

SANDER
Gourmet



Innovation & Qualität
VON KÖCHEN FÜR KÖCHE

HAUPTKATALOG 2023

Unsere Zubereitungshinweise



Dampf

Kombidämpfer (Programm Dampf) auf eine Temperatur von 90 bis 96 °C einstellen und vorheizen. Die Regenerationszeit kann je nach Produktanzahl etwas variieren. Großgebilde benötigen zwischen 45 und 90 Minuten, Einzelgebilde zwischen 15 und 45 Minuten. Alle Produkte (egal ob Groß- oder Einzelgebilde) können tiefgekühlt oder frisch regeneriert werden.

Zusatzinfo: Dampf stellt eine sehr schonende Regenerationsart dar, da Nährstoffe und Vitamine weitestgehend erhalten bleiben.



Heißluft

Kombidämpfer (Programm Heißluft) oder Backofen auf die empfohlene Regenerationstemperatur einstellen und vorheizen. Produkt aus der Verpackung entnehmen und auf ein Blech setzen. Die Regenerationszeit kann je nach Produktanzahl etwas variieren.

Zusatzinfo: Heißluft stellt eine Regeneration dar, welche dem Lebensmittel Flüssigkeit entzieht, sodass sich an der Oberfläche des Produktes eine Kruste bildet (z. B. für Rösti oder Lasagne perfekt geeignet). Es muss darauf geachtet werden, dass das Produkt nicht über die empfohlene Regenerationszeit hinaus erhitzt wird, da sonst die Qualität des Produktes abnimmt.



Kombinierte Hitze

Kombidämpfer (Programm Kombinierte Hitze) auf die empfohlene Regenerationstemperatur einstellen und vorheizen. Die Regenerationszeit kann je nach Produktanzahl etwas variieren.

Zusatzinfo: In der kombinierten Hitze kann durch Zugabe von Dampf ein sehr gutes Regenerationsergebnis erzielt werden. Das Produkt trocknet an der Oberfläche nicht aus und kann gleichzeitig Röstaromen bilden (gut für pürierte Kost geeignet).



Wasserbad/Topf

Topf mit Wasser befüllen (Topfgröße und Wassermenge der Beutelanzahl anpassen) und Wasser zum Sieden bringen. Beutel ins Wasser legen. Die Regenerationszeit kann je nach Produktanzahl etwas variieren.

Alle Produkte (egal ob Groß- oder Einzelgebilde) können tiefgekühlt oder frisch regeneriert werden.



Pfanne

Fett in einer Pfanne erhitzen. Produkt in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze braten.



Kalt servieren

Frischeprodukte aus dem Gebinde entnehmen und kalt servieren, ggf. auf Zimmertemperatur temperieren lassen. Tiefgekühlte Produkte aus dem Gebinde nehmen, über Nacht im Kühlhaus/Kühlschrank auftauen lassen und kalt servieren. Ein Auftauen bei Zimmertemperatur ist unter Umständen auch möglich.

Zusatzinfo: Um ein optimales Auftauergebnis zu erzielen, empfehlen wir ein Auftauen im Kühlhaus/Kühlschrank.



Tiefgekühlt regenerieren

Kombidämpfer oder Backofen auf die empfohlene Regenerationstemperatur einstellen und vorheizen.

Produkt ggf. aus dem Gebinde entnehmen, tiefgefroren auf ein Blech setzen und regenerieren.

Die Regenerationszeit kann je nach Produktanzahl etwas variieren.



Aufgetaut regenerieren

Produkt über Nacht im Kühlhaus/Kühlschrank auftauen lassen. Ein Auftauen bei Zimmertemperatur ist unter Umständen auch möglich. Kombidämpfer oder Backofen auf die empfohlene Regenerationstemperatur einstellen und vorheizen. Produkt ggf. aus dem Gebinde entnehmen, auf ein Blech setzen und regenerieren.

Die Regenerationszeit kann je nach Produktanzahl etwas variieren.



Kalt- und Tellerportionierung/Bankettregeneration

Produkt aus dem Gebinde entnehmen und in der gewünschten Menge auf Geschirr portionieren.

Das Produkt kann anschließend auf dem Geschirr regeneriert werden.



Mikrowelle

Produkt aus dem Gebinde entnehmen, auf ein für Mikrowellen geeignetes Geschirr geben und bei ca. 750 Watt regenerieren. Aufgrund von unterschiedlichen Portionsgrößen kann die Regenerationszeit variieren.

Unsere Produkt-Icons



Neuheit aus der Frische-Manufaktur



Verbesserte Rezeptur



Glutenfrei

Wir bieten Menschen mit Zöliakie (Glutenunverträglichkeit) glutenfreie Produkte an. Dabei werden für die speziell entwickelten Rezepturen in unserer Produktion zusätzliche Reinigungsschritte vorgenommen. So können Spuren von mehr als 20 ppm (2 mg/100 g) ausgeschlossen werden. Nur Produkte mit einem Schwellenwert unter 2 mg pro 100 g gelten als glutenfrei.



Glutenfrei nach Rezeptur

Bei der Entwicklung neuer Produkte und deren Rezepturanlage wird strengstens darauf geachtet, dass keine Rohstoffe verwendet werden, in denen Gluten oder glutenhaltige Getreide verarbeitet werden. Spuren aus vorherigen Produktionen oder kontaminierten Rohwaren können dabei nicht ausgeschlossen werden.



Laktosefrei

Wir bieten Menschen mit Laktoseintoleranz laktosefreie Produkte an. Dabei werden für die speziell entwickelten Rezepturen in unserer Produktion zusätzliche Reinigungsschritte vorgenommen.



Laktosefrei nach Rezeptur

Bei der Entwicklung neuer Produkte und deren Rezepturanlage wird strengstens darauf geachtet, dass keine Rohstoffe verwendet werden, in denen Milch inkl. Laktose und Erzeugnisse daraus verarbeitet werden. Spuren aus vorherigen Produktionen oder kontaminierten Rohwaren können dabei nicht ausgeschlossen werden.



Vegan

Die vegane Ernährung besteht ausschließlich aus pflanzlichen Lebensmitteln. Dies wird bei der Produktentwicklung berücksichtigt.



Vegetarisch

Bei der vegetarischen Ernährung werden nur Lebensmittel verzehrt, die von lebenden Tieren stammen. Unsere Rezepturanlage berücksichtigt die ovo-lakto-vegetarische Ernährungsform. Bei der ovo-lakto-vegetarischen Ernährung sind Eier und Milch ein fester Bestandteil der Ernährung. Wir stehen dabei in engem Kontakt mit unseren Lieferanten, um gewährleisten zu können, dass die Rohstoffe (z. B. das im Käse enthaltene Lab) vegetarischen Ursprungs sind. Nur wenn wir uns zu 100 % sicher sein können, erhält das Produkt das Vegetarisch-Icon.



BIO

Unsere BIO-Produkte werden hergestellt nach den Richtlinien der EG-ÖKO-Verordnung, „Code-Nr. DE-ÖKO-003“. Dabei beziehen wir unsere Rohstoffe nur von ausgewählten Lieferanten. Unsere Rohwaren stammen aus nicht gentechnisch veränderten Organismen und ökologisch kontrolliertem Anbau (ohne chemisch-synthetischen Kunstdünger oder Pflanzenschutzmittel).



Leichte Vollkost

Bei der leichten Vollkost verzichten wir bei der Rezepturanlage auf blähendes Gemüse und reizende Gewürze. Bitte beachten Sie dennoch, dass die Verträglichkeit einzelner Lebensmittel und Menüs individuell auf die Verpflegungsteilnehmer abgestimmt werden sollte – angelehnt an das Rationalisierungsschema 2004 der Deutschen Akademie für Ernährungsmedizin e.V.



Enthält Alkohol



Tiefkühlprodukt



Wochenpreis

AUSGEZEICHNETE PARTNER

für Ihren gastronomischen Erfolg



Mit der Kooperation ExpertPartnership bieten Sander und Service-Bund leistungsstarke und vor allem individuelle Lösungen. Die aktuellen Auszeichnungen bestätigen einmal mehr, dass Kunden bei uns jederzeit in den besten Händen sind und wir als innovativer und verlässlicher Partner an ihrer Seite stehen.

Mehr zur ExpertPartnership erfahren: www.expert-partnership.de

Service-Bund

Anhand einer Befragung von Beschäftigten hat die Süddeutsche Zeitung gemeinsam mit Statista „Top Digitale Unternehmen 2023“ prämiert. Bewertet wurden Themenfelder wie die digitale Infrastruktur und Zukunftsorientierung. Der Service-Bund geht als Gewinner und damit als digitaler Vorreiter hervor.

SZ Institut

**TOP
DIGITALE
UNTERNEHMEN**

Branche: Großhandel

Service-Bund

In Kooperation mit:

statista

Süddeutsche Zeitung

<https://bit.ly/3CKG65H>

Oktober 2022

F.A.Z.-INSTITUT

**Begehrteste Catering
und Lebensmittel-
lieferung 2023**

Sander

Basis: Anbieterreputation
01 | 2023

faz.net/begehrteste-produkte-services

Sander Gruppe

In der Studie „Deutschlands begehrteste Produkte & Services“ analysiert das F.A.Z.-Institut in Zusammenarbeit mit IMWF die Reputation von Unternehmen mittels Social Listening im Internet. Im Themenfeld „Catering und Lebensmittellieferung“ wird die Sander Gruppe u.a. für Preis-Leistungs-Verhältnis, Kundenzufriedenheit, Qualität, Service, Weiterempfehlung und Begehrtheit ausgezeichnet.

ExpertPartnership

Der Branchenpreis „BEST of Market“ wird von den Fachmagazinen first class, GVMANAGER und 24 Stunden Gastlichkeit der B&L MedienGesellschaft verliehen und basiert auf einer Online-Leserbefragung. In der Rubrik „Prozessoptimierung“ überzeugt die ExpertPartnership mit dem Konzept „Neue Wege bei Fachkräftemangel in Gastro-Küchen“.



Inhalt

PRODUKTSORTIMENT

NEUHEITEN	19
OBST & MÜSLI	27
VORSPEISEN & FINGERFOOD	33
DRESSINGS & DIPS	45
SUPPEN & EINTÖPFE	51
FLEISCHGERICHTE	61
VEGETARISCHE & VEGANE SPEZIALITÄTEN	87
SAUCEN & PESTOS	99
PASTA & TEIGWAREN	109
KARTOFFELN, KNÖDEL, REIS & CO.	117
GEMÜSE	125
PÂTISSERIE	137
SONDERKOST	173
MENÜSCHALEN	191

ZUSATZINFORMATIONEN

ALLERGENE	205
SCHNELLSUCHE PRODUKTKATEGORIEN	206
SCHNELLSUCHE PRODUKTE	207
VERPACKUNGSEINHEITEN	216
KONTAKT	218

GUT ZU WISSEN

VE:	VERKAUFSEINHEIT
GGA:	GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE



Aus Gründen der Lesbarkeit wurde im Text die männliche Form gewählt, nichtsdestoweniger beziehen sich die Angaben auf Angehörige jedes Geschlechts und geschlechtlich diverser Formen.

Alle im Katalog enthaltenen Produktabbildungen verstehen sich als Anrichtevorschläge.

Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie unter www.sander-gruppe.com



VON 1974 BIS HEUTE

Aus Leidenschaft und Tradition

Was 1974 mit einer kleinen Fernküche in Ney im Hunsrück begann, hat sich im Laufe der letzten Jahrzehnte zu einem führenden Unternehmen der Lebensmittelproduktion und Catering-Dienstleistungen in Deutschland entwickelt: die Unternehmensgruppe Sander mit Sitz in Wiebelsheim bei Koblenz.

Hans-Peter Sander hat die Sander Gruppe gegründet und mit Tatkraft, Leidenschaft und Weitblick den Grundstein für den heutigen Erfolg gelegt. Seine Söhne Jens Sander und Peter Sander sind gelernte Kaufmänner und Köche, sie führen das Familienunternehmen aktuell in zweiter Generation. Für sie ist unternehmerisches Denken und Handeln mehr als nur eine gesunde Bilanz. Werte wie Tradition, Herkunft und soziale Verantwortung bestimmen ihr Vorgehen als geschäftsführende Gesellschafter.

„Wir fühlen uns der Tradition verpflichtet und stellen uns zugleich den Anforderungen der Zukunft. So sind wir seit mehr als 45 Jahren erfolgreich.“

Jens und Peter Sander



UNSERE VISION

Mit Sicherheit und Nachhaltigkeit schaffen wir Produkte und Dienstleistungen, die Menschen gesünder und glücklicher machen.

SICHERHEIT

NACHHALTIGKEIT

GESUNDHEIT

GLÜCK



SICHERHEIT UND NACHHALTIGKEIT

Eine Herzensangelegenheit



„Wir kontrollieren stets die Produktqualität und -sicherheit anhand unserer eigenen umfangreichen Vorgaben und lassen unsere hohen Qualitätsstandards regelmäßig durch externe Prüfinstitute zertifizieren. So werden wir unserem außerordentlichen Anspruch seit über 45 Jahren gerecht und übernehmen Verantwortung – mit Entschlossenheit und Konsequenz.“

Sandra Kalesse, Sander Bereichsleiterin Qualitätsmanagement/-sicherung



DE-ÖKO-003



* Das Logo „DGE-ZERT-KONFORM“ kennzeichnet Komponenten, mit denen die Erstellung von Speiseplänen für eine gesundheitsfördernde Verpflegung nach den DGE-Qualitätsstandards erleichtert wird.

Informieren Sie sich über unseren Nachhaltigkeits- und Ethikkodex:
www.sander-gruppe.com/aktuelles



GEMEINSAM FÜR IHREN ERFOLG

Einzigartige Kooperation

Selten haben sich zwei Familienunternehmen in ihren Leistungen so gut ergänzt: Service-Bund und Sander vereinen mit den Sortimenten und Serviceleistungen nicht nur Großhandel und Kochhandwerk, sondern auch Kundennähe und Innovationsgeist sowie Marktpräsenz und die Liebe zum Detail.



FRISCHE-PRODUZENT FÜR HIGH-CONVENIENCE-PRODUKTE

- ✓ 1.200 Mitarbeiter – darunter eine Vielzahl an Küchenmeistern und Köchen sowie ein Team aus Innovationsköchen
- ✓ Sous-vide- und Cook & Chill-Spezialist mit hinreichender Erfahrung in allen Food-Service-Märkten
- ✓ Qualitätsbewusste Produkte aus regional verfügbaren Zutaten ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern
- ✓ Prozess- und digitalgesteuerte Produktion auf 20.000 m² modernster Produktionsfläche wird ergänzt um Handarbeit mit viel Liebe zum Detail

REGIONALER ANSPRECHPARTNER UND NATIONALER GROSSHÄNDLER

- ✓ Über 300 persönliche Fachberater – jederzeit kompetent für Sie vor Ort
- ✓ Umfangreiches Vollsортiment aus 40.000 Food- und Non-Food-Artikeln, darunter auch 13 starke Eigenmarken
- ✓ Auf insgesamt 180.000 m² Fläche an derzeit knapp 40 Standorten wird Trocken-, Frische- und Tiefkühlware optimal gelagert
- ✓ Maßgeschneiderte Lieferungen für alle Profiküchen, von Gastronomie über Hotellerie bis zum Großverbraucher



ENTDECKEN SIE

Ihre Vorteile



DIE PARTNERSCHAFT FÜR EINE ERFOLGREICHE GASTRONOMIE



Vielfältige und hochwertige Produkte für individuelle Anforderungen



Flexible Gastronomiekonzepte für jeden Anlass, unter anderem Buffets und Speisekarten



Sorgfältige Wareneinsatzkalkulationen, die Budgetsicherheit bieten



Regional vernetzte Logistik mit garantierter Zuverlässigkeit und persönlichen Ansprechpartnern



Alles aus einer Hand: eine Bestellung, eine Lieferung und eine Rechnung



KOCH, GASTRONOM UND GASTGEBER

Für alle Märkte und Anforderungen

Food-Service



Sander Gourmet

... bietet 2.500 Frische-Produkte für alle gastronomischen Anlässe sowie kalkulierte Buffets und Speisekarten.

Gesundheitsgastronomie



Sander Care

... kennt alle Anforderungen und bringt Kosten, Qualität, Sicherheit und Dokumentation in Einklang.

Schul- und Kitagastronomie



Sander Kantine

... stimmt Verpflegungskonzepte auf die Bedürfnisse vor Ort ab und bietet das beste Preis-Leistungs-Verhältnis.

Betriebsgastronomie



Sander Catering

... kombiniert als leidenschaftlicher Gastgeber moderne Konzepte mit frischen Speisen und hohem Serviceanspruch.

Retail

freshly
made



freshly made

... bietet innovative Gerichte aus besten Zutaten für Take-Away & Home Delivery – nachhaltig verpackt.

Regional und national

service-Bund



Täglich für Sie vor Ort

Service-Bund

... vereint ein deutschlandweites Lieferantennetzwerk mit der individuellen Kundenbetreuung durch regionale Ansprechpartner – flexibel und zuverlässig.

#sandererleben

sander



Restaurant



sander Restaurants

... heißen Gäste in Bonn und Köln willkommen und begeistern mit kreativen Gerichten aus haus eigenen Frische-Produkten sowie erstklassigem Service.

#sandererleben

sander



Hotel



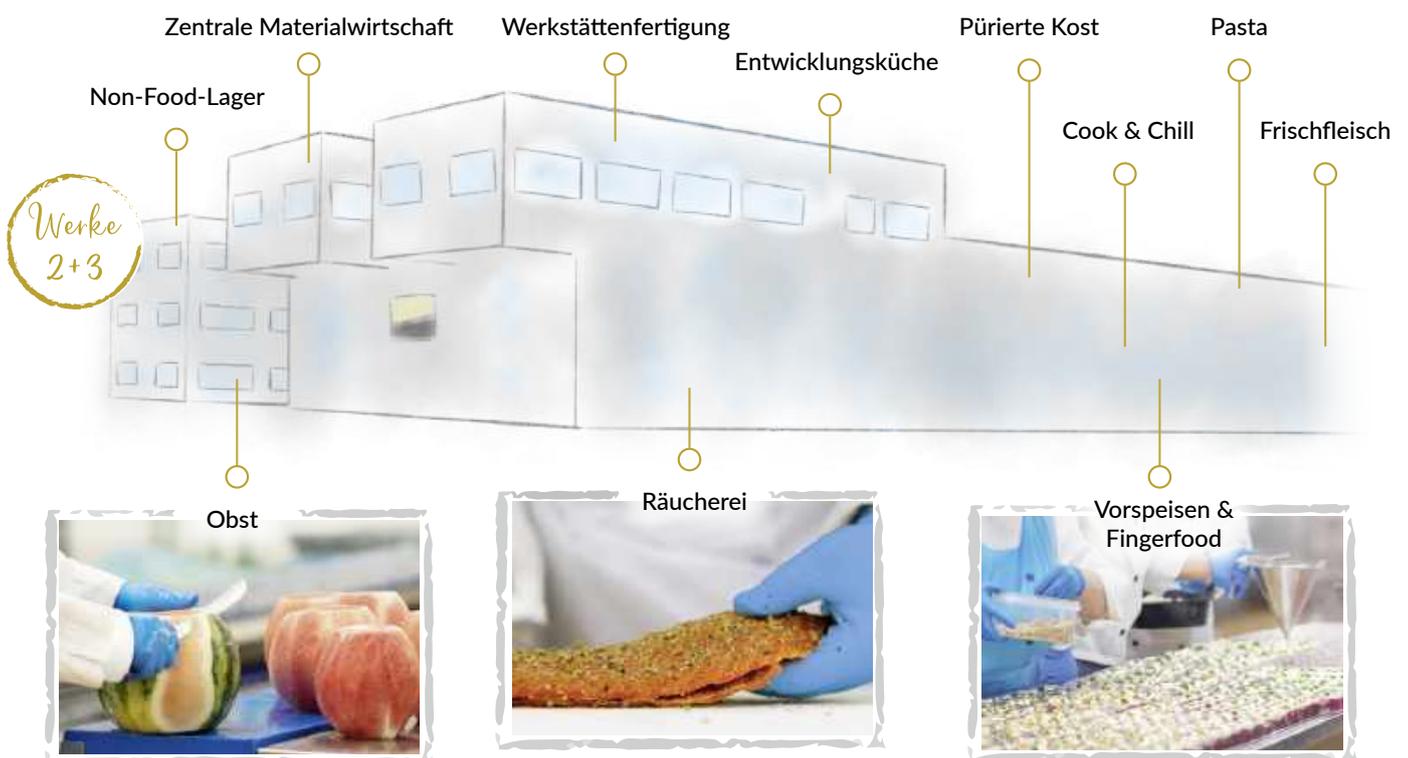
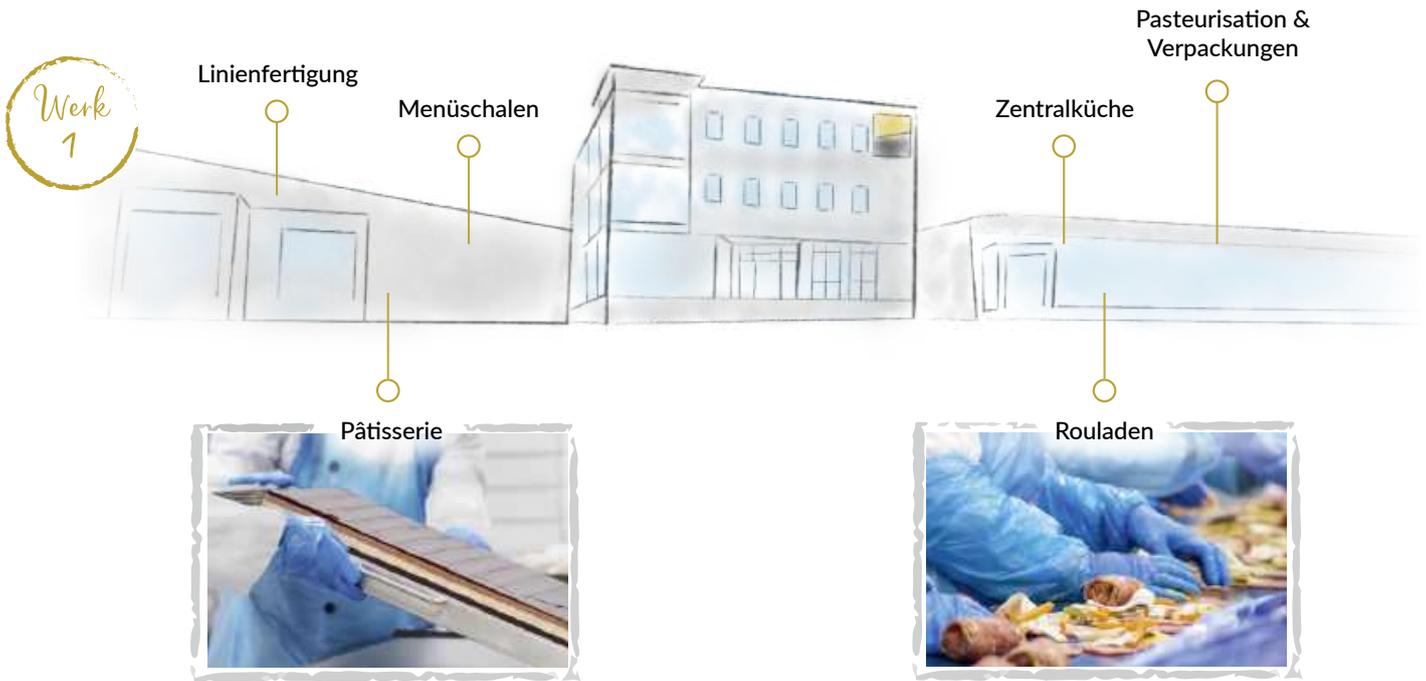
sander Hotel

... steht für höchste Gästezufriedenheit und Wohlfühlen wie zuhause – an einem Ort der Ruhe und Gastfreundschaft.

VON KÖCHEN FÜR KÖCHE

Die Sander Frische-Manufaktur

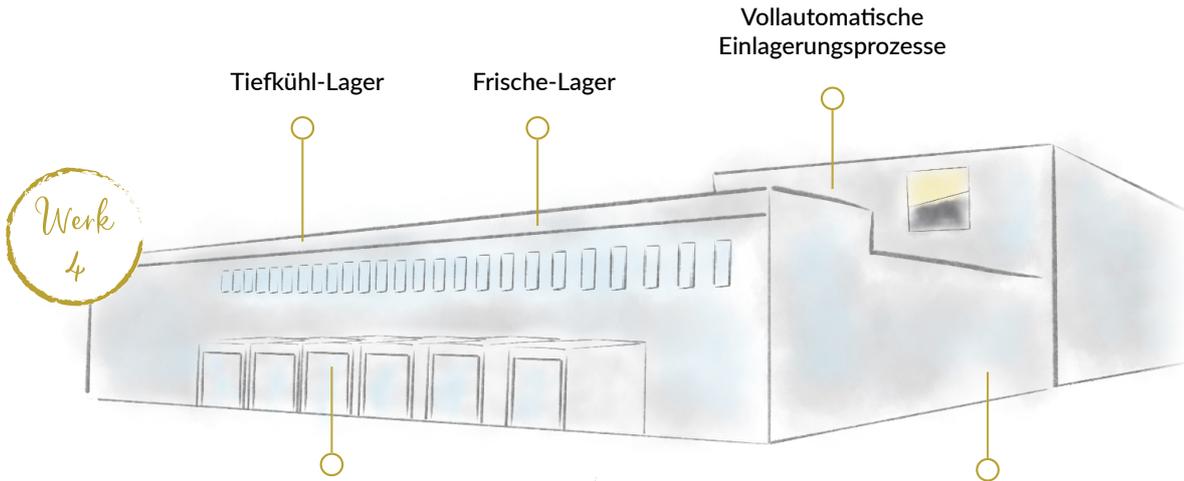
Entdecken Sie unser vielseitiges Sortiment aus über 2.500 handwerklich und sorgfältig hergestellten Frische-Produkten für die unterschiedlichsten gastronomischen Anforderungen und Anlässe: von Vorspeisen über Hauptgänge bis hin zu Desserts.



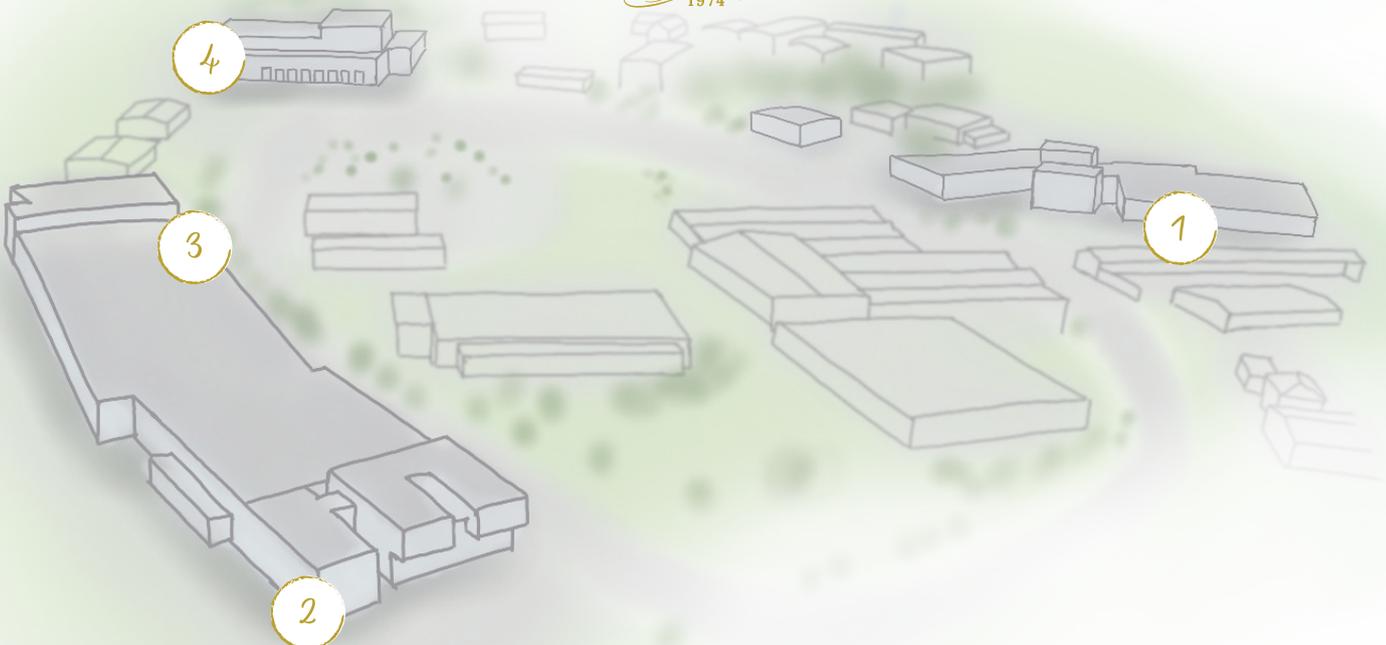


„Unsere Frische-Manufaktur im Herzen des Hunsrücks besteht aus insgesamt vier Werken und 15 Manufakturbereichen, in denen wir Tag für Tag mit Handarbeit und Augenmaß eine reiche Vielfalt an Speisenkomponenten produzieren und für den einwandfreien Transport in die Küchen unserer Kunden verladen.“

Lars Laskowski, Sander Geschäftsbereichsleiter für Beschaffung, Produktion & Logistik



FRISCHE
MANUFAKTUR
SEIT 1974



KONSEQUENZ UND WERTEORIENTIERUNG

Als maßgebendes Grundprinzip

DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG E. V.



Seit ihrer Gründung in 1953 beschäftigt sich die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. mit allen Fragen und Forschungsbedarfen auf dem Gebiet der Ernährung.

Die DGE unterstützt die ernährungswissenschaftliche Forschung ideell, informiert über neue Erkenntnisse und Entwicklungen und gibt anhand wissenschaftlicher Bewertungen Empfehlungen ab. Durch Aufklärung und Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung und -erziehung fördert sie eine vollwertige Ernährung, sichert deren Qualität und leistet dadurch einen Beitrag für die Gesundheit der Bevölkerung.

DGE-ZERTIFIZIERUNG: DAS STECKT DAHINTER

- ✓ Zertifizierte Menükomponenten eignen sich als Basis für eine gesundheitsfördernde Verpflegung
- ✓ Erleichterte Zusammenstellung von bedarfs- und bedürfnisorientierten Speiseplänen und Menülinien
- ✓ Prüfung von Lebensmittelqualität und -häufigkeiten sowie Fett- und Zucker-gehalt (z. B. anhand von Rezepturen und Nährwertberechnungen)
- ✓ Auditierung von Produktionsstätten und jährliche Kontrollen der Umsetzung vor Ort



Mehr über die DGE
erfahren Sie hier:
www.dge.de



DGE-ZERTIFIZIERTE PRODUKTE

Unsere nach DGE-Qualitätsstandard ausgezeichneten Speisen und Speisenkomponenten werden kontinuierlich erweitert und überprüft. Achten Sie im Katalog auf die entsprechend gekennzeichneten Produkte.



