

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



## Die Fülle der Möglichkeiten

Freuen  
Sie sich im  
Oktober  
auf:

### leckernatur

Rind- und Schweinefleisch  
aus der Region

Seite 8

### Personalmangel?

Soziale Nachhaltigkeit  
als Antwort!

Seite 18

### Vegetarische Weihnachten

Reha-Klinik  
Bad Oexen

Seite 24



# INSIDER COACHING

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





Finden Sie unser gesamtes Trainingsangebot unter [insider-coaching.de](https://insider-coaching.de)

## Nächstes Insider Coaching

# Gesichter lesen - Menschen verstehen

Menschenkenntnis durch Face Mapping

 Di., 24.10.2023

 10 bis 16 Uhr


 Kochatelier Bielefeld  
Sudbrackstr. 17 (3. Etage), 33611 Bielefeld





## Nächstes Insider Coaching

# Kennzahlen in der Gastronomie

Heute die Ergebnisse der Zukunft gestalten

 Mi., 08.11.2023

 10 bis 16 Uhr

 V-ZUG Studio  
Im Weidengrund 10, 32584 Löhne



# In Dankbarkeit und Fülle

Wir hatten gleich 5 Stellen ausgeschrieben, da wir Personalbedarf haben. In einem Fall hat sich ein junger IT-Mitarbeiter entschieden, ein duales Informatikstudium zu beginnen. Wir bedauern, dass wir ihm das nicht ermöglichen können und freuen uns gleichzeitig für ihn, dass er diesen Schritt geht. Zwei Kolleginnen verabschieden sich in Kürze in Mutterschutz und Elternzeit. Ein sehr guter Grund, erstmal zu pausieren, finden wir. Dann wollen wir sowohl Einkauf als auch Vertrieb verstärken. So kam es zu gleich 5 Ausschreibungen - und in Folge dessen zu über 200 Bewerbungen.

Wir könnten nun die Haltung einnehmen, dass wir durch die Vielzahl der Bewerbungen in der Position sind, uns die richtigen Menschen aussuchen, die Bedingungen diktieren zu können. Aber das entspricht nicht unserer Philosophie.

Wir sind dankbar dafür, dass uns so viele Menschen ihr Vertrauen schenken und uns ihre ganz persönlichen Daten übermittelt haben. Und wir sind dankbar dafür, dass sie sich die Mühe machten, sich mit uns zu beschäftigen und ihre Bewerbungsunterlagen zusammenstellen.

Natürlich laden wir nicht alle Bewerber\*innen zu Gesprächen ein. Und ja, wir wählen die unserer Ansicht nach geeignetsten Menschen aus, um ein Gespräch mit ihnen zu führen. Jetzt, wo ich diesen Text schreibe, haben wir schon viele Gespräche geführt. So viele tolle Menschen haben den Weg zu uns gefunden. Leider können wir sie nicht alle einstellen.

Aber was ist nun das Geheimnis dieser Fülle an Bewerbungen? Locken wir mit hohen Vergütungen? Nein. Liegt es an kuscheligen Bürojobs? Nein, denn wir machen diese Erfahrung auch, wenn wir Menschen für unsere Logistik suchen. Außerdem erhalten wir regelmäßig Initiativbewerbungen für alle Unternehmensbereiche.

Augenscheinlich geben wir Antworten auf die Fragen unserer Zeit, machen klar, wofür wir stehen. Das mag manche Menschen abschrecken, eine Vielzahl von Menschen zieht genau das aber an. Würden Sie eine Schiffsreise buchen, wenn nicht klar wäre, wohin das Schiff eigentlich fährt?



„Fachkräftemangel“ ist eine ungünstige Überzeugung, ein nicht funktionaler Standpunkt, denn wir Menschen wollen Recht behalten über unsere Überzeugungen. An Fachkräftemangel zu glauben führt zu genau dem Ergebnis. Der Mangelstandpunkt ermöglicht keine Lösungsansätze. Gleichzeitig fühlen wir uns machtlos.

Falls Sie auch daran glauben, dass wir Fachkräftemangel haben, lade ich sie ein, diesen Standpunkt aufzugeben. Er ist wirklich nicht funktional und führt zu keinerlei neuen Handlungsoptionen. Vertrauen Sie darauf, dass Sie die Menschen finden werden, die Sie suchen. Überlegen Sie sich, für was sie stehen und wen sie suchen.

Wenn Sie mehr darüber erfahren möchten, wie man durch die Änderung seiner Sichtweisen, seiner Standpunkte, neue Ergebnisse ermöglicht, sprechen Sie mich gerne an.

Herzliche Grüße

Ihr

**André Schell**

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

„Wir denken selten an das, was wir haben, aber immer an das, was uns fehlt.“ Artur Schopenhauer

## Die Bedeutung unserer Symbole



Bestellartikel



Neuheit



Stark reduziert



Diese Broschüre ist auch als digitale Version verfügbar unter [windmann.servicebund.de/sortiment](http://windmann.servicebund.de/sortiment)

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



## Lokale Frische-Allianz - 100 % Frische für Ihr Geschäft

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

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

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

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



Entdecken Sie frische Obst- und Gemüsevielfalt in unserem Webshop unter [windmann.servicebund.com/category/171504](https://windmann.servicebund.com/category/171504)



## Frischekalender - Aktuelles von nebenan

**Hof Vechtel in Harsewinkel:** rote und gelbe Bete, Ringelbete, Möhren orange und gelb, Möhren Beta Carotin violett, Pastinaken, Petersilienwurzel

**Gärtnerei Plaß in Bad Salzuflen:** verschiedene Kräutertöpfe

**Landwirtschaftsbetrieb Vogt in Hüllhorst:** Kartoffeln

**Gärtnerei Rodenbröker in Paderborn:** Salatgurke

**Biopilzzucht Fungi Delikat in Extertal:** Kräuterseitlinge, Shi-Take Pilz, weitere Sorten auf Nachfrage

**Hof Reinkensmeyer in Herford:** Weißkohl, Mangold bunt, Rotkohl

**Stiens Kartoffelhof in Rheda-Wiedenbrück:** Kartoffeln

**Gemüsehof Kröger in Beelen:** Zwiebeln

Weitere Artikel aus der Region sind temporär bzw. kurzfristig auch verfügbar. Selbstverständlich können saisonal und witterungsbedingt kurzfristige Änderungen bei den täglichen Verfügbarkeiten auftreten. Einen tagesaktuellen Überblick können Sie bei uns im Webshop unter dem Suchbegriff „local eater“ finden.



# Stiens Kartoffelhof

Die Äcker von der Familie Stiens und ihrem Kartoffelhof liegen zwischen Rheda-Wiedenbrück und Gütersloh. Auf diesen hellen Sandböden gedeihen ihre Kartoffeln besonders gut.

Schon seit vielen Generationen ist es Tradition, auf dem Hof Kartoffeln anzubauen. Besonders wichtig ist dabei eine nachhaltige Landwirtschaft, denn der Boden ist die Basis des Kartoffelanbaus. Da die Flächen größtenteils im Trinkwasserschutzgebiet liegen, kooperiert der Betrieb eng mit dem Wasserversorger zusammen. Deshalb hat der Erzeuger schon vor Jahren die Düngung auf ein Mindestmaß reduziert. Das kommt den Kartoffeln zugute und schützt das Grundwasser und die Umwelt. All diese Maßnahmen sowie die schonende Lagerung in Holzkisten (ohne chemische Keimhemmungsmittel) in dem Kühllager sorgen für die besondere Qualität und den guten Geschmack der „Stiens Kartoffel“.



