit rauchiger Lachsforelle und pochiertem Ei

Für beide Würzmischungen gilt: Von Natur aus glutenfrei, lactosefrei und vegan!



Finden Sie alle Rezeptideen zu den neuen WIBERG Würzmischungen unter wiberg.eu/de/rezepte



Frisches geschnittenes Gemüse

Frischer Wirsingkohl

Art.-Nr.: 102218

FRIKONI
Gemüse & Metzgerei

blättrig
FRIKONI

geschnitten 20 mm

Beutel 1 kg



4,59 € / Beutel

Frische Rote Bete

Art.-Nr.: 105825

FRIKONI
Gemüse & Metzgerei

Julienne
FRIKONI

2 mm

Beutel 1 kg



5,69 € / Beutel

Frischer Porree

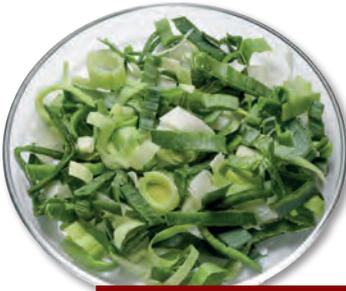
Art.-Nr.: 64322

FRIKONI
Gemüse & Metzgerei

FRIKONI

grob geschnitten 10 mm

Beutel 1 kg



4,15 € / Beutel

Frische Möhren

Art.-Nr.: 63222

FRIKONI
Gemüse & Metzgerei

Stifte
FRIKONI

3 mm

Beutel 1 kg



2,59 € / Beutel

Frischer Staudensellerie

Art.-Nr.: 65725

FRIKONI
Gemüse & Metzgerei

fein
FRIKONI

Scheiben 4 mm

Beutel 1 kg



8,99 € / Beutel

Frische Steckrüben

Art.-Nr.: 59154

FRIKONI
Gemüse & Metzgerei

Wüfel
FRIKONI

15 x 15 mm

Beutel 2,5 kg



12,35 € / Beutel
4,94 € / kg

Frischer Sellerie

Art.-Nr.: 105827

FRIKONI
Gemüse & Metzgerei

Wüfel
FRIKONI

10 x 10 mm

Beutel 1 kg



5,55 € / Beutel

Frischer Rotkohl

Art.-Nr.: 65710

FRIKONI
Gemüse & Metzgerei

Streifen
FRIKONI

2 mm

Beutel 1 kg



2,19 € / Beutel

BECEL Light

Art.-Nr.: 279305
Streichfett 38 %
 palmölfrei
 Portionsgewicht 10 g



13,95 € / Karton
 ca. 0,07 € / Portion

Karton 200 x 10 g

H-Fruchtjoghurt Light

Art.-Nr.: 94871 
1,5 % Fett,
3-fach sortiert
FRANKENLAND

In den Sorten Erdbeere,
 Pfirsich-Maracuja und
 Kirsche. Wärmebehandelt
 Becher 100 g

Karton 20 x 100 g

5,39 € / Karton
 ca. 0,27 € / Becher

Konfitüre Extra Light

Art.-Nr.: 88628 
4-fach sortiert
SERVISA

In den Sorten Sauerkirsche,
 Aprikose, Erdbeere und
 Pfirsich-Maracuja.
 Portionsgewicht 20 g

Karton 100 x 20 g



10,89 € / Karton
 ca. 0,11 € / Portion

H-Joghurt-Dessert

Art.-Nr.: 88276
light 0,1 % Fett,
4-fach sortiert
MERTINGER

Joghurt-Dessert aus
 entrahmter Milch in
 den Sorten Erdbeer,
 Waldfrucht, Pfirsich
 und Himbeer.
 Becher 100 g

Karton 20 x 100 g



4,85 € / Karton
 ca. 0,24 € / Becher

Buttermilch

Art.-Nr.: 78032 
natur, 0,3 % Fett
FRANKENLAND

Eimer 10 kg



Sale

11,54 € / Eimer
 ca. 1,15 € / kg

H-Buttermilch

Art.-Nr.: 100741 
1 % Fett
FRISCHLI

wärmebehandelt

Packung 1 Liter
 Karton 12 x 1 Liter



1,25 € / Packung

Magermilch-Joghurt

Art.-Nr.: 76652 
0,1 % Fett
FRANKENLAND

Joghurt aus entrahmter
 Milch.