Das Logo „DGE-ZERT-KONFORM“ kennzeichnet Komponenten, mit denen die Erstellung von Speiseplänen für eine gesundheitsfördernde Verpflegung nach den DGE-Qualitätsstandards erleichtert wird.

BIO REIS*

TIKKA MASALA*



SCHNELL UND EINFACH

Zum perfekten Ergebnis



+



+



+



=



Hauptkomponente

Gemüsebeilage

Sättigungsbeilage

Finishing & Deko

Fertiges Gericht mit Ihrer Handschrift!



BRATENSAUCE
(SANDER)



FÄRSEN-ROASTBEEF
„STEAK-READY“
(SERVICE-BUND)



RATATOUILLEGEMÜSE
MIT SCHWARZEN OLIVEN
(SANDER)



KARTOFFELGRATIN
(SANDER)



PRODUKTE IN ALLEN CONVENIENCE-STUFEN: VON VORBEREITET BIS SERVIERFERTIG.

- ✓ Hoher Fertigungsgrad der Produkte verschlankt bestehende Prozesse und minimiert fixe sowie variable Kosten
- ✓ Zubereitung vor Ort benötigt nur kurze Zeit und ist sehr einfach umzusetzen
- ✓ Mit den Produkten kann jederzeit flexibel auf Fachkräftemangel oder Personalfluktuations reagiert und personelle Abhängigkeiten reduziert werden
- ✓ Kernkompetenz: Sous-vide-Produkte, die durch Garen im eigenen Sud ihren natürlichen Geschmack sowie Nährstoffe, Aroma und Inhaltsstoffe behalten haben
- ✓ Frische Hauptkomponenten sind durch definierte Herstellungsverfahren ohne Konservierungsstoffe bis zu 30 Tage haltbar



„RATIONAL und Sander sind innovative Lösungsanbieter, die gemeinsam neue Maßstäbe für die Küche der Zukunft setzen. Unsere servierfertigen Speisen lassen sich mit den intelligenten Kochsystemen in wenigen Handgriffen und in kürzester Zeit perfekt zubereiten – eine ideale Ergänzung, die Köche zuverlässig und bedarfsgerecht unterstützt.“

Marco Flick, Sander Key Account Manager



FÜR EINE DIGITALE KÜCHE DER ZUKUNFT

Mit den modernen Kochsystemen von RATIONAL werden unsere High-Convenience-Produkte einfach, effizient und gelingsicher fertig gegart. Dank der intuitiven Bedienung und einer optimalen Anwenderunterstützung gelingt die Zubereitung attraktiver Speisen in einer gleichbleibend hohen Qualität. So funktioniert intelligentes Kochen mit geringem Aufwand – für das perfekte Wunschergebnis und zufriedene Gäste.

So einfach geht Kochen heute!
Jetzt im Video entdecken:
www.sander-gourmet.com/rational



DIGITAL UND INTUITIV

Kombinieren, kalkulieren, bestellen

Der **Webshop** bietet Ihnen und Gastronomen vielfältige digitale Lösungen: von der klassischen Produktbestellung bis zur **individuellen Konfiguration und Kalkulation** komplexer **Speisekarten** sowie umfangreicher **Buffets**.

IHRE WICHTIGSTEN VORTEILE AUF EINEN BLICK:



Sichere Auslobung von Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten



Intuitive Bedienung u. a. durch optimierte Schlagwortsuche und Filterfunktion



Produktpässe inklusive Regenerierhinweis, Zutatenverzeichnis, Haltbarkeitsangaben u. v. m.



Stark bedürfnisorientierte Auswahl- und Bestellmöglichkeiten



Kostentransparente und zuverlässige Wareneinsatzkalkulation



Inspirierende Vorlagen für umfangreiche Buffets und ganze Speisekarten



... und vieles mehr – probieren Sie es aus!

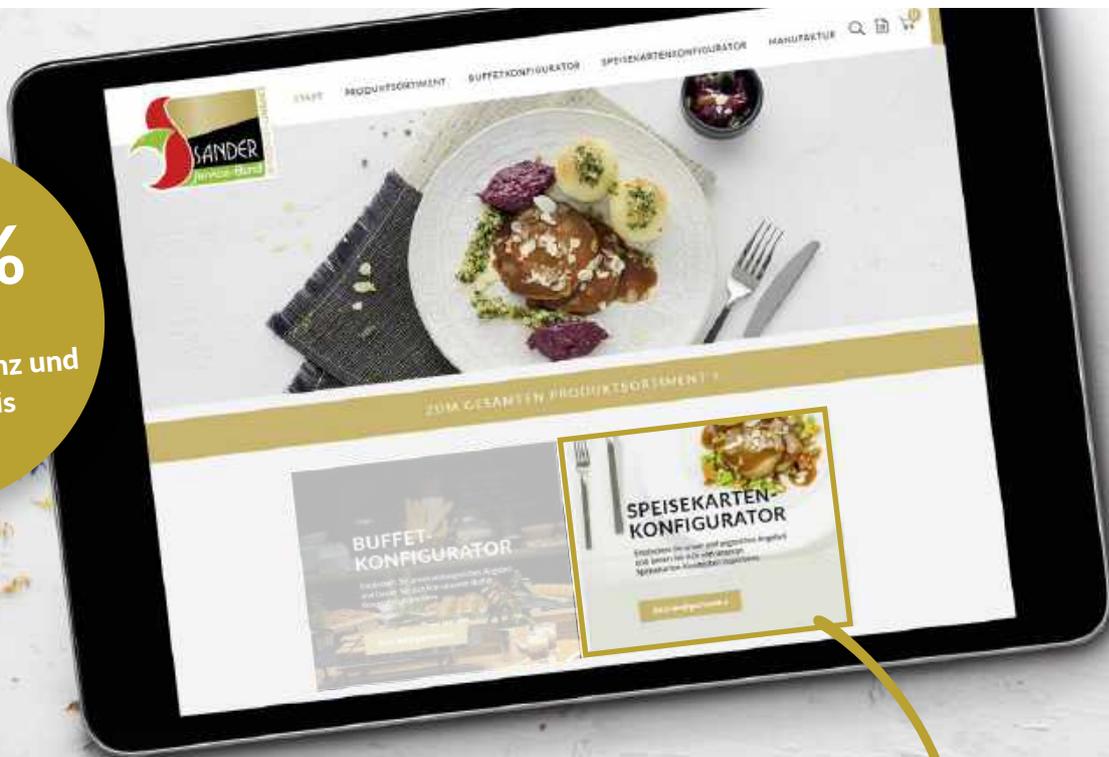


EINFACHER GEHT'S NICHT!

Kalkulationssicherheit mit transparenten Wareneinsätzen ohne versteckte Kosten: Mit unseren Preisen im Webshop können Sie sicher und effizient planen: shop.servicebund.com

100%

Flexibilität,
Kostentransparenz und
Zeitersparnis



1. SPEISEKARTENÜBERSICHT 2. SPEISEKARTE ERSTELLEN 3. SPEISEKARTE KALKULIEREN

Ihre Speisekarte "Vegan à la Carte"

Alles ausklappen

Vegane Vorspeise: Karotten-Reis-Terrine mit mildem Tomatenchutney, dazu frischer Blattsalat und ...
100 Preis: 1,41 € p.P.

Veganes Hauptgericht: **Gemüse-Mais-Frittata mit Chinasauce süßsauer, dazu Aslagemüse.**
100 Preis: 3,55 € p.P. Gewicht: 400 g. p.P.

Gemüse-Mais-Frittata mit Südkartoffeln, Paprika und Kokos. (Karton 5600 g (2 x (14 x 200 g)) / 10,84 €/kg)
Portionsgröße: 200 Lagerbestand: 0 2,17 € p.P. (242,92 €) 22,4 kg (4 Kartons)
2.400g Überhang (24 p.P.)

Gemüsemischung nach asiatischer Art mit Sojabohnen, Mais, Paprika, Weißkohl und Karotten. (Beutel 2000 g / 7,25 €/kg)
Portionsgröße: 120 Lagerbestand: 0 0,87 € p.P. (87,00 €) 12 kg (6 Beutel)

Chinasauce süßsauer mit Chili, Ahornsirup und Sesamol. (Beutel 3000 g / 6,33 €/kg)
Portionsgröße: 80 Lagerbestand: 0 0,51 € p.P. (56,97 €) 9 kg (3 Beutel)
1.000g Überhang (10 p.P.)

Vegane Mousse
100 Preis: 1,77 € p.P. Gewicht: 110 g. p.P.

Summe ausgewählte Tage (1)	1.389,76 €
Ø Preis ausgewählte Tage*	2,56 € p.P.
Ø Preis Linie Vegane Vorspeise	1,41 € p.P.
Ø Preis Linie Veganes Hauptgericht	3,27 € p.P.
Ø Preis Linie Veganes Hauptgericht	3,55 € p.P.
Ø Preis Linie Veganes Hauptgericht	2,80 € p.P.
Ø Preis Linie Veganes Dessert	1,77 € p.P.

* Durchschnitt unter Einberechnung der Linienanteile

Speisekarte drucken Speisekarte speichern Ausgewählte Tage in den Warenkorb

Komponenten
einfach
austauschen

Kosten und
Gewicht je
Teller

Personen-
anzahl flexibel
anpassen

Portionsgrößen
jederzeit
ändern

Eigenen
Lagerbestand
einplanen

À la Carte inkl.
Allergenen &
Zusatzstoffen
ausdrucken

Alles im Blick:
Kosten je
Teller/gesamt

PREISASKUNFT

Einfach und zuverlässig

Um unsere Preise immer im Blick zu haben, melden Sie sich einfach mit Ihren persönlichen Zugangsdaten im **Webshop** an. Natürlich können Sie sich für Preisaskünfte auch an Ihren **persönlichen Ansprechpartner** wenden.

Wichtig: Saisonale Produkte und deren Preise sind im Webshop erst ab Angebotsstart gelistet. Auch hier kann Ihr persönlicher Ansprechpartner bereits vor Angebotsstart zuverlässig Auskunft geben.

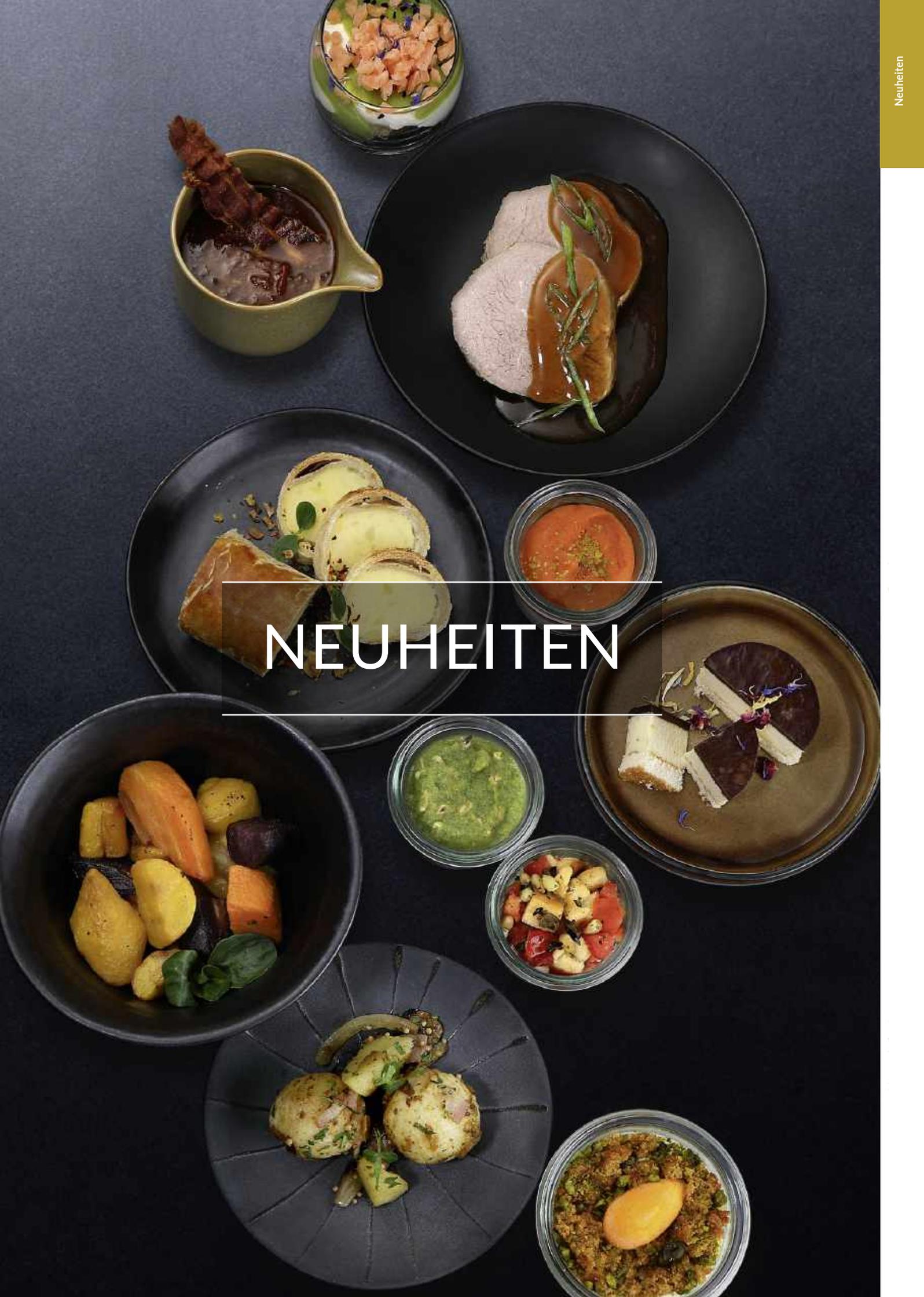
Sie sind noch kein Kunde?

Dann kontaktieren
Sie uns unter:
info@expert-partnership.de
oder **+49 6766 9303 333**

Bereits Kunde – aber kein Webshop-Zugang?

Kein Problem!
Bitte wenden Sie sich an
Ihren Ansprechpartner.





NEUHEITEN

UNSERE NEUHEITEN

Neu!

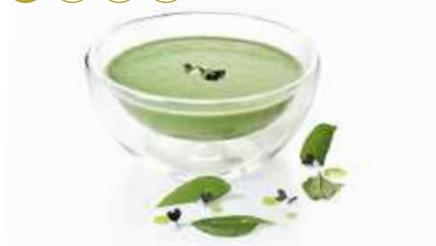
32900615
TOMATEN-MOZZARELLA-TERRINEmit Basilikum,
4,5 x 32,5 cm.Einwaage **470 g** | VE **1 x 470 g****36400151**
LACHS UND ROTE BETE FEAT. MEERRETTICH UND GURKERäucherlachs mit Rote Bete und Orange,
auf Meerrettich-Gurken-Mousse,
mit Linsen-Haselnuss-Topping,
im Sphereglass.Einwaage **12 x 80 g** | VE **1 x 960 g****36400153**
TIRAMISU VOM LACHSRäucherlachs auf Mascarponecreme,
Gurkenmousse und Pumpernickel-
Croûtons, abgerundet mit Yuzu,
im Sphereglass.Einwaage **12 x 85 g** | VE **1 x 1020 g****36400150**
BASILIKUM FEAT. MANGO, APRIKOSE UND MOZZARELLABasilikumnocke auf Mango-Aprikosen-
Chutney, Mozzarellamousse,
mit Leinsamen-Mandel-Topping,
im Sphereglass.Einwaage **12 x 80 g** | VE **1 x 960 g****36400152**
FRISCHKÄSE-MIX-KISTEFrischkäsecreme mit
Bruschetta-Topping,
mit Karottenmousse,
mit Gurkenmousse,
Negativ für Weckglas.Einwaage **10 x 50 g; 10 x 55 g;**
10 x 55 g | VE **1 x 1600 g****37200109**
HIMBEER-CHILI-LIMETTEN-DRESSINGverfeinert mit einer fruchtigen
Orangenote.Einwaage **3000 g** | VE **1 x 3000 g**

35600182

ZUCKERSCHOTEN-SPINAT-CREMESUPPE

verfeinert mit Sahne
und einem Hauch Knoblauch.

Einwaage **20 × 200 g** | VE **1 × 4000 g**



35600183

VEGANER BAUERNTOPF

Fleischalternative auf Soja- und
Erbsenproteinbasis, mit Kartoffeln,
Paprika und Karotten.

Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g**

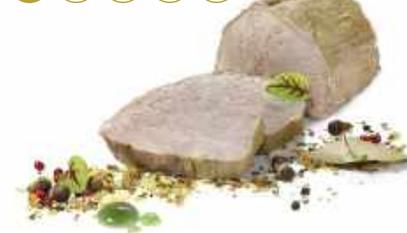


31500081

SEMERROLLE VOM KALB

am Stück, gewürzt,
im eigenen Fond gegart.

Einwaage **2 × 1150 g** | VE **1 × 2300 g**



37100036

BIO RINDERGULASCH NACH WIENER ART

abgeschmeckt mit Zwiebeln,
Knoblauch und Majoran.

Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g**



37100037

BIO RINDERGULASCH NACH WIENER ART

abgeschmeckt mit Zwiebeln,
Knoblauch und Majoran.

Einwaage **20 × 250 g** | VE **1 × 5000 g**



31000129

SEMERROLLE VOM RIND

am Stück, gewürzt,
im eigenen Fond gegart.

Einwaage **1500 g** | VE **1 × 1500 g**



UNSERE NEUHEITEN

Neu!

31100141
ROTES CURRY VOM
SCHWEINEFILET
 mit Mango und Shiitakes.

Einwaage **20 × 250 g** | VE **1 × 5000 g**



31100140
KÖNIGSBERGER KLOPSE
 in Kapernsauce.

Einwaage **20 × 250 g** | VE **1 × 5000 g**



31900103
INDIAN BUTTER CHICKEN
 mit Joghurt und orientalischen
 Gewürzen.

Einwaage **20 × 250 g** | VE **1 × 5000 g**



31700037
LAMMRAGOUT NACH
PROVENZALISCHER ART
 mit Oliven, Rosmarin und
 einem Hauch Knoblauch,
 in Tomatensauce.

Einwaage **20 × 250 g** | VE **1 × 5000 g**



35100042
KARTOFFELSTRUDEL
 gefüllt mit Kartoffelstücken und
 -püree verfeinert, mit Schmand,
 im Blätterteigmantel.

Einwaage **2 × (10 × 350 g)**
 VE **1 × 7000 g**



35900085
FRIKASSEE „CHICKEN-STYLE“
 vegetarische Protein-Stripes auf
 Erbsenproteinbasis, mit Karotten,
 Spargel, Erbsen und Champignons.

Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g**



NEU IST DIE VERKAUFSEINHEIT

Ausgewählte Produkte bieten wir Ihnen jetzt auch als Einzelportionen an. Die bewährte Rezeptur haben wir natürlich nicht verändert. Vielmehr kommen wir so den Wünschen unserer Kunden nach, einige Produkte auch in anderen Verkaufseinheiten anzubieten.

34300158

KRÄFTIGE BRATENSAUCE*abgerundet mit Bacon, Zwiebeln und Tomaten.*Einwaage **2000 g** | VE **1 × 2000 g**

31300202

GARNELEN IN KRUSTENTIERSAUCE*mit Zuckerschoten, Erbsen und Fenchel.*Einwaage **16 × 300 g** | VE **1 × 4800 g**

35100043

DEFTIGE MINI-KLÖSSE*mit Bacon und Schmelzzwiebeln, abgerundet mit Senfbutter, ø 4 cm.*Einwaage **2000 g** | VE **1 × 2000 g**

32900616

NUSS-POLENTA-TÖRTCHEN*mit Hirtenkäse, Haselnüssen und Mandeln, verfeinert mit schwarzen Oliven.*Einwaage **20 × 80 g** | VE **1 × 1600 g**

32900618

BAKED BEANS*deftiges Bohnengemüse, mit weißen Bohnen, Bacon, Zwiebeln, Paprika und Tomaten.*Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g**

32900617

BOHNEN MIT CHILIBUTTER*Stangen-, Brech- und Wachsbruchbohnen, rote und weiße Kidneybohnen, im Buttersud.*Einwaage **20 × 150 g** | VE **1 × 3000 g**

UNSERE NEUHEITEN

Neu!

36000076

DONAUWELLE „SANDER-STYLE“

Kirschragout aus Amarena- und Sauerkirschen, Vanillecreme auf hellem und dunklem Biskuit, mit einer feinen Schicht Schokolade, im großen Weckglas.

Einwaage **12 × 125 g** | VE **1 × 1250 g**

36000082

SWEET CARROT

saftig gebackener Karottenbiskuit, mit Mandeln, Frischkäsecreme und einer Mini-Karotten-Marzipan-Nocke, im großen Weckglas.

Einwaage **12 × 110 g** | VE **1 × 1320 g**

36000938

SWEET CHOCOLATE FEAT. CHERRY

vegane Schokoladenmousse auf Kirschgrütze, mit Thymian, **Negativ für Weckglas.**

Einwaage **16 × 100 g** | VE **1 × 1600 g**

36000940

SWEET VANILLA FEAT. APRICOT

vegane Vanillecreme auf Aprikosenragout, **Negativ für Weckglas.**

Einwaage **16 × 100 g** | VE **1 × 1600 g**

36000936

PANNA-COTTA-MIX-KISTE

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

Einwaage **30 × 55 g** | VE **1 × 1650 g**

36000934

SCHOKOLADENMOUSSE

mit Himbeersauce, **Negativ für Weckglas.**

Einwaage **30 × 45 g** | VE **1 × 1350 g**

36000935

PASSIONSFRUCHTMOUSSE

mit Mangosauce,
Negativ für Weckglas.

Einwaage **30 × 50 g** | VE **1 × 1500 g**

36000079

ORANGEN-INGWER-TÖRTCHEN

fruchtige Orangenmousse,
 fein abgeschmeckt mit Ingwer, auf
 einer Butterstreusel-Schoko-Schicht,
 ø 5 cm.

Einwaage **20 × 52 g** | VE **1 × 1040 g**

36000077

MARZIPANTÖRTCHEN

zartschmelzende Marzipanmousse
 auf hellem Biskuit, mit einer
 Schokoladenschicht,
 ø 5 cm.

Einwaage **20 × 52 g** | VE **1 × 1040 g**

36000078

DOME VON DER BROMBEERE

fruchtige Brombeermousse auf Biskuit,
 ø 5 cm.

Einwaage **30 × 30 g** | VE **1 × 900 g**

36000080

GEEISTE MANGO-ORANGEN-NOCKE

im Schokoladenmantel.

Einwaage **28 × 37 g** | VE **1 × 1036 g**

UNSERE NEUHEITEN

Neu!

34200014

FLEISCHKÄSE PÜRIERTaus Schweinefleisch,
mit Sahne angereichert.Einwaage **20 x 70 g** | VE **1 x 1400 g**

31300201

FISCHKLÖSSCHENin Senfsauce, verfeinert mit Sojacreme
und Dijon-Senf, dazu Kartoffeln.Einwaage **400 g** | VE **1 x 400 g**

31100138

SCHWEINSBRATWURSTmit Karotten in Rahmsauce
und Kartoffelpüree.Einwaage **420 g** | VE **1 x 420 g**

35600181

BUNTER GEMÜSEEINTOPF*mit Kartoffeln, Karotten, Kohlrabi,
Steckrüben, Blumenkohl und Zucchini.Einwaage **450 g** | VE **1 x 450 g**

35900081

GEMÜSEBOLOGNAISEaus Tomaten, Paprika, Sellerie und
Karotten, in Tomatensauce, mit Tofu,
dazu Gnocchi.Einwaage **400 g** | VE **1 x 400 g**

OBST & MÜSLI





32800009

Artikel



35500044

Zubereitung

Einwaage

VE

OBSTSPIESS



32800009

OBSTSPIESS*

mit Zuckermelone, Wassermelone,
Ananas und Traube.



40 × ca. 38 g

1 × 1520 g

OBSTSALAT OHNE FOND



35500044

OBSTSALAT „HARMONIE“*

ohne Fond, mit Äpfeln, Honigmelonen, Ananas,
Trauben, Orangen und Zuckermelonen.



2000 g

1 × 2000 g

Obstsalate mit Fond



35500059/35500058



35500073



35500063

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Abtropfgewicht

VE

Obst & Müsli

OBSTSALATE MIT FOND

35500059

OBSTSALAT „SWEET MELODY“mit Äpfeln, Zuckermelonen, Honigmelonen,
Ananas, Trauben und Mangos.3000 g
1700 g

1 × 3000 g



35500058

OBSTSALAT „SWEET MELODY“mit Äpfeln, Zuckermelonen, Honigmelonen,
Ananas, Trauben und Mangos.5000 g
2880 g

1 × 5000 g



35500073

OBSTSALAT „SUNNY BITES“mit Äpfeln, Wassermelonen, Ananas,
Mangos, Trauben und Orangen.5000 g
3070 g

1 × 5000 g



35500063

MELONENMIXmit Zuckermelonen, Honigmelonen
und Wassermelonen.5000 g
3000 g

1 × 5000 g





35500027



35500028



35500030

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

SORTENREINES OBST OHNE FOND



35500027

ANANAS GEVIERTELT*

ohne Fond.



1500 g

1 × 1500 g



35500028

WASSERMELONE GESECHSTELT*

ohne Fond.



1500 g

1 × 1500 g



35500030

CANTALOUPMELONE GEVIERTELT*

ohne Fond.



1500 g

1 × 1500 g

Sortenreines Obst mit Fond



35500065



35500067



35500068

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Abtropfgewicht

VE

SORTENREINES OBST MIT FOND

35500065

ORANGENSCHNITZEN

mit Fond.



5000 g
3000 g

1 x 5000 g



35500067

GRAPEFRUITSCHEIBEN

mit Fond.



5000 g
3000 g

1 x 5000 g



35500068

ANANASWÜRFEL

mit Fond.



5000 g
3000 g

1 x 5000 g



IN ALLEN FORMEN UND VARIATIONEN

Ob klassisch oder exotisch, als Spieße oder Salate, in Scheiben oder gewürfelt – bei uns finden Sie alles, was das Herz von Obstliebhabern begehrt. Das Maß an Handarbeit ist in der Herstellung dabei besonders hoch, um unserem Qualitätsanspruch gerecht zu werden!



35400022

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

MÜSLI



35400022

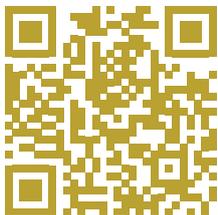
BIRCHER-MÜSLI

Joghurt und Milch mit Äpfeln, Haferflocken,
Sultaninen, Haselnüssen, Mandeln und Honig.



3000 g

1 × 3000 g



DAS RICHTIGE FRÜHSTÜCK

Ihr Frühstücksbuffet können Sie in unserem Webshop mit wenigen Klicks erstellen, transparent kalkulieren und die Produkte direkt bestellen.

Probieren Sie es aus:

shop.servicebund.com



VORSPEISEN & FINGERFOOD

Neu!



32900615

Artikel



35900068

Zubereitung



32500008

Einwaage



31000125

VE



31200001

TERRINEN

Neu!



32900615

TOMATEN-MOZZARELLA-TERRINEmit Basilikum,
4,5 x 32,5 cm.

470 g

1 x 470 g



35900068

CURRYTERRINEaus Quinoa, mit Gemüse, Curry und Kokosmilch,
4,5 x 32,5 cm.

450 g

1 x 450 g



32500008

ZIEGENKÄSE-TOMATEN-TERRINEmit mediterranen Kräutern, abwechselnd geschichtet,
4,5 x 32,5 cm.

400 g

1 x 400 g



31900087

PERLHUHNTERRINEmit Orangen, weißem Portwein und Pistazien,
5,5 x 32,5 cm.

800 g

1 x 800 g



31000125

TAFELSPITZSÜLZEmit Essigurken, Karotten, Sellerie, Lauch und Kräutern,
5,5 x 32,5 cm.

800 g

1 x 800 g



31200001

FRISCHKÄSETERRINE MIT FLUSSKREBSENmit Meerrettich abgeschmeckt,
5,5 x 32,5 cm.

790 g

1 x 790 g

Schnitten & Co.



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

Vorspeisen & Fingerfood

SCHNITTEN & CO.

35900056

GEMÜSESCHNITTE

zarte Kräuterpollenta mit mediterranem Topping,
verfeinert mit Fenchelsamen, Leinsamen
und Sonnenblumenkernen,
9 x 40 cm.



3 × 800 g

1 × 2400 g



35700044

SÜSSKARTOFFEL-SHIITAKE-QUICHE

mit rosa Zwiebeln und Sojabohnen,
14 x 39 cm.



2 × 1350 g

1 × 2700 g



35700043

OLIVEN-PAPRIKA-QUICHE

mit Pinienkernen und Bergkäse,
14 x 39 cm.



2 × 1350 g

1 × 2700 g



35700042

QUICHE LORRAINE

klassisch mit Schinken, Zwiebeln und Bergkäse,
14 x 39 cm.



2 × 1350 g

1 × 2700 g

**FLEXIBEL PORTIONIERBAR**

Wie hätten Sie denn gerne Ihre Schnitten oder Quiches?
Wie einen Blechkuchen am Stück, in Würfeln als kleine Vorspeisen,
als Fingerfood für das Buffet oder den Hauptgang?

Wir haben alles in einem.



36400110

Artikel



36400147

Zubereitung



31900050

Einwaage

VE

**36400110****KOKOS-COUSCOUS-WÜRFEL**

mit Hähnchen,
3,5 x 3,5 cm.



99 x 35 g

1 x 3465 g

**36400147****WRAP VOM RÄUCHERLACHS**

mit Dill-Senf-Creme und Sesam.



20 x 100 g

1 x 2000 g

**31900050****MINI-HÄHNCHENROULADE**

gefüllt mit Gemüsewürfeln und Farce, mit Zitrone.



30 x ca. 30 g

1 x 900 g

**DAS SANDER QUALITÄTSSIEGEL**

Echte Handarbeit ist auch in der Herstellung unserer Appetitanreger fest verankert. Unsere Terrinen, Schnittchen und Kreationen in Gläschen und Förmchen werden nicht nur mit den besten Zutaten, sondern auch mit einer Extraportion Leidenschaft täglich frisch gefertigt. So entstehen leckere Unikate für jeden Geschmack.

Kleiner Appetitstärker





36400103

Artikel



36400079

36400084

Zubereitung

Einwaage

VE

HERZHAFTES IM PORZELLAN



36400103

BUCHWEIZEN-KICHERERBSEN-PRALINE

auf Maiscreme, mit Bergamotte,
im Pfännchen.



20 × 30 g

1 × 600 g



36400079

ROTE-BETE-NOCKE

auf Sellerie-Pastrami-Salat,
im Tässchen.



20 × 30 g

1 × 600 g



36400084

EISBEINPRALINE MIT SENFGELEE

auf Birnen-Bohnen-Speck-Salat,
im Rechteckförmchen.