## Frische Kartoffeln

**Annabell, festkochend**  
**STIENS**



Region OWL/Rheda-Wiedenbrück

Art.-Nr.: 6359  
Sack 12,5 kg

**10,63 € / Sack**  
0,85 € / kg

Art.-Nr.: 3635  
Sack 25 kg



## Frische Petersilienwurzel

Art.-Nr.: 5277  
**HOF VECHTEL**



Region OWL/Harsewinkel

Kiste 5 kg



**17,45 € / Kiste**  
3,49 € / kg

## Frische Pastinaken

Art.-Nr.: 39702  
**HOF VECHTEL**



Region OWL/Harsewinkel

Kiste 5 kg



**17,45 € / Kiste**  
3,49 € / kg



## Frischer Hokkaido Kürbis

Art.-Nr.: 102936  
**Deutschland**

kg  
Kiste 10 kg (6 - 8 Stück)



**1,75 € / kg**

## Frische Hokkaido-Kürbiswürfel

Art.-Nr.: 103802



**ungeschält, gewaschen**  
**FRIKONI**

Würfel 15 x 15 mm

Beutel 1 kg



**5,45 € / kg**

## Kürbis

Art.-Nr.: 69316

gewürfelt, 3/1  
SERVISA

in süß-saurem Aufguss

Glas 2650 ml

Karton 2 x 2650 ml



5,19 € / Glas

## Kürbiskern-Öl

Art.-Nr.: 51867

WIBERG

g.g.A., kaltgepresst,  
100 % sortenrein  
WIBERG

Erstpressung aus  
österreichischem Anbau.

Flasche 0,5 Liter

Karton 3 x 0,5 Liter



14,95 € / Fl.

## TK Kartoffel-Kürbiskern-Rösti

Art.-Nr.: 79140

vorgebacken,  
vegan  
KNORR

Kartoffel-Rösti mit Kürbis-  
kernen und Karottenstreifen.  
Stückgewicht 50 g

Beutel 60 x 50 g

Karton 2 x 60 x 50 g



24,94 € / Beutel  
ca. 0,42 € / Stück



## Kürbis Cremesuppe

Art.-Nr.: 82197

vegan  
DR. OETKER

Trockenmischung

Packung 3 kg

Karton 2 x 3 kg



49,90 € / Pack.  
ca. 16,63 € / kg



## Rezept

# Herbstlicher Salat mit Pasta, Kürbis und Walnusskrokant

### Zutaten für 10 Personen:

70 Stück Ravioli alla selvaggina, 1 Glas Pesto alla Genovese, 300 g gehobelter Grana Padano, 200 ml Olivenöl, 300 g getrocknete Tomaten, 1 Glas Kapernfrüchte mit Stiel, 10 EL Preiselbeeren, 1 kg Hokkaido Kürbis, 500 g Feldsalat, 80 g Zucker, 1 Prise Salz und Pfeffer, 5 Zweige Rosmarin, 5 Zehen Knoblauch, 100 g Butter, Walnüsse zum garnieren

### Zubereitung:

Die Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne mit dem Zucker unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze karamellisieren. Sobald sich der Zucker goldgelb um die Nüsse gelegt hat, alles auf ein Backpapier schütten und zum Auskühlen darauf ausbreiten. Den Feldsalat putzen. Das Pesto mit dem Olivenöl verdünnen. Den Kürbis waschen und entkernen, dann in Spalten schneiden und auf ein Backpapier legen. Mit Olivenöl beträufeln und würzen. Etwas Rosmarin und Knoblauch dazulegen und im Ofen bei 160 °C garen bis der Kürbis eine leichte Farbe hat und weich ist. Die Ravioli nach Anleitung in Salzwasser kochen, abschütten, abschrecken und dann in Butter anrösten. Etwas pfeffern. Alle Zutaten in einem tiefen Teller anrichten und mit Pesto nappieren. Mit Preiselbeeren und Grana Padano dekorieren und servieren.

## TK Tortelli

Art.-Nr.: 92612

SALVA D'OR

Rechteckige  
Teigtasche mit einer Füllung  
aus fruchtigem Kürbis und  
Parmigiano Reggiano DOP.  
Stückgewicht 17,5 g

Karton 3 kg



23,85 € / Karton  
7,95 € / kg



Quelle: Service-Bund





## Frischfisch - direkt von der Küste

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



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



Finden Sie unser Frischfisch-Angebot in unserem Webshop unter [windmann.servicebund.com](http://windmann.servicebund.com)



ab 5 kg  
Mindestbestellmenge  
5 Kilogramm sortiert



Auslieferung nach max.  
48 h ab Bestellung



Bestellung und Abrechnung  
über Windmann

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

# Rind- und Schweinefleisch aus der Region



„Wissen woher es kommt“ - für immer mehr Menschen in Deutschland spielt das Thema Regionalität und Tierwohl bei ihrer Ernährung eine größere Rolle. Genau dort setzt unser Local Eater Partner leckernatur in Brockum an. Für uns hat Hofbetreiber Sebastian Lüsse die Türen geöffnet und von seinem Weg aus der konventionellen Tierzucht hin zu einer Haltungsform mit höheren Standards und mehr Tierwohl berichtet.

## Ein Weg zu mehr Nachhaltigkeit

Im Jahr 2016 haben die beiden Junglandwirt\*innen Lisa und Sebastian Lüsse leckernatur gegründet. Die Idee dahinter: Bestes Fleisch direkt vom Hof. Damit einher geht ihr Anspruch, Tierwohl und Nachhaltigkeit in das Konzept zu integrieren.

Vor der Übernahme hat der Mastbetrieb konventionellen Standards entsprochen. Doch wenn das Ziel ist, möglichst viel zu möglichst kleinen Preisen zu produzieren, dann leiden Tiere und Umwelt. Deshalb haben sich Lisa und Sebastian Lüsse bewusst dafür entschieden, die Aufzucht ihrer Tiere an höheren Standards auszurichten. Heute halten sie auf dem Hof etwa 3.000 Duroc Strohschweine, einer Kreuzung aus einer alten Landschweinrasse und dem Duroc-Schwein, in Haltungsform 4 und 450 Simmentaler Strohbulen in Haltungsform 3.

## Haltungsformen für mehr Transparenz

Die „Gesellschaft zur Förderung des Tierwohls in der Nutztierhaltung mbH“ hat 2019 eine Stufenskala für Haltungsformen eingeführt, um Verbraucher\*innen eine transparentere Grundlage für Kaufentscheidungen zu bieten. Seither ist die Kategorisierung im Handel stellenweise auf Milch-, Eier- und Fleischverpackungen zu finden. Hinter den aktuell vier Haltungsformen Stallhaltung, Stallhaltung Plus, Außenklima sowie Premium, verbergen sich unterschiedliche Kriterien, die den jeweiligen Grad des Tierwohls bestimmen. Dabei gelten für verschiedene Tierarten individuelle Vorschriften, z. B. wie viel Platz einem Tier mindestens zur Verfügung stehen muss. Stufe 1 entspricht dem Mindeststandard der konventionellen Tierhaltung, der am wenigsten Lebensqualität für die Tiere bedeutet. Einzig die Haltungsform 3 und 4 stehen für eine deutlich verbesserte Tierhaltung, auch wenn mehr Platz und Einstreu im Stall noch kein absoluter Garant für mehr Tierwohl sind.

Während die Angabe der Haltungsform bisher freiwillig ist, ist ab 2024 eine verpflichtende, staatliche Tierhaltungskennzeichnung geplant. Diese gilt zunächst für Schweinefleisch aus Deutschland, soll aber künftig auch auf weitere tierische Produkte ausgeweitet werden.