Eimer 5 kg



6,39 € / Eimer
 ca. 1,28 € / kg

Speisequark

Art.-Nr.: 44725 
0,2 % Fett
FRANKENLAND

Magerstufe
 Becher 500 g

Karton 12 x 500 g



15,99 € / Ktn.
 ca. 1,33 € / Becher

Dieses Klopapier unterstützt Sanitärprojekte weltweit

Das gemeinnützige Unternehmen Goldeimer setzt sich mit dem Verkauf ihres sozialen Klopapiers für eine nachhaltige Sanitärwende ein. Jede Rolle Klopapier unterstützt ihre Vision »Alle für Klos! Klos für Alle!«

Über Goldeimer

Sinnstiftung statt Profitmaximierung, das ist die Maxime des Sozialunternehmens Goldeimer. Deshalb fließen all ihre Erlöse in ihre gemeinnützige Arbeit, Bildung, Aufklärung und Projekte, die den Zugang zu Wasser, Sanitär und Hygiene weltweit fördern.

Jetzt neu, ungebleicht und weicher: Klopapier aus recyceltem Karton

Goldeimer Klopapier ist seit Oktober aus recycelter Kartonage - das aktuell beste Material, was der Klopapier-Markt in Sachen Nachhaltigkeit und Qualität zu bieten hat. Recycling-Papier kratzt? Alles andere als das. Durch neueste Technologie ist es WEPA, dem Produktionsunternehmen, gelungen, ein Recycling-Klopapier zu entwickeln, dessen „hohes Niveau an Weichheit und Komfort sogar mehrlagige Zellstoffpapiere übertrifft.“ Beim neuen Papier verzichtet Goldeimer außerdem auf den Bleichvorgang. So behält es seine natürliche Farbe und spart in der Produktion weitere Chemikalien und Energie. Braunes Klopapier? Machen Sie es zum neuen Normal.

Toilettenpapier

Art.-Nr.: 6312

3-lagig, 150 Blatt
GOLDEIMER

aus recycelter Kartonage

Packung 8 Rollen



4,45 € / Packung
ca. 0,56 € / Rolle



Das Wichtigste auf einen Blick



- Aus ungebleichter, recycelter Kartonage anstelle von Frischfaser
- 3-lagig und wolkenweich
- Zertifiziert mit dem Blauen Engel
- Klopapier-Verpackung zu 80 % aus recyceltem Kunststoff und 100 % recycelbar

Cremeseife Soft

Art.-Nr.: 7407

Rose
SKINTASTIC

ohne Mikroplastik, hautschonend

Flasche 1 Liter

Karton 12 x 1 Liter



1,85 € / Flasche

Papierhandtücher

Art.-Nr.: 91334

1-lagig, natur
KLEVA

Zickzackpapier
25 x 23 cm

Karton 20 x 250 Stück



20,35 € / Ktn.
ca. 1,02 € / Packung

TK Berliner

Art.-Nr.: 68000
fertig gebacken
BACKSHOP



Berliner mit Mehrfruchtfüllung.
Stückgewicht 72 g

Karton 48 x 72 g



30,39 € / Karton
ca. 0,63 € / Stück

Bio PriSecco

Art.-Nr.: 20023
alkoholfrei
NORDHERB



Geringe Süße, ausgeprägte herbe Note und leichte, lang anhaltende Bitternis von Aronia. Erfrischende, balancierte Säure im Abgang von Apfel und Essig.

Flasche 0,75 Liter
Karton 6 x 0,75 Liter



6,99 € / Flasche

TK Mini Amerikaner

Art.-Nr.: 68607
fertig gebacken
BAKER & BAKER



Aus feinem Rührteig mit weißer Glasur.
Stückgewicht 25 g

Karton 100 x 25 g



39,59 € / Karton
ca. 0,40 € / Stück

Eierlikör

Art.-Nr.: 73076
Nordgold Advokat
NORDBRAND
14 % Vol.

Flasche 0,7 Liter
Karton 6 x 0,7 Liter



6,25 € / Flasche

TK Schoko-Berliner

Art.-Nr.: 60492
BAKER & BAKER



Berliner Pfannkuchen gefüllt mit Vanillecreme und dekoriert mit Milchschokolade.
Stückgewicht 82 g

Karton 36 x 82 g



24,29 € / Karton
0,68 € / Stück

TK Mini Berliner

Art.-Nr.: 101615
fertig gebacken
BACKSHOP



Mehrfrucht 4 Sorten
Stückgewicht 36 g

Karton 70 x 36 g



25,99 € / Karton
ca. 0,37 € / Stück

TK Soufflé al Cioccolato

Art.-Nr.: 85936
aufaufertig
BINDI



Schokoladensoufflé mit einem flüssigen Schokoladenkern.
Stückgewicht 100 g

Karton 12 x 100 g



18,35 € / Karton
ca. 1,53 € / Stück

Sekt Smaragd

Art.-Nr.: 40746
trocken
SERVISA



Eine fein abgestimmte Cuvée, feinfruchtig und nachhaltig.