21 × 32 g

1 × 672 g

Herzhaftes im Porzellan



36400109



36400081



36400083

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36400109

SCHWEINEBÄCKCHEN AUF ROTKOHLE UND KAROTTEN-THYMIAN-MOUSSE

in Haselnuss-Kräuter-Panade,
im Rechteckförmchen.



21 × 30 g

1 × 630 g



36400081

RÄUCHERLACHSLOIN AUF ERBSEN-WASABI

mit Algensalat,
im Rechteckförmchen.



21 × 30 g

1 × 630 g



36400083

GERÄUCHERTE ENTENBRUST

auf Schwarzwurzelpüree und
karamellisierten Walnüssen,
im Tässchen.



20 × 30 g

1 × 600 g

**ELEGANT UND PRAKTISCH**

Ideal für Tagungen oder Ihren nächsten Empfang:
unsere Kreationen für den kleinen Hunger – serviert in Porzellanschälchen oder Glässchen..

Neu!



36400151

Neu!



36400153

Neu!



36400150

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

HERZHAFTES IM GLÄSCHEN

Neu!



36400151

LACHS UND ROTE BETE FEAT. MEERRETTICH UND GURKE

Räucherlachs mit Rote Bete und Orange,
auf Meerrettich-Gurken-Mousse,
mit Linsen-Haselnuss-Topping,
im Spherglas.



12 × 80 g

1 × 960 g

Neu!



36400153

TIRAMISU VOM LACHS

Räucherlachs auf Mascarponecreme,
Gurkenmousse und Pumpernickel-Croûtons,
abgerundet mit Yuzu,
im Spherglas.



12 × 85 g

1 × 1020 g

Neu!



36400150

BASILIKUM FEAT. MANGO, APRIKOSE UND MOZZARELLA

Basilikumnocke auf Mango-Aprikosen-Chutney,
Mozzarellamousse, mit Leinsamen-Mandel-Topping,
im Spherglas.



12 × 80 g

1 × 960 g

Herzhaftes im Gläschen



31500065



37200044



37200068

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

31500065

VITELLO TONNATO

aus Kalbsfleisch und Thunfisch, mit Tomaten-Relish,
Frischkäsepraline und Pistazien,
im Island-Glas.



16 × 70 g

1 × 1120 g



37200044

CURRYHÜHNCHENSALAT MIT ERDNUSSMOUSSE

aus Hähnchenbrust,
mit bunten Paprikawürfeln, geschichtet,
im Island-Glas.



16 × 65 g

1 × 1040 g



37200068

AVOCADOMOUSSE MIT RÄUCHERGARNELE

und Belugalinsen,
im Island-Glas.



16 × 70 g

1 × 1120 g



31300158

GERÄUCHERTER ZITRUSLACHS MIT FEIGE

mit geräuchertem Lachswürfel und Petersiliengelee,
im Island-Glas.



16 × 70 g

1 × 1120 g



Neu!



36400152



32500011



31000126



36400126

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

HERZHAFTE ZUM NACHFÜLLEN



36400152

FRISCHKÄSE-MIX-KISTE

Frischkäsecreme mit Bruschetta-Topping,
mit Karottenmousse,
mit Gurkenmousse,
Negativ für Weckglas.



1 × 1600 g

10 × 50 g

10 × 55 g

10 × 55 g



36400133

COUSCOUS-SALAT MIT BERBERITZEN UND MANDELN

mit körnigem Paprikafrischkäse und Kirschtomaten,
Negativ für Weckglas.



30 × 55 g

1 × 1650 g



36400134

GRILLGEMÜSE

mit Honig-Ziegenfrischkäse,
Negativ für Weckglas.



30 × 55 g

1 × 1650 g



32500011

ZIEGENKÄSECREME

mit Feigenchutney,
Negativ für Weckglas.



30 × 55 g

1 × 1650 g



31000126

RINDERSÜLZE

mit grüner Kräutermousse,
Negativ für Weckglas.



30 × 55 g

1 × 1650 g



36400126

TOMATENKOMPOTT UND MOZZARELLA

mit grünem Pesto und Pinienkernen,
Negativ für Weckglas.



30 × 55 g

1 × 1650 g

Herzhaftes zum Nachfüllen



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36400149

PIKANTE HARISSA-SESAM-CREME

mit Blumenkohl, Erdnüssen und Couscous,

Negativ für Weckglas.



30 × 55 g

1 × 1650 g



36400132

VEGANE ERBSENCREME

mit Kokosmilch, Topping aus Olivenerde und

Rote-Bete-Ingwer-Kaviar,

Negativ für Weckglas.



30 × 55 g

1 × 1650 g



36400135

ROTE-BETE-HUMMUS MIT TABOULÉ

abgerundet mit frischen Kräutern,

Negativ für Weckglas.



30 × 55 g

1 × 1650 g



36400131

LINSEN MIT RÄUCHERFORELLE

Praline aus Räucherforellenmousse,

mit Meerrettich abgeschmeckt,

Negativ für Weckglas.



30 × 50 g

1 × 1500 g



36400138

GARNELENSALAT NACH MEDITERRANER ART

auf Basilikumousse, mit Frischkäse und Tomaten,

Negativ für Weckglas.



30 × 55 g

1 × 1650 g





36000745

Artikel



36400108

Zubereitung



31300203

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

HERZHAFTES FINGERFOOD



36000745

MINI-GUGELHUPF CAPRESE

mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum und nativem Olivenöl.



30 × ca. 30 g

1 × 900 g



36400035

MINI-PICCATA

von der Putenbrust, in Ei-Käse-Mantel paniert und gebacken.



100 × ca. 30 g

1 × 3000 g



36400029

BLÄTTERTEIGTASCHE

gefüllt mit Hühnchenbrust, Ananas und Curry.



100 × ca. 30 g

1 × 3000 g



36400108

HACKBÄLLCHEN VOM HÄHNCHEN MIT SESAM

verfeinert mit Erdnuss, Chili und Ingwer.



100 × 30 g

1 × 3000 g

vorgegart 50 × 30 g



31300203

TATAR VOM GERÄUCHERTEN LACHS

abgerundet mit Meerrettich und Zitrone.



300 g

1 × 300 g



31300198

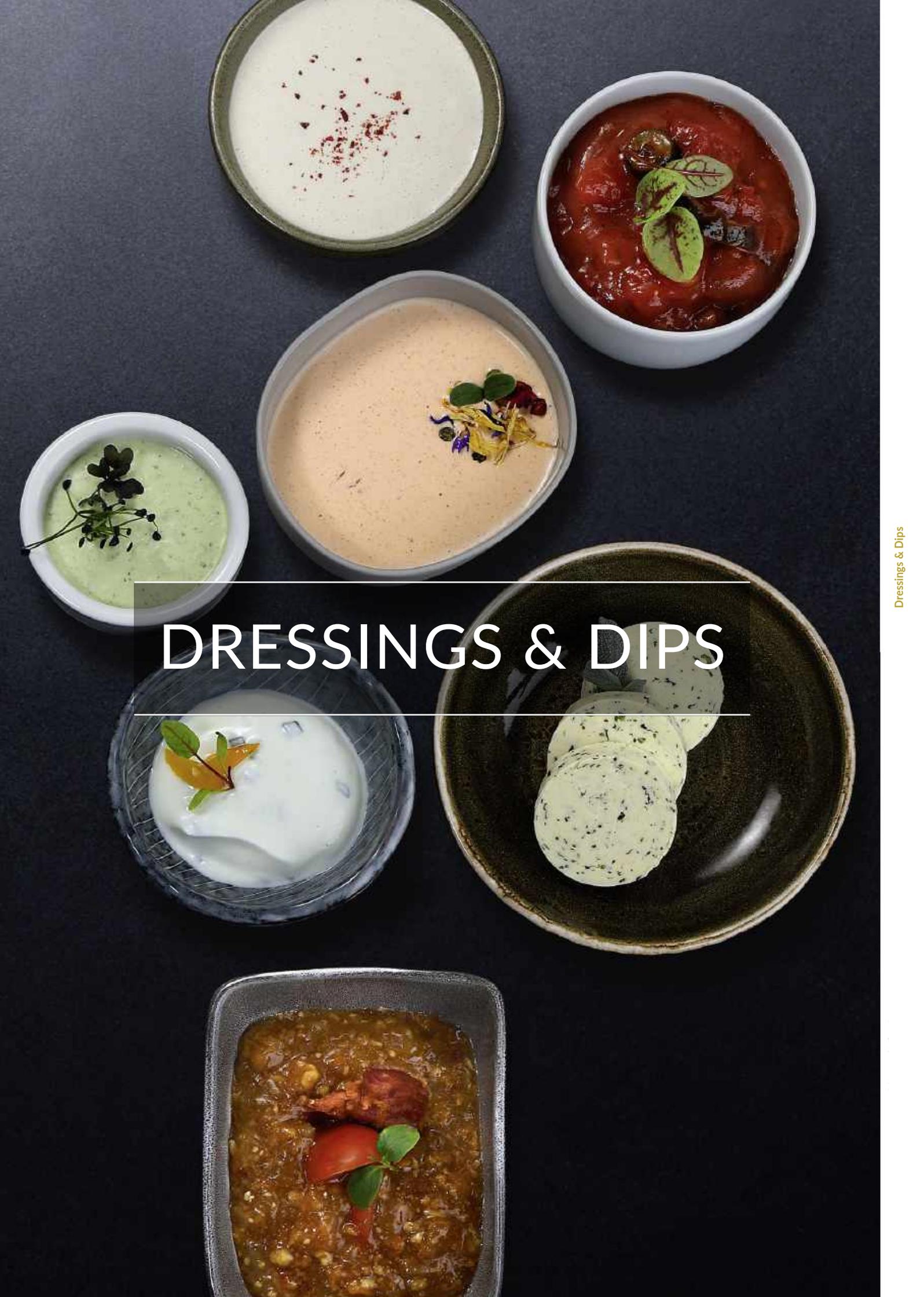
CARPACCIO VOM LACHS

roh, geschnitten und rund gefächert auf Folie.



5 × (6 × 80 g)

1 × 2400 g



DRESSINGS & DIPS



37200106



37200105

Neu!



37200109



37200108

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

DRESSINGS



37200106

BALSAMICO-DRESSING HELL

mit Balsamico Bianco und Olivenöl.



3000 g

1 × 3000 g



37200105

BALSAMICO-DRESSING

mit Traubensaft, dunklem Balsamicoessig und Olivenöl.



3000 g

1 × 3000 g



37200109

HIMBEER-CHILI-LIMETTEN-DRESSING

verfeinert mit einer fruchtigen Orangenote.



3000 g

1 × 3000 g



37200108

CAESAR-DRESSING

mit Sardellen und italienischem Hartkäse.



3000 g

1 × 3000 g



Dressings



37200104



37200103



37200003



37200107

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

37200104

ITALIAN-DRESSING*

mit Olivenöl, Essig und feinen Kräutern.



3000 g

1 × 3000 g



37200103

KRÄUTER-KARTOFFEL-VINAIGRETTEmit Petersilie und Schnittlauch,
abgerundet mit Meerrettich.

3000 g

1 × 3000 g



37200002

JOGHURT-DRESSING*

aus Joghurt, mit Sahne und Schnittlauch.



3000 g

1 × 3000 g



37200003

AMERICAN-DRESSINGfeine Tomaten-Mayonnaise-Variation,
mit Sahne abgerundet.

3000 g

1 × 3000 g



37200107

FRENCH-DRESSING

cremige Dressingvariation, mit feiner Senfnote.



3000 g

1 × 3000 g





37200065



37200085



37200086



37200077

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

DIPS & WÜRZBUTTER



37200065

TOMATENKOMPOTT

mildes Tomatenchutney,
mit schwarzen Oliven und Thymian.



1500 g

1 × 1500 g



37200085

REMOULADENSAUCE

klassisch zubereitet,
mit Gewürzgurken und Eiern.



1500 g

1 × 1500 g



37200086

GRÜNE SAUCE

klassisch zubereitet mit Mayonnaise,
Joghurt und frischen Kräutern.



1500 g

1 × 1500 g



37200077

ONION-BACON-JAM

Zwiebel-Speck-Dip.



1500 g

1 × 1500 g

Kleiner Appetitanreger





37200083



32900305



35800006

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

**37200083****SOUR CREAM**

mit Quark, Rapsöl und Schnittlauch.



1500 g

1 × 1500 g

**32900305****HUMMUS MIT TAHINA**pürierte Kichererbsen,
verfeinert mit Sesampaste.

4000 g

1 × 4000 g

**35800006****KRÄUTERBUTTER**mit Meersalz,
ø 4,3 cm.

600 g

1 × 600 g



SUPPEN & EINTÖPFE



35600005

Artikel



35600004

Zubereitung

Einwaage

VE

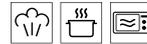
CONSOMMÉS



35600005

TOMATENCONSOMMÉ*

geklärt.



3000 g

1 × 3000 g



35600004

RINDERCONSOMMÉ*

geklärt.



3000 g

1 × 3000 g



* Das Logo „DGE-ZERT-KONFORM“ kennzeichnet Komponenten, mit denen die Erstellung von Speiseplänen für eine gesundheitsfördernde Verpflegung nach den DGE-Qualitätsstandards erleichtert wird.

Klare Suppen mit Einlage



35600003/35600021



35600007



35600157

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

KLARE SUPPEN MIT EINLAGE

35600003

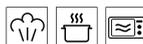
RINDERKRAFTBRÜHE*mit Gemüsebrunoise und Fleisch,
geklärt.

200 g

48 × 200 g



35600021

RINDERKRAFTBRÜHE*mit Gemüsebrunoise und Fleisch,
geklärt.

3000 g

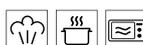
1 × 3000 g



35600007

ZWIEBELSUPPE

mit Zwiebelscheiben und Kräutern der Provence.

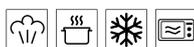


3000 g

1 × 3000 g



35600157

**BOUILLABAISS NACH
FRANZÖSISCHER ART**mit Garnelen, Lachs, buntem Gemüse und Bohnen,
abgerundet mit Noilly Prat.

24 × 200 g

1 × 4800 g



Neu!



35600182

Artikel



35900050

Zubereitung



35600144

Einwaage

VE

CREMESUPPEN



35600137

TOMATENSUPPE „RUSTIKAL“*

mit Sellerie, Lauch, Karotten und Kräutern.



20 × 200 g

1 × 4000 g



35600013

TOMATENSUPPE „RUSTIKAL“*

mit Sellerie, Lauch, Karotten und Kräutern.



3000 g

1 × 3000 g



35600182

ZUCKERSCHOTEN-SPINAT-CREMESUPPE

verfeinert mit Sahne und einem Hauch Knoblauch.



20 × 200 g

1 × 4000 g

35900050

KAROTTEN-INGWER-SUPPE

abgerundet mit Kokosmilch und Curry.



3000 g

1 × 3000 g



35600144

CURRY-ZITRONENGRAS-SUPPE

verfeinert mit Kokosmilch, Ingwer, Koriander und Chili.



20 × 200 g

1 × 4000 g

35600009

KARTOFFELRAHMSUPPE

mit Majoran und Dörrfleisch.



3000 g

1 × 3000 g



35600044

KARTOFFELRAHMSUPPE*

mit Majoran, Karotten und Sellerie.



3000 g

1 × 3000 g



* Das Logo „DGE-ZERT-KONFORM“ kennzeichnet Komponenten, mit denen die Erstellung von Speiseplänen für eine gesundheitsfördernde Verpflegung nach den DGE-Qualitätsstandards erleichtert wird.



Eintöpfe



35600168



35600140



35600179

Artikel

Zubereitung

Einwaage

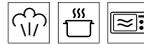
VE

EINTÖPFE

35600168

SOLJANKA

klassisch gekochte süßsaure Paprikasuppe, mit Jagdwurst, Rindfleisch, Paprika und Essiggurken.



3000 g

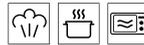
1 × 3000 g



35600140

GAISBURGER MARSCH*

mit Rindfleisch, Maultaschen, Gemüse und Knöpfle.



3000 g

1 × 3000 g



35600179

LAUCH-KÄSE-SUPPE

mit Geflügelhackfleisch, verfeinert mit Schmelzkäse.



3000 g

1 × 3000 g



* Das Logo „DGE-ZERT-KONFORM“ kennzeichnet Komponenten, mit denen die Erstellung von Speiseplänen für eine gesundheitsfördernde Verpflegung nach den DGE-Qualitätsstandards erleichtert wird.



35600020



35600010/35600011



35600128



35600178

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

**35600020****MINISTRONE NACH ITALIENISCHER ART**

mit weißen Bohnen, Lauch, Zucchini, Karotten
und Zwiebeln, verfeinert mit Hartkäse.



3000 g

1 × 3000 g

**35600010****GULASCHSUPPE NACH UNGARISCHER ART***

pikant gewürzt, mit roten Paprikawürfeln,
Rindfleisch und Kartoffeln.



200 g

48 × 200 g

**35600011****GULASCHSUPPE NACH UNGARISCHER ART***

pikant gewürzt, mit roten Paprikawürfeln,
Rindfleisch und Kartoffeln.



3000 g

1 × 3000 g

**35600128****EINTOPF VON DREIERLEI BOHNEN**

mit Rauchfleisch, Kartoffeln und Karottenswürfeln.



3000 g

1 × 3000 g

**35600024****KRÄFTIGER KARTOFFELEINTOPF**

mit Rauchfleisch und frischem Gemüse.



3000 g

1 × 3000 g

**35600178****VEGANER KARTOFFELEINTOPF***

mit Karotten, Zucchini, Kohlrabi und Staudensellerie.



3000 g

1 × 3000 g



* Das Logo „DGE-ZERT-KONFORM“ kennzeichnet Komponenten, mit denen die Erstellung von Speiseplänen für eine gesundheitsfördernde Verpflegung nach den DGE-Qualitätsstandards erleichtert wird.

Kleiner Appetitwecker





35600129



35600115



35600164



35600163

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



35600129

GRÜNER ERBSENEINTOPF

mit Rauchfleisch, Kartoffeln und frischem Gemüse.



3000 g

1 × 3000 g



35600130

VEGANER ERBSENEINTOPF*

mit Kartoffeln, Sellerie, Karotten und Lauch.



3000 g

1 × 3000 g



35600028

KRÄFTIGER LINSENEINTOPF

mit Rauchfleisch, Kartoffeln und frischem Gemüse.



3000 g

1 × 3000 g



35600115

VEGANER LINSENEINTOPF*

mit Karotten, Sellerie, Kartoffeln und Lauch.



3000 g

1 × 3000 g



35600164

PICHELSTEINER GEMÜSEEINTOPF*

mit Rindfleisch, Lauch, Pastinaken, Wirsing, Kartoffeln, Karotten und einem Hauch Kümmel.



3000 g

1 × 3000 g



35600163

EINTOPF**„QUER DURCH DEN GEMÜSEGARTEN“***

mit Kartoffeln, Karotten, Kohlrabi, Steckrüben, Blumenkohl und Zucchini.



3000 g

1 × 3000 g

Eintöpfe

Neu!



35600183



35600126



35600127



35600159



35600161

Artikel

Zubereitung

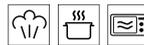
Einwaage

VE

35600183

VEGANER BAUERNTOPF

Fleischalternative auf Soja- und Erbsenproteinbasis,
mit Kartoffeln, Paprika und Karotten.



3000 g

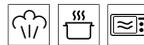
1 × 3000 g



35600126

PIKANTER „VEGGIE“-EINTOPF

mit Linsen, Sojabohnen, geräuchertem Tofu und Gemüse.



3000 g

1 × 3000 g



35600127

**GEMÜSEEINTOPF NACH
AFRIKANISCHER ART***

mit Weißkohl und gemischten Bohnen,
pikant abgeschmeckt.



3000 g

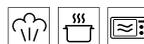
1 × 3000 g



35600159

GEMÜSEEINTOPF

mit Hühnerfleisch, Kohlrabi, Karotten,
Zucchini und Blumenkohl.



3000 g

1 × 3000 g



35600161

GRAUPENEINTOPF*

mit Hähnchen, Karotten, Steckrüben,
Pastinaken und Blumenkohl.



3000 g

1 × 3000 g





35600160

Artikel



35600162

Zubereitung

Einwaage

VE

SPEZIELL FÜR DIE GESUNDHEITSGASTRONOMIE



35600119

GULASCHSUPPE*

mild im Geschmack, mit Rindfleisch, Kartoffeln und Paprika.



3000 g

1 × 3000 g



35600160

HÜHNERSUPPE*

mit Reismudeln, Steckrüben, Karotten und Zucchini.



3000 g

1 × 3000 g



35600162

MÖHRENEINTOPF*

mit Kartoffeln und Hühnchen.



3000 g

1 × 3000 g

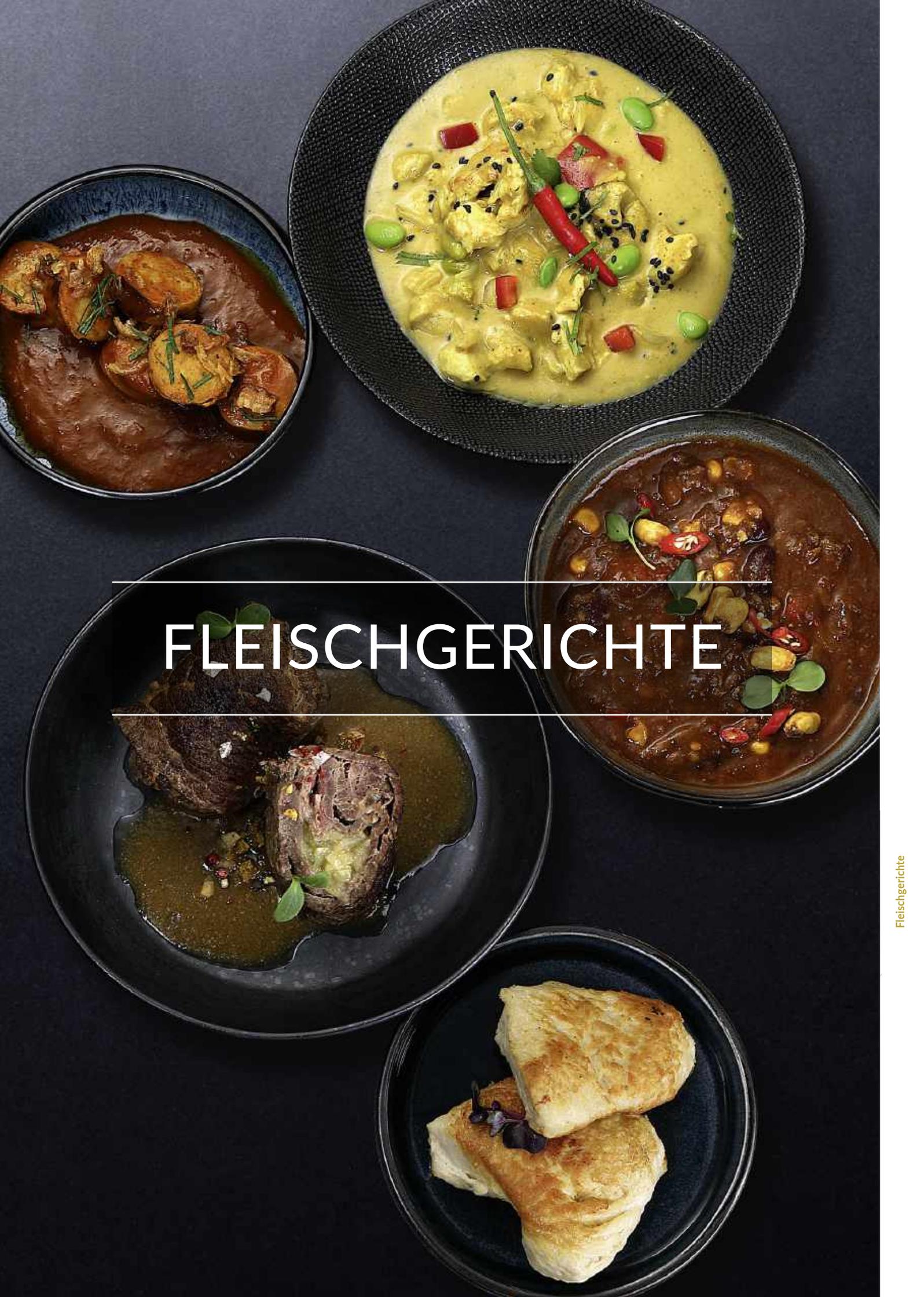


PÜRIERTE CREMESUPPEN

Unter der Kategorie Sonderkost finden Sie eine breite Auswahl an fein pürierten Cremesuppen. Diese sind alle gewürzreduziert und bilden somit die optimale Basis für Ihre individuelle Note.



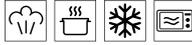
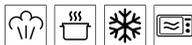
* Das Logo „DGE-ZERT-KONFORM“ kennzeichnet Komponenten, mit denen die Erstellung von Speiseplänen für eine gesundheitsfördernde Verpflegung nach den DGE-Qualitätsstandards erleichtert wird.



FLEISCHGERICHTE

	
31500068 Artikel	31500073/31500013 Zubereitung Einwaage/ Fleischeinwaage VE

KALB

	31500068 KALBSBÄCKCHEN IN EIGENER JUS* <i>am Stück gegart, mit Röstgemüse und frischen Kräutern.</i>		20 × 270 g vorgegart 4 × 40 g	1 × 5400 g
	31500073 KALBSRAHMGESCHNETZELTES <i>aus der Nuss, in der Pfanne gebraten, in Champignonrahmsauce.</i>		20 × 250 g vorgegart 70 g	1 × 5000 g
	31500013 KALBSRAHMGESCHNETZELTES <i>aus der Nuss, in der Pfanne gebraten, in Champignonrahmsauce.</i>		3000 g vorgegart 800 g	1 × 3000 g
	31500025 KALBSRAHMGULASCH* <i>aus der Nuss, in Rahmsauce.</i>		3000 g vorgegart 1100 g	1 × 3000 g

Kalb



31500045

Neu!



31500081



31500082

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

31500045

KLEINE KALBSROULADEN

gefüllt mit Steinpilzen und Pesto,
in leichtem Pfefferrahm.



3000 g

1 × 3000 g

vorgegart 24 × 64 g

31500082

KALBSBRATEN IN EIGENER JUS

in klassisch gekochter Sauce,
in Scheiben geschnitten.



20 × 250 g

1 × 5000 g

vorgegart 3 × 40 g



31500081

SEMERROLLE VOM KALB

am Stück, gewürzt,
im eigenen Fond gegart.



2 × 1150 g

1 × 2300 g

roh ca. 2300 g
(2 Stück)



Neu!



KRÄFTIG IM GESCHMACK - INDIVIDUELL IM GEWICHT

Die Semerrolle vom Kalb ist ein Wiegeartikel. Das heißt, wir wiegen den Artikel nach Produktionsabschluss frisch aus. Bei der (Fleisch-) Einwaage wird daher ein Richtwert angegeben. Die grammgenaue Abrechnung nach Gewicht kann davon leicht abweichen.



37300008



31000106/31000116

Neu!



37100037/37100036

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

RIND



37300008

CHILI CON CARNE*

mit Rindfleisch, Mais, Jalapeños und Kidneybohnen.

3000 g
vorgegart 780 g

1 × 3000 g



31000106

RINDERSUGO

mediterran, mit Tomaten und Fenchel.

20 × 250 g
vorgegart 20 × 125 g

1 × 5000 g



31000116

RINDERSUGO

mediterran, mit Tomaten und Fenchel.

3000 g
vorgegart 1500 g

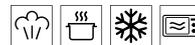
1 × 3000 g



37100037

BIO RINDERGULASCH NACH WIENER ART

abgeschmeckt mit Zwiebeln, Knoblauch und Majoran.

20 × 250 g
vorgegart 125 g

1 × 5000 g



37100036

BIO RINDERGULASCH NACH WIENER ART

abgeschmeckt mit Zwiebeln, Knoblauch und Majoran.

3000 g
vorgegart 1500 g

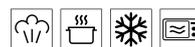
1 × 3000 g



31000088

RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART*

klassisch in Paprikasauce.

20 × 250 g
vorgegart 90 g

1 × 5000 g



31000002

RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART*

klassisch in Paprikasauce.

3000 g
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g



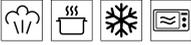
* Das Logo „DGE-ZERT-KONFORM“ kennzeichnet Komponenten, mit denen die Erstellung von Speiseplänen für eine gesundheitsfördernde Verpflegung nach den DGE-Qualitätsstandards erleichtert wird.

Rind



31000104/31000006

31000130

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
31000030 RINDERGULASCH* in typischer Sauce.		3000 g vorgegart 1100 g	1 × 3000 g 
31000018 BRAUMEISTERGULASCH* mit Silberzwiebeln und Champignons, in feiner Rahmsauce.		3000 g vorgegart 1100 g	1 × 3000 g 
31000104 BŒUF „STROGANOFF“ aus dem Roastbeef, mit Champignons, Zwiebeln und Gurken, in Rahmsauce.		20 × 250 g vorgegart 20 × 70 g	1 × 5000 g 
31000006 BŒUF „STROGANOFF“ mit Champignons, Zwiebeln und Gurken, in Rahmsauce.		3000 g vorgegart 800 g	1 × 3000 g 
31000130 RINDERCURRY INDIAN SPICE mit Zwiebeln, Äpfeln und Kokosmilch, in Tomaten-Curry-Sauce.		20 × 250 g vorgegart 110 g	1 × 5000 g 
31000031 RINDERGESCHNETZELTES in der Pfanne gebraten, in Rahmsauce.		3000 g vorgegart 1200 g	1 × 3000 g 

Neu!



31000129

Artikel



31000041

Zubereitung



31000090

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE



31000129

SEMERROLLE VOM RIND

am Stück, gewürzt,
im eigenen Fond gegart.



1500 g
roh ca. 1500 g
(1 Stück)

1 × 1500 g



31000041

ZARTER RINDERBRATEN

in Senfsauce,
in Scheiben geschnitten.



3000 g
vorgegart 36 × 40 g

1 × 3000 g



31000090

GESCHMORTER ZWIEBELROSTBRATEN

Rinderbraten in herzhafter Rotwein-Zwiebel-Jus,
in Scheiben geschnitten.



20 × 250 g
vorgegart 2 × 60 g

1 × 5000 g



KRÄFTIG IM GESCHMACK - INDIVIDUELL IM GEWICHT

Die Semerrolle vom Rind ist ein Wiegeartikel. Das heißt, wir wiegen den Artikel nach Produktionsabschluss frisch aus. Bei der (Fleisch-) Einwaage wird daher ein Richtwert angegeben. Die grammgenaue Abrechnung nach Gewicht kann davon leicht abweichen.