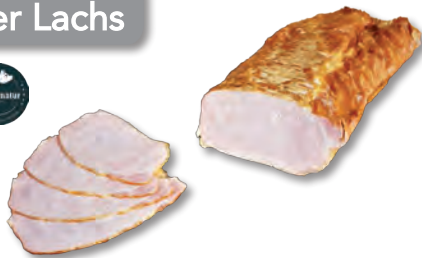


Quelle: haltungsformen.de & BMEL

## Frischer Kasseler Lachs

Art.-Nr.: 8093  
geräuchert, am Stück ohne Knochen  
**LECKERNATUR**

vom Duroc Strohschwein (Haltungsform 4)  
Region Brockum/Dümmer See  
Stückgewicht ca. 3 kg



13,95 € / kg

kg

## Frische Rostbratwurst

Art.-Nr.: 7713  
gebrüht  
**LECKERNATUR**

vom Duroc Strohschwein (Haltungsform 4), im Naturdarm  
5er Pack  
Region Brockum/Dümmer See  
Stückgewicht ca. 90 g



9,95 € / kg

kg

## Frischer Schweinelachs

Art.-Nr.: 5822  
ohne Knochen  
**LECKERNATUR**

vom Duroc Strohschwein (Haltungsform 4), vakuumverpackt  
Region Brockum/Dümmer See  
Stückgewicht ca. 2,5 - 3 kg



11,95 € / kg

kg

Art.-Nr.: 5821  
**LECKERNATUR**

vom Duroc Strohschwein (Haltungsform 4), vakuumverpackt  
Region Brockum/Dümmer See  
Stückgewicht ca. 3,5 kg



11,95 € / kg

kg





## Was Hof Lüsse anders macht

### Simmentaler Strohbulle aus Haltungsform 3

Das gesetzlich vorgeschriebene Minimum an Platz pro Rind liegt zwischen 1,5 und 2,2 m<sup>2</sup>, je nach Gewicht und Größe. Die Tiere haben keinen Zugang nach Außen und werden oft angebunden gehalten. Die Enge versetzt die Tiere in Stress, erzeugt aggressives Verhalten und führt häufig auch zu Verletzungen. Leckernatur macht hier einen Unterschied!

Mit Haltungsstufe 3 haben die Rinder von leckernatur permanenten Zugang zu einem überdachten Außenstall. Jedem Tier steht 6 m<sup>2</sup> Platz zur Verfügung, was die Anforderungen der dritten Haltungsstufe sogar überschreitet. Unruhe, Kämpfe und Verletzungen sind unter diesen verbesserten Umständen bei den Tieren kaum zu beobachten. Allein die Aufstufung in Kategorie 4, die Weidehaltung erfordert, ist für den Hof nicht umsetzbar, da Bullen zu wild sind, um sie im Zaun zu halten.



Das Futter für die Tiere stammt größtenteils aus eigener Produktion.



Die Kälber werden im Allgäu geboren und im jungen Alter bei leckernatur als Herde zusammengeführt.



### Duroc Strohschwein aus Haltungsform 4

100 % mehr Platz genießen die Schweine bei leckernatur im Vergleich zur konventionellen Haltung. Auch Zugang zur frischen Luft, der beim gesetzlichen Standard nicht vorgesehen ist, ist durch einen offenen Auslaufbereich gegeben. Organisches Spielmaterial und Stroh dienen den Schweinen als Beschäftigungsmaterial. Dadurch tritt das Problem, dass sich diese aus Langeweile gegenseitig die Schwänze abbeißen - wie es bei vielen Standard-Betrieben der Fall ist - bei leckernatur nicht auf. So sind gerade Schweine mit unkupierten Schwänzen auf dem Hof herzlich willkommen. Durch die deutlich gesteigerte Bewegungsfreiheit erreichen die Tiere ihr Schlachtgewicht von 70 - 80 kg vergleichsweise spät, nach sieben Monaten. In der gängigen Schweinemast ist dies bereits nach ca. 5 Monaten der Fall.

### Das Wichtigste auf einen Blick

- Verbesserte Haltungsform
- Natürliches Futter ohne Gentechnik
- Zart und aromatisch im Geschmack
- Tiere erfahren durch kurze Transportwege vor der Schlachtung weniger Stress
- Regional aus Brockum

„Geschmacklich liegen zwischen konventionellem Fleisch und dem von leckernatur wirklich Welten. Die leckernatur Produkte sind saftig, zart und aromatisch. Und wenn man dann noch weiß, dass es den Tieren gut ging, schmeckt es einfach nochmal besser.“

Xenia Schreen, Windmann Einkaufsteam,  
nach ihrem Besuch auf dem Hof Lüsse



## FrISChe Schweineoberschale

Art.-Nr.: 5819

ohne Deckel  
LECKERNATUR

vom Duroc Strohschwein  
(Haltungsform 4),  
vakuumverpackt  
Region Brockum/Dümmer See  
Stückgewicht ca. 2,0 - 2,5 kg



13,95 € / kg

kg



## FrISChe Schweinekotelett

Art.-Nr.: 271134

ohne Schwarte  
LECKERNATUR

vom Duroc Strohschwein  
(Haltungsform 4),  
vakuumverpackt  
Region Brockum/Dümmer See  
Packung 4 x ca. 220 g



10,95 € / kg

kg

## FrISChe Schweinefilet

Art.-Nr.: 5824

mit Kopf, ohne  
Kette  
LECKERNATUR

vom Duroc Strohschwein  
(Haltungsform 4),  
vakuumverpackt  
Region Brockum/Dümmer See  
Stückgewicht ca. 500 - 600 g



17,95 € / kg

kg



## Bacon

Art.-Nr.: 270905

in Scheiben  
LECKERNATUR

vom Duroc Strohschwein  
(Haltungsform 4)  
Region Brockum/Dümmer See  
Packungsgewicht 500 g



14,95 € / kg

kg

## Edelsalami

Art.-Nr.: 270897

in Scheiben  
LECKERNATUR

vom Duroc Strohschwein (Haltungsform 4), vakuumverpackt  
Region Brockum/Dümmer See  
Packungsgewicht 500 g



19,95 € / kg

kg

## Ausgewählte Rassen für beste Qualität

Unter Fleischkenner\*innen sind Duroc Schweine und Simmentaler Rinder schon seit Langem für ihre ausgezeichnete Fleischqualität bekannt. Für das Duroc-Fleisch spricht seine feine Marmorierung, die für ein besonders saftiges und zartes Geschmackserlebnis sorgt. Das Fleisch der Simmentaler Rinder überzeugt durch einen würzigen, hocharomatischen Geschmack.

„Tierwohl soll kein Trend mehr sein, der nur für viel Geld erschwinglich ist. Lecker kann ein saftiges Steak nur sein, wenn das Tier natürliches Futter bekommt, an den natürlichen Lebensraum angepasst lebt und regional geschlachtet und vermarktet wird.“

Sebastian Lüsse, Hofbetreiber







## Frischfleisch

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

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



Entdecken Sie detaillierte Infos zur Herkunft, Haltung und Fütterung der Tiere unter [rodeo.de](http://rodeo.de)



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



Erfahren Sie mehr zu Local Eater unter [windmann.servicebund.de/regionaltaet](http://windmann.servicebund.de/regionaltaet)



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

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

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



Finden Sie all unsere Frischfleisch-Produkte im Webshop unter [windmann.servicebund.com](http://windmann.servicebund.com)

## Schältomaten

Art.-Nr.: 61402

3/1

**SERVISA**

Geschälte Tomaten in Tomatensaft.

Abtropfgewicht 1500 g

Dose 2650 ml

Karton 6 x 2650 ml



Sale

3,99 € / Dose

## Dein Pudding Vanille-Milchpudding

Art.-Nr.: 117754

**laktosefrei**

**NAARMANN**

Hergestellt aus teilentrahmter Milch, ultrahoherhitzt.

Eimer 5 kg



10,90 € / Eimer  
2,18 € / kg

## H-Schlagsahne

Art.-Nr.: 270811

30 % Fett

**MILCHWOLKE**

Tetra 1 kg

Karton 12 x 1 kg



Sale

2,98 € / Tetra

## Dein Pudding Schoko-Milchpudding

Art.-Nr.: 117755

**laktosefrei**

**NAARMANN**

Hergestellt aus teilentrahmter Milch, ultrahoherhitzt.