Flasche 0,75 Liter
Karton 6 x 0,75 Liter



3,99 € / Flasche

Mit pflanzlicher Küche begeistern

Neue Esskultur statt Trend: Die rein pflanzliche Küche ist gekommen, um zu bleiben. Wie Sie die noch unerschöpften Potenziale der pflanzenbasierten Gastronomie gewinnbringend nutzen können - zum Start des Veganuary 2024 und darüber hinaus.

Perspektivwechsel: Die Gastro-Welt aus Sicht einer Veganerin

„Plantbased Food“ ist seit Jahren in aller Munde und hängt vielen beinahe schon wieder aus den Ohren heraus. Man müsste meinen, die Gastronomie wäre bei allem Gerede um den Turbo-Megatrend „Veganismus“ voll mit pflanzlichen Speisekarten. Auch wenn sich in der Tat vieles tut und die Hafermilch so langsam auch im letzten Dorf-Café ihren Platz im Kühlschrank findet, beim Essen gehen stoße ich immer wieder auf ähnliche Probleme: Wenn ich nicht gezielt in pflanzenbasierte Restaurants steuere, stehen meine Chancen schlecht. Oft gibt es gar kein veganes Gericht, manchmal eine lustlose Alternative, die alleine deshalb vegan ist, weil Milch- oder Fleischprodukte „weggelassen“ werden. Viel zu häufig schleicht sich bei mir der Gedanke ein: „Das könnte ich Zuhause besser“ - und entscheide mich beim nächsten Mal auch dafür. Was ich damit sagen will: In meinen Augen schlummert in der Gastronomie in Bezug auf „Plantbased“ noch ein großes, bislang ungenutztes Potenzial, das sie langsam aber sicher Kundschaft verlieren lässt. Global gibt es zahlreiche tolle Beispiele, wie vegane Gastronomie genussvoll, unaufdringlich, spannend und gewinnbringend funktionieren kann. Davon wünscht sich meine Generation, die Generation der Zukunft, mehr.

Die Anzahl steigt!

2021 ernährten sich 10 % der deutschen Bevölkerung vegetarisch und 2 % vegan - jeweils doppelt so viele wie noch im Jahr zuvor. Das sind mehr als 10 Millionen Menschen, die sich in ihrer Ernährung teilweise oder gänzlich gegen tierische Produkte entscheiden. Hinzu kommt: Mehr als die Hälfte der deutschen Bevölkerung (55 %) bezeichnete sich 2020 als flexitarisch - isst also ganz bewusst weniger tierische Lebensmittel.

Quelle: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)



Charlotte Hormesch isst seit 6 Jahren vegan und setzt sich bei uns für mehr Nachhaltigkeit ein. In diesem Beitrag teilt sie ihre persönliche Sicht auf Gastronomie sowie vegane Top-Tipps aus erster Hand mit Ihnen.

Warum Aufwand für den kleinen Anteil an Veganer*innen betreiben?

„Vegan? Dafür ist die Nachfrage bei uns zu gering.“ Diese Antwort hören wir von unseren Kund*innen zu genüge und stellen uns die Frage des Henne-Ei-Problems: Führt wirklich die fehlende Nachfrage zum fehlenden Angebot oder doch eher andersherum?

Eins ist klar: Sie kochen nicht nur für Veganer*innen vegan. Mit ansprechenden, rein pflanzlichen Gerichten, können Sie alle Gäste bedienen. Nämlich die steigende Anzahl von Menschen, die sich vegan, vegetarisch oder flexitarisch ernähren, diejenigen, die sich aufgrund von Unverträglichkeiten oder aus religiösen Gründen gegen den Verzehr bestimmter tierischer Lebensmittel entscheiden und zu guter Letzt auch jene, die omnivor, aus mancher Sicht „ganz normal“, essen und einfach neugierig sind. Als wäre das noch nicht genug, erweitern Sie mit veganen Gerichten nicht nur Ihre Zielgruppe und steigern Ihren Umsatz, sondern fördern auch eine klimafreundliche Ernährung, für die es mehr als höchste Eisenbahn ist, wenn wir Gen Z und allen folgenden Generationen noch ein Leben auf dieser Erde ermöglichen möchten.