Rind



31000089/31000091



31000087/31000012

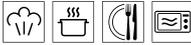
Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
31000089 ZARTES RINDFLEISCH mit Perlzwiebeln, Äpfeln und Karotten, in Meerrettichsauce, in Scheiben geschnitten.		20 × 250 g vorgegart 3 × 40 g	1 × 5000 g
31000091 ZARTES RINDFLEISCH mit Perlzwiebeln, Äpfeln und Karotten, in Meerrettichsauce, in Scheiben geschnitten.		3500 g vorgegart 36 × 40 g	
31000087 RHEINISCHER SAUERBRATEN mit Mandeln und Rosinen, in typischer Sauce, in Scheiben geschnitten.		20 × 250 g vorgegart 3 × 40 g	
31000012 RHEINISCHER SAUERBRATEN mit Mandeln und Rosinen, in typischer Sauce, in Scheiben geschnitten.		3000 g vorgegart 36 × 40 g	
31000080 RHEINISCHER SAUERBRATEN im Fond gegart, in Scheiben geschnitten.		3100 g vorgegart 36 × 40 g	



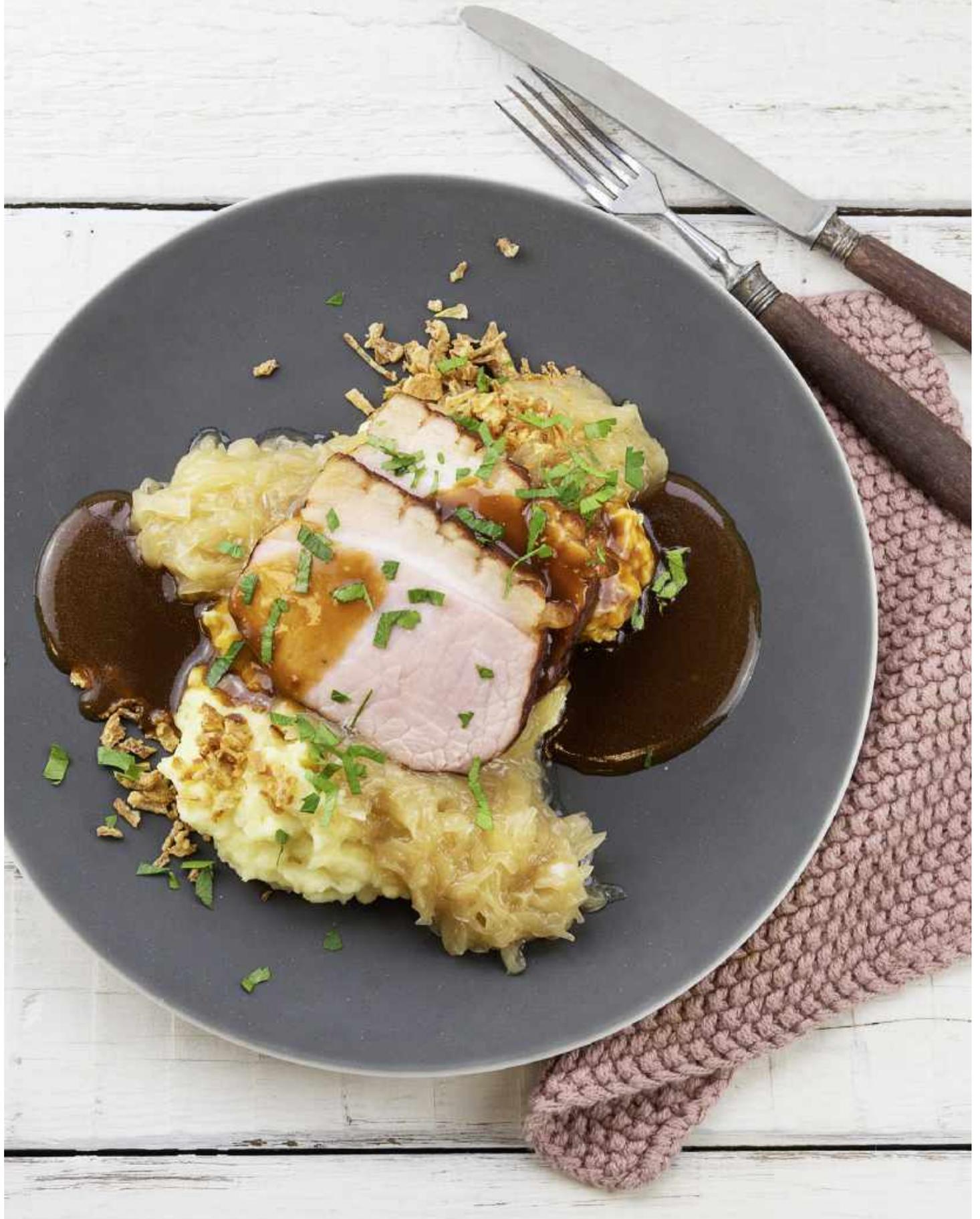
31000086/31000014/31000015



31000043

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
 31000086 GESCHMORTE RINDERROULADE klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf, in herzhafter Sauce.		20 × 250 g vorgegart 180 g	1 × 5000 g
 31000014 GESCHMORTE RINDERROULADE klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf, in herzhafter Sauce.		3000 g vorgegart 24 × 90 g	1 × 3000 g
 31000015 GESCHMORTE RINDERROULADE klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf, in herzhafter Sauce.		3000 g vorgegart 12 × 180 g	1 × 3000 g
 31000117 GESCHMORTE RINDERROULADE klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf, im Fond gegart.		1700 g vorgegart 12 × 130 g	1 × 1700 g
 31000043 GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN mit Wurzelgemüse, in Portweinsauce.		3000 g vorgegart 36 × 40 g	1 × 3000 g

Kleiner Appetitanreger





31100114

Artikel



31100062

Zubereitung



31100083

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

SCHWEIN



31100004

**KESSELGULASCH
NACH BUDAPESTER ART***

mit Paprikastreifen und Zwiebeln,
in kräftiger Sauce geschmort.

3000 g
vorgegart 1300 g

1 × 3000 g



31100114

SCHWEINEGULASCH*

mit Pilzen.

3000 g
vorgegart 800 g

1 × 3000 g



31100062

SZEGEDINER GULASCH

aus der Schweinehüfte, mit Sauerkraut,
Zwiebeln und einem Hauch Knoblauch.

3000 g
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g



31100063

**SCHWEINEGULASCH
NACH UNGARISCHER ART***

aus der Schweinehüfte, mit Paprikawürfeln.

3000 g
vorgegart 1200 g

1 × 3000 g



31100083

**SCHWEINEGESCHNETZELTES
IN PFIRSICH-PFEFFER-SAUCE**

mit Pfirsichspalten und Paprikastücken.

3000 g
vorgegart 900 g

1 × 3000 g

Schwein

Neu!



31100141/31100040



31100056



31100105

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
31100141 ROTES CURRY VOM SCHWEINEFILET mit Mango und Shiitakes.		20 × 250 g vorgegart 90 g	1 × 5000 g
31100040 ROTES CURRY VOM SCHWEINEFILET mit Mango und Shiitakes.		3000 g vorgegart 800 g	
31100016 RAHMGESCHNETZELTES VOM SCHWEINERÜCKEN mit frischen Champignons, in Rahmsauce.		3000 g vorgegart 800 g	
31100028 SCHWEINEGESCHNETZELTES* in der Pfanne gebraten, in Rahmsauce.		3000 g vorgegart 1000 g	
31100056 SCHWEINEGYROSPFANNE mit Weißkohl und Zwiebeln, pikant gewürzt.		3000 g vorgegart 1800 g	
31100105 SCHASCHLIK NACH BUDAPESTER ART Spieß aus Hackfleischbällchen vom Schwein, mit Paprika und Bauchspeck, in Paprikasauce, ca. 20 cm.		3200 g vorgegart 12 × 150 g	



31100082



31100135

Neu!



31100140/31100002



31100109

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

31100082

CALIFORNIA MEATBALLS

Hackbällchen von Schwein und Rind,
in Tomaten-Maracuja-Sauce, mild gewürzt.



3000 g
vorgegart 36 × 25 g

1 × 3000 g

31100135

KÖTTBULLAR IN RAHMSAUCE

klassisch gekocht nach schwedischer Art,
abgerundet mit Preiselbeeren.



3000 g
vorgegart 80 × 15 g

1 × 3000 g

Neu!

31100140

KÖNIGSBERGER KLOPSE

in Kapernsauce.



20 × 250 g
vorgegart 2 × 55 g

1 × 5000 g

31100002

KÖNIGSBERGER KLOPSE

in Kapernsauce.



3000 g
vorgegart 24 × 55 g

1 × 3000 g



31100097

KÖNIGSBERGER KLOPSE

ohne Sauce.



3000 g
vorgegart 55 × 55 g

1 × 3000 g



31100109

CURRYWURST VOM SCHWEIN

in fruchtig-pikanter Sauce, mit Cola und Apfelmus.



20 × 220 g
vorgegart 120 g

1 × 4400 g

Schwein



31100008



31100139

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
31100008 JUNGSCHWEINRÖLLCHEN gefüllt mit pikanter Farce und Gemüse, in Dreierlei-Senf-Sauce.		3000 g vorgegart 24 × 80 g	1 × 3000 g
31100139 GESCHMORTE KOHLROULADE gefüllt mit Schweinehackfleisch, in Speck-Zwiebel-Sauce.		3000 g gegart 8 × 200 g (inklusive 80 g Fleischfüllung)	1 × 3000 g
31100134 GESCHMORTE KOHLROULADE gefüllt mit Schweinehackfleisch, Speck und Zwiebeln.		3000 g gegart 14 × 200 g (inklusive 80 g Fleischfüllung)	1 × 3000 g



UNSERE FLEISCHEINWAAGE

Bitte beachten Sie, dass sich die Fleischeinwaage bei unseren Fleischgerichten auf den vorgegarten Zustand bezieht. Somit kann sich je nach Sorte ein leichter Gewichtsverlust beim anschließenden Garprozess ergeben.



31100101



31100100/31100017



31100116

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE



31100101

SCHWEINEBÄCKCHEN

mit Röstgemüse,
in eigener Jus geschmort.



20 × 290 g
vorgegart 4 × 40 g

1 × 5800 g



31100116

SAFTIGER SCHWEINEBRATEN

in typischer Sauce mit leichter Kümmelnote,
in Scheiben geschnitten.



3000 g
vorgegart 36 × 40 g

1 × 3000 g



31100100

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET

in der Pfanne gebraten,
in Champignonrahmsauce.



20 × 250 g
vorgegart 3 × 40 g

1 × 5000 g



31100017

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET

in der Pfanne gebraten,
in Champignonrahmsauce.



3000 g
vorgegart 36 × 40 g

1 × 3000 g



31100061

KASSLER LACHS

im Fond gegart.



4000 g
vorgegart 36 × 90 g

1 × 4000 g

Schwein



35400004

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE	
31100118 SCHWEINERÜCKENSTEAK gebraten.		30 × 120 g	1 × 3600 g	
31100051 SCHWEINEFILET gebraten.		50 × 40 g	1 × 2000 g	
31100027 BRATWURST aus dem Schwein, gebraten.		10 × 100 g	1 × 1000 g	
35400004 ORIGINAL NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTCHEN GGA goldgelb gebräunt, Stück ca. 20 g.		2000 g	1 × 2000 g	
31100050 LEBERKÄSE gebraten.		30 × ca. 100 g	1 × 3000 g	



UNSERE PREISE IMMER IM BLICK

Die aktuellen Preise aller Produkte finden Sie jederzeit in unserem Webshop. Gerne können Sie sich für Preisauskünfte oder weitere Fragen auch an Ihren persönlichen Ansprechpartner wenden.



31900041

Neu!



31900103/31900062



31900063

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

GEFLÜGEL



31900056

HÄHNCHENBRUST „ROASTED BACON“

mit geröstetem Bacon,
in Tomaten-Paprika-Sauce.



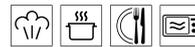
3000 g
vorgegart 12 × 100 g

1 × 3000 g

31900040

HÄHNCHENBRUST IN KOKOSSAUCE

ganze Brust gedrittelt, verfeinert mit Zitronengras
und Kaffirlimettenblättern.



3000 g
vorgegart 36 × 40 g

1 × 3000 g



31900041

HÄHNCHENGESCHNETZELTES „TOBAGO STYLE“*

exotisch-fruchtig-würzig, mit Mango, Paprika,
Äpfeln und Lauch.



3000 g
vorgegart 800 g

1 × 3000 g



31900063

HÄHNCHENGESCHNETZELTES „ASIA STYLE“*

mit Sesam, Mango, Shiitakes, Kokosmilch,
Sojabohnen und Mungobohnen.



20 × 250 g
vorgegart 80 g

1 × 5000 g

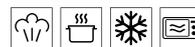
Neu!



31900103

INDIAN BUTTER CHICKEN

mit Joghurt und orientalischen Gewürzen.



20 × 250 g
vorgegart 100 g

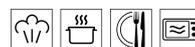
1 × 5000 g



31900062

INDIAN BUTTER CHICKEN

mit Joghurt und orientalischen Gewürzen.



3000 g
vorgegart 1300 g

1 × 3000 g



* Das Logo „DGE-ZERT-KONFORM“ kennzeichnet Komponenten, mit denen die Erstellung von Speiseplänen für eine gesundheitsfördernde Verpflegung nach den DGE-Qualitätsstandards erleichtert wird.

Geflügel



31900086



31900043



31900061/31900006

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
31900086 FRIKASSEE VOM HÜHNCHEN* mit weißem Spargel, Champignons, Karotten und Erbsen.		3000 g vorgegart 1050 g	1 × 3000 g
31900085 FRIKASSEE VOM HÜHNCHEN* mit weißem Spargel und Karotten.		3000 g vorgegart 1050 g	1 × 3000 g
31900061 HÜHNCHENBRUSTGESCHNETZELTES* mit Äpfeln und Ananas, in Currysauce.		20 × 250 g vorgegart 90 g	1 × 5000 g
31900006 HÜHNCHENBRUSTGESCHNETZELTES* mit Äpfeln und Ananas, in Currysauce.		3000 g vorgegart 1100 g	1 × 3000 g
31900068 HÄHNCHENGESCHNETZELTES in Champignonrahmsauce.		3000 g vorgegart 800 g	1 × 3000 g
31900043 HÄHNCHENBRUSTGESCHNETZELTES IN KÄSESAUCE mit Schwarzwurzeln und Zucchini.		3000 g vorgegart 1000 g	1 × 3000 g
31900042 HÜHNCHENBRUSTGESCHNETZELTES IN PFIRSICHSAUCE* mit Pfirsichspalten.		3000 g vorgegart 800 g	1 × 3000 g



32000041

Artikel



32000028

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE



32000041

PUTENRAGOUT IN PAPIKASAUCE*

Würfel von der Putenbrust,
mit aromatischem Grillgemüse,
in würziger Paprikasauce.

3000 g
vorgegart 800 g

1 × 3000 g



32000046

PUTENBRUSTGESCHNETZELTES*

mit Champignons,
in Rahmsauce.

3000 g
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g



32000002

PUTENBRUSTGESCHNETZELTES*

mit Zucchini und Paprika,
in Tomatensauce.

3000 g
vorgegart 900 g

1 × 3000 g



32000043

PUTENBRUSTGESCHNETZELTES*

mit Karotten, Zucchini, Kohlrabi und
einer feinen Currynote,
in Curry-Gemüse-Sauce.

3000 g
vorgegart 800 g

1 × 3000 g



32000028

**PUTENGESCHNETZELTES NACH
ASIATISCHER ART***

aus der Putenbrust, mit süßsaurem Wokgemüse aus
Paprika, Karotten, Zucchini und Maiskölbchen.

3000 g
vorgegart 800 g

1 × 3000 g

Geflügel



31900004

32000060/32000007

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
32000023 PUTENRAHMGULASCH* aus der Putenbrust, mit Champignons.		3000 g vorgegart 1200 g	1 × 3000 g  
32000044 PUTENRAHMGULASCH aus der Putenbrust, mit Karotten und Zucchini.		3000 g vorgegart 1000 g	1 × 3000 g  
32000024 PUTENGYROSPFANNE aus der Putenoberkeule, mit Weißkohl und Zwiebeln.		3000 g vorgegart 1800 g	1 × 3000 g  
31900004 COQ AU VIN ROUGE kleine Hühnchenkeulen, mit Speckwürfeln, Silberzwiebeln und Champignonköpfen, in Rotweinsauce geschmort.		3000 g vorgegart 1760 g	1 × 3000 g  
32000060 PUTENRÖLLCHEN gefüllt mit Bacon, Salbei und Mozzarella, in mediterraner Tomatensauce geschmort.		20 × 250 g vorgegart 2 × 80 g	1 × 5000 g  
32000007 PUTENRÖLLCHEN gefüllt mit Bacon, Salbei und Mozzarella, in mediterraner Tomatensauce geschmort.		3000 g vorgegart 24 × 60 g	1 × 3000 g 



32000059/32000018



37400003

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
32000059 PUTENMEDAILLONS in der Pfanne gebraten, in fruchtiger Aprikosen-Chili-Sauce.		20 × 250 g vorgegart 3 × 40 g	1 × 5000 g
32000018 PUTENMEDAILLONS in der Pfanne gebraten, in fruchtiger Aprikosen-Chili-Sauce.		3000 g vorgegart 36 × 40 g	1 × 3000 g
32000058 PUTENMEDAILLONS „TOMATE-BASILIKUM“ in der Pfanne gebraten, in Tomaten-Basilikum-Sauce.		20 × 250 g vorgegart 3 × 40 g	1 × 5000 g
32000009 PUTENMEDAILLONS „TOMATE-BASILIKUM“ in der Pfanne gebraten, in Tomaten-Basilikum-Sauce.		3000 g vorgegart 36 × 40 g	1 × 3000 g
32000021 PUTENMEDAILLONS in der Pfanne gebraten.		25 × 100 g gebraten 25 × 100 g	1 × 2500 g
37400003 HÄHNCHENBRUSTGESCHNETZELTES gewürzt und gebraten.		2000 g gebraten 2000 g	1 × 2000 g
31900097 HÜHNCHENBRUST gebraten.		20 × 100 g gebraten 20 × 100 g	1 × 2000 g

Lamm

Neu!

31700036

31700035/31700006

31700037/31700002

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

L A M M

31700036

LAMMRAGOUT „ARABIAN STYLE“

mit Kichererbsen, schwarzen Bohnen,
Paprika und Süßkartoffeln,
in Knoblauch-Feigen-Sauce.



20 × 250 g
vorgegart 20 × 100 g

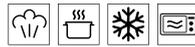
1 × 5000 g



31700035

LAMMCURRY NACH INDISCHER ART

mit Apfelwürfeln, pikant gewürzt, mit Erdnuss und Curry.



20 × 250 g
vorgegart 90 g

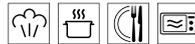
1 × 5000 g



31700006

LAMMCURRY NACH INDISCHER ART

mit Apfelwürfeln, pikant gewürzt, mit Erdnuss und Curry.



3000 g
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g

31700037

**LAMMRAGOUT NACH
PROVENZALISCHER ART**

mit Oliven, Rosmarin und einem Hauch Knoblauch,
in Tomatensauce.



20 × 250 g
vorgegart 100 g

1 × 5000 g



31700002

**LAMMRAGOUT NACH
PROVENZALISCHER ART**

mit Oliven, Rosmarin und einem Hauch Knoblauch,
in Tomatensauce.



3000 g
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g





31100045

Artikel



31500077

Zubereitung

Einwaage

VE

FRIKADELLEN, SCHNITZEL & BACKHENDL



31100044

MINI-FRIKADELLE

vom Schwein und Rind,
in der Pfanne gebraten.



100 × ca. 30 g

1 × 3000 g



31100045

FRIKADELLE

vom Schwein und Rind,
in der Pfanne gebraten.



25 × ca. 120 g

1 × 3000 g



31500077

KALBSFRIKADELLE

in der Pfanne gebraten.



50 × 100 g

1 × 5000 g



AUS LIEBE ZUM DETAIL

In unserer Frische-Manufaktur wird großer Wert auf Handarbeit gelegt.
Mit viel Liebe zum Detail verarbeiten unsere Mitarbeiter frische
Rohwaren zu kreativen Köstlichkeiten. Überzeugen Sie sich selbst!

Frikadellen, Schnitzel & Backhendl



31000120



32000074



31100126

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE	
31000120 RINDERFRIKADELLE* in der Pfanne gebraten.		50 × 100 g	1 × 5000 g	
32000074 PUTENFRIKADELLE in der Pfanne gebraten.		50 × 100 g	1 × 5000 g	
31100126 WIRTSCHAUS-FRIKADELLE XL vom Rind und Schwein, mit Brezeln, getrockneten Äpfeln, Gouda und Röstzwiebeln abgerundet.		25 × 200 g	1 × 5000 g	
31000124 BIFTEKI aus Rindfleisch, in der Pfanne gebraten.		50 × 50 g	1 × 2500 g	



31100120



31100136/31100096



32000063



31900098/31900099

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



31100120

WIRTSCHAUS-SCHNITZEL

aus dem Schweinerücken, roh, paniert mit einer Mischung aus Laugenbrot, Senf und Zwiebeln.



20 × 180–200 g

1 × 3800 g



31100136

SCHWEINESCHNITZEL

aus dem Rücken, paniert, gebraten.



40 × 70–90 g

1 × 3200 g



31100096

SCHWEINESCHNITZEL

aus dem Rücken, paniert, gebraten.



20 × 170–190 g

1 × 3600 g



32000063

WIRTSCHAUS-SCHNITZEL

aus der Putenbrust, roh, paniert mit einer Mischung aus Laugenbrot, Senf und Zwiebeln.



30 × 90–110 g

1 × 3000 g



32000075

PUTENSCHNITZEL

aus der Brust, paniert, gebraten.



40 × 80–100 g

1 × 3600 g



31900098

BACKHENDL WIENER ART

aus kleinen Hähnchenkeulen, ohne Knochen, paniert, gebraten.



2700 g

1 × 2700 g



31900099

BACKHENDL WIENER ART

aus großen Hähnchenkeulen, ohne Knochen, paniert, gebraten.



3500 g

1 × 3500 g



31000081

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

SPEZIELL FÜR DIE GESUNDHEITSGASTRONOMIE

31500047

KALBSROULADE

gefüllt mit Spinat,
im Fond gegart.



1500 g
vorgegart 12 × 120 g

1 × 1500 g



31500064

KALBSBRATEN*

im Fond gegart,
in Scheiben geschnitten.



3100 g
vorgegart 36 × 40 g

1 × 3100 g



31000079

RINDERBRATEN

im Fond gegart,
in Scheiben geschnitten.



3100 g
vorgegart 36 × 40 g

1 × 3100 g



31000081

ZARTER TAFELSPITZ VOM RIND

im Fond gegart,
in Scheiben geschnitten.



3100 g
vorgegart 36 × 40 g

1 × 3100 g



31000060

GEFÜLLTE RINDERROULADE

mit Gemüse,
im Fond gegart.



1500 g
vorgegart 12 × 120 g

1 × 1500 g





32000026

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
<p> 34200001 WURSTGULASCH nach ostdeutscher Art, mit Jagdwurst, in Tomaten-Sahne-Sauce.</p>		3000 g vorgegart 1100 g	1 × 3000 g
<p>   31100093 SCHWEINERÜCKENBRATEN im Fond gegart.</p>		3100 g vorgegart 36 × 40 g	1 × 3100 g
<p> 32000026 GEFÜLLTE PUTENRÖLLCHEN mit Spinat, im Fond geschmort, ohne Sauce.</p>		1500 g vorgegart 12 × 115 g	1 × 1500 g
<p>   32000051 PUTENBRUSTBRATEN* im Fond gegart, ohne Sauce.</p>		3100 g vorgegart 36 × 45 g	1 × 3100 g



VEGETARISCHE &
VEGANE
SPEZIALITÄTEN



35900078

Neu!



35100042

35900027

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

VEGETARISCHE & VEGANE KOMPONENTEN



35900078

GEFÜLLTE ZUCCHINI MIT COUSCOUS

mit Zucchini, Paprika, Auberginen,
Champignons und Kichererbsen.



50 × 75 g

1 × 3750 g



35900027

SPINATSTRUDEL

mit Pinienkernen und Hirtenkäse.



24 × 160 g

1 × 3840 g



35100042

KARTOFFELSTRUDEL

gefüllt mit Kartoffelstücken und -püree
verfeinert, mit Schmand,
im Blätterteigmantel.



2 × (10 × 350 g)

1 × 7000 g



WEITERE VEGETARISCHE UND VEGANE PRODUKTE

In dieser Rubrik finden Sie ausschließlich vegetarische und vegane Spezialitäten, aber aufgepasst: Die Icons weisen Sie auch in den anderen Warengruppen auf Produkte für Ihre vegetarischen und veganen Gäste.

Vegetarische & vegane Komponenten



35900041



35900042



35900052



35900060

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

35900041

MAIS-CHILI-TALER

Polenta mit Maiskörnern und Chili, gebraten,
ø ca. 8-10 cm.



2 × (20 × 100 g)

1 × 4000 g



35900042

COUSCOUS-BRATLING

mit Paprika, Aubergine und Zucchini, gebraten,
ø ca. 8-10 cm.



2 × (20 × 100 g)

1 × 4000 g



35900052

GEMÜSEBURGER-BRATLING

mit Kidneybohnen, Kichererbsen, Karotten,
Polenta und Leinsamen,
ø ca. 8-10 cm.



2 × (20 × 100 g)

1 × 4000 g



35900060

GEMÜSE-MAIS-FRITTATA

mit Süßkartoffeln, Paprika und Kokos,
ø ca. 10 cm.



2 × (14 × 200 g)

1 × 5600 g





35700049



35900082



35700055



32700107

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



35700049

KARTOFFEL-BROKKOLI-AUFLAUF

Kartoffelscheiben und Brokkoliröschen,
mit Käse überbacken,
ø ca. 11 cm.



20 × 250 g

1 × 5000 g



35900082

GEMÜSE-TORTILLA NACH SPANISCHER ART

mit Spinat, Paprika und Lauch,
abgeschmeckt mit Chilipulver und Cayennepeffer,
ø ca. 10 cm.



20 × 250 g

1 × 5000 g



35700055

GEMÜSE-FRITTATA NACH THAILÄNDISCHER ART

mit asiatischem Gemüse und Süßkartoffeln,
ø ca. 10 cm.



20 × 250 g

1 × 5000 g



32700107

KÄSESPÄTZLE

verfeinert mit Gouda und Sahne,
ø ca. 10 cm.



20 × 250 g

1 × 5000 g



VERBESSERTE REZEPTUR

Unsere Entwicklungsküche arbeitet kontinuierlich daran, die Rezeptur unserer Produkte zu verbessern. Die gekennzeichneten Produkte wurden hinsichtlich Qualität der verwendeten Zutaten, Geschmack, Optik oder Grammatur optimiert. Gleichgeblieben ist die große Sorgfalt und die Liebe zum Detail, mit der wir in unserer Frische-Manufaktur produzieren.

Kleiner Appetitanreger

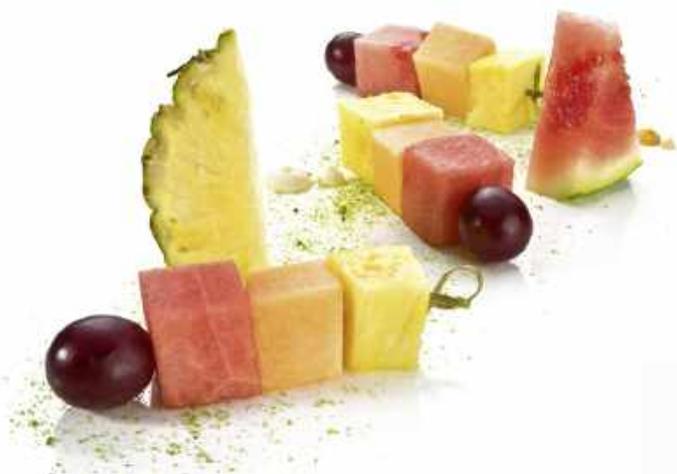


Vegane Produkte



Bunt, abwechslungsreich und köstlich ist sie – die vegane Küche.

Entdecken Sie hier unser gesamtes veganes Sortiment auf einen Blick und lassen Sie sich inspirieren!



Obst & Müsli

Obstspieß*	28
Obstsalat „Harmonie“*	28
Obstsalat „Sweet Melody“	29
Obstsalat „Sunny Bites“	29
Melonenmix	29
Ananas geviertelt*	30
Wassermelone gesechelt*	30
Cantaloupmelone geviertelt*	30
Orangenscheiben	31
Grapefruitscheiben	31
Ananaswürfel	31

Vorspeisen & Fingerfood

Curryterrine	34
Gemüseschnitte	35
Buchweizen-Kichererbsen-Praline	38
Pikante Harissa-Sesam-Creme	43
Vegane Erbsencreme	43
Rote-Bete-Hummus mit Taboulé	43



Dressings & Dips

Balsamico-Dressing hell	46
Balsamico-Dressing	46
Himbeer-Chili-Limetten-Dressing	46
Italian-Dressing*	47
Tomatenkompott	48



Vegane Produkte

Suppen & Eintöpfe

Tomatensuppe „Rustikal“*	54
Karotten-Ingwer-Suppe	54
Curry-Zitronengras-Suppe	54
Veganer Kartoffeleintopf*	56
Veganer Erbseneintopf*	58
Veganer Linseneintopf*	58
Eintopf „Quer durch den Gemüsegarten“*	58
Veganer Bauerntopf	59
Pikanter „Veggie“-Eintopf	59
Gemüseeintopf nach afrikanischer Art*	59



Saucen & Pestos

Paprikasauce nach ungarischer Art	102
Currywurstsauce	102
Curry-Kokos-Sauce	104
Tomatensauce*	105
BIO Tomatensauce	105
Pastasauce „Toskana“*	105
Pastasauce „Gemüsebolognaise“*	106
Pastasauce „Veggienara“*	106

Vegetarische & vegane Spezialitäten

Gemüseburger-Bratling	89
Gemüse-Mais-Frittata	89
Süßkartoffel-Tikka-Masala*	96
Linsen-Gemüse-Bolognaise*	96
Vegane Paella*	96
Gemüsepfanne nach provenzalischer Art*	96
Couscous mit Gemüse*	96
Veganes Auberginencurry	98
Grünes Curry*	98
Gemüse-Kartoffel-Gulasch*	98
Chili Vegetable*	98



* Das Logo „DGE-ZERT-KONFORM“ kennzeichnet Komponenten, mit denen die Erstellung von Speiseplänen für eine gesundheitsfördernde Verpflegung nach den DGE-Qualitätsstandards erleichtert wird.



Pasta & Teigwaren

Tortellini „Verdura“*	110
Spaghetti*	111
BIO Spaghetti*	111
Wellennudeln*	112
Farfalle bianco*	112
Farfalle tricolore*	112
Makkaroni kurz*	112
Hörnchennudeln*	113
BIO Penne*	113
BIO Fusilli*	113
Spirelli*	113
Vollkornspirelli*	113
Vegane Lasagne	116



Kartoffeln, Knödel, Reis & Co.