Eimer 5 kg



10,90 € / Eimer  
2,18 € / kg

## TK Alaska-Seelachs-Portionsfilet

Art.-Nr.: 271834



**vorgebraten, in Kürbiskernpanade, praktisch grätenfrei PICKENPACK**

(Theragra chalcogramma)

Alaska-Seelachsfilet aus Blöcken geschnitten und aus Fischstücken zusammengefügt. Mit Paniermehl und Kürbiskernen paniert.

Stückgewicht 100 g

Karton 60 x 100 g

Neu

55,48 € / Karton  
ca. 0,92 € / Stück

## TK Hähnchenschnitzel

Art.-Nr.: 46913

**paniert, wie gewachsen**

**SPREHE**

Hähnchenbrustfilet mit Flüssigwürzung. Stückgewicht 100 g

Eimer 3 kg



22,95 € / Karton  
ca. 0,77 € / Stück

## TK Mini Kartoffel-Taschen

Art.-Nr.: 75142

**vorgebacken**

**SCHNEFROST**

Gefüllt mit einer Frischkäse-Kräuter-Füllung. Stückgewicht 25 g

Beutel 40 x 25 g

Karton 5 x 40 x 25 g



5,59 € / Beutel  
ca. 0,14 € / Stück

## TK Cevapcici

Art.-Nr.: 92594

**gebraten**

**SERVISA**

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

Beutel 100 x 30 g

Karton 2 x 100 Stück



24,50 € / Beutel  
ca. 0,25 € / Stück



**TK Mini Kartoffelklöße**

Art.-Nr.: 86884  
küchenfertig,  
gewürzt, halb und halb  
**SCHNEFROST**  
Stückgewicht 25 g



Beutel 100 x 25 g  
Karton 4 x 100 x 25 g



**7,45 € / Beutel**  
ca. 0,07 € / Stück

**Moin Vanille Geschmack**

Art.-Nr.: 86947  
0,1 % Fett  
**MILRAM**  
Milchmischgetränk aus  
entrahmter Milch mit  
Vanillegeschmack,  
ultrahocherhitzt.

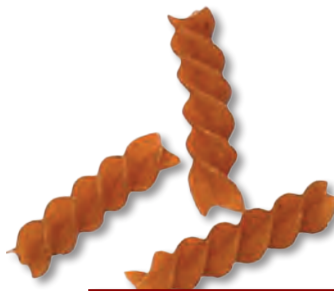


Karton 20 x 500 ml

**12,50 € / Karton**  
ca. 0,63 € / Packung

**Eliche/Fusilli**

Art.-Nr.: 57709  
Vollkorn, No. 628  
**FELICETTI**  
Original italienische  
Spiralnudeln aus Vollkorn-  
Hartweizengrieß ohne Ei.



Beutel 5 kg  
Karton 2 x 5 kg

**9,95 € / Beutel**  
1,99 € / kg

**TK Fingermöhrchen**

Art.-Nr.: 58587  
geschnitten,  
küchenfertig  
**SERVISA**  
8 - 14 mm



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

**3,99 € / Beutel**  
ca. 1,60 € / kg

**Yo-Fruit Erdbeer**

Art.-Nr.: 126825  
1,7 % Fett im  
Milchanteil  
**FRISCHLI**  
Fettarmes Joghurtherzeugnis  
mit 3,5 % Erdbeerbereitung,  
wärmebehandelt.



Eimer 5 kg

**10,50 € / Eimer**  
2,10 € / kg

**TK Möhren-Sesam-Schnitzel**

Art.-Nr.: 54718  
paniert,  
vegetarisch  
**EICHKAMP**  
Möhren-Sesam-Schnitzel in  
einer knusprigen Panade.  
Stückgewicht 80 g



Karton 50 x 80 g

**27,90 € / Karton**  
ca. 0,56 € / Stück



**Frische Möhren Sticks**

Art.-Nr.: 103511  
geschnitten  
**FRIKONI**  
5 cm



Beutel 1 kg



**5,90 € / Beutel**

**TK Wildlachsfilet**

Art.-Nr.: 267736  
natur, ohne Haut,  
(Oncorhynchus keta)  
20 % Glasur. Gefangen im Pazifik.  
Stückgewicht 140 - 160 g

**68,90 € / Karton**  
13,78 € / kg

Karton 5 kg

## TK Alaska-Seelachs-Portionsfilet

Art.-Nr.: 271837



**Müllerin Art,**  
vorgebraten, praktisch grätenfrei  
**PICKENPACK**

(Theragra chalcogramma)

Alaska-Seelachsfilet aus Blöcken  
geschnitten und aus Fischstücken  
zusammengefügt. In feiner Mehl-  
panade mit Petersilie.  
Stückgewicht 100 g

Karton 60 x 100 g



**52,50 € / Karton**  
ca. 0,88 € / Stück

## Geflügel Wiener

Art.-Nr.: 139086

halal  
**MEEMKEN**

Kal. 20 mm  
Stückgewicht 50 g

Packung 16 x 50 g  
Karton 6 x 16 Stück



**5,09 € / Pack.**  
0,32 € / Stück

## Rundkorn Spitzenreis

Art.-Nr.: 48056

**SERVISA**



Beutel 10 kg



**19,90 € / Beutel**  
1,99 € / kg

## TK Westfälischer Hackbraten

Art.-Nr.: 44087

gebacken  
**HÜLSHORST**

Aus Schweinefleisch in  
GN-gerechter Aluschale.

Karton 3 x 2 kg



**49,90 € / Karton**  
ca. 8,32 € / kg

## TK Mini Hähnchen Cordon Bleu

Art.-Nr.: 58451

paniert, gegart  
**ALLFEIN**

Hähnchenschnitzel mit 8 %  
Flüssigwürzung, gefüllt mit  
einer Schmelzkäse-Puten-  
formfleischschinken-  
zubereitung.

Stückgewicht 80 g

Karton 3 x 1 kg



**34,30 € / Karton**  
ca. 0,91 € / kg

## TK Toscana Schnitzel

Art.-Nr.: 71624

paniert, fleischfrei  
**VALESS**



Schmelzkäsebratling gefüllt  
mit Tomaten-Mozzarella-  
Sauce.

Stückgewicht 90 g

Karton 16 x 90 g



**13,70 € / Karton**  
ca. 0,86 € / Stück

## TK Geflügel-Kräuter-Bällchen

Art.-Nr.: 57127

gebrüht  
**EICHKAMP**

Fein zerkleinertes Geflügel-  
fleisch mit Petersilie.  
Stückgewicht 40 g

Karton 125 x 40 g



**46,90 € / Karton**  
ca. 0,38 € / Stück

## Karottensalat

Art.-Nr.: 40337

tafeldertig, 5/1  
**SERVISA**



Julienne-Schnitt  
Abtropfgewicht 2200 g

Dose 4250 ml



**4,69 € / Dose**

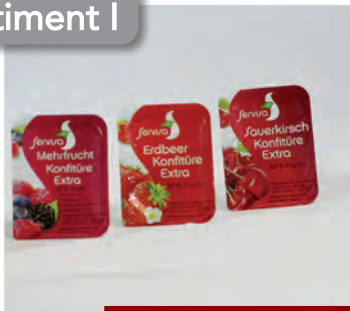


## Konfitüre Extra Sortiment I

Art.-Nr.: 88626  
mit 50 % Frucht-  
anteil, 4-fach sortiert  
**SERVISA**

In den Sorten Erdbeer,  
Sauerkirsch, Aprikose und  
Waldfrucht.  
Portionsgewicht 25 g