Gemüse-Curry und Pasta mit Tomatensoße? Pflanzliche Küche kann viel mehr!

Viele gastronomische Betriebe greifen auf die einfachsten, pflanzenbasierten Möglichkeiten zurück: 08/15 Gerichte. Dabei wäre es mit etwas Experimentierfreude so leicht, durch vegane Gerichte hervorstechen und Gäste mit etwas Neuem zu begeistern. Aus meiner Sicht gibt es zwei grundlegende Optionen, um in jeglichen Gastro-Konzepten passende, pflanzliche Speisen zu integrieren, von Schnellimbiss bis Sterne Küche:

Option 1: Klassisch mit Ersatzprodukten

Gerade die deutsche Küche ist sehr Fleisch und Milchprodukte lastig. Klassische Rezepturen können Sie dank einer großen Auswahl an pflanzlichen „Ersatzprodukten“ ganz einfach vegan gestalten.

Option 2: Kreativ & natürlich vegan

Diese Art des veganen Kochens kommt ohne „Ersatzprodukte“ aus. Sie bedient sich an allem, was die Natur zu bieten hat, stellt Gemüse in ihren Vordergrund und erzeugt intensive Aromen durch hochwertige Produkte, traditionelle wie moderne Zubereitungsweisen und spannende Geschmackskombinationen.



Rezeptidee 1: Klassisch mit „Ersatzprodukten“

Rezept: Service-Bund/Chantal Pahlsson-Giddings

Vegane „Frikadellen“

4 Scheiben veganer Toast, 200 g Naturtofu, 200 g abgetropfte Kidneybohnen aus der Dose, 400 g Räuchertofu, 1 Schalotte, 1 rote Zwiebel, 2 EL Dijonsenf, 2 EL getrockneter Majoran, glatte Petersilie, Schnittlauch, 100 g Paniermehl, 50 ml Sojadrink, Olivenöl

Toast in lauwarmen Wasser einweichen und danach gut ausdrücken. Tofu zwischen Küchenpapier trocken pressen, zusammen mit den Kidneybohnen zu einem glatten, nicht zu feinen Teig verarbeiten. Schalotte, Zwiebel, Petersilie und Schnittlauch fein hacken und ebenso wie Senf, Majoran und Toast hinzugeben. Grob verkneten. Paniermehl und Sojamilch schrittweise zugeben, bis ein gut formbarer Teig entsteht. Je nach Qualität des Tofus braucht man ggfs. mehr oder weniger Paniermehl und Sojadrink. Aus dem Teig 30 kleinere Frikadellen formen und in Olivenöl knusprig braten. Dazu passt süßer Senf und Kartoffelsalat mit Essig-Öl-Dressing.

Was ist der Veganuary?

Hinter dem Veganuary (Vegan + Januar) verbirgt sich eine jährlich wiederkehrende Kampagne, die Menschen weltweit dazu ermutigt, sich im Januar und darüber hinaus vegan zu ernähren. Millionen Menschen und zahlreiche Unternehmen haben seit 2014 offiziell am Veganuary teilgenommen und sich so dafür eingesetzt, die Umwelt zu schützen, Tierleid zu vermeiden, den Klimawandel aufzuhalten und unsere Gesundheit zu verbessern. Für gastronomische Betriebe bietet der vegane Januar eine besondere Chance, sich in sicherem Rahmen Neues zu wagen und Position zu zeigen.

Mehr Infos unter: veganuary.com

Noch mehr Know-how und Inspiration!

Geschmack an Tofu bringen? Fluffige Teige ohne Ei herstellen? Antworten auf all diese Fragen, Praxisberichte und viele weitere Inspirationen zur pflanzlichen Küche finden Sie auf unserem Blog: windmann.servicebund.de/news

Für mehr Rezepte empfehlen wir Ihnen die veganen Foodblogs „Zucker & Jagdwurst“ sowie „Eat this“.