Kartoffeln*	118
BIO Kartoffeln*	118
Folienkartoffeln*	118
Würzkartoffeln*	118
Schupfnudeln	119
Langkornreis	123
Langkorn-Wildreis-Mischung*	123
Basmatireis*	123
BIO Vollkornreis*	123
Quinoa-Langkornreis*	123
Gemüsereis*	124
Tomatenreis*	124
Bunte Getreidemischung	124
Rote-Bete-Couscous	124



Vegane Produkte

Gemüse

Möhrenbündchen*	126
Bayrisch Kraut*	127
Zucchini-Tomaten-Gemüse*	130
Ratatouillegemüse*	130
BIO Erbsen-Möhren-Gemüse natur*	131
Prinzessbohnen*	132
Vichy-Karotten*	132
BIO Möhrengemüse natur*	132
BIO Erbsen*	132
Blumenkohl natur*	132
Brokkoli natur*	132
Kaisergemüse natur*	133
Marktgemüse*	133
Buntes Gartengemüse*	133
Leipziger Allerlei*	133
Gemüsemischung nach schwedischer Art*	134
Frühlingsgemüse*	134
Prinzessbohnen*	134
Karottengemüse	134
Blumenkohl*	135
Kohlrabigemüse*	134
Kaisergemüse*	134
Erbsen-Möhren-Gemüse	135
Buntes Karottengemüse	135
Steckrüben-Karotten-Gemüse	135
Gemüsemischung nach asiatischer Art	135
Grillgemüse nach mediterraner Art	136
Wurzelgemüse Rustiko	136
Schrebergartengemüse	136
Gemüse-Mélange	136



Pâtisserie

Sweet Chocolate feat. Cherry	141
Sweet Vanilla feat. Apricot	141
Vanillecreme mit Brombeerragout	143
Schokoladencreme mit Pfirsichragout	144
Kokosnuss-Crème-Brûlée	149
Mini-Muffin Heidelbeere	151
Bananen-Chia-Creme-Törtchen	162
Basilikumsorbet	163
Vegane Mousse au Chocolat	168
Grüne Grütze	169
Gelbe Grütze	169
Erdbeer-Rhabarber-Grütze	169
Rote Grütze	169
Rote Kirschgrütze	169



Menüschalen

Buchweizen-Gemüse-Pfanne	195
Kräftiger Kartoffeleintopf	198
Bunter Gemüse Eintopf*	198
Grillgemüse	200
Grünes Curry	201
Schmorgemüse nach mediterraner Art	201
Süßkartoffel-Tikka-Masala	201
Nudeln à la Napoli	201
Veganer Grießbrei	204



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

VEGETARISCHE & VEGANE KREATIONEN

	35900070 SÜßKARTOFFEL-TIKKA-MASALA* bunte Süßkartoffel-Gemüse-Mischung in würziger Tomaten-Kokos-Sauce.		3000 g	1 × 3000 g
	32900267 LINSEN-GEMÜSE-BOLOGNAISE* mit Karotten, Sellerie und Lauch.		3000 g	1 × 3000 g
	35900033 VEGANE PAELLA* Langkornreis mit Paprika, Zucchini, Auberginen und Zwiebeln, verfeinert mit Kurkuma.		2000 g	1 × 2000 g
	35900021 GEMÜSEPFANNE NACH PROVENZALISCHER ART* mit Zucchini, Auberginen, roter und gelber Paprika und einer leichten Knoblauchnote.		3000 g	1 × 3000 g
	32900296 COUSCOUS MIT GEMÜSE* mit Auberginen, Rosinen, Karotten, orientalisch abgeschmeckt.		2000 g	1 × 2000 g

Vegetarische & vegane Kreationen

Neu!



35600085



35900079



35900048



32700086

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
---------	-------------	----------	----

35900085 FRIKASSEE „CHICKEN-STYLE“ vegetarische Protein-Stripes auf Erbsenproteinbasis, mit Karotten, Spargel, Erbsen und Champignons.		3000 g	1 x 3000 g	
---	--	--------	------------	--

35900079 VEGETARISCHE BUDDHA BOWL „CHICKEN-STYLE“ bunte Reis-Getreide-Mischung, mit Süßkartoffeln und Zuckerschoten, vegetarischen Protein-Stripes auf Erbsenproteinbasis und leichter Kokos-Chili-Note.		12 x 300 g	1 x 3600 g	
--	--	------------	------------	--

35900048 VEGETARISCHE MAULTASCHEN mit Gartengemüse und Petersilienbutter.		2000 g	1 x 2000 g	
---	--	--------	------------	--

35700052 SPÄTZLE-GEMÜSE-PFANNE* mit Blumenkohl, Zucchini und Karotten, leicht gewürzt und geölt.		2000 g	1 x 2000 g	
---	--	--------	------------	--

32700085 KNÖPFLEPFANNE mit Romanesco, Haselnüssen und Mandeln, in gebräunter Butter.		12 x 300 g	1 x 3600 g	
---	--	------------	------------	--

32700086 SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI in Erdnusspesto, mit Zuckerschoten, Shiitakes und Paprikawürfeln.		12 x 300 g	1 x 3600 g	
---	--	------------	------------	--

* Das Logo „DGE-ZERT-KONFORM“ kennzeichnet Komponenten, mit denen die Erstellung von Speiseplänen für eine gesundheitsfördernde Verpflegung nach den DGE-Qualitätsstandards erleichtert wird.



32900166



35900039/35900045



35900036



32900207

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



32900166

SÜSSKARTOFFELPFANNE

Süßkartoffelwürfel mit Kokosmilch und Chilisauce, Mini-Maiskölbchen, Karotten und Erdnüssen.



3000 g

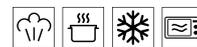
1 × 3000 g



35900039

VEGANES AUBERGINENCURRY

mit Tomaten, Kichererbsen und Rosinen, orientalisches abgeschmeckt.



20 × 250 g

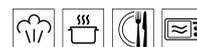
1 × 5000 g



35900045

VEGANES AUBERGINENCURRY

mit Tomaten, Kichererbsen und Rosinen, orientalisches abgeschmeckt.



3000 g

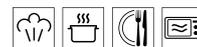
1 × 3000 g



35900036

GRÜNES CURRY*

würzig asiatische Currysauce, mit geräuchertem Tofu, Staudensellerie, Paprika, Sojabohnen und Koriander.



3000 g

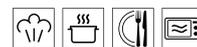
1 × 3000 g



35100024

KARTOFFELCURRY*

mit Sojabohnen, Mango, roter und gelber Paprika und kräftigem Jaipur-Curry.



3000 g

1 × 3000 g



32900207

GEMÜSE-KARTOFFEL-GULASCH*

mit Paprika, Pastinaken, Karotten, Lauch und Kürbis.



3000 g

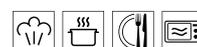
1 × 3000 g



37300009

CHILI VEGETABLE*

vegane Variante des Chili con Carne, mit Sonnenblumenkernen, Paprika, Kidney- und Sojabohnen.



3000 g

1 × 3000 g



* Das Logo „DGE-ZERT-KONFORM“ kennzeichnet Komponenten, mit denen die Erstellung von Speiseplänen für eine gesundheitsfördernde Verpflegung nach den DGE-Qualitätsstandards erleichtert wird.



SAUCEN & PESTOS



34300001



34300002



37100023

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

SAUCEN



34300001

BRAUNE BASISSAUCE*

aus Rindfleisch und Röstgemüse,
leichte Bindung.



3000 g

1 × 3000 g



34300002

WEISSE BASISSAUCE

Béchamelsauce, verfeinert mit Sahne.



3000 g

1 × 3000 g



37100023

BIO WEISSE BASISSAUCE*

mit sichtbaren Zwiebelstückchen.



3000 g

1 × 3000 g



LEICHTE VOLLKOST

Unsere mit „Leichte Vollkost“ gekennzeichneten Produkte eignen sich aufgrund der speziellen Zubereitung und guten Bekömmlichkeit besonders für die Gemeinschafts- und Gesundheitsgastronomie.



* Das Logo „DGE-ZERT-KONFORM“ kennzeichnet Komponenten, mit denen die Erstellung von Speiseplänen für eine gesundheitsfördernde Verpflegung nach den DGE-Qualitätsstandards erleichtert wird.

Saucen



3430055

Neu!



34300158



3430058

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
3430055 GEFLÜGELJUS* herzhaft abgeschmeckt, leichte Bindung.		3000 g	1 × 3000 g
34300126 KALBSJUS* klassisch gekochte Bratensauce, verfeinert mit Portwein.		3000 g	1 × 3000 g
34300057 SAUERBRATENSAUCE braune Sauce, verfeinert mit Lebkuchengewürz und Rübekraut, abgerundet mit Apfelessig.		3000 g	1 × 3000 g
34300058 RAHMSAUCE braune Sauce, verfeinert mit Sahne.		3000 g	1 × 3000 g
34300158 KRÄFTIGE BRATENSAUCE abgerundet mit Bacon, Zwiebeln und Tomaten.		2000 g	1 × 2000 g
34300132 ZWIEBELSAUCE* mit Zwiebeln, Rosmarin und Thymian, leichte Bindung.		3000 g	1 × 3000 g



34300005

Artikel



34300157

Zubereitung

Einwaage

VE



34300128

PFEFFERRAHMSAUCE

Sahnesauce mit ganzen grünen Pfefferkörnern,
leichte Bindung.



3000 g

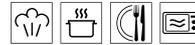
1 × 3000 g



34300005

PAPRIKASAUCE NACH UNGARISCHER ART

Tomatensauce mit Paprikastreifen, würzig abgeschmeckt.



3000 g

1 × 3000 g



34300006

CHAMPIGNONRAHMSAUCE

Béchamelsauce mit Champignonscheiben.



3000 g

1 × 3000 g



34300148

WALDPILZSAUCE

cremige Rahmsauce mit Champignons,
Shiitakes, Pfifferlingen und Stockschwämmchen,
abgerundet mit Thymian und Petersilie.



3000 g

1 × 3000 g



35900029

WALDPILZRAGOUT

mit Pfifferlingen, Champignons, Austernpilzen, Shiitakes,
Stockschwämmchen und Wurzelgemüsewürfeln.



3000 g

1 × 3000 g



34300157

CURRYWURSTSAUCE

fruchtig-pikant, verfeinert mit Mango.



3000 g

1 × 3000 g



Saucen



34300061



34300063

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
34300061 ZITRONENSAUCE Béchamelsauce, verfeinert mit Zitrone und Sahne.		3000 g	1 × 3000 g
34300109 SENFSAUCE mit Dijon-Senf und Honig abgeschmeckt.		3000 g	1 × 3000 g
34300062 MEERRETTICHSAUCE Béchamelsauce mit Meerrettich.		3000 g	1 × 3000 g
34300063 DILLSAUCE* helle Sahneseuce mit Dill und einem Hauch Meerrettich.		3000 g	1 × 3000 g
34300064 KAPERNSAUCE* Béchamelsauce mit Kapern.		3000 g	1 × 3000 g



34300065

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
34300141 KÄSERAHMSAUCE mit herzhaftem Gouda und Schmelzkäse, fein püriert.		3000 g	1 × 3000 g
34300065 GEMÜSERAHMSAUCE* Béchamelsauce mit Zucchini-, Sellerie- und Karottenwürfeln.		3000 g	1 × 3000 g
34300091 BASILIKUMRAHMSAUCE Rahmsauce mit frischem Basilikum und Spinat.		3000 g	1 × 3000 g
34300156 CURRY-KOKOS-SAUCE verfeinert mit Ananas und Äpfeln.		3000 g	1 × 3000 g

Pastasaucen



37100022



34300101

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

PASTASAUCE

34300016

TOMATENSAUCE*

fruchtig-mild,
mit Kräutern abgeschmeckt,
leichte Stückung.



3000 g

1 × 3000 g



37100022

BIO TOMATENSAUCE

fruchtig,
leichte Stückung.



3000 g

1 × 3000 g



34300096

PASTASAUCE „TOSKANA“*

fruchtige Tomatensauce, mit Kräutern
und Zwiebeln abgeschmeckt,
leichte Stückung.



3000 g

1 × 3000 g



34300101

TOMATEN-GORGONZOLA-SAUCE

mit geschrotetem schwarzem Pfeffer,
stückig.



3000 g

1 × 3000 g





34300137

Artikel



34300010

Zubereitung

Einwaage

VE

**34300137****PASTASAUCE „GEMÜSEBOLOGNAISE“***vegane Fleischalternative auf Sojaproteinbasis,
in Tomatensauce.

3000 g

1 × 3000 g

**34300098****PASTASAUCE „BOLOGNAISE“***

aus reinem Rindfleisch, mit Gemüsebrunoise und Tomaten.



200 g

48 × 200 g

**34300014****PASTASAUCE „BOLOGNAISE“***

aus reinem Rindfleisch, mit Gemüsebrunoise und Tomaten.



3000 g

1 × 3000 g

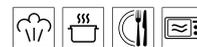
**34300089****PUTENBOLOGNAISE***

aus Putenfleisch, mit Karotten- und Selleriewürfeln.



3000 g

1 × 3000 g

**34300010****PASTASAUCE „CARBONARA“**Schinkenstückchen in Sahnesauce, fein abgeschmeckt
mit Schmelzkäse, Petersilie und Knoblauch.

3000 g

1 × 3000 g

**34300113****PASTASAUCE „VEGGIENARA“***vegane Alternative zum Klassiker „Carbonara“,
mit Räuchertofu.

3000 g

1 × 3000 g

Pastasaucen



34300103

Neu!



31300202



34300031

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

34300103

PASTASAUCE „FLORENTINE“

grüne Rahmsauce, mit fein gehacktem Blattspinat.



3000 g

1 × 3000 g



34300012

PASTASAUCE „GORGONZOLA“

Béchamelsauce, verfeinert mit Gorgonzola und Basilikumpesto.



3000 g

1 × 3000 g



34300031

PASTASAUCE „SALMONE“

gebratene Lachswürfel, in einer Sauce aus Fischfond und Sahne, abgerundet mit Noilly Prat.



3000 g

1 × 3000 g



31300202

GARNELEN IN KRUSTENTIERSAUCE

mit Zuckerschoten, Erbsen und Fenchel.



16 × 300 g

1 × 4800 g





34300124/34300033

Artikel



34300070

Zubereitung

Einwaage

VE

PESTOS

**34300124****BASILIKUMPESTO**

mit Olivenöl, frischem Basilikum,
Pinienkernen und Hartkäse.



30 × 120 g

1 × 3600 g

**34300033****BASILIKUMPESTO**

mit Olivenöl, frischem Basilikum,
Pinienkernen und Hartkäse.



1000 g

1 × 1000 g

**34300070****PESTO ROSSO**

mit Olivenöl, getrockneten Tomaten,
Pinienkernen und Hartkäse.



1000 g

1 × 1000 g



PASTA & TEIGWAREN



32700098

Artikel



32700023

Zubereitung

Einwaage

VE

GEFÜLLTE PASTA



32700098

TORTELLINI „VERDURA“*

grüne Teigtaschen mit Gemüsefüllung,
al dente gekocht.



2000 g

1 × 2000 g



32700002

TORTELLONI*

mit Ricotta und Spinat,
al dente gekocht.



2000 g

1 × 2000 g



32700023

RAVIOLI

mit Tomate und Mozzarella,
al dente gekocht.



2000 g

1 × 2000 g

Pasta



32700078/32700004

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
---------	-------------	----------	----

PASTA

32700078 SPAGHETTI* <i>al dente gekocht.</i>		280 g	48 × 280 g	
32700004 SPAGHETTI* <i>al dente gekocht.</i>		2000 g	1 × 2000 g	
37100021 BIO SPAGHETTI* <i>al dente gekocht.</i>		2000 g	1 × 2000 g	
32700079 FETTUCCINE BIANCO <i>weiße Bandnudeln, al dente gekocht.</i>		280 g	48 × 280 g	
32700006 FETTUCCINE BIANCO <i>weiße Bandnudeln, al dente gekocht.</i>		2000 g	1 × 2000 g	
32700008 FETTUCCINE VERDE <i>grüne Bandnudeln, al dente gekocht.</i>		2000 g	1 × 2000 g	
32700010 FETTUCCINE TRICOLORE* <i>weiße, rote und grüne Bandnudeln, al dente gekocht.</i>		2000 g	1 × 2000 g	



* Das Logo „DGE-ZERT-KONFORM“ kennzeichnet Komponenten, mit denen die Erstellung von Speiseplänen für eine gesundheitsfördernde Verpflegung nach den DGE-Qualitätsstandards erleichtert wird.



32700053



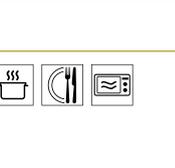
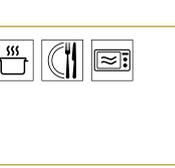
32700052



32700049

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	32700053 BANDNUDELN WEISS* al dente gekocht, 8 mm.		2000 g	1 × 2000 g
	32700052 WELLENUDELN* al dente gekocht.		2000 g	1 × 2000 g
	32700049 FARFALLE BIANCO* weiße Schmetterlingsnudeln, al dente gekocht.		2000 g	1 × 2000 g
	32700046 FARFALLE TRICOLORE* weiße, rote und grüne Schmetterlingsnudeln, al dente gekocht.		2000 g	1 × 2000 g
	32700028 MAKKARONI KURZ* al dente gekocht.		2000 g	1 × 2000 g

Pasta

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
 <p>37100030</p>			
<p>32700047 HÖRNCHENUDELN* <i>al dente gekocht.</i></p>		2000 g	1 × 2000 g 
<p>37100030 BIO PENNE* <i>weiße Rohrnudeln, al dente gekocht.</i></p>		2000 g	
<p>37100028 BIO FUSILLI* <i>al dente gekocht.</i></p>		2000 g	
<p>32700027 SPIRELLI* <i>al dente gekocht.</i></p>		2000 g	
<p>32700102 VOLLKORNSPIRELLI* <i>leicht gewürzt und geölt, al dente gekocht.</i></p>		2000 g	



35700041

35700054

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

SPÄTZLE & CO.



22700024

SPÄTZLE

frisch vorgegart.



2000 g

1 × 2000 g



22700025

KNÖPFLE

frisch vorgegart.



2000 g

1 × 2000 g



35700041

KÄSESPÄTZLE-PFANNE

verfeinert mit Gouda und Sahne.



3000 g

1 × 3000 g



35700054

NUDELOMELETT

mit Makkaroni und Schinken.



20 × 250 g

1 × 5000 g

Kleiner Appetitanreger





35700037



35700038



35700039



35700040



35900059

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

LASAGNEN



35700037

LACHSLASAGNE

mit Blattspinat und Béchamelsauce,
8 x 11 cm.



20 x 350 g

1 x 7000 g



35700038

LASAGNE BOLOGNAISE

klassisch zubereitet mit Rindfleisch
und cremiger Béchamelsauce,
8 x 11 cm.



20 x 350 g

1 x 7000 g



35700039

CHAMPIGNONLASAGNE

mit Spinat, Ziegenfrischkäse
und cremiger Béchamelsauce,
8 x 11 cm.



20 x 350 g

1 x 7000 g



35700040

LASAGNE NACH PROVENZALISCHER ART

mit mediterranem Gemüse
und cremiger Béchamelsauce,
8 x 11 cm.



20 x 350 g

1 x 7000 g



35900059

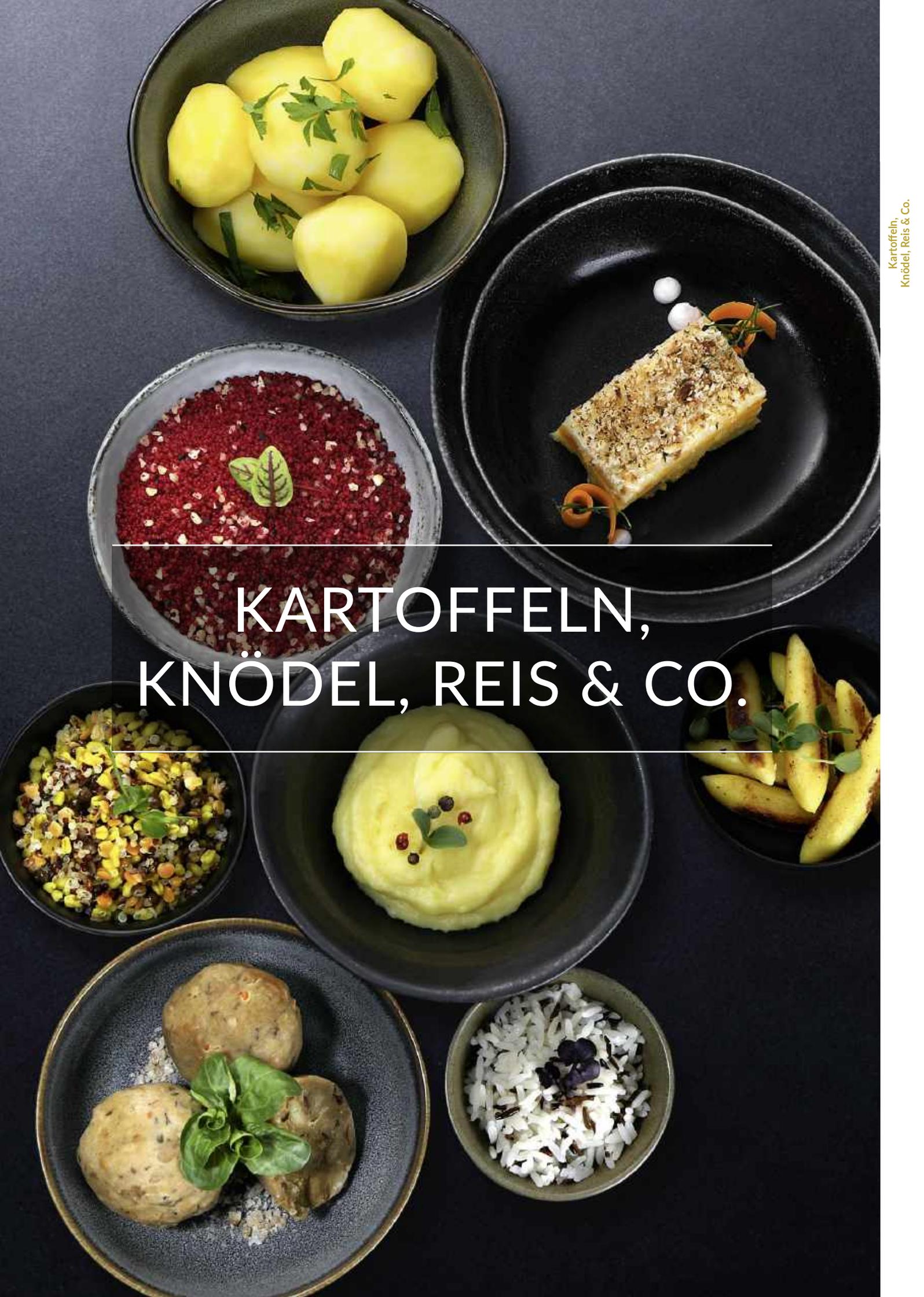
VEGANE LASAGNE

mit mediterranem Gemüse
und cremigem Spinat,
8 x 11 cm.



20 x 350 g

1 x 7000 g

A top-down view of several dark-colored bowls and plates containing various food items. At the top left is a bowl of boiled yellow potatoes garnished with green herbs. To its right is a plate with a rectangular piece of breaded potato or vegetable, garnished with orange carrot slices and white dots. Below the potatoes is a bowl of red quinoa or rice with a green herb garnish. In the center is a bowl of smooth, yellow mashed potatoes with a green herb and red and black garnishes. To the right of the mashed potatoes is a bowl of fried potato wedges with green herbs. At the bottom left is a plate with three round, golden-brown potato cakes or dumplings, garnished with a large green basil leaf. At the bottom center is a bowl of white rice mixed with dark grains and garnished with blueberries. At the bottom left is a bowl of a colorful vegetable and grain salad with green herbs.

KARTOFFELN, KNÖDEL, REIS & CO.



35100001/25100025

Artikel



35100036

Zubereitung

Einwaage

VE

KARTOFFELN & KNÖDEL

	35100001 KARTOFFELN* vorgegart.		130 g	48 × 130 g
	25100025 KARTOFFELN* vorgegart.		4000 g	1 × 4000 g
	27100067 BIO KARTOFFELN* vorgegart.		4000 g	1 × 4000 g
	25100026 KARTOFFELN* Hausfrauenschnitt, vorgegart.		4000 g	1 × 4000 g
	25100028 FOLIENKARTOFFELN* ganz mit Schale, vorgegart.		4 × 250 g	1 × 1000 g
	35100036 WÜRZKARTOFFELN* Hausfrauenschnitt, vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g

Kartoffeln & Knödel



35100027



37100035

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
35100027 MACAIREKARTOFFELN mit Speck, in der Stange, ø ca. 5,5 cm.		950 g	1 × 950 g
35100017 FRISCHES KARTOFFELPÜREE fein abgeschmeckt mit Butter.		2000 g	1 × 2000 g
37100035 BIO KARTOFFELPÜREE fein abgeschmeckt mit Butter.		2000 g	1 × 2000 g
32700108 SCHUPFNUDELN gebraten.		2000 g	1 × 2000 g
32700031 GEFÜLLTE GNOCCHI mit Ricotta, al dente gekocht.		2000 g	1 × 2000 g
35700047 KARTOFFELGRATIN ø ca. 6 cm.		20 × 80 g	1 × 1600 g
35700001 KARTOFFELGRATIN vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g



32900018

Neu!



35100043



32900277



35700048

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



35100004

GEFÜLLTE KARTOFFELKNÖDEL

mit Croûtons, rund abgedreht,
ø ca. 5,5 cm.



24 × 75 g

1 × 1800 g



32900018

HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL

rund abgedreht,
ø ca. 5 cm.



24 × 75 g

1 × 1800 g



35100043

DEFTIGE MINI-KLÖSSE

mit Bacon und Schmelzzwiebeln,
abgerundet mit Senfbutter,
ø 4 cm.



2000 g

1 × 2000 g



32900277

BRIOCHEKÜCHLEIN

luftiges Küchlein aus Brioche Teig,
abgerundet mit Pistazien,
ø 6 cm.



20 × 80 g

1 × 1600 g



35700048

STEINPILZ-KARTOFFEL-TÖRTCHEN

mit Mozzarella und Gouda gratiniert,
ø ca. 6 cm.



20 × 80 g

1 × 1600 g

Kleiner Appetitanreger



35100029



35100026



35100028



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

**35100029****SÜSSKARTOFFEL-BIRNEN-GRATIN**

mit Kartoffeln, Paprika und Kokos,
3,5 x 6 cm.



55 x 55 g

1 x 3025 g

**35700003****BUNTES GEMÜSE-KARTOFFEL-GRATIN***

mit Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln,
Kohlrabi, Staudensellerie,
in Sahnesauce.



2000 g

1 x 2000 g

**35100026****KARTOFFELRÖSTI**

portioniert, goldgelb gebraten,
ca. 10 cm.



2 x (20 x 75 g)

1 x 3000 g

**35100028****KARTOFFEL-KÄSE-RÖSTI**

mit Zucchini und Karotten, gebraten,
ø ca. 8-10 cm.



2 x (20 x 75 g)

1 x 3000 g



Artikel

Zubereitung

Einwaage

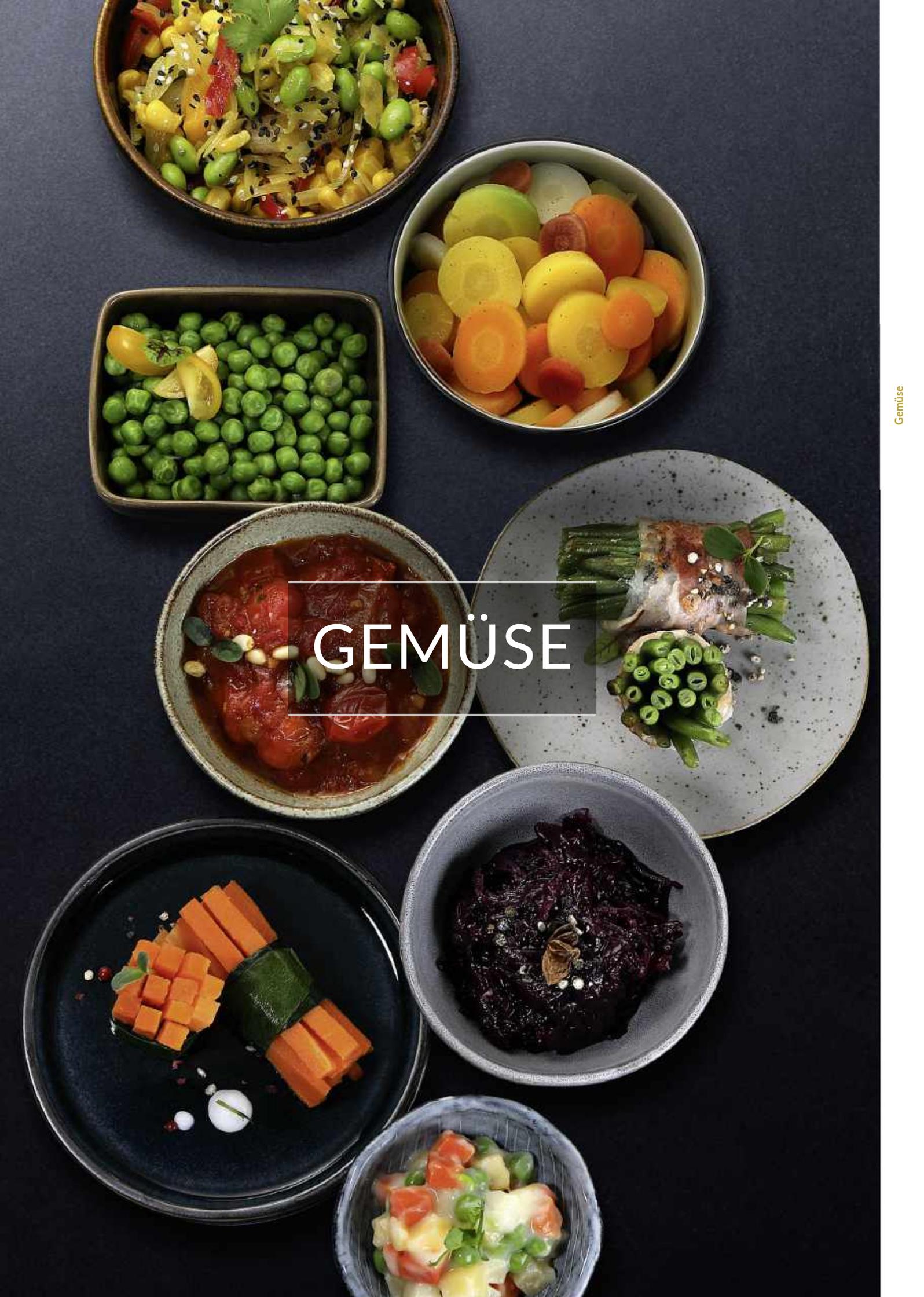
VE

REIS & CO.