Karton 100 x 25 g



**12,40 € / Karton**  
ca. 0,12 € / Portion

## Konfitüre Extra Aprikose

Art.-Nr.: 52373  
**SERVISA**

Portionsgewicht 25 g

Karton 100 x 25 g



**10,90 € / Karton**  
ca. 0,11 € / Portion

## Konfitüre Extra Sortiment II

Art.-Nr.: 96596  
mit 50 % Frucht-  
anteil, 4-fach sortiert  
**SERVISA**

In den Sorten Erdbeere,  
Schwarzkirsche, Ananas  
und Himbeere.  
Portionsgewicht 25 g

Karton 100 x 25 g



**13,40 € / Karton**  
ca. 0,13 € / Portion

## Konfitüre Extra Erdbeer

Art.-Nr.: 52371  
**SERVISA**

Portionsgewicht 25 g

Karton 100 x 25 g



**11,40 € / Karton**  
ca. 0,11 € / Portion

## Konfitüre Extra Light

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

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

Karton 100 x 20 g



**10,70 € / Karton**  
ca. 0,11 € / Portion

## Konfitüre Extra Sauerkirsch

Art.-Nr.: 52372  
**SERVISA**

Portionsgewicht 25 g

Karton 100 x 25 g



**10,90 € / Karton**  
ca. 0,11 € / Portion

## Konfitüre Extra Waldfrucht

Art.-Nr.: 75322  
**SERVISA**

Portionsgewicht 25 g

Karton 100 x 25 g

**13,70 € / Karton**  
ca. 0,14 € / Portion

## Konfitüre Extra Himbeer

Art.-Nr.: 67816  
**SERVISA**

Portionsgewicht 25 g

Karton 100 x 25 g



**15,95 € / Karton**  
ca. 0,16 € / Portion



## ALLE HERBSTFARBEN

auf einem Teller.



**SELLERIECREMESUPPE MIT TRÜFFEL, DAZU FRISCHES SAUERTEIGBROT AM STIEL, ROSA PFEFFER UND GETROCKNETE ZWIEBELN.**

<b>Selleriecremesuppe</b> mit Trüffel.	200 g	264459
<b>Sauerteigbrot</b> am Stiel.	80 g	Anrichtevorschlag
<b>Trüffel</b> gehobelt.	20 g	Anrichtevorschlag
<b>Rosa Pfeffer</b> frisch.	20 g	Anrichtevorschlag
<b>Dekoration</b> getrocknete Zwiebeln und Shisho-Kresse.		Anrichtevorschlag

**Gericht gesamt** 330 g



**HIRSCHGULASCH AUS DER KEULE MIT GRAUPENRISOTTO IM TOMATENSUD UND ROSENKOHL, DAZU PREISELBEERSAUCE.**

<b>Hirschgulasch aus der Keule</b> mit Pfifferlingen, in herzhafter Sauce mit Preiselbeeren.	250 g	123080
<b>Graupenrisotto im Tomatensud</b> mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch, abgerundet mit Portwein.	120 g	264454
<b>Rosenkohl</b> verfeinert mit Speck und Zwiebeln, abgeschmeckt mit Muskat.	100 g	123028
<b>Preiselbeersauce</b>	10 g	Anrichtevorschlag
<b>Dekoration</b> getrocknete Apfelscheiben und Himbeeren.		Anrichtevorschlag

**Gericht gesamt** 480 g





## Hirschgulasch

regenerierfertig  
**SANDER**  
**GOURMET**



Aus der Keule mit Pfifferlingen in herzhafter Sauce mit Preiselbeeren.

Art.-Nr.: 123081  
Vorgegart 1200 g  
Beutel 3000 g

Art.-Nr.: 123080  
Vorgegart 110 g  
Portionsgewicht 250 g  
Karton 24 x 250 g



**37,45 € / Beutel**  
ca. 12,48 € / kg

**88,56 € / Karton**  
3,69 € / Portion

## Graupenrisotto

Art.-Nr.: 264454  
regenerierfertig,  
vegetarisch, enthält Alkohol  
**SANDER GOURMET**



Im Tomatensud mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch, abgerundet mit Portwein.

Beutel 2000 g



**15,69 € / Beutel**  
ca. 7,85 € / kg

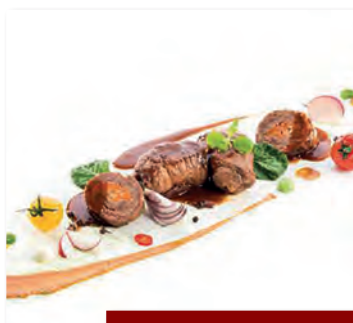
## Hirschroulade

Art.-Nr.: 123079  
regenerierfertig  
**SANDER GOURMET**



In Preiselbeersauce, gefüllt mit Sellerie, Zwiebeln, Karotten und Bacon.  
Vorgegart 24 x 90 g

Beutel 3000 g



**71,75 € / Beutel**  
ca. 23,92 € / kg

## Selleriecremesuppe

regenerierfertig,  
vegetarisch  
**SANDER GOURMET**  
mit Trüffel



Art.-Nr.: 264459  
Beutel 3000 g

Art.-Nr.: 264458  
Portionsgewicht 200 g  
Karton 20 x 200 g



**23,49 € / Beutel**  
7,83 € / kg

**35,80 € / Karton**  
1,79 € / Portion

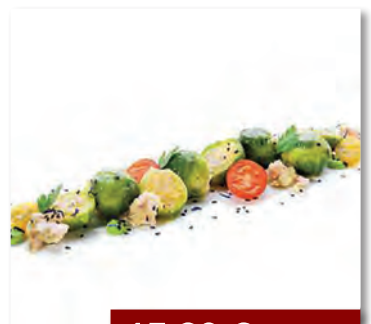
## Rosenkohl

Art.-Nr.: 123028  
regenerierfertig  
**SANDER GOURMET**



Verfeinert mit Speck und Zwiebeln, abgeschmeckt mit Muskat.

Beutel 2000 g



**15,98 € / Beutel**  
7,99 € / kg

## TK Kürbis-Aprikosen-Crème Brûlée

Art.-Nr.: 277801  
aufaufertig,  
vegetarisch, enthält Alkohol  
**SANDER GOURMET**



Abgerundet mit Amaretto, im Souffleförmchen.  
Portionsgewicht 75 g

Karton 20 x 75 g



**37,99 € / Karton**  
ca. 1,90 € / Portion

## TK Mandelnougat

Art.-Nr.: 277766  
aufaufertig,  
enthält Alkohol  
**SANDER GOURMET**



Zartschmelzende Mandelnougatmousse mit Dulcey Schokolade und fruchtigem Zwetschgen-Spiegel auf einem Nussboden.  
Portionsgewicht 60 g  
Ø 5 cm

Karton 20 x 60 g



**41,80 € / Karton**  
2,09 € / Portion

# Personalmangel? Soziale Nachhaltigkeit als Antwort!

Wenn das Team stetig schrumpft, Rekrutierungsversuche im Sande verlaufen und die Qualität von Bewerbungen zu wünschen übrig lässt, hilft nur noch eins: Ein grundlegendes Neudenken. Soziale Nachhaltigkeit bietet einen tiefgreifenden Lösungsansatz, um Personalmangel zu bekämpfen, als attraktiver Arbeitgeber aufzutreten und einen Sog für Fachkräfte zu entwickeln.

## Was ist Soziale Nachhaltigkeit?

Nachhaltigkeit umfasst neben den oft einseitig forcierten ökonomischen und ökologischen Aspekten auch eine gleichberechtigte soziale Komponente. Diese stellt nicht Wirtschaft oder Natur in ihren Mittelpunkt, sondern den Menschen. Ziele sozialer Nachhaltigkeit sind Gesundheit und Wohlergehen, menschenwürdige Arbeits- und Lebensbedingungen, Selbstentfaltung, Gleichberechtigung und Fairness. Damit trägt diese maßgeblich zur Zufriedenheit von Mitarbeitenden bei und kann im Wettbewerb um Personal zu einem echten Vorteil werden.