Bohnensuppe mit Reis & Koriander-Gremolata

7 Zehen Knoblauch, Olivenöl, 100 g Tomatenmark, 1,5 TL Harissa, 1 kg passierte Tomaten, 1,5 TL Zimt, 1 Bund Koriander, 1250 g weiße Bohnen aus der Dose, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 250 g Mandeln, 1/2 Bio Zitrone, Petersilie

Den Knoblauch fein hacken und in Olivenöl anschwitzen. Harissa und Tomatenmark zugeben und drei bis vier Minuten dünsten. Die passierten Tomaten zugeben und aufkochen lassen. Mit 1.250 ml heißem Wasser ablöschen. Die Bohnen abtropfen und die Hälfte des Korianders fein hacken. Beides zusammen mit dem Zimt hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 30 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

Die Mandeln ohne Fett anrösten und abkühlen lassen. Anschließend zusammen mit Olivenöl, Zitronensaft und -schale, sowie dem restlichen Koriander im Blitzhacker zu einer groben Paste verarbeiten.

Die Suppe mit Reis anrichten und mit der Gremolata sowie frischer Petersilie toppen.

Alle Produkte sind bei uns erhältlich!



Rezeptidee 2: Kreativ und natürlich vegan

Rezept: Service-Bund/Stephanie Syfuss

TK Schoko-Mousse-Torte

Art.-Nr.: 268536

geschnitten in
12 Portionen
PFALZGRAF



Eine leichte Schoko-Mousse-Sahne zwischen drei Lagen extra dunklem Schoko-Tortenboden mit einer Dekoration aus einer kakaohaltigen Fettglasur.
Ø 24 cm

Packung 1650 g
Karton 4 x 1650 g

20,25 € / Pack.
ca. 1,69 € / Portion

TK Mohn-Butterstreusel-Blechkuchen

Art.-Nr.: 58847

geschnitten in
20 Portionen
PFALZGRAF



Ein Quarkteig mit einer lockeren Mohnfüllung, abgedeckt mit krossen Butterstreuseln.
25 x 38 cm

Packung 2800 g
Karton 3 x 2800 g

19,95 € / Pack.
ca. 1,00 € / Portion

TK Himbeer-Stracciatella-Sahneschnitte

Art.-Nr.: 90301

geschnitten in
20 Portionen
PFALZGRAF



Rührteig mit Marzipan und Schokoladenstreuseln, bedeckt mit köstlicher Himbeerfruchtfüllung und lockerer Sahne mit Vanillegeschmack. Aufwendig dekoriert mit einer kakaohaltigen Fettglasur.
25 x 38 cm

Fs 1700 g
Karton 3 x 1700 g

21,65 € / Pack.
ca. 1,08 € / Portion

TK Butterkuchen

Art.-Nr.: 96407

geschnitten in
8 Portionen
SERVISA



Locker ausgerollter Hefeteig saftig belegt mit Butter und bestreut mit feinen Mandelblättchen und Zucker.
Portionsgewicht 350 g

Karton 6 x 350 g

27,39 € / Karton
ca. 4,57 € / Portion

TK Mango Joghurt-Crunch Torte

Art.-Nr.: 107346

ungeschnitten
ca. 16 Portionen
ERLENBACHER



Zwischen zwei Mandel-Rührteigböden liegt eine Schicht aus heller Creme und Waffelblättchen. Darauf umschließen eine Mango-Joghurt-Sahne und eine Joghurt-Sahne einen weiteren Mandel-Rührteigboden.
Ø 28 cm

Packung 2600 g
Karton 4 x 2600 g

26,95 € / Pack.
ca. 1,68 € / Portion

TK Beerentorte

Art.-Nr.: 105102

ungeschnitten
ca. 14 Portionen
PFALZGRAF



Auf einem Mürbeteigboden ein heller und dunkler Boden, gefüllt mit einer Sahne mit Vanillegeschmack. Obenauf Waldbeeren, mit Gelee abgedeckt. Randgarnierung aus gehackten Mandeln.
Ø 28 cm

Packung 2050 g
Karton 4 x 2050 g

22,95 € / Pack.
ca. 1,64 € / Portion

TK Nuss-Sahne-Torte

Art.-Nr.: 41364

ungeschnitten
ca. 16 Portionen
PFALZGRAF



Haselnussahne zwischen hellen und dunklen Tortenböden. Dekoriert mit Haselnüssen und einer verstrudelten kakaohaltigen Fettglasur.
Ø 28 cm