33500015 LANGKORNREIS saftig gegart.		20 × 130 g	1 × 2600 g	
33500002 LANGKORNREIS* saftig gegart.		2000 g	1 × 2000 g	
33500004 LANGKORN-WILDREIS-MISCHUNG* vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g	
33500008 BASMATIREIS* saftig gegart.		2000 g	1 × 2000 g	
37100019 BIO VOLLKORNREIS* leicht gewürzt.		2000 g	1 × 2000 g	
33500020 QUINOA-LANGKORNREIS* mit weißer und roter Quinoa, saftig gegart.		2000 g	1 × 2000 g	



Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
35900084/35900083 32900278			
33500009 GEMÜSEREIS* Langkornreis mit Karotten, Sellerie und Zucchini.		2000 g	1 × 2000 g
33500010 TOMATENREIS* Langkornreis mit Tomatenwürfeln, fein abgeschmeckt.		2000 g	1 × 2000 g
35900084 BUNTE GETREIDEMISCHUNG aus Zartweizen, Linsen und Quinoa.		20 × 130 g	1 × 2600 g
35900083 BUNTE GETREIDEMISCHUNG aus Zartweizen, Linsen und Quinoa.		2000 g	1 × 2000 g
32900159 ZARTWEIZENRISOTTO mit Gemüsebrunoise, abgerundet mit Crème fraîche und Hartkäse.		2000 g	1 × 2000 g
32900278 ROTE-BETE-COUSCOUS verfeinert mit Mandeln, abgerundet mit Schwarzkümmel.		20 × 150 g	1 × 3000 g
32900616 NUSS-POLENTA-TÖRTCHEN mit Hirtenkäse, Haselnüssen und Mandeln, verfeinert mit schwarzen Oliven.		20 × 80 g	1 × 1600 g



GEMÜSE



32900609

Artikel



32900176

Zubereitung

Einwaage

VE

GEMÜSEKOMPONENTEN



32900609

MÖHRENBÜNDCHEN*

im Mangoldblatt.



50 × 50 g

1 × 2500 g



32900610

BOHNENBÜNDCHEN

im Speckmantel.



50 × 50 g

1 × 2500 g



32900176

KOHLRABIKÖRBCHE

mit tournierter Karotte, Steckrübe,
Zucchini und Brokkoli.

30 × 100 g

1 × 3000 g

Sortenreines Gemüse



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

SORTENREINES GEMÜSE

32900195

SCHWARZWURZELN À LA CRÈME

mit Schmelzkäse abgerundet.



2000 g

1 × 2000 g



32900165

BAYRISCH KRAUT*mit Zwiebeln, Balsamicoessig
und einer leichten Kümmelnote.

2000 g

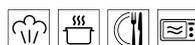
1 × 2000 g



32900218

SAUERKRAUT*

klassisch zubereitet, mit Äpfeln.



2000 g

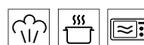
1 × 2000 g



32900003

APFELROTKOHL*

mit Apfelmus, Nelke, Lorbeer und Wacholder.



130 g

48 × 130 g



32900044

APFELROTKOHL

mit Apfelmus, Nelke, Lorbeer und Wacholder.



2000 g

1 × 2000 g





32900250



32900111/32900040



32900190

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
32900250 WIRSING IN RAHM mit geschnittenem groblättrigem Wirsing.		2000 g	1 × 2000 g
32900064 RAHMSPINAT ohne Zwiebeln, mit frischer Sahne, leicht abgebunden.		2000 g	1 × 2000 g
32900111 BLATTSPINAT mit Zwiebeln, einem Hauch Knoblauch und Butter.		30 × 150 g	1 × 4500 g
32900040 BLATTSPINAT mit Zwiebeln, einem Hauch Knoblauch und Butter.		2000 g	1 × 2000 g
32900190 KIRSCHTOMATENGEMÜSE mit fruchtig-süßer Note.		30 × 150 g	1 × 4500 g

Kleiner Appetitanreger





32900618



32900617



32900046



32900208

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

GEMÜSEMISCHUNGEN

<p>32900618</p> <p>BAKED BEANS</p> <p>deftiges Bohnengemüse, mit weißen Bohnen, Bacon, Zwiebeln, Paprika und Tomaten.</p>	<p>Neu!</p> <p> </p>	<p>   </p>	3000 g	1 × 3000 g
<p>32900617</p> <p>BOHNEN MIT CHILIBUTTER</p> <p>Stangen-, Brech- und Wachsbruchbohnen, rote und weiße Kidneybohnen, im Buttersud.</p>	<p> </p> <p>Neu!</p> <p> </p>	<p>   </p>	20 × 150 g	1 × 3000 g
<p>32900046</p> <p>ZUCCHINI-TOMATEN-GEMÜSE*</p> <p>mit Basilikum und Oregano, fein abgeschmeckt.</p>	<p> </p> <p>LVK</p> <p> </p>	<p>   </p>	2000 g	1 × 2000 g
<p>32900208</p> <p>RATATOUILLEGEMÜSE MIT SCHWARZEN OLIVEN</p> <p>mit Auberginen, Paprika, Zucchini und Zwiebeln, in würziger Tomatenbutter.</p>	<p>  </p>	<p>   </p>	20 × 130 g	1 × 2600 g
<p>32900047</p> <p>RATATOUILLEGEMÜSE*</p> <p>mit Auberginen, roter Paprika und Zucchini, in feiner Tomatensauce.</p>	<p>  </p>	<p>   </p>	2000 g	1 × 2000 g

Gemüsemischungen



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

37100034

BIO BUNTES RAHMGEMÜSE

mit Karotten, Steckrüben, Pastinaken und Erbsen.



2000 g

1 × 2000 g



32900215

KARTOFFEL-LAUCH-GEMÜSE

verfeinert mit Schmelzkäse.



2000 g

1 × 2000 g



32900252

KOHLRABIGEMÜSE À LA CRÈME

mit Erbsen und Steckrüben.



2000 g

1 × 2000 g



37100029

BIO ERBSEN-MÖHREN-GEMÜSE NATUR*

knackig vorgegart.



2000 g

1 × 2000 g



32900255

SOMMERGEMÜSE

mit Romanesco, Karotten, Bohnen und Blumenkohl.



20 × 150 g

1 × 3000 g



32900269

WIRSING IN RAHMmit geschnittenem groblättrigem Wirsing
und kleinen Gemüsewürfeln.

30 × 150 g

1 × 4500 g





Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

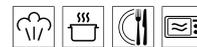
SPEZIELL FÜR DIE GESUNDHEITSGASTRONOMIE



32900168

PRINZESSBOHNEN*

knackig vorgegart.



2000 g

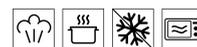
1 × 2000 g



32900080

VICHY-KAROTTEN*

knackig vorgegart.



2000 g

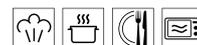
1 × 2000 g



37100033

BIO MÖHRENGEMÜSE NATUR*

knackig vorgegart.



2000 g

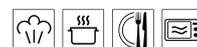
1 × 2000 g



37100020

BIO ERBSEN*

leicht geölt und gesalzen.



2000 g

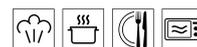
1 × 2000 g



32900172

BLUMENKOHLE NATUR*

knackig vorgegart.



2000 g

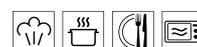
1 × 2000 g



32900173

BROKKOLI NATUR*

knackig vorgegart.



2000 g

1 × 2000 g



* Das Logo „DGE-ZERT-KONFORM“ kennzeichnet Komponenten, mit denen die Erstellung von Speiseplänen für eine gesundheitsfördernde Verpflegung nach den DGE-Qualitätsstandards erleichtert wird.

Speziell für die Gesundheitsgastronomie



22900112



22900115



22900114

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
32900169 KAISERGEMÜSE NATUR* mit Karotten, Blumenkohlröschen und Brokkoli.		2000 g	1 × 2000 g
22900112 MARKTGEMÜSE* mit Karotten, Kohlrabi, Brokkoli und Blumenkohl.		2500 g	1 × 2500 g
22900114 BUNTES GARTENGEMÜSE* mit Paprika, Zucchini, Romanesco, Artischocken, Stangenbrechbohnen und Wachsbruchbohnen.		2500 g	1 × 2500 g
22900115 LEIPZIGER ALLERLEI* mit Erbsen, Spargel, Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Brech- und Wachsbruchbohnen.		2500 g	1 × 2500 g



WE LOVE BIO

Mit unseren Produkten in geprüfter BIO-Qualität können Sie Ihren Gästen und Verpflegungsteilnehmern besonders bewussten Geschmack servieren.

Alle BIO-Produkte finden Sie auf einen Blick in unserer BIO-Broschüre unter:

expert-partnership.de/downloads

Speziell für die Gesundheitsgastronomie



32900226



32900260



32900222

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

32900289

KAISERGEMÜSE*

extra vorgegart.



2000 g

1 × 2000 g



32900291

ERBSEN-MÖHREN-GEMÜSE

extra vorgegart.



2000 g

1 × 2000 g



32900226

BUNTES KAROTTENGEMÜSE

verfeinert mit Vanille, extra vorgegart.



2000 g

1 × 2000 g



32900260

STECKRÜBEN-KAROTTEN-GEMÜSE

extra vorgegart.



2000 g

1 × 2000 g



32900222

GEMÜSEMISCHUNG NACH ASIATISCHER ARTmit Sojabohnen, Mais, Paprika,
Weißkohl und Karotten.

2000 g

1 × 2000 g





32900227



32900224



32900258



32900223

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



32900227

GRILLGEMÜSE NACH MEDITERRANER ART

mit Paprika, Zucchini, Auberginen und Zwiebeln.



2000 g

1 × 2000 g



32900224

WURZELGEMÜSE RUSTIKO

mit Karottenstiften, Schwarzwurzeln und Pastinaken.



2000 g

1 × 2000 g



32900258

SCHREBERGARTENGEMÜSE

mit Zucchini, Karotten, Kohlrabi und Fenchel.



2000 g

1 × 2000 g



32900223

GEMÜSE-MÉLANGE

mit Erbsen, Mais, Karotten und Kohlrabi.



2000 g

1 × 2000 g

PÂTISSERIE





36000816

Artikel



36000815

Zubereitung

Einwaage

VE

SÜSSES IM GLAS & PORZELLAN



36000816

TIRAMISU IM GLAS

aus Biskuit, mit Mascarpone,
verfeinert mit Kaffee und Kakao,
im großen Weckglas.



12 × 110 g

1 × 1320 g



36000815

BIENENSTICH „SANDER-STYLE“

aus Biskuit und Streuseln, mit einer Vanillecreme
aus Honig und weißer Schokolade,
abgerundet mit karamellisierten Nüssen,
im großen Weckglas.



12 × 120 g

1 × 1440 g

Neu!



36000076

Neu!



36000082

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000076**DONAUWELLE „SANDER-STYLE“**

Kirschragout aus Amarena- und Sauerkirschen,
Vanillecreme auf hellem und dunklem Biskuit,
mit einer feinen Schicht Schokolade,
im großen Weckglas.



12 × 125 g

1 × 1250 g

**36000082****SWEET CARROT**

saftig gebackener Karottenbiskuit, mit Mandeln,
Frischkäsecreme und einer
Mini-Karotten-Marzipan-Nocke,
im großen Weckglas.



12 × 110 g

1 × 1320 g





36000758

Artikel



36000759

Zubereitung



36000760

Einwaage

VE



36000758

BIRNE HELENE

Vanillecreme mit Schokoladensauce,
Birnen und Streuseln,
im Weckglas.



12 × 100 g

1 × 1200 g



36000844

BIRNE HELENE

Vanillecreme mit Schokoladensauce,
Birnen und Streuseln,
Negativ für Weckglas.



16 × 100 g

1 × 1600 g



36000759

PFIRSICH MELBA

Vanillecreme mit Himbeersauce und Pfirsich,
im Weckglas.



12 × 100 g

1 × 1200 g



36000843

PFIRSICH MELBA

Vanillecreme mit Himbeersauce und Pfirsich,
Negativ für Weckglas.



16 × 100 g

1 × 1600 g



36000760

FÜRST PÜCKLER

Vanillecreme mit Erdbeersauce,
Schokoladenmousse und Schokoraspeln,
im Weckglas.



12 × 100 g

1 × 1200 g



36000845

FÜRST PÜCKLER

Vanillecreme mit Erdbeersauce,
Schokoladenmousse und Schokoraspeln,
Negativ für Weckglas.



16 × 100 g

1 × 1600 g



36000937



36000939

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
36000937 SWEET CHOCOLATE FEAT. CHERRY vegane Schokoladenmousse auf Kirschgrütze, mit Thymian, im Weckglas.		12 × 100 g	1 × 1200 g
36000938 SWEET CHOCOLATE FEAT. CHERRY vegane Schokoladenmousse auf Kirschgrütze, mit Thymian, Negativ für Weckglas.		16 × 100 g	1 × 1600 g
36000939 SWEET VANILLA FEAT. APRICOT vegane Vanille mousse auf Aprikosenragout, im Weckglas.		12 × 100 g	1 × 1200 g
36000940 SWEET VANILLA FEAT. APRICOT vegane Vanille mousse auf Aprikosenragout, Negativ für Weckglas.		16 × 100 g	1 × 1600 g
26500095 WECKGLAS 140 ML		12 Stück	1 × 1 Karton

Neu!



36000936

Artikel

36000840

Zubereitung



36000841

Einwaage

VE



Neu!



36000936

PANNA-COTTA-MIX-KISTE

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



30 × 55 g

1 × 1650 g



36000840

STRACCIATELLACREME MIT ERDBEER-RHABARBER

verfeinert mit Pistazien und Schokoraspeln,
Negativ für Weckglas.



30 × 45 g

1 × 1350 g



36000841

SCHMANKERLCREME MIT APRIKOSEN

aus cremigem Ricotta,
Negativ für Weckglas.



30 × 45 g

1 × 1350 g

Negativ ist
bei uns positiv

NICHT NUR OPTISCH EIN GENUSS

Wer in den Genuss von nachhaltigem und einfachem Handling zu attraktiven Preisen kommen möchte, der sollte unsere Negative nutzen.

Negative (= praktische Nachfüllprodukte) sind bei uns für viele vorhandene Gläser, Schälchen und Förmchen erhältlich.

Süßes im Glas & Porzellan



36000842



36000884



36000832



36000878

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000842

SCHOKOLADENMOUSE MIT KIRSCHGRÜTZE

verfeinert mit Kokosraspeln,
Negativ für Weckglas.



30 × 45 g

1 × 1350 g



36000884

GRIESSFLAMMERI

klassischer Grießflammeri mit Grand Marnier,
Blaubeerragout und karamellisierten Kürbiskernen,
Negativ für Weckglas.



30 × 50 g

1 × 1500 g



36000832

**ZABAIONECREME MIT
ORANGEN-APRIKOSEN-RAGOUT**

luftig aufgeschlagen, abgerundet mit Portwein,
Negativ für Weckglas.



30 × 45 g

1 × 1350 g



36000878

VANILLECREME MIT BROMBEERRAGOUT

vegane Vanillecreme,
Negativ für Weckglas.



30 × 60 g

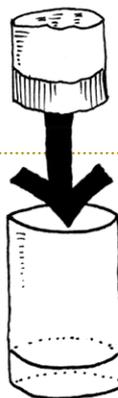
1 × 1800 g



Leeres Glas



Füllung fix und fertig
als Negativ



Gefrorenes Negativ ins Glas
geben und auftauen lassen



Fertiges Glas servieren



36000893



36000824



Neu!

36000934



Neu!

36000935

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



36000893

SCHOKOLADENCREME MIT PFIRSICHRAGOUT

vegane Schokoladencreme aus Bitterkuvertüre,

Negativ für Weckglas.

30 × 60 g

1 × 1800 g



36000824

MOHNMOUSSE MIT ERDBEERSAUCE

mit fruchtig-süßer Erdbeersauce und

Schokoladencrumble,

Negativ für Weckglas.

30 × 50 g

1 × 1500 g



36000934

SCHOKOLADENMOUSSE

mit Himbeersauce,

Negativ für Weckglas.

30 × 45 g

1 × 1350 g



36000935

PASSIONSFRUCHTMOUSSE

mit Mangosauce,

Negativ für Weckglas.

30 × 50 g

1 × 1500 g

26500049

WECKGLAS 80 ML

12 Stück

1 × 1 Karton

Süßes im Glas & Porzellan



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000896

KÄSEKUCHEN LIVE

Käsekuchencreme, mit Käsekuchenwürfeln, Limonen-Gel, Streuseln und Nougatsteinen, im Spherglas.



12 x 90 g

1 x 1080 g



36000897

CRISPY CHOCOLATE

dunkle Schokoladenmousse, mit Knusperboden, schwarzen kandierten Oliven und Orangensauce, im Spherglas.



12 x 75 g

1 x 900 g





Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

**36000852****MASCARPONECREME
UND APRIKOSEN-RAGOUT**mit Schokoladenlocken,
Negativ für Island-Glas.

16 × 55 g

1 × 880 g

**36000890****SCHOKOLADEN-INGWER-MOUSSE**mit knusprigen American-Cookie-Chunks,
Negativ für Island-Glas.

16 × 50 g

1 × 800 g

**36000854****KOKOSMOUSSE UND ANANAS**mit Kokosmoussewürfel,
Negativ für Island-Glas.

16 × 50 g

1 × 800 g

**36000855****JOGHURTSCHAUM MIT ERDBEERRAGOUT**mit Joghurtschaumwürfel,
Negativ für Island-Glas.

16 × 50 g

1 × 800 g

26500046**ISLAND-GLAS 100 ML**

48 Stück

1 × 1 Karton



36000764



36000766



36000831

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000764

MOUSSE VON GERÖSTETEN NÜSSEN

mit Meersalz und Mirabelle,
überzogen mit Nougatsauce,
im Mini-Bubbleglas.



12 × 45 g

1 × 540 g



36000846

MOUSSE VON GERÖSTETEN NÜSSEN

mit Meersalz und Mirabelle,
überzogen mit Nougatsauce,
Negativ für Mini-Bubbleglas.



20 × 45 g

1 × 900 g



36000766

ACEROLA-KIRSCH UND STRACCIATELLA

Stracciatellamousse auf Knusperboden,
überzogen mit Acerola-Kirschsauce,
im Mini-Bubbleglas.



12 × 40 g

1 × 480 g



36000848

ACEROLA-KIRSCH UND STRACCIATELLA

Stracciatellamousse auf Knusperboden,
überzogen mit Acerola-Kirschsauce,
Negativ für Mini-Bubbleglas.



20 × 40 g

1 × 800 g



36000831

ZITRONENGRASMOUSSE AUF BROMBEERRAGOUT

mit Pistazien-Kürbis-Streusel,
Negativ für Mini-Bubbleglas.



20 × 50 g

1 × 1000 g





36000751



36000753



36000752



36000754

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

**36000751****KAKAOBOHNENCREME**

feine Schokoladencreme, mit Luftschokolade
und Karotten-Marzipan-Creme,
im Pfännchen.



20 × 32 g

1 × 640 g

**36000753****PASSIONSFRUCHTCREME**

mit Orangenbiskuit und Schokoladencreme,
im Pfännchen.



20 × 32 g

1 × 640 g

**36000752****KARAMELLCREME**

mit luftig-leichter Schokolade und roter Johannisbeere,
im Rechteckförmchen.



21 × 20 g

1 × 420 g

**36000754****CAFÉ-AU-LAIT-CREME**

leichte Milchkaffeecreme, mit Apfelgeleewürfeln
und Amarettini,
im Rechteckförmchen.



21 × 30 g

1 × 630 g

Süßes im Glas & Porzellan



36000755



36000756



36000891



36000757

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000755

BROWNIE „NEW YORK STYLE“saftiger Brownie getränkt, mit Cassismousse,
im Soufflécörmchen.

20 x 60 g

1 x 1200 g



36000861

BROWNIE „NEW YORK STYLE“saftiger Brownie getränkt, mit Cassismousse,
Negativ für Soufflécörmchen.

20 x 60 g

1 x 1200 g



36000756

OMAS RHABARBERSTREUSELmit Muscovadostreusel,
im Soufflécörmchen.

20 x 60 g

1 x 1200 g



36000862

OMAS RHABARBERSTREUSELmit Muscovadostreusel,
Negativ für Soufflécörmchen.

20 x 60 g

1 x 1200 g



36000891

KOKOSNUSS-CRÈME-BRÛLÉEaus Kokosmilch,
im Soufflécörmchen.

20 x 75 g

1 x 1500 g



36000901

KOKOSNUSS-CRÈME-BRÛLÉEaus Kokosmilch,
Negativ für Soufflécörmchen.

20 x 75 g

1 x 1500 g



36000757

CRÈME BRÛLÉEklassisch,
im Soufflécörmchen.

20 x 75 g

1 x 1500 g



36000863

CRÈME BRÛLÉEklassisch,
Negativ für Soufflécörmchen.

20 x 75 g

1 x 1500 g





36000880

Artikel



36000930

Zubereitung

Einwaage

VE

KAFFEPAUSE & SÜSSES FINGERFOOD



36000880

WALNUSS-SCHOKOLADEN-TARTE DELUXE

knusprige Schokoladentarte, mit Walnuss-Ganache,
fein abgestimmt mit Orangen-Gel, Schokoladen-Buttercreme
und karamellisierten Walnüssen,
3,3 x 7,3 cm.



27 x 42 g

1 x 1134 g



36000930

MINI-ZITRONENTARTE

zartschmelzende Zitronen-Buttercreme,
auf knusprigerem Mürbeteig,
3,3 x 7,3 cm.



27 x 40 g

1 x 1080 g



SÜSSE KAFFEPAUSEN

Mit unseren vielfältigen Kreationen aus der Pâtisserie wird
die Kaffeepause zur genussvollen Lieblingpause.
Tartes, Cubes, Schnitten und mehr – hier bleiben keine Genießerwünsche offen!

Kaffeepause & süßes Fingerfood



36000866



36000479

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
---------	-------------	----------	----

36000866

APFEL-TARTE-TATIN

halber Apfel auf Mürbeteig,
mit Karamell überzogen,
ø 8,5 cm.



15 x 95 g

1 x 1425 g



36000479

MINI-MUFFIN HEIDELBEERE

mit Heidelbeerstückchen,
ø 4 cm.



30 x 25 g

1 x 750 g





36000772



36000537



36000740



36000770

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

**36000772****GRAPEFRUIT-MATCHA-WÜRFEL**

saftiger Matcha-Biskuit, geschichtet
mit fruchtiger Grapefruitcreme,
zartschmelzender Buttercreme und Schokolade,
4 x 4 cm.



35 × 27 g

1 × 945 g

**36000537****LATTE-MACCHIATO-SCHNITTE**

mit Schokoladenglaçage,
4,5 x 4,5 cm.



30 × 35 g

1 × 1050 g

**36000740****KOKOS-MANGO-CUBE**

Kokosmilchcreme ,mit fruchtiger Mangomousse,
4 x 4 cm.



35 × 32 g

1 × 1120 g

**36000770****MANGO-RÜBLI-CUBE**

klassischer Rüblibiskuit nach schweizer Art,
mit fruchtiger Mangomousse und Karottengelee,
4 x 4 cm.



35 × 30 g

1 × 1050 g

Kaffeepause & süßes Fingerfood



36000943



36000944



36000941



36000942

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000943

PRALINENMOUSSESCHNITTE

Schokoladenmousse mit Nougat und karamellisierten Haselnüssen, 3 x 7 cm.



28 x 30 g

1 x 840 g



36000944

PASSIONSFRUCHTCREMESCHNITTE

auf Biskuit, 3 x 7 cm.



28 x 42 g

1 x 1176 g



36000941

OPERASCHNITTE

Buttercremeschnitte mit Kaffeernote und Mandelbiskuit, 3 x 7 cm.



28 x 40 g

1 x 1120 g



36000942

KÜRBIS-BROMBEER-SCHNITTE

Brombeermousse auf Kürbiskernbiskuit, durchzogen mit weißer Knusperschokoschicht, mit Brombeerspiegel, 3 x 7 cm.



28 x 35 g

1 x 980 g



GANZ SCHÖN SCHNITTIG, UNSERE SCHNITTEN

Die durchdachten Größen und Formen unserer süßen Fingerfood-Kreationen eignen sich hervorragend für schöne Buffetdekorationen. Durch ihre vielseitigen Einsatzmöglichkeiten sind insbesondere unsere Schnitten der perfekte Baustein für ein kreatives Dessertangebot.



36000781



36000782



36000911



36000783

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

**36000781****POWERSCHNITTE HELL**

heller Biskuitriegel, bedeckt mit einem Müsli-
mix aus Kürbiskernen, Haselnüssen, Mandeln,
Haferflocken und Preiselbeeren,
3 x 7 cm.



28 x 30 g

1 x 840 g

**36000782****POWERSCHNITTE DUNKEL**

dunkler Biskuitriegel, bedeckt mit einem Müsli-
mix aus Pistazien, Haselnüssen, Walnüssen, Mandeln,
Haferflocken und Preiselbeeren,
3 x 7 cm.



28 x 30 g

1 x 840 g

**36000911****WALDERBBERCHUTNEY MIT
ZITRONEN-BASILIKUM-SCHAUM**

fein abgeschmeckt mit Wacholder,
auf knusprigem Butterkeksboden,
3 x 7 cm.



28 x 40 g

1 x 1120 g

**36000783****WHITE PASSION**

fruchtiges Himbeer- und Passionsfruchtgelee
auf Knusperboden, unter weißer Schokoladenmousse,
mit weißen Schokolocken,
3 x 7 cm.



28 x 60 g

1 x 1680 g

Kaffeepause & süßes Fingerfood



36000081



36000946



37100032



36000931

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000081

BRIGHT CHOCOLATE

Valrhona-weiße Schokoladenmousse, mit lockerem Schokobiskuit auf knusprigem Schokoladenboden, 3 x 7 cm.



28 x 45 g

1 x 1260 g



36000946

BUTTERKEKS-SCHMAND-SCHNITTE

Schmandcreme auf Knusper-Butterkeks-Boden, mit Erdbeer-Himbeer-Spiegel, 3 x 7 cm.



28 x 65 g

1 x 1820 g



37100032

BIO KIRSCH-NOUGAT-SCHNITTE

fruchtige Kirschmousse auf knusprigem Butterstreusel-Boden, mit einer feinen Nougatschicht und einer Mini-Kirschnocke, 3 x 7 cm.



28 x 55 g

1 x 1540 g



36000931

DÉLICE VON SAFRAN UND SESAM

orientalische Schnitte, mit knusprigem Boden aus Mandeln und Pistazien, Datteln-Aprikosen-Chutney, Safranmousse und einer Mini-Sesamnocke, 3 x 7 cm.



28 x 60 g

1 x 1680 g





36000849

Artikel



36000786

Zubereitung

36000894

Einwaage

VE

**36000849****WEISSER BROWNIE MIT RUBY-GANACHE**

mit Mandeln und Rubyschokolade, verfeinert
mit Vanillecreme und Schokoladen-Kakao-Nüssen,
3 x 7 cm.



28 x 42 g

1 x 1176 g

**36000786****PISTAZIEN-JOGHURT DELIGHT**

leichte Joghurtmousse und pikante Pistaziencreme
auf nussigem Schokoladenboden,
3 x 7 cm.



28 x 50 g

1 x 1400 g

**36000894****MOZART-SYMPHONIE**

Nougat- und Pistazienmousse auf Schokoladenbiskuit,
3 x 7 cm.



28 x 45 g

1 x 1260 g

Tellerdesserts



36000736



36000788



37100031

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

TELLERDESSERTS

36000736

APFEL-CRUMBLE

karamellierte Äpfel auf knusprigen Streuseln,
ø 7 cm.



20 × 110 g

1 × 2200 g



37100031

BIO NOUGAT-MÛELLEUX

Nuss-Nougat-Küchlein mit cremigem Kern,
ø 5 cm.



20 × 75 g

1 × 1500 g



36000788

MÛELLEUX AU CHOCOLAT

Schokoladenküchlein mit cremigem Kern,
ø 5 cm.



20 × 80 g

1 × 1600 g



Neu!



36000079



36000741



36000825



36000888

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

Neu!



36000079

ORANGEN-INGWER-TÖRTCHEN

fruchtige Orangenmousse, fein abgeschmeckt mit Ingwer,
auf einer Butterstreusel-Schoko-Schicht,
ø 5 cm.



20 × 52 g

1 × 1040 g



36000741

CHEESECAKE „AMERICAN STYLE“

mit Mascarpone, Vanillenote und Zitronenabrieb,
auf knusprigem Boden aus Butter und Streuseln,
ø 5 cm.



20 × 80 g

1 × 1600 g



36000825

TÖRTCHEN VON ZITRONEN-THYMIAN-CREME

mit Pistazienbiskuit, Beerentopping und
karamellierter weißer Schokolade,
ø 5 cm.



20 × 85 g

1 × 1700 g



36000888

**MARMORIERTE VANILLE-ROSEN-MOUSSE
MIT HIMBEER**

cremige Vanillemousse, fein abgerundet mit Rosengeschmack,
auf hellem Knusperboden aus Mandel und Puffreis,
ø 5 cm.



20 × 65 g

1 × 1300 g

Tellerdesserts

Neu!



36000077



36000791



36000794

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000077

MARZIPANTÖRTCHEN

zartschmelzende Marzipanmousse auf hellem Biskuit,
mit einer Schokoladenschicht,
ø 5 cm.



20 × 52 g

1 × 1040 g



36000791

**APRIKOSEN RAGOUT AUF
SCHOKOLADENMOUSSE**

zartschmelzende Mousse au Chocolat,
mit Aprikosentopping,
ø 5 cm.



20 × 50 g

1 × 1000 g



36000794

ERDBEERTIRAMISU

mit gemahlene Kaffeebohnen,
ø 5 cm.



20 × 50 g

1 × 1000 g



Neu!



36000078



36000796



36000795



36000793



36000829



36000895

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

Neu!

**36000078****DOME VON DER BROMBEERE**

fruchtige Brombeermousse auf Biskuit,
ø 5 cm.



30 × 30 g

1 × 900 g

**36000796****ERDBEER-CHARLOTTE**

Biskuitroulade umhüllt Erdbeermousse,
ø 7 cm.



20 × 58 g

1 × 1160 g

**36000795****MARMORIERTE MOUSSE AU CHOCOLAT**

auf Biskuit,
ø 7 cm.



20 × 60 g

1 × 1200 g

**36000793****RAFFINELLI MIT HIMBEEREN**

Kokosmousse mit Himbeerkern,
ø 5 cm.



30 × 42 g

1 × 1260 g

**36000829****TÖRTCHEN VON DER PASSIONSFRUCHT**

Passionsfrucht mousse, mit weißer Schokolade
und einem Kern aus Himbeer-Ruby-Creme,
ø 7 cm.



20 × 75 g

1 × 1500 g

**36000895****POPCORN-TRAUM**

Törtchen aus weißer Mousse mit Popcorngeschmack,
abgerundet mit Karamell und Vanille,
ø 7 cm.