## Soziale Nachhaltigkeit in der Gastronomie leben

Doch wie sieht soziale Nachhaltigkeit nun konkret aus und wie lässt sich diese in der Gastronomie umsetzen? Die folgenden Punkte geben einen Überblick sowie Anregungen, um soziale Nachhaltigkeit in Ihrem Betrieb zu verankern.



## Unternehmenskultur

Die Führungs- und Arbeitskultur ist wohl eine der entscheidendsten Kriterien, damit sich Mitarbeitende langfristig in einem Betrieb wohlfühlen und sich mit diesem identifizieren. Hier zählt vor allem eine wertschätzende und achtsame Führung, die die individuellen Bedürfnisse der Mitarbeitenden im Blick hat, Eigenverantwortung zulässt und Wege zur Mitgestaltung öffnet. Darüber hinaus kann eine harmonische Teamatmosphäre gefördert werden, indem gemeinsam Regeln für ein faires Miteinander entwickelt und regelmäßige Teammeetings oder gar -tage organisiert werden, an denen Zusammenhalt auch außerhalb des Arbeitsalltags gestärkt wird.

## Diversität

Um das volle Potenzial des Arbeitnehmer\*innenmarktes zu nutzen, das heißt Menschen jeglichen Genders, Alters, jeglicher Herkunft, Religion etc. anzusprechen und für sich zu gewinnen, hilft eine konsequente Willkommenskultur. Darunter versteht sich eine Kultur, in der alle Menschen gleichberechtigt werden und in der sich gegenseitig mit Offenheit, Toleranz und Respekt begegnet wird. Nur so kann sich jedes Teammitglied individuell entfalten, sein volles Potenzial ausschöpfen und mit Begeisterung arbeiten. Letztendlich führt dies zur Minimierung von Konflikten sowie zu mehr Innovationskraft, Kreativität und Produktivität. Eine Arbeitsatmosphäre, in der sich alle wohlfühlen, trägt somit maßgeblich zum wirtschaftlichen Erfolg eines Unternehmens bei.

## Faire Arbeitsbedingungen

Arbeitszeiten, die Teilhabe am Sozialleben ermöglichen und eine Entlohnung, die Wertschätzung zum Ausdruck bringt - diese beiden Aspekte sind unter anderem ganz wesentlich, wenn es um faire Arbeitsbedingungen in der Gastronomie geht, werden jedoch häufig aufgrund von Kostendruck nur unzureichend erfüllt. Auch wenn die Handlungsmöglichkeiten gering scheinen, gibt es zahlreiche Beispiele für Betriebe, die erfolgreich neu denken.

## Praxisbeispiel

Lesen Sie im Servisa Online Magazin des Service-Bund, wie Alexander Scharf der Wandel gelungen ist und er heute seine vier gastronomischen Betriebe dank Fokus auf sozialer Nachhaltigkeit ganz ohne Personalnot führt!



Hier geht's zum Praxisbeispiel!  
[servicebund.de/magazin/vom-einzelkaempfer-zum-teamplayer](https://www.servicebund.de/magazin/vom-einzelkaempfer-zum-teamplayer)

Lassen Sie uns gemeinsam unsere Branche zu einem attraktiven Arbeitsplatz machen!



## TK Hirsch-Burger

Art.-Nr.: 103770  
**Burger Patty**  
 von Edelteilstücken  
**JOSEF MAIER**



Edle Teilstücke aus dem Hirschrücken, der Hirschkeule, Hirschschulter, Hirschnacke und Hirschbrust.  
 Stückgewicht ca. 180 g

kg  
 Karton 25 x 180 g



16,95 € / kg

## TK Wildschweinkeule

Art.-Nr.: 43227  
 ohne Knochen,  
 D/Osteuropa  
**JOSEF MAIER**



fachmännisch ausgelöst  
 Stückgewicht ca. 2,5 - 5,0 kg

kg  
 Karton ca. 15 - 20 kg



16,90 € / kg

## TK Wildschweinrücken

Art.-Nr.: 55941  
 ohne Knochen,  
 D/Osteuropa  
**JOSEF MAIER**



Auch Wildschweinlachs genannt.  
 Stückgewicht ca. 1,5 kg

kg  
 Karton ca. 10 kg



17,90 € / kg

## TK Fasanenbrustfilet

Art.-Nr.: 95058  
 ohne Haut und  
 Knochen  
**JOSEF MAIER**



Mit dem klassischen Geschmack von Wildgeflügel.  
 Stückgewicht 80 - 170 g

Packung 1 kg  
 Karton 10 x 1 kg



17,95 € / kg

## TK Rehkeule

Art.-Nr.: 81926  
 ohne Knochen,  
 D/Osteuropa  
**JOSEF MAIER**



Stückgewicht ca. 1,1 - 2,4 kg

kg  
 Karton ca. 7 - 10 kg



19,95 € / kg

## TK Hirschkeule

Art.-Nr.: 54171  
 ohne Knochen,  
 Neuseeland  
**JOSEF MAIER**



mit Wade  
 Stückgewicht ca. 4 - 6 kg

kg  
 Karton ca. 16 kg



10,49 € / kg

## TK Wildgulasch

Art.-Nr.: 84358  
**SERVISA**



Handgeschnittenes Gulasch aus 80 % Känguru- und 20 % Hirschfleisch.  
 Würfelgewicht ca. 35 g

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



31,50 € / Beutel  
 12,60 € / kg

## TK Hirschbraten

Art.-Nr.: 103541  
 aus der Keule,  
 D/Osteuropa  
**JOSEF MAIER**



Fein pariertes und zuge-schnittenes Bratenstück.  
 Stückgewicht ca. 1 - 2 kg

kg  
 Karton 7 - 10 kg



12,95 € / kg

## Fruchtpüree schwarze Johannisbeere

Art.-Nr.: 46260

**PONTHIER**

Fruchtpüree aus den Johannisbeersorten Noir de Bourgogne, Black Down und Andega.

**Beutel 1 kg**

Karton 6 x 1 kg



Sale

**10,49 € / Beutel**

## Fruchtpüree Banane

Art.-Nr.: 42771

**PONTHIER**

Fruchtpüree mit Bananen aus Costa Rica.

**Beutel 1 kg**

Karton 6 x 1 kg



Sale

**8,49 € / Beutel**

## Fruchtpüree Heidelbeere

Art.-Nr.: 85769

**PONTHIER**

Fruchtpüree aus der Gourmet-Blaubeere.

**Beutel 1 kg**

Karton 6 x 1 kg



Sale

**13,59 € / Beutel**

## Fruchtpüree Erdbeere

Art.-Nr.: 46262

**PONTHIER**

Fruchtpüree aus den Erdeersorten Camarosa und Mara des Bois.

**Beutel 1 kg**

Karton 6 x 1 kg



Sale

**9,79 € / Beutel**

## Fruchtpüree Himbeere

Art.-Nr.: 46263

**PONTHIER**

Fruchtpüree aus den Himbeersorten Willamette und Mecker.

**Beutel 1 kg**

Karton 6 x 1 kg



Sale

**15,99 € / Beutel**

## Fruchtpüree Mango

Art.-Nr.: 46264

**PONTHIER**

Fruchtpüree aus der Alphonso de Ratnagiri-Mango.

**Beutel 1 kg**

Karton 6 x 1 kg



Sale

**10,99 € / Beutel**



## Fruchtpüree Passionsfrucht

Art.-Nr.: 46265

**PONTHIER**

Fruchtpüree aus der Flavicarpa-Passionsfrucht.