Packung 1900 g
Karton 4 x 1900 g

18,95 € / Pack.
ca. 1,18 € / Portion

TK Plantastic Creamy Blueberry

Art.-Nr.: 265055

geschnitten in
14 Portionen, vegan
ERLENBACHER

Ein Mürbeteigboden mit fein nussiger Note. Eine cremige, hell und blau geschichtete Füllung mit selbst gekochter Heidelbeerfruchtzubereitung verfeinert und Kultur-Heidelbereren als Topping.
Ø 24 cm



plant
based
vegan

Packung 1525 g
Karton 4 x 1525 g

24,95 € / Pack.
ca. 1,78 € / Portion

TK Aprikosen-Kuchen

Art.-Nr.: 132178

geschnitten in
12 Portionen, vegan
ERLENBACHER

Auf einem Mürbeteigboden ein Nuss-Rührteig, darauf ein heller Rührteig, mit Aprikosenhälften belegt und Tortenguss abgeglänzt. Mit gehackten und gerösteten Haselnüssen dekoriert.
Ø 28 cm



plant
based
vegan

Packung 1570 g
Karton 4 x 1570 g

19,95 € / Pack.
ca. 1,66 € / Portion

TK Käse-Sahne-Torte

Art.-Nr.: 41363

ungeschnitten
ca. 16 Portionen
PFLANZGRAF

Ein beliebter Klassiker nach schwäbischer Hausfrauenart. Cremige Käsemasse mit frischem Quark und Sauerrahm auf einem Mürbeteigboden.
Ø 28 cm



two way
gemeinsam geben

Packung 1800 g
Karton 4 x 1800 g

17,79 € / Pack.
ca. 1,11 € / Portion

TK Birnen-Joghurt-Kuchen

Art.-Nr.: 59805

geschnitten in
12 Portionen
PFLANZGRAF

Sandmasse mit Joghurtcreme und Birnenspalten. Leicht bestäubt mit Kakaodekor und mit Gelee abgeglänzt.
Ø 28 cm



Packung 1400 g
Karton 4 x 1400 g

13,95 € / Pack.
ca. 1,16 € / Portion

TK Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte

Art.-Nr.: 43035

geschnitten in
20 Portionen, mit Alkohol
PFLANZGRAF

Aus frischer Sahne, saftigen Sauerkirschen und Kirschwasser sowie zartem Schokoladenbiskuitboden. Garniert mit Kuvertürespäne.
25 x 38 cm



Packung 2250 g
Karton 3 x 2250 g

20,95 € / Pack.
ca. 1,05 € / Portion

TK Premium Donauwelle

Art.-Nr.: 114818

geschnitten in
20 Portionen
PFLANZGRAF

Eine leckere Kombination aus einer hellen und einer Schoko-Sandmasse, mit Sauerkirschen, bedeckt mit Vanillesahne und einer kakaohaltigen Fettglasur.
25 x 38 cm



Packung 2050 g
Karton 3 x 2050 g

19,95 € / Pack.
ca. 1,00 € / Portion



Freibleibendes Angebot, Liefermöglichkeit vorbehalten.
Alle Preise gelten zuzüglich MwSt.
Produktabbildungen können vom Original abweichen.

Das Papier ist zu 100 % aus Recycling-Material, mit der EU-Blume und dem Blauen Umweltengel ausgezeichnet.

Die Druckfarbe nach C2C ist für den biologischen Kreislauf optimiert und damit biokompatibel.

Windmann Food Service GmbH
Oeynhausener Str. 101
32584 Löhne

☎ 05732 9688-0
✉ service@windmann-sb.de
🌐 windmann.servicebund.de

Bilder: iStock,
Herstellende, Windmann

Unsere Angebote

Alles muss raus

In unserem Online Sale-Angebot finden Sie top Produkte zu extra günstigen Preisen.



Profitieren Sie jetzt von exklusiven Rabatten unter windmann.servicebund.com/offers/5556



Newsletter & Social Media

Input, der Sie weiterbringt

Wir begleiten Sie in die Zukunft! Erhalten Sie in unserem Newsletter sowie auf unseren Social Media Kanälen innovative Anregungen für Ihr Geschäft.



Jetzt unseren Newsletter abonnieren und keine Chancen verpassen!
windmann.servicebund.de/service-links/newsletter



windmann_servicebund



Windmann Food Service

Webshop

Bestellen mit einem Klick

Finden Sie passende Produkte schnell und unkompliziert in unserem Gesamtkatalog und bestellen Sie unabhängig zu jeder Tages- und Nachtzeit!



Erkunden Sie jetzt unseren Webshop unter windmann.servicebund.com/