20 × 65 g

1 × 1300 g

Tellerdesserts



36000913



36000877



36000797

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000913

MINI-TÖRTCHEN VON DER YUZUFUCHT

fruchtige Mousse von der Yuzufrucht,
auf Couscous-Mandel-Boden, mit Rubyschokolade,
ø 4 cm.



35 × 28 g

1 × 980 g



36000877

BANANEN-CHIA-CREME-TÖRTCHEN

vegane Creme abgerundet mit Banane und Chia,
auf Schokoladenboden,
verfeinert mit Nüssen und Orange,
ø 5,5 cm.



30 × 45 g

1 × 1350 g



36000797

TOBLERONEMOUSSE

mit Nüssen,
7 x 7 cm.



15 × 60 g

1 × 900 g





36000812

Artikel



36000813

Zubereitung



36000814

Einwaage

VE



36000812

HIMBEERMOUSSE IM SCHOKOLADENGITTER

fruchtige Himbeermousse in Zartbitterschokolade,
ø 6 cm.



20 × 75 g

1 × 1500 g



36000813

TRÄNE VON DUNKLER SCHOKOLADENMOUSSE

dunkle Mousse aus feinherber Schokolade
im Schokoladengitter.



18 × 60 g

1 × 1080 g



36000814

TRÄNE VON WEISSER SCHOKOLADENMOUSSE

weiße Mousse im Schokoladengitter.



18 × 65 g

1 × 1170 g

Neu!



36000827

36000080



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

SORBET & EIS

36000827

BASILIKUMSORBET

herb-frisch im Geschmack.



1700 g

1 × 1700 g



36000080

GEEISTE MANGO-ORANGEN-NOCKE

im Schokoladenmantel.



28 × 37 g

1 × 1036 g



EISKALTER GENUSS

Unser fruchtig-herbes Basilikum-Sorbet ist ein eiskalter Allrounder, der sich für krönende Desserts genauso eignet wie für kleine Zwischengänge. Ebenfalls ein Highlight für vielseitige Anlässe: Unsere geeiste Mango-Orangen-Nocke! Sie kommt fertig portioniert im Schokoladenmantel bei Ihnen an und sorgt für eine unvergesslich köstliche Erfrischung.



36000446



36000836



36000837

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

LUNCHSCHNITTEN & TERRINEN



36000446

KALTER HUND

zarter Butterkeks mit Schokoladenkaramell,
3 x 28 cm.



5 × 200 g

1 × 1000 g



36000836

MALOU

Kokoscreme mit Himbeergelee und Cranberrys,
4 x 38 cm.



7 × 330 g

1 × 2310 g



36000837

MACADAMIAMOUSSE MIT MIRABELLE

Mousse von der Macadamianuss,
mit Mirabellengelee und Schokobiskuit,
6 x 38 cm.



5 × 500 g

1 × 2500 g

Lunchschnitten & Terrinen



36000945



36000919



36000808

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000945

FRANKFURTER STRIP

Wiener Biskuit, mit Buttercreme,
Himbeerkonfitüre und Haselnusskrokant,
4,3 x 38 cm.



6 × 410 g

1 × 2460 g



36000919

ORANGEN-PANNA-COTTA

abgerundet mit weißem Pfirsich,
4,5 x 32,5 cm.



6 × 420 g

1 × 2520 g



36000808

PANNA-COTTA

mit karamellisierten Pfirsichen,
5,5 x 32,5 cm.



6 × 600 g

1 × 3600 g

**HANDWERKLICHE KUNST**

Unsere Lunchschnitten begeistern nicht nur durch ihr umwerfendes Aussehen.

Von Hand gefertigt ist jede Schnitte ein Unikat und unterscheidet sich deutlich von industriell gefertigten Produkten – so wird jeder Biss zum kulinarischen Erlebnis.



36000799

Artikel



36000800

Zubereitung



36000801

Einwaage

VE



36000799

TIRAMISU

in Kaffee und Amaretto getränkte Löffelbiskuits,
in Mascarponecreme,
13 x 28 cm.



3 × 760 g

1 × 2280 g



36000800

MOUSSE AU CHOCOLAT

dunkle Schokoladenmousse,
13 x 28 cm.



3 × 800 g

1 × 2400 g



36000801

MARMORIERTE MOUSSE AU CHOCOLAT

weiße und dunkle Schokoladenmousse,
13 x 28 cm.



3 × 800 g

1 × 2400 g

Lunchschnitten & Terrinen



36000802



36000912



36000803

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000802**WALDBEEREN MIT JOGHURTMOUSSE**

sommerlich-frische Obstsnitte,
13 x 28 cm.



3 x 1170 g

1 x 3510 g

**36000803****ANANASRAGOUT AUF KOKOSCREME**

lockere Kokosnusscreme. mit Ragout von frischer Ananas,
13 x 28 cm.



3 x 1130 g

1 x 3390 g

**36000912****SWEET POLENTA MIT SALZKAREMELL**

saftig gebackener Polenta-Biskuit, mit Joghurt und Vanille,
ausgarniert mit Amarettini und Cookies,
13 x 28 cm.



3 x 800 g

1 x 2400 g





MOUSSES IM SPRITZBEUTEL

	36000474 WEISSE MOUSSE AU CHOCOLAT im Spritzbeutel.		4 × 800 g	1 × 3200 g
	36000472 DUNKLE MOUSSE AU CHOCOLAT im Spritzbeutel.		4 × 800 g	1 × 3200 g
	36000649 VEGANE MOUSSE AU CHOCOLAT im Spritzbeutel.		4 × 800 g	1 × 3200 g
	36000667 BAYRISCHE CREME im Spritzbeutel.		4 × 800 g	1 × 3200 g
	36000473 MANGOMOUSSE im Spritzbeutel.		4 × 800 g	1 × 3200 g



EIN ABSOLUTES MOUSSE

Mit unseren praktischen Spritzbeuteln lässt sich jedes Dessert im Handumdrehen ausgarnieren und in geschmackvolle Hingucker verwandeln.

Grützen & süße Sauce



36000411



36000005



36000430

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

GRÜTZEN & SÜSSE SAUCE

36000411

GRÜNE GRÜTZE

mit Pfirsichen, Birnen, Äpfeln und Kiwi.



3000 g

1 x 3000 g



36000430

GELBE GRÜTZE

mit Mangos, Ananas und Passionsfrüchten.



3000 g

1 x 3000 g



36000061

ERDBEER-RHABARBER-GRÜTZE

mit großen Stücken.



3000 g

1 x 3000 g



36000005

ROTE GRÜTZE

mit Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren und Sauerkirschen.



3000 g

1 x 3000 g



36000060

ROTE KIRSCHGRÜTZE

mit ganzen Kirschen.



3000 g

1 x 3000 g



36000929

VANILLESAUCE

mit Bourbon-Vanille.



3000 g

1 x 3000 g





36000711



36000726



36000826



36000922

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

SÜSSPEISEN



36000709

KIRSCHENMICHEL

saftig gebacken und portioniert, mit Sauerkirschen,
10 x 9 cm.



12 × 275 g

1 × 3300 g



36000711

MILCHREISAUFLAUF MIT TROCKENFRÜCHTEN

mit Sultaninen, Pistazien, Mohn und Kokos,
mit Zuckerart und Süßungsmittel,
9,5 x 8 cm.



12 × 250 g

1 × 3000 g



36000726

GRIESSAUFLAUF

9,5 x 10,5 cm.



12 × ca. 250 g

1 × 3000 g



36000826

MILCHNUDELN

Reisnudeln in Milch gekocht, verfeinert mit Honig.



3000 g

1 × 3000 g



36000922

SANDERS QUARKKEULCHEN

Quark-Kartoffel-Taler, verfeinert mit Sultaninen.



40 × 70 g

1 × 2800 g

Garnituren

36000917



36000916



36000927



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

GARNITUREN

36000917

SCHOKOLADEN-NOUGAT-NOCKE

aus dunkler Kuvertüre und Nuss-Nougat,
4 cm.



100 × 8 g

1 × 800 g



36000916

CRÈME-BRÛLÉE-NOCKE

abgerundet mit weißer Kuvertüre und Grand Marnier,
4 cm.



100 × 7 g

1 × 700 g



36000927

GEBACKENE STREUSEL

750 g

1 × 750 g



UNSERE KLEINEN ALLROUNDER

Die Nocken sind durch ihre kleine Form perfekt als Deko und Ergänzung für Desserts geeignet. Besonders halbgefroren sind die Nocken ein echter Genuss. Werden Sie kreativ, indem Sie zum Beispiel die Crème-Brûlée-Nocke karamellisieren.



36000526/36000244

36000245/36000439

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

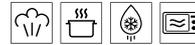
SPEZIELL FÜR DIE GESUNDHEITSGASTRONOMIE



36000526

MILCHREIS

gesüßt mit Süßungsmittel.



250 g

48 × 250 g



36000244

MILCHREIS

gesüßt mit Süßungsmittel.



3000 g

1 × 3000 g



36000245

GRIESSBREI

gesüßt mit Süßungsmittel.



3000 g

1 × 3000 g



36000439

GRIESSBREI

ungesüßt.



3000 g

1 × 3000 g



SONDERKOST





35600087/35600107

Artikel



35600089/35600105

Zubereitung

Einwaage

VE

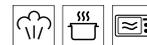
FEIN PÜRIERTE CREMESUPPEN



35600082

TOMATENCREMESUPPE

fein püriert, ohne Stückung.



200 g

48 × 200 g



35600046

TOMATENCREMESUPPE

fein püriert, ohne Stückung.



3000 g

1 × 3000 g



35600087

SPARGELCREMESUPPE

fein püriert, ohne Stückung.



250 g

48 × 250 g



35600107

SPARGELCREMESUPPE

fein püriert, ohne Stückung.



3000 g

1 × 3000 g



35600089

BROKKOLICREMESUPPE

fein püriert, ohne Stückung.



250 g

48 × 250 g



35600105

BROKKOLICREMESUPPE

fein püriert, ohne Stückung.



3000 g

1 × 3000 g

Fein pürierte Cremesuppen



35600094/35600111

35600106

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
35600094 KAROTTENCREMESUPPE fein püriert, ohne Stückung.	  	250 g	48 × 250 g
35600111 KAROTTENCREMESUPPE fein püriert, ohne Stückung.	  	3000 g	1 × 3000 g
35600108 KRÄUTERRAHMSUPPE fein püriert, verfeinert mit Kräutern.	  	3000 g	1 × 3000 g
35600106 ZUCCHINICREMESUPPE fein püriert, ohne Stückung.	  	3000 g	1 × 3000 g
35600104 BLUMENKOHLCREMESUPPE fein püriert, ohne Stückung.	  	3000 g	1 × 3000 g





35600096/35600064

Artikel



35600097/35600061

Zubereitung

Einwaage

VE

MILCHSUPPEN

 	35600096 MILCHSUPPE GRIESS mit Hartweizengrieß.	  	250 g	48 × 250 g
 	35600064 MILCHSUPPE GRIESS mit Hartweizengrieß.	  	3000 g	1 × 3000 g
  	35600097 MILCHSUPPE VANILLE mit Vanillegeschmack.	  	250 g	48 × 250 g
  	35600061 MILCHSUPPE VANILLE mit Vanillegeschmack.	  	3000 g	1 × 3000 g

Milchsuppen



35600098/35600063



35600099/35600062

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
35600098 MILCHSUPPE SCHMELZFLOCKEN mit schmelzenden Vollkorn-Haferflocken.		250 g	48 × 250 g
35600063 MILCHSUPPE SCHMELZFLOCKEN mit schmelzenden Vollkorn-Haferflocken.		3000 g	1 × 3000 g
35600099 MILCHSUPPE SCHOKO mit Schokoladengeschmack.		250 g	48 × 250 g
35600062 MILCHSUPPE SCHOKO mit Schokoladengeschmack.		3000 g	1 × 3000 g



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

PÜRIERTE KOST



35400018

FRÜHSTÜCK SÜSS PÜRIERT

aus Kaffee, Brot und Himbeer.



20 × 180 g

1 × 3600 g



35400019

BROTZEIT PÜRIERT

aus Brot und Bacon.



20 × 180 g

1 × 3600 g



SÜSSES UND HERZHAFTES ALS PÜRIERTE KOST

Die beiden praktisch portionierten Basispürees sind feinst püriert und optimal abgeschmeckt. Mit uns können Sie Ihre Dysphagie-Patienten somit von morgens bis abends genussvoll beköstigen.

Pürierte Kost

Eine ausgewogene Ernährung ist in jedem Alter wichtig.

Menschen mit Kau- und Schluckstörungen benötigen eine besondere Kost – und diese sollte dazu noch optisch ansprechend, abwechslungsreich und ausgewogen sein.

Um diesem Anspruch gerecht zu werden, haben wir gemeinsam mit *ABConcepts Verpflegungsmanagement mit System GmbH* die Produktreihe „Optimahl-Vital“ entwickelt. Mit diesem Ernährungskonzept bieten wir Ihnen eine Vielzahl an pürierten Komponenten an, die Genuss in vertrauter Form versprechen.



Sonderkost

OPTIMAHL
VITAL



WAS BEDEUTET DYSPHAGIE?

Dysphagie ist das Leiden unter Kau- und Schluckbeschwerden und kann alle Altersgruppen betreffen. In Deutschland leiden etwa 7 bis 10 % der Gesamtbevölkerung und 16 bis 22 % aller Menschen über 55 Jahren an einer Schluckstörung.



33700018



33700019



33700020



33700021

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

PÜRIERTE KOST IN FORM



33700018

ROGGENMISCHBROTSCHEIBEN PÜRIERT

natur.



20 × 60 g

1 × 1200 g



33700019

ROGGENMISCHBROTSCHEIBEN PÜRIERTTomate-Mozzarella, verfeinert mit Kräutern
und dunkler Balsamicoreme.

20 × 100 g

1 × 2000 g



33700020

ROGGENMISCHBROTSCHEIBEN PÜRIERT

mit Geflügelsalami.



20 × 100 g

1 × 2000 g



33700021

ROGGENMISCHBROTSCHEIBEN PÜRIERT

mit Geflügelschinken.



20 × 100 g

1 × 2000 g



VIELSEITIG & INDIVIDUELL

Unsere „Roggenmischbrotsscheiben natur“ bieten
Ihren Verpflegungsteilnehmern die perfekte Ausgangslage für vielseitige und
individuelle Aufstriche. Das ist eine runde Sache!

Pürierte Kost in Form



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

34200010	BRATWURST PÜRIERT		20 × 50 g	1 × 1000 g	
<i>aus Schweinefleisch, mit Majoran gewürzt.</i>					
34200011	WIENER WURST PÜRIERT		20 × 50 g	1 × 1000 g	
<i>aus Schweinefleisch, mit Sahne angereichert.</i>					
31100111	KASSLER PÜRIERT		20 × 70 g	1 × 1400 g	
<i>aus Schweinefleisch, mit Sahne und Gewürzen abgeschmeckt.</i>					
31100112	SCHWEINEBRATEN PÜRIERT		20 × 70 g	1 × 1400 g	
<i>aus Schweinefleisch, mit Quark und Sahne angereichert.</i>					
34200014	FLEISCHKÄSE PÜRIERT		20 × 70 g	1 × 1400 g	
<i>aus Schweinefleisch, mit Sahne angereichert.</i>					



31000095



31000093



31000123



31000103



31500079



31900067

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



31000095

RINDERFRIKADELLE PÜRIERT

aus Rindfleisch, mit Senf abgeschmeckt.



20 × 65 g

1 × 1300 g



31000093

RINDERBRATEN PÜRIERT

aus Rindfleisch, mit Kartoffeln und Sahne abgeschmeckt.



20 × 70 g

1 × 1400 g



31000123

RINDERGULASCH PÜRIERT

aus Rindfleisch, mit Sojacreme fein abgeschmeckt.



20 × 70 g

1 × 1400 g



31000103

BŒUF „STROGANOFF“ PÜRIERT

aus Rindfleisch, mit Champignons, Gewürzgurken und Rahmsauce.



20 × 70 g

1 × 1400 g



31500079

KALBSRAHMBRATEN PÜRIERT

aus Kalbsfleisch, mit Sahne und Quark angereichert.



20 × 70 g

1 × 1400 g



31900067

HÜHNERFRIKASSEE PÜRIERT

aus Hühnerfleisch, mit Spargel, Champignons und Erbsen.



20 × 70 g

1 × 1400 g

Pürierte Kost in Form



32000066



31900100



31900083



31300168



31300169



32400005

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

32000066

PUTENSCHNITZEL PÜRIERT

aus Putenfleisch, mit Quark und Sahne angereichert.



20 × 70 g

1 × 1400 g



31900100

HÄHNCHEN PÜRIERT

aus Hähnchenfleisch, mit Sojacreme fein abgeschmeckt.



20 × 50 g

1 × 1000 g



31900083

GEFLÜGELBRATEN PÜRIERT

aus Hähnchenfleisch, mit Quark und Sahne angereichert.



20 × 70 g

1 × 1400 g



31300168

SEELACHS PÜRIERT

aus Seelachsfilet, mit Quark und Sahne angereichert.



20 × 45 g

1 × 900 g



31300169

LACHS PÜRIERT

aus Lachsfilet, mit Quark und Sahne angereichert.



20 × 45 g

1 × 900 g



32400005

OMELETT IN FORM

verfeinert mit Gewürzen.



20 × 70 g

1 × 1400 g





32900243



32900240



32900239



32900306

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

**32900243****GEMÜSECURRY PÜRIERT**

mit Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Pastinaken und Erbsen.



20 × 70 g

1 × 1400 g

**32900240****ERBSEN-MÖHREN-GEMÜSE PÜRIERT**

mit Quark und Sahne angereichert.



20 × 50 g

1 × 1000 g

**32900239****ERBSEN PÜRIERT**

mit Quark und Sahne angereichert.



20 × 50 g

1 × 1000 g

**32900306****MÖHRENGEMÜSE PÜRIERT**

mit Sojacreme verfeinert.



20 × 50 g

1 × 1000 g

**JAHRESZEITLICH INSPIRIERT**

Denken Sie an unsere unterjährigen saisonalen Angebote für Dysphagie-Patienten: vom pürierten Spargel bis hin zum pürierten Grünkohl. Sprechen Sie uns an!

Pürierte Kost in Form



32900246



32900247



32900302



32900607

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
32900246 WIRSING PÜRIERT mit Quark und Sahne angereichert.		20 × 65 g	1 × 1300 g
32900247 SAUERKRAUT PÜRIERT mit Apfel- und Ananassaft abgeschmeckt.		20 × 65 g	1 × 1300 g
32900302 KOHLRABI PÜRIERT mit Sahne angereichert.		20 × 70 g	1 × 1400 g
32900607 BLUMENKOHL PÜRIERT mit Sojacreme fein abgeschmeckt.		20 × 70 g	1 × 1400 g



32900238



32900251



32900274



32900275

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



32900238

BROKKOLI PÜRIERT

mit Quark und Sahne angereichert.



20 × 70 g

1 × 1400 g



32900251

APFELROTKOHL PÜRIERT

mit Quark angereichert.



20 × 65 g

1 × 1300 g



32900274

ZUCCHINI-TOMATEN-GEMÜSE PÜRIERT

mit Quark und Sahne angereichert.



20 × 70 g

1 × 1400 g



32900275

WURZELGEMÜSE PÜRIERT

mit Sellerie, Pastinaken, Karotten und Steckrüben.



20 × 70 g

1 × 1400 g

**GENUSS IN VERTRAUTER FORM**

Unser Sortiment im Bereich pürierte Kost wächst kontinuierlich. Damit weiterhin alle Gerichte dem bekannten visuellen Eindruck nachempfunden werden, entwickeln wir regelmäßig neue Formen.

Pürierte Kost in Form



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

35100032

PARISER SALZKARTOFFELN PÜRIERT

mit Ei angereichert.



20 × 50 g

1 × 1000 g



35100033

KARTOFFELPÜREE IN FORM

leicht gesalzen.



20 × 50 g

1 × 1000 g



33500023

REIS PÜRIERT

mit Sojacreme fein abgeschmeckt.



20 × 65 g

1 × 1300 g



32700088

SPÄTZLE PÜRIERT

mit Quark und Sahne angereichert.



20 × 65 g

1 × 1300 g



32700103

PASTA PÜRIERT

mit Sojacreme fein abgeschmeckt.



20 × 70 g

1 × 1400 g





37200099

Artikel



37200100

Zubereitung



37200098

Einwaage

VE

**37200099****NUDELSALAT PÜRIERT**

mit Würstchen, Mais und Gouda.



20 × 70 g

1 × 1400 g

**37200100****KARTOFFELSALAT PÜRIERT**

mit Kaffeesahne angereichert, verfeinert mit Senf.



20 × 50 g

1 × 1000 g

**37200098****GURKENSALAT PÜRIERT**

mit Dill und Apfelessig verfeinert.



20 × 70 g

1 × 1400 g

Pürierte Kost in Form



36000905



36000907



35500071



33700017

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000905**APFELSTRUDEL PÜRIERT**

mit Quark und Sahne angereichert.



20 × 70 g

1 × 1400 g

**36000907****TOPFENKNÖDEL MIT CASSIS PÜRIERT**

mit Quark und Sahne angereichert.



20 × 50 g

1 × 1000 g

**35500071****OBSTSALAT PÜRIERT**

mit Apfelmus, Mangopüree, Maracujanektar, Bananen-, Trauben- und Ananassaft.



20 × 70 g

1 × 1400 g

**33700017****SCHOKOKUCHEN PÜRIERT**

mit Quark und Sahne angereichert.



20 × 70 g

1 × 1400 g





33700016

Artikel

36000918



36000723

Zubereitung

Einwaage

VE



33700016

ERDBEER-RHABARBER-KUCHEN PÜRIERT

mit leichter Popcornnote.



20 × 70 g

1 × 1400 g



36000918

KIRSCHSTREUSEL PÜRIERT

mit Butterkeksen abgeschmeckt.



20 × 70 g

1 × 1400 g



36000723

KAISERSCHMARRN PÜRIERT

ohne Rosinen, mit Quark und Sahne angereichert.



20 × 70 g

1 × 1400 g

MENÜSCHALEN



Nur von Vorteil

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

Viel Abwechslung bei hoher Effizienz.

AUS 80%
RECYCELTEM
MATERIAL



- Einfache Zubereitung in der Mikrowelle oder im Dampfgarer
- Geringe Küchenausstattung (Service Pantry)
- Feste Portionsgrößen mit 100 % Kalkulationssicherheit
- Viel Abwechslung für spezifische Anforderungen: leichte Vollkost, vegetarisch, vegan, gluten- und laktosefrei oder püriert
- Wahlleistungskonzepte für Ihre Gesundheitsgastronomie

DREI SCHALEN IM ANGEBOT

Alle hier aufgeführten Gerichte bieten wir in unterschiedlichen Schalen an: Die Füllmenge der 1-, 2- bzw. 3-Kammer-Schalen variiert je nach Gericht zwischen 350 g und 480 g.



1-Kammer-Schale



2-Kammer-Schale



3-Kammer-Schale

ZUBEREITUNGSHINWEISE:

- ✓ **Mikrowelle**
Oberfolie der geschlossenen Schale mehrfach einstechen und bei 700 Watt auf dem Drehteller ca. 3–4 Min. erhitzen. Tiefkühlprodukte vor dem Regenerieren auftauen.
- ✓ **Wasserbad**
Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, geschlossene Schale hineinlegen und den Deckel schließen. Temperatur ausstellen und ca. 30 Min. im Wasserbad ziehen lassen.
- ✓ **Dampf 96 °C:**
15–20 Min., Tiefkühlprodukte vor dem Regenerieren auftauen.

Leichte Vollkost



35600166



31900090



31900092



31900093

Artikel

Zubereitung

Einwaage

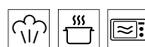
VE

LEICHTE VOLLKOST

35600165

KARTOFFELSUPPE

mit Wiener Würstchen und Karotten.



480 g

1 × 480 g



35600166

HÜHNERSUPPE

mit Hühnerfleisch, Karotten und Reismudeln.



480 g

1 × 480 g



31900090

HÄHNCHENBRUST

in heller Sauce, mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln.



410 g

1 × 410 g



31900092

HÜHNERFRIKASSE

mit Spargel und Karotten, dazu Gemüse-Langkornreis.



400 g

1 × 400 g



31900093

HÄHNCHENGESCHNETZELTES

in Joghurt-Tomaten-Curry-Sauce, mit Brokkolireis.



400 g

1 × 400 g



32000068

PUTENMEDAILLONS

in Zitronensauce, mit grünen Bandnudeln.



400 g

1 × 400 g





31000111

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
32000069  PUTENHACKSTEAK <i>in pikanter Sauce, mit Karotten-Kartoffel-Gemüse.</i>	  	360 g	1 × 360 g
31000111  RINDERROULADE MIT GEMÜSEFÜLLUNG <i>aus Karotten und Sellerie, in brauner Sauce, mit Brokkoli und Spätzle.</i>	  	400 g	1 × 400 g
32700092   SPAGHETTI BOLOGNAISE <i>aus Rindfleisch.</i>	  	410 g	1 × 410 g



VIELSEITIG EINSETZBAR

Mit unseren Menüschalen bleiben Sie in vielen Situationen flexibel und sichern die Verfügbarkeit der unterschiedlichsten Speisen in hoher Qualität. Entdecken Sie Ihre Möglichkeiten und Vorteile in unserer Menüschalen-Broschüre:

expert-partnership.de/downloads

Vegetarisch



35900075

Artikel

Zubereitung

Einwaage

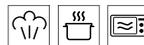
VE

VEGETARISCH

35900075

BUCHWEIZEN-GEMÜSE-PFANNE

mit Zitronengrassauce und Limonenblättern.



400 g

1 × 400 g



35900072

GEMÜSECURRYaus Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl,
mit Tofu und Basmatireis.

350 g

1 × 350 g



32700093

GRÜNE UND WEISSE BANDNUDELN

in fruchtiger Tomatensauce.



370 g

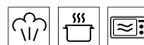
1 × 370 g



32400006

EIEROMELETT

mit Rahmspinat und Salzkartoffeln.



400 g

1 × 400 g



Neu!



31300201

Artikel



31000119

Zubereitung

Einwaage

VE

VOLLKOST

31300193

LACHSFILET

in Safran-Tomatensauce, mit weißen Bandnudeln.



410 g

1 × 410 g



31300195

DORSCHFILET

in Senfsauce, mit Brokkoli und Kartoffeln.



400 g

1 × 400 g



31300201

FISCHKLÖSSCHEN

in Senfsauce, verfeinert mit Sojacreme und Dijon-Senf, dazu Kartoffeln.



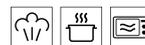
400 g

1 × 400 g

31100128

OMAS FRIKADELLE

in Zwiebelsauce, mit Karotten-Kartoffel-Gemüse.



420 g

1 × 420 g



31100129

SCHWEINEMEDAILLONS

in Pfefferrahmsauce, mit Erbsen-Karotten-Gemüse und Kartoffelpüree.



410 g

1 × 410 g

31100130

KÖNIGSBERGER KLOPSE

in Kapernsauce, mit Erbsenreis.



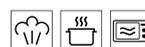
410 g

1 × 410 g

31000119

KLASSISCHES HASCHEE

mit Radi-Nudeln und Karotten-Erbsen-Gemüse.



400 g

1 × 400 g

Vollkost

Neu!



31100138



31000113



31000114

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
34200012 ROSTBRATWÜRSTCHEN auf Sauerkraut, mit Kartoffelpüree.		420 g	1 × 420 g
31100138 SCHWEINSBRATWURST mit Karotten in Rahmsauce und Kartoffelpüree.		420 g	1 × 420 g Neu!
31100131 RAHMGESCHNETZELTES vom Schwein, mit Champignons und grünen Bandnudeln.		410 g	1 × 410 g
31000113 RINDERHACKBÄLLCHEN auf Tomatensauce mit Mais und Spirelli.		400 g	1 × 400 g
31000114 RINDERBRATEN in Meerrettichsauce, mit würziger Bouillonkartoffel-Karotten-Mischung.		400 g	1 × 400 g
31000112 RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART in brauner Paprikasauce, mit Spirelli.		420 g	1 × 420 g

Neu!



35600181

Artikel



35600154



31000109

Zubereitung

Einwaage

VE

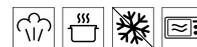
GLUTEN- & LAKTOSEFREI



35600124

KRÄFTIGER KARTOFFELEINTOPF

mit Sellerie, Karotten und Lauch.



450 g

1 × 450 g



35600181

BUNTER GEMÜSEEINTOPF*

mit Kartoffeln, Karotten, Kohlrabi, Steckrüben, Blumenkohl und Zucchini.



450 g

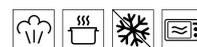
1 × 450 g



35600154

OMAS GULASCHSUPPE

aus Rindfleisch und Paprika, mit Kartoffeln.



400 g

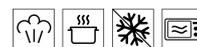
1 × 400 g



31000084

RINDERBRATEN

in brauner Sauce, mit Apfelrotkohl und Kartoffeln.



400 g

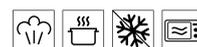
1 × 400 g



31000109

BEEF-CHILI

Rindfleisch in einer rauchig-pikanten Sauce, mit Quinoa-Langkornreis-Mischung.



400 g

1 × 400 g



* Das Logo „DGE-ZERT-KONFORM“ kennzeichnet Komponenten, mit denen die Erstellung von Speiseplänen für eine gesundheitsfördernde Verpflegung nach den DGE-Qualitätsstandards erleichtert wird.

Gluten- & laktosefrei



31300194



31900074



32000070

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
31300194 SEELACHS in Dijon-Senf-Sauce, mit buntem Karottengemüse und Brokkoli-Langkornreis.		400 g	1 × 400 g
32000070 GEBRATENE PUTENSTEAKS auf Herbstgemüse mit Karotten, Steckrüben, Blumenkohl und Pastinaken, dazu Kartoffelstampf.		400 g	1 × 400 g
31900053 HÜHNERFRIKASSEE mit Champignons, Erbsen und Reis.		400 g	1 × 400 g
31900074 HÄHNCHENGESCHNETZELTES „TOSKANA“ in würziger Tomatensauce, mit buntem Paprikareis.		400 g	1 × 400 g

Neu!



35900081



35900073



35900074

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



35900081

GEMÜSEBOLOGNAISE

aus Tomaten, Paprika, Sellerie und Karotten,
in Tomatensauce, mit Tofu, dazu Gnocchi.



400 g

1 × 400 g



35900073

GRILLGEMÜSE

in Tomatensauce, mit buntem Paprika-Langkornreis.



400 g

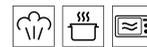
1 × 400 g



35900074

LINSEN-BOLOGNAISE

Bolognaise aus roten und grünen Linsen, mit Gnocchi.



400 g

1 × 400 g

Gluten- & laktosefrei



35900057



35900069



35900063

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

35900057

GRÜNES CURRY

mit Paprika, Zucchini, Blumenkohl, Mais und gelben Linsen, dazu Linsen-Basmatireis.