**Beutel 1 kg**

Karton 6 x 1 kg



Sale

**11,99 € / Beutel**



## TK Ochsenbacken

Art.-Nr.: 58688

geputzt

**DONALD RUSSELL**

Stückgewicht ca. 1,6 - 1,8 kg

kg

Karton 10 - 12 kg



Sale

21,90 € / kg

## Bayerischer Emmentaler

Art.-Nr.: 52368

45 % Fett i.Tr.,  
in Brotform  
**SERVISA**

Milder und nussiger  
Emmentaler, ohne Rinde.  
Stückgewicht ca. 2,5 kg



kg

Karton 5 Stück

8,75 € / kg

## Gouda

Art.-Nr.: 92731

48 % Fett i.Tr.,  
in Brotform  
**SERVISA**

Geschmeidiger Schnittkäse  
mit mittelgroßer Lochung  
und mildem bis leicht  
pikantem Geschmack.  
Stückgewicht ca. 3,2 kg



5,59 € / kg

kg

Karton 4 Stück

## Blockbutter

Art.-Nr.: 264844

82 % Fett  
**GOLDSTEIG**  
mildgesäuert



Karton 10 kg

59,50 € / Karton  
5,95 € / kg

## Delikatess Sauce

Art.-Nr.: 41538

vegane Trocken-  
mischung  
**KNORR**

Sauce zu Braten



Dose 1 kg  
Karton 6 x 1 kg



13,95 € / Dose

Sale

## Edamer

Art.-Nr.: 92732

30 % Fett i.Tr.,  
in Brotform  
**SERVISA**

Geschmeidiger Schnittkäse  
mit sehr guten Schmelz-  
eigenschaften.  
Stückgewicht ca. 3,2 kg



5,59 € / kg

kg

Karton 4 Stück

## Pommes Gewürzsalz

Art.-Nr.: 102455

vegan  
**NANNERL**



Beutel 2 kg  
Karton 10 x 2 kg



7,95 € / Beutel  
ca. 3,98 € / kg

## Edamer

Art.-Nr.: 92733

40 % Fett i.Tr.,  
in Brotform  
**SERVISA**

Geschmeidiger Schnittkäse  
mit sehr guten Schmelz-  
eigenschaften.  
Stückgewicht ca. 3,2 kg



5,59 € / kg

kg

Karton 4 Stück

## TK Tortelloni Tricolore Formaggio

Art.-Nr.: 273427

**BÜRGER**

Dreifarbige Tortelloni mit einer Käsefüllung.  
Stückgewicht 12 g

Beutel 2,5 kg

Karton 2 x 2,5 kg



13,50 € / Beutel  
5,40 € / kg

## TK Schwäbische Eierknöpfe

Art.-Nr.: 273449

**BÜRGER**

Feine Eierknöpfe mit Mehl und viel Ei.

Beutel 2,5 kg

Karton 2 x 2,5 kg



6,99 € / Beutel  
ca. 2,80 € / kg

## TK Schwäbische Eierspätzle

Art.-Nr.: 273435

**BÜRGER**

Mit hohem Ei-Anteil und optimaler Bissfestigkeit.

Beutel 2,5 kg

Karton 2 x 2,5 kg



6,80 € / Beutel  
2,72 € / kg

## TK Schwäbische Kartoffel-Schupfnudeln

Art.-Nr.: 273389

**BÜRGER**

aus frischen Kartoffeln  
Stückgewicht 10 g

Beutel 2,5 kg

Karton 2 x 2,5 kg



8,90 € / Beutel  
3,56 € / kg

## TK Spätzle-Pilz-Pfanne

Art.-Nr.: 273454

fertig gewürzt,

vegetarisch

**BÜRGER**

Pfannengericht mit Eierknöpfe, Spinatspätzle, Pilzen und einer Gemüsemischung.

Beutel 2,5 kg

Karton 2 x 2,5 kg



14,50 € / Beutel  
5,80 € / kg

## TK Schupfnudel-Gemüsepfanne

Art.-Nr.: 273456

fertig gewürzt,

vegetarisch

**BÜRGER**

Pfannengericht mit Mini-Kartoffel-Schupfnudeln, einer Gemüsemischung und Champignons.

Beutel 2,5 kg

Karton 2 x 2,5 kg



13,80 € / Beutel  
5,52 € / kg

## TK Hirtenpfanne

Art.-Nr.: 273431

griechische Art,

vegetarisch

**BÜRGER**

Pfannengericht aus Nudeln in Reisform, Käse (in Salzlake gereift), Oliven und einer Gemüsemischung mit typisch griechischer Würzung.

Beutel 2,5 kg

Karton 2 x 2,5 kg



13,95 € / Beutel  
5,58 € / kg

## TK Cannelloni Ricotta-Spinat

Art.-Nr.: 273388

**BÜRGER**

gefüllt mit Ricotta und Spinat  
Stückgewicht 40 g

Beutel 50 x 40 g

Karton 2 x 50 x 40 g



10,70 € / Beutel  
ca. 0,21 € / Stück



## TK Bratkartoffeln

Art.-Nr.: 57469

vorgebacken,  
5 mm Schnitt  
**SCHNEFROST**

Hergestellt aus kleinen  
Qualitätskartoffeln.

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



**5,79 € / Beutel**  
ca. 2,32 € / kg

## TK Rucola-Süßkartoffel-Schnitte

Art.-Nr.: 52918

vorgebacken,  
vegan  
**AVITA**

Aus Süßkartoffeln und  
Rucola, umhüllt von einer  
knusprigen Kruste.  
Stückgewicht ca. 100 g

Beutel 25 x 100 g  
Karton 2 x 25 x 100 g



**11,45 € / Beutel**  
ca. 0,46 € / Stück



plant  
based  
vegan

## TK Backofen Röstinchen

Art.-Nr.: 40423

vorgebacken  
**SCHNEFROST**

Eine Delikatesse mit feinem  
Kartoffelaroma.  
Stückgewicht ca. 31 g

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



**7,69 € / Beutel**  
ca. 0,09 € / Stück

## TK Gemüse-Frikadelle

Art.-Nr.: 58039

vorgebacken,  
vegetarisch  
**AVITA**

Aus Möhren, Pastinaken,  
Erbsen, Romanesco, Mais  
und Zwiebeln, mit Kräutern,  
Gewürzen und Meersalz  
verfeinert.  
Stückgewicht 120 g

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



**12,95 € / Beutel**  
ca. 0,62 € / Stück

## TK Rösti Plus Classic

Art.-Nr.: 75122

vorgebacken,  
rustikal ausgeformt  
**SCHNEFROST**

Aus frischen grob geraspel-  
ten Qualitätskartoffeln.  
Stückgewicht 65 g

Beutel 1,3 kg  
Karton 5 x 1,3 kg



**4,79 € / Beutel**  
ca. 0,24 € / Stück

## TK Gemüseschnitzel

Art.-Nr.: 70531

vorgebacken,  
vegan  
**AVITA**

Handmade-Optik aus  
Karotten, Blumenkohl,  
Erbsen und Mais. In vier  
unterschiedlichen Formen.  
Stückgewicht ca. 150 g

Beutel 3 kg  
Karton 2 x 3 kg



plant  
based  
vegan

**14,79 € / Beutel**  
ca. 0,74 € / Stück

## TK Gemüse-Rösti

Art.-Nr.: 70504

vorgebacken,  
vegetarisch  
**AVITA**

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

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



**6,49 € / Beutel**  
ca. 0,41 € / Stück

## TK Edamame-Burger

Art.-Nr.: 261673

vorgebacken,  
vegan  
**AVITA**

Burger-Patty aus Edamame-  
Bohnen, abgeschmeckt mit  
Jalapenos und feinen  
Gewürzen.  
Stückgewicht ca. 100 g

Beutel 2 kg  
Karton 2 x 2 kg



plant  
based  
vegan

**14,79 € / Beutel**  
ca. 0,74 € / Stück

# Vegetarische Weihnachten in der Reha-Klinik Bad Oexen

Küchenchef Sebastian Kindler sorgte letztes Jahr an Heiligabend für große Spannung in der Reha-Klinik Bad Oexen. Angekündigt war ein rein vegetarisches 4-Gänge-Menü - glauben wollten dies bis zum Schluss jedoch nicht alle. Wie und weshalb Koch Sebastian Kindler mit konventionellen Traditionen brach und warum er es auch dieses Jahr auf ähnliche Weise tun wird, lesen Sie im folgenden Interview.