400 g

1 × 400 g



35900069

SCHMORGEMÜSE NACH MEDITERRANER ART

mit grobem Kräuter-Maisgrieß.



400 g

1 × 400 g



35900063

SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA

mit Basmatireis.



400 g

1 × 400 g



32700068

NUDELN À LA BOLOGNAISE

Spirelli mit Hackfleischsauce.



400 g

1 × 400 g



32700069

NUDELN À LA NAPOLI

Spirelli mit würziger Tomatensauce.



400 g

1 × 400 g





36000868

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

SÜSSES MENÜ



36000868

MILCHREIS

mit Kirschgrütze, mit einer Zuckerart und Süßungsmittel.



400 g

1 × 400 g



INDIVIDUELL UND FLEXIBEL

Unser breites Sortiment aus Menüschalen bietet die perfekte Grundlage für eine genussvolle Regelversorgung und Wahlleistungsverpflegung. Gerne erstellen wir für Sie bedarfsgerecht auf Ihre Einrichtung zugeschnittene Speisekarten.

Kleiner Appetitanreger





36000908



31900091



31900094



31000115

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

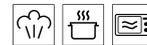
SPEZIELL FÜR DIE GESUNDHEITSGASTRONOMIE



36000908

VEGANER GRIESSBREI

aus Maisgrieß, mit Zwetschgenkompott und Zimt-Zucker.



400 g

1 × 400 g



31900091

PÜRIERTES HÜHNERFLEISCH

mit püriertem Brokkoli und Kartoffelpüree.



410 g

1 × 410 g



31900094

PÜRIERTES HÜHNERFLEISCH

mit püriertem Currygemüse und püriertem Reis.



410 g

1 × 410 g



31000115

PÜRIERTER RINDERBRATENmit püriertem Karotten-Steckrüben-Gemüse
und cremiger Polenta.

410 g

1 × 410 g

Allergene

Profitieren Sie von der vollständigen Deklaration aller Produkte und übernehmen Sie die Angaben in Ihre Speisekarten.

DIE 14 DEKLARATIONSPFLICHTIGEN ALLERGENE IM ÜBERBLICK:



Schwefeldioxid und Sulfid



Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse



Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse



Sellerie und Sellerieerzeugnisse



Krebstiere und Krebstiererzeugnisse



Sesam und Sesamerzeugnisse



Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse



Lupinen und Lupinerzeugnisse



Soja und Sojaerzeugnisse



Milch und Milcherzeugnisse, inkl. Laktose



Weichtiere und Weichtiererzeugnisse



Senf und Senferzeugnisse



Eier und Eierzeugnisse



Fisch und Fischerzeugnisse

FÜR DIE KUNDEN VON SANDER IST DER UMGANG MIT ALLERGENEN EINFACH

- ✓ **Bei unseren Produkten** sind alle allergenen Zutaten mit Großbuchstaben auf den Produktetiketten gekennzeichnet.
- ✓ **Unsere Produktpässe** enthalten alle relevanten Informationen zu den Allergenen, ebenfalls in der Zutatenliste, und sind auch gesondert unter Punkt 3.3 übersichtlich aufgeführt.
- ✓ Produktpässe können unkompliziert und immer aktuell in unserem **Webshop angezeigt und heruntergeladen** werden. Beantragen Sie einfach bei Ihrem Kundenservice Ihre persönlichen Zugangsdaten.

SCHNELLSUCHE PRODUKTKATEGORIEN

Obst & Müsli

Obstspieß	28
Obstsalat ohne Fond	28
Obstsalate mit Fond	29
Sortenreines Obst ohne Fond	30
Sortenreines Obst mit Fond	31
Müsli	32

Vorspeisen & Fingerfood

Terrinen	34
Schnitten & Co.	35
Herzhaftes im Porzellan	38
Herzhaftes im Gläschen	40
Herzhaftes zum Nachfüllen	42
Herzhaftes Fingerfood	44

Dressings & Dips

Dressings	46
Dips & Würzbutter	48

Suppen & Eintöpfe

Consommés	52
Klare Suppen mit Einlage	53
Cremesuppen	54
Eintöpfe	55
Speziell für die Gesundheitsgastronomie	60

Fleischgerichte

Kalb	62
Rind	64
Schwein	70
Geflügel	76
Lamm	81
Frikadellen, Schnitzel & Backhendl	82
Speziell für die Gesundheitsgastronomie	85

Vegetarische & vegane Spezialitäten

Vegetarische & vegane Komponenten	88
Vegetarische & vegane Kreationen	96

Saucen & Pestos

Saucen	100
Pastasaucen	105
Pestos	108

Pasta & Teigwaren

Gefüllte Pasta	110
Pasta	111
Spätzle & Co.	114
Lasagnen	116

Kartoffeln, Knödel, Reis & Co.

Kartoffeln & Knödel	118
Reis & Co.	123

Gemüse

Gemüsekomponenten	126
Sortenreines Gemüse	127
Gemüsemischungen	130
Speziell für die Gesundheitsgastronomie	132

Pâtisserie

Süßes im Glas & Porzellan	138
Kaffeepause & süßes Fingerfood	150
Tellerdesserts	157
Sorbet & Eis	163
Lunchschnitten & Terrinen	164
Mousses im Spritzbeutel	168
Grützen & süße Sauce	169
Süßspeisen	170
Garnituren	171
Speziell für die Gesundheitsgastronomie	172

Sonderkost

Fein pürierte Cremesuppen	174
Milchsuppen	176
Pürierte Kost	178
Pürierte Kost in Form	180

Menüs

Leichte Vollkost	193
Vegetarisch	195
Vollkost	196
Gluten- & laktosefrei	198
Süßes Menü	202
Speziell für die Gesundheitsgastronomie	204

SCHNELLSUCHE PRODUKTE

A	
Acerola-Kirsch und Stracciatella	147
American-Dressing	47
Ananas geviertelt	30
Ananasragout auf Kokoscreme	167
Ananaswürfel	31
Apfel-Crumble	157
Apfel-Tarte-Tatin	151
Apfelrotkohl	127
Apfelrotkohl püriert	186
Apfelstrudel püriert	189
Aprikosenragout auf Schokoladenmousse	159
Auberginencurry, vegan	98
Avocadomousse mit Räuchergarnele	41
B	
Backendl Wiener Art	84
Baked Beans	23, 130
Balsamico-Dressing	46
Balsamico-Dressing hell	46
Bananen-Chia-Creme-Törtchen	161
Bandnudeln weiß	112
Bandnudeln, grün und weiß	195
Basilikum feat. Mango, Aprikose und Mozzarella	20, 40
Basilikumpesto	108
Basilikumrahmsauce	104
Basilikumsorbet	163
Basissauce, braun	100
Basissauce, weiß	100
Basmatireis	123
Bauerntopf, vegan	21, 59
Bayrisch Kraut	127
Bayrische Creme	168
Beef-Chili	198
Bienenstich „Sander-Style“	138
Bifteki	83
BIO Bunttes Rahmgemüse	131
BIO Erbsen	132
BIO Erbsen-Möhren-Gemüse natur	131
BIO Fusilli	113
BIO Kartoffeln	118
BIO Kartoffelpüree	119
BIO Kirsch-Nougat-Schnitte	155
BIO Möhregemüse natur	132
BIO Nougat-Mœlleux	157
BIO Penne	113
BIO Rindergulasch nach Wiener Art	21, 64
BIO Spaghetti	111
BIO Tomatensauce	105
BIO Vollkornreis	123
BIO weiße Basissauce	100
Bircher-Müsli	32
Birne Helene	140
Blätterteigtasche	44
Blattspinat	128
Blumenkohl	134
Blumenkohl natur	132
Blumenkohl püriert	185
Blumenkohlcremesuppe	175
Bœuf „Stroganoff“	65
Bœuf „Stroganoff“ püriert	182
Bohnen mit Chilibutter	23, 130
Bohnenbündchen	126
Bouillabaisse nach französischer Art	53
Bratensauce, kräftig	23, 101
Bratwurst	75
Bratwurst püriert	181
Braumeistergulasch	65
Bright Chocolate	155
Brioheküchlein	120
Brokkoli natur	132
Brokkoli püriert	186
Brokkolicremesuppe	174
Brotzeit püriert	178
Brownie „New York Style“	149
Brownie mit Ruby-Ganache, weiß	156
Buchweizen-Gemüse-Pfanne	195
Buchweizen-Kichererbsen-Praline	38
Buddha Bowl „Chicken-Style“, vegetarisch	97
Butterkeks-Schmand-Schnitte	155

G

Gaisburger Marsch	55
Garnelen in Krustentiersauce	23, 107
Garnelensalat nach mediterraner Art	43
Gartengemüse, bunt	133
Geflügelbraten püriert	183
Geflügeljus	101
Gemüse-Frittata nach thailändischer Art	90
Gemüse-Kartoffel-Gratin, bunt	122
Gemüse-Kartoffel-Gulasch	98
Gemüse-Mais-Frittata	89
Gemüse-Mélange	136
Gemüse-Tortilla nach spanischer Art	90
Gemüsebolognaise	26, 200
Gemüseburger-Bratling	89
Gemüsecurry	195
Gemüsecurry püriert	184
Gemüseeeintopf	59
Gemüseeeintopf nach afrikanischer Art	59
Gemüseeeintopf, bunt	26, 198
Gemüseeeintopf, Pichelsteiner	58
Gemüsemischung nach asiatischer Art	135
Gemüsemischung nach schwedischer Art	134
Gemüsepfanne nach provenzalischer Art	96
Gemüserahmsauce	104
Gemüsereis	124
Gemüseschnitte	35
Getreidemischung, bunt	124
Gnocchi, gefüllt	119
Grapefruit-Matcha-Würfel	152
Grapefruitscheiben	31
Graupeneintopf	59
Grießauflauf	170
Grießbrei	172
Grießbrei, vegan	204
Grießflammeri	143
Grillgemüse	42
Grillgemüse nach mediterraner Art	136
Grüne Sauce	48
Grünes Curry	98
Grütze, gelb	169
Grütze, grün	169
Grütze, rot	169
Gugelhupf Caprese, mini	44
Gulaschsuppe	60
Gulaschsuppe nach ungarischer Art	56
Gulaschsuppe, Omas	198
Gurkensalat püriert	188

H

Hackbällchen vom Hähnchen mit Sesam	44
Hähnchen püriert	183
Hähnchenbrust	193
Hähnchenbrust „Roasted Bacon“	76
Hähnchenbrust in Kokossauce	76
Hähnchenbrustgeschnetzeltes	80
Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Käsesauce	77
Hähnchengeschnetzeltes	77
Hähnchengeschnetzeltes „Asia Style“	76
Hähnchengeschnetzeltes „Tobago Style“	76
Hähnchengeschnetzeltes „Toskana“	199
Hähnchenroulade, mini	36
Harissa-Sesam-Creme, pikant	43
Haschee, klassisch	196
Himbeer-Chili-Limetten-Dressing	20, 46
Himbeermousse im Schokoladengitter	162
Hörnchennudeln	113
Hühnchenbrust	80
Hühnchenbrustgeschnetzeltes	77
Hühnchenbrustgeschnetzeltes in Pfirsichsauce	77
Hühnerfleisch, püriert	204
Hühnerfrikassee	193
Hühnerfrikassee püriert	182
Hühnersuppe	60
Hummus mit Tahina	50

I

Indian Butter Chicken	22, 76
Island-Glas 100 ml	146
Italian-Dressing	47

J

Joghurt-Dressing	47
Joghurtschaum mit Erdbeerragout	146
Jungschweinröllchen	73

K

Kaisergemüse	135
Kaisergemüse natur	133
Kaiserschmarrn püriert	190
Kakaobohnencreme	148
Kalbsbäckchen in eigener Jus	62
Kalbsbraten	85
Kalbsbraten in eigener Jus	63
Kalbsfrikadelle	82
Kalbsjus	101
Kalbsrahmbraten püriert	182
Kalbsrahmgeschnetztes	62
Kalbsrahmgulasch	62
Kalbsroulade	85
Kalbsrouladen, klein	63
Kalter Hund	164
Kapernsauce	103
Karamellcreme	148
Karotten-Ingwer-Suppe	54
Karottencremesuppe	175
Karottengemüse	134
Karottengemüse, bunt	135
Kartoffel-Brokkoli-Auflauf	90
Kartoffel-Käse-Rösti	122
Kartoffel-Lauch-Gemüse	131
Kartoffelcurry	98
Kartoffeleintopf, kräftig	56
Kartoffeleintopf, vegan	56
Kartoffelgratin	119
Kartoffelknödel, gefüllt	120
Kartoffeln	118
Kartoffelpüree in Form	187
Kartoffelpüree, frisch	119
Kartoffelrahmsuppe	54
Kartoffelrösti	122

Kartoffelsalat püriert	188
Kartoffelstrudel	22, 88
Kartoffelsuppe	193
Käsekuchen live	145
Käserahmsauce	104
Käsespätzle	90
Käsespätzle-Pfanne	114
Kassler Lachs	74
Kassler püriert	181
Kesselgulasch nach budapester Art	70
Kirschenmichel	170
Kirschgrütze, rot	169
Kirschstreusel püriert	190
Kirschtomatengemüse	128
Klöße, deftig, mini	23, 120
Knöpfele	114
Knöpflepfanne	97
Kohlrabi püriert	185
Kohlrabigemüse	134
Kohlrabigemüse à la Crème	131
Kohlrabikörbchen	126
Kohlroulade, geschmort	73
Kokos-Couscous-Würfel	36
Kokos-Mango-Cube	152
Kokosmousse und Ananas	146
Kokosnuss-Crème-Brûlée	149
Königsberger Klopse	22, 72
Köttbullar in Rahmsauce	72
Kräuter-Kartoffel-Vinaigrette	47
Kräuterbutter	50
Kräuterrahmsuppe	175
Kürbis-Brombeer-Schnitte	153

L

Lachs püriert	183
Lachs und Rote Bete feat. Meerrettich und Gurke	20, 40
Lachsfilet	196
Lachslasagne	116
Lammcurry nach indischer Art	81
Lammragout „Arabian Style“	81
Lammragout nach provenzalischer Art	22, 81
Langkorn-Wildreis-Mischung	123
Langkornreis	123
Lasagne Bolognaise	116
Lasagne nach provenzalischer Art	116
Lasagne, Champignon	116
Lasagne, vegan	116
Latte-Macchiato-Schnitte	152
Lauch-Käse-Suppe	55
Leberkäse	75
Leipziger Allerlei	133
Linsen mit Räucherforelle	43
Linsen-Bolognaise	200
Linsen-Gemüse-Bolognaise	96
Linseneintopf, kräftig	58
Linseneintopf, vegan	58

Milchnudeln	170
Milchreis	172
Milchreisauflauf mit Trockenfrüchten	170
Milchsuppe Grieß	176
Milchsuppe Schmelzflocken	177
Milchsuppe Schoko	177
Milchsuppe Vanille	176
Minestrone nach italienischer Art	56
Mœlleux au Chocolat	157
Mohnmousse mit Erdbeersauce	144
Möhrenbündchen	126
Möhreneintopf	60
Möhrengemüse püriert	184
Mousse au Chocolat	166
Mousse au Chocolat, dunkel	168
Mousse au Chocolat, marmoriert	160, 166
Mousse au Chocolat, vegan	168
Mousse au Chocolat, weiß	168
Mousse von gerösteten Nüssen	147
Mozart-Symphonie	156
Muffin Heidelbeere, mini	151

N

Nudeln à la Bolognaise	201
Nudeln à la Napoli	201
Nudelomelett	114
Nudelsalat püriert	188
Nuss-Polenta-Törtchen	23, 124

M

Macadamiamousse mit Mirabelle	164
Macairekartoffeln	119
Mais-Chili-Taler	89
Makkaroni kurz	112
Malou	164
Mango-Orangen-Nocke, geeist	25, 163
Mango-Rübli-Cube	152
Mangomousse	168
Marktgemüse	133
Marzipantörtchen	25, 159
Mascarponecreme und Aprikosenragout	146
Maultaschen, vegetarisch	97
Medaillons vom Schweinefilet	74
Meerrettichsauce	103
Melonenmix	29

O	
Obstsalat „Harmonie“	28
Obstsalat „Sunny Bites“	29
Obstsalat „Sweet Melody“	29
Obstsalat püriert	189
Obstspieß	28
Ochsenbäckchen, geschmort	68
Oliven-Paprika-Quiche	35
Omelett in Form	183
Onion-Bacon-Jam	48
Operaschnitte	153
Orangen-Ingwer-Törtchen	25, 158
Orangen-Panna-Cotta	165
Orangenscheiben	31
Pfefferrahmsauce	
Pfirsich Melba	140
Piccata, mini	44
Pistazien-Joghurt Delight	156
Popcorn-Traum	160
Powerschnitte dunkel	154
Powerschnitte hell	154
Pralinenmousseschnitte	153
Prinzessbohnen	132, 134
Putenbolognaise	106
Putenbrustbraten	86
Putenbrustgeschnetzeltes	78
Putenfrikadelle	83
Putengeschnetzeltes nach asiatischer Art	78
Putengyrospfanne	79
Putenhacksteak	194
Putenmedaillons	80
Putenmedaillons „Tomate-Basilikum“	80
Putenragout in Paprikasauce	78
Putenrahmgulasch	79
Putenröllchen	79
Putenröllchen, gefüllt	86
Putenschnitzel	84
Putenschnitzel püriert	183
Putensteaks, gebraten	199
P	
Paella, vegan	96
Panna-Cotta	165
Panna-Cotta-Mix-Kiste	24, 142
Paprikasauce nach ungarischer Art	102
Passionsfruchtcreme	148
Passionsfruchtcremeschnitte	153
Passionsfruchtmousse	25, 144
Pasta püriert	187
Pastasauce „Bolognaise“	106
Pastasauce „Carbonara“	106
Pastasauce „Florentine“	107
Pastasauce „Gemüsebolognaise“	106
Pastasauce „Gorgonzola“	107
Pastasauce „Salmone“	107
Pastasauce „Toskana“	105
Pastasauce „Veggienara“	106
Perlhuhnterrine	34
Pesto rosso	108
Q	
Quarkkeulchen, Sanders	170
Quiche Lorraine	35
Quinoa-Langkornreis	123

R

Raffinelli mit Himbeeren	160
Rahmgeschnetzeltes	197
Rahmgeschnetzeltes vom Schweinerücken	71
Rahmsauce	101
Rahmspinat	128
Ratatouillegemüse	130
Ratatouillegemüse mit schwarzen Oliven	130
Räucherlachsloin auf Erbsen-Wasabi	39
Ravioli	110
Reis püriert	187
Remouladensauce	48
Rhabarberstreusel, Omas	149
Rinderbraten	85
Rinderbraten püriert	182, 204
Rinderbraten, zart	66
Rinderconsommé	52
Rindercurry Indian Spice	65
Rinderfrikadelle	83
Rinderfrikadelle püriert	182
Rindergeschnetzeltes	65
Rindergulasch	65
Rindergulasch nach ungarischer Art	64
Rindergulasch püriert	182
Rinderhackbällchen	197
Rinderkraftbrühe	53
Rinderroulade mit Gemüsefüllung	194
Rinderroulade, gefüllt	85
Rinderroulade, geschmort	68
Rindersugo	64
Rindersülze	42
Rindfleisch, zart	67
Roggenmischbrotscheiben püriert	180
Rostbratwürstchen	199
Rostbratwürstchen ggA, Original Nürnberger	75
Rote-Bete-Couscous	124
Rote-Bete-Hummus mit Taboulé	43
Rote-Bete-Nocke	38
Rotes Curry vom Schweinefilet	22, 71

S

Salzkartoffeln püriert, Pariser	187
Sauerbraten, Rheinischer	67
Sauerbratensauce	101
Sauerkraut	127
Sauerkraut püriert	185
Schaschlik nach budapester Art	71
Schmankerlcreme mit Aprikosen	142
Schmorgemüse nach mediterraner Art	201
Schnitzel, Wirtshaus	84
Schokokuchen püriert	189
Schokoladen-Ingwer-Mousse	146
Schokoladen-Nougat-Nocke	171
Schokoladencreme mit Pfirsichragout	144
Schokoladenmousse	24, 144
Schokoladenmousse mit Kirschgrütze	143
Schrebergartengemüse	136
Schupfnudeln	119
Schwarzwurzeln à la Crème	127
Schweinebäckchen	74
Schweinebäckchen auf Rotkohl und Karotten-Thymian-Mousse	39
Schweinebraten püriert	181
Schweinebraten, saftig	74
Schweinefilet	75
Schweinegeschnetzeltes	71
Schweinegeschnetzeltes in Pfirsich-Pfeffer-Sauce	70
Schweinegulasch	70
Schweinegulasch nach ungarischer Art	70
Schweinegyrospfanne	71
Schweinemedallions	196
Schweinerückenbraten	86
Schweinerückensteak	75
Schweineschnitzel	84
Schweinsbratwurst	26, 197
Seelachs	199
Seelachs püriert	183
Semerrolle vom Kalb	21, 63
Semerrolle vom Rind	21, 66
Semmelknödel, hausgemacht	120
Senfsauce	103
Soljanka	55
Sommergemüse	131
Sour Cream	50
Spaghetti	111
Spaghetti Bolognese	194

Spargelcremesuppe _____	174
Spätzle _____	114
Spätzle püriert _____	187
Spätzle-Gemüse-Pfanne _____	97
Spinatstrudel _____	88
Spirelli _____	113
Steckrüben-Karotten-Gemüse _____	135
Steinpilz-Kartoffel-Törtchen _____	120
Stracciatellacreme mit Erdbeer-Rhabarber _____	142
Streusel, gebacken _____	171
Süßkartoffel-Birnen-Gratin _____	122
Süßkartoffel-Gnocchi _____	97
Süßkartoffel-Shiitake-Quiche _____	35
Süßkartoffel-Tikka-Masala _____	96
Süßkartoffelpfanne _____	98
Sweet Carrot _____	24, 139
Sweet Chocolate feat. Cherry _____	24, 141
Sweet Polenta mit Salzkaramell _____	167
Sweet Vanilla feat. Apricot _____	24, 141
Szegediner Gulasch _____	70

T

Tafelspitz vom Rind, zart _____	85
Tafelspitzsülze _____	34
Tatar vom geräucherten Lachs _____	44
Tiramisu _____	166
Tiramisu im Glas _____	138
Tiramisu vom Lachs _____	20, 40
Tobleronemousse _____	161
Tomaten-Gorgonzola-Sauce _____	105
Tomaten-Mozzarella-Terrine _____	20, 34
Tomatenconsommé _____	52
Tomatencremesuppe _____	174
Tomatenkompott _____	48
Tomatenkompott und Mozzarella _____	42

Tomatenreis _____	124
Tomatensauce _____	105
Tomatensuppe „Rustikal“ _____	54
Topfenknödel mit Cassis püriert _____	189
Törtchen von der Passionsfrucht _____	160
Törtchen von der Yuzufrucht, mini _____	161
Törtchen von Zitronen-Thymian-Creme _____	158
Tortellini „Verdura“ _____	110
Tortelloni _____	110
Träne von dunkler Schokoladenmousse _____	162
Träne von weißer Schokoladenmousse _____	162

V

Vanille-Rosen-Mousse mit Himbeer, marmoriert _____	158
Vanillecreme mit Brombeerragout _____	143
Vanillesauce _____	169
„Veggie“- Eintopf, pikant _____	59
Vichy-Karotten _____	132
Vitello tonnato _____	41
Vollkornspirelli _____	113

W

Waldbeeren mit Joghurtmousse _____	167
Walderdbeerschutney mit Zitronen-Basilikum-Schaum _____	154
Waldpilzragout _____	102
Waldpilzsauce _____	102
Walnuss-Schokoladen-Tarte Deluxe _____	150
Wassermelone gesechstelt _____	30
Weckglas 140 ml _____	141
Weckglas 80 ml _____	144
Wellennudeln _____	112
White Passion _____	154
Wirsing in Rahm _____	128, 131
Wirsing püriert _____	185
Wrap vom Räucherlachs _____	36
Wurst püriert, Wiener _____	181
Wurstgulasch _____	86
Wurzelgemüse püriert _____	186
Wurzelgemüse Rustiko _____	136
Würzkartoffeln _____	118

Z

Zabaionecreme mit Orangen-Aprikosen-Ragout _____	143
Zartweizenrisotto _____	124
Ziegenkäse-Tomaten-Terrine _____	34
Ziegenkäsecreme _____	42
Zitronengrasmousse auf Brombeerragout _____	147
Zitronensauce _____	103
Zitronentarte, mini _____	150
Zitruslachs mit Feige, geräuchert _____	41
Zucchini mit Couscous, gefüllt _____	88
Zucchini-Tomaten-Gemüse _____	130
Zucchini-Tomaten-Gemüse püriert _____	186
Zucchini-cremesuppe _____	175
Zuckerschoten-Spinat-Cremesuppe _____	21, 54
Zwiebelrostbraten, geschmort _____	66
Zwiebelsauce _____	101
Zwiebelsuppe _____	53

Frisch verpackt

LANGE FRISCH OHNE KONSERVIERUNGSTOFFE.

Durch eine durchgängige Temperatur von 3 bis 7 Grad bei Lagerung und Transport garantieren wir ab Produktion eine Restlaufzeit von 3 bis 30 Tagen.

Bei den Tiefkühlprodukten in unserem Sortiment liegt die Mindesthaltbarkeit je nach Produkt bei 30 bis 180 Tagen. Auch hier stehen die Sicherheit ebenso wie die Optik und der Geschmack im Zentrum unseres Handelns.

Je nach Produkt und Produktionsart wird die entsprechende Mindesthaltbarkeit ermittelt. Zusätzlich prüfen und dokumentieren unabhängige Institute wie SGS Fresenius die Einhaltung der strengen Hygierichtlinien von der Herstellung der Produkte bis zu deren Auslieferung.

Mit unseren Obstsalat-Eimern bieten wir Ihnen ein effizientes und auch individuelles System an, welches den vorhandenen Raum in E2-Kisten lückenlos ausfüllt. Probieren Sie es aus.



Eimer/Schalen

VERPACKUNGSVIELFALT SCHAFFT FLEXIBILITÄT

Je nach Warengruppe und Regeneration bieten wir Ihnen unsere Produkte in unterschiedlichen Verpackungseinheiten an.



Terrinen



Kanister



Spritzbeutel



Klein- und Großbinde



Porzellan



Papierkartons

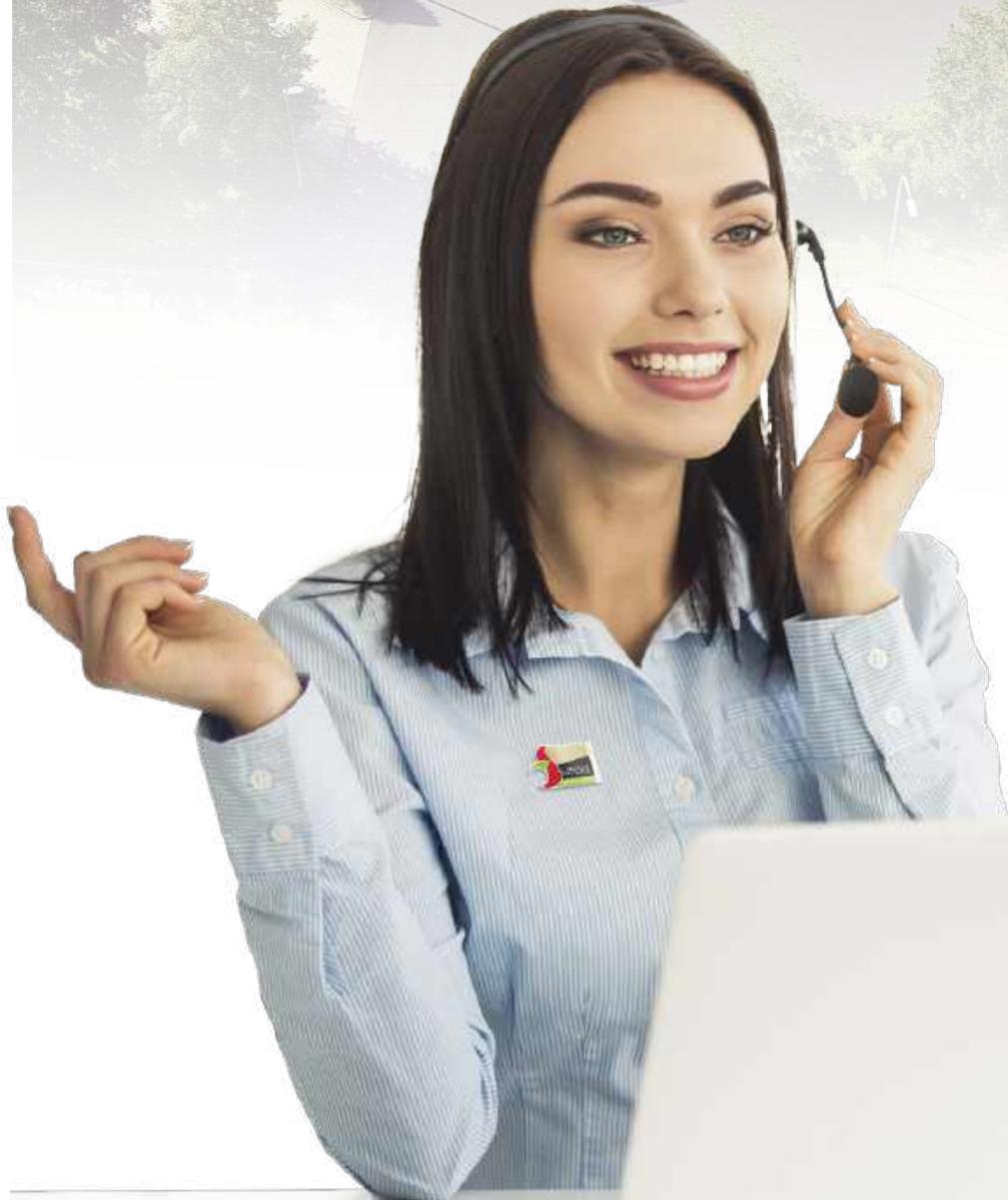


Menüschalen



Vakuumbbeutel

Gläser und Porzellan finden Sie in den Kategorien Fingerfood und Pâtisserie.



KONTAKT

Kontaktieren Sie einfach Ihren persönlichen Ansprechpartner.

Alle Service-Bund-Gebietszentralen mit der jeweiligen Adresse und dem dazugehörigen Bestell- und Lieferrhythmus finden Sie unter: www.servicebund.de/standorte.html



INTERESSE GEWECKT?

KONTAKTIEREN SIE
UNS UNTER:

info@expert-partnership.de
oder +49 6766 9303 333

Eine ausgezeichnete Kooperation für den Food-Service-Markt!



www.expert-partnership.de
info@expert-partnership.de
+49 6766 9303 333

Service-Bund GmbH & Co. KG
Friedhofsallee 126
23554 Lübeck
www.servicebund.de

Sander Gourmet GmbH
Industriepark 12
56291 Wiebelsheim
www.sander-gourmet.com