## Sebastian, warum hast du dich im Jahr 2022 für ein rein vegetarisches Heiligabend-Menü entschieden?

Dafür sprachen unterschiedliche Gründe. Gerade die Weihnachtstage sind bekannt für eine große Völlerei, die aus Ernährungssicht nicht besonders empfehlenswert ist und wodurch häufig der eigentliche Genuss verloren geht. Als Reha-Klinik orientieren wir uns stark an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, die eine überwiegend vegetarische Kost befürwortet. Warum sollten wir dieser Leitlinie nicht auch an Weihnachten folgen?

Ich wollte beweisen, dass ein vegetarisches Menü mindestens genauso lecker ist wie Gänsebraten und Co. Und dabei habe ich gar nicht den Anspruch, dass es wirklich „genauso“ schmeckt. In der vegetarischen Küche geht es für mich vielmehr darum, kreativ zu werden und neue Gerichte zu entwickeln.

Mein Ansporn war es, zu Heiligabend etwas zu präsentieren, das komplett aus der Reihe fällt und trotzdem - oder gerade deshalb - dafür sorgt, dass im Nachhinein positiv darüber geredet wird. Zusätzlich dazu machte ein vegetarisches Gericht auch aus kalkulatorischen Gründen für uns Sinn. Letztes Jahr standen wir am Anfang der Inflation, Preise und Verfügbarkeiten waren stark am Schwanken. Mit einem vegetarischen Menü zu planen gab uns in dieser Situation mehr Sicherheit.

## Wie sah das Menü aus?

Den Auftakt machte ein Couscous Törtchen mit orientalischer Creme fraîche, buntem Salat und Kresse. Im zweiten Gang gibt es bei uns traditionell eine Suppe, diesmal „Getrüffelte Schwarzswurzel“. Im Hauptgang haben wir zwei Auswahlmöglichkeiten geboten. Die erste Option war ein pikanter Portobello-Pilz, Baby Pak Choi mit Teriyaki-Sesam-Sauce und Süßkartoffelgratin. Wer nicht ganz so experimentierfreudig war, konnte sich im dritten Gang auch für Büffelmozzarella-Ravioli auf Spinat-Bett mit Parmesan-Sauce und geplatzen Kirschtomaten freuen. Den runden Abschluss bildeten dann Brownies mit Himbeeren und Vanillecreme.

Am Menü sieht man schon, dass man sich beim Vegetarisch-Kochen gut von internationalen Küchen inspirieren lassen kann. Gerade die orientalische und asiatische Küche sind besonders gut umsetzbar, da hier Fleisch häufig ohnehin als reine Ergänzung zu einem Gericht gedacht wird.



Sebastian Kindlers abwechslungsreiches Menü zeigt, wie vielfältig Gemüse-Küche tatsächlich sein kann.



## Wie waren die Reaktionen?

Als sich die Idee von einem rein vegetarischen Menü herumsprach, stoß ich damit schon auf Skepsis. Viele dachten, es wäre nur ein Gerücht, aber ich habe es natürlich ernst gemeint. Das Feedback im Nachhinein, insbesondere auch von unseren Patient\*innen, hat mich aber darin bestätigt, dass es eine richtige Entscheidung war. Sie haben nichts vermisst und fanden das Essen richtig gut. Natürlich gab es auch vereinzelt Stimmen, laut denen ein bisschen Fleisch nicht geschadet hätte, aber das ist denke ich normal. Gewohnheiten zu verändern ist eben immer ein Prozess.

## Was ist der Plan für dieses Jahr?

Der Schwerpunkt bleibt weiterhin auf der vegetarischen Kost, aber nicht so radikal wie im letzten Jahr. Ich möchte als Küchenchef kein Extrem vermitteln. Vielmehr ist es mir wichtig zu transportieren, dass Fleisch nicht die Hauptrolle eines Gerichtes spielen muss, sondern zunehmend als Beilage gesehen werden sollte. Deshalb wird an Heiligabend auch dieses Jahr bei uns nur der Hauptgang Fleisch enthalten und zwar klein portioniert. Meiner Meinung nach ist das nicht nur gesünder, sondern wertet Fleisch als Genussprodukt auch wieder auf.

## Die allgemeinen Empfehlungen der DGE

Um eine optimale Versorgung mit Nährstoffen zu gewährleisten, empfiehlt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE), sich auf Basis pflanzlicher Lebensmittel zu ernähren und diese um tierische Lebensmittel, wie Milch, Milchprodukte, Fisch, Fleisch und Eier zu ergänzen. Generell kann nur eine abwechslungsreiche Ernährung die notwendige Vielfalt an Nährstoffen abdecken.

Gemüse und Obst bildet die mengenmäßig größte Lebensmittelgruppe in der vollwertigen Ernährung. Empfehlenswert sind täglich mindestens 400 g Gemüse (ca. 3 Portionen) und 250 g Obst (ca. 2 Portionen). Milch und Milchprodukte wie Joghurt und Käse sollten täglich gegessen werden, Fisch ein- bis zwei mal die Woche. Falls Fleisch in die Ernährung integriert werden möchte, dann nicht mehr als 300 bis 600 g pro Woche.

Darüber hinaus sollte für eine gesundheitsfördernde Ernährung mit Zucker und Salz gespart und bei Getreideprodukten stets zur Vollkornvariante gegriffen werden. Pflanzliche Öle wie Rapsöl, Leinöl oder Olivenöl sowie Nüsse sorgen zudem für die notwendige Zufuhr hochwertiger, ungesättigter Fettsäuren.

Quelle: dge.de

## Sie möchten Ihr Speisenangebot pflanzlicher gestalten?

Sprechen Sie uns gerne an! Wir beraten Sie gerne individuell und persönlich.



Küchenchef Sebastian Kindler setzt sich mit dem Ausbau seines vegetarischen Speisenangebots für die Gesundheit der Patient\*innen ein.

Bilder: Reha-Klinik Bad Oexen, Sebastian Kindler

## Pudding Vanille

Art.-Nr.: 40439

ohne Kochen  
DR. OETKER

Crempuddingpulver  
mit Vanille Geschmack.

Packung 1 kg  
Karton 10 x 1 kg



10,49 € / Pack.



## Mousse Mango-Joghurt

Art.-Nr.: 51770

ohne Kochen  
DR. OETKER

Dessertpulver für Mousse  
mit Mango-Joghurt Geschmack.

Packung 1 kg  
Karton 6 x 1 kg



16,95 € / Pack.



## Pudding Schokolade

Art.-Nr.: 40561

ohne Kochen  
DR. OETKER

Crempuddingpulver  
mit Schokoladen Geschmack.

Packung 1 kg  
Karton 10 x 1 kg



10,49 € / Pack.



## Mousse au Chocolat blanc

Art.-Nr.: 64584

ohne Kochen  
DR. OETKER

Dessertpulver für weiße  
Mousse au Chocolat.

Packung 1 kg  
Karton 6 x 1 kg



16,95 € / Pack.



## Mousse au Chocolat

Art.-Nr.: 40468

ohne Kochen  
DR. OETKER

Dessertpulver für  
Schokoladenmousse.

Packung 1 kg  
Karton 10 x 1 kg



16,95 € / Pack.



## Dessertcreme Vanille

Art.-Nr.: 59122

ohne Kochen  
DR. OETKER

Crempulver für Dessertcreme  
mit Vanille Geschmack.

Packung 1 kg  
Karton 6 x 1 kg



12,49 € / Pack.

## Mousse Stracciatella

Art.-Nr.: 68075

ohne Kochen  
DR. OETKER

Dessertpulver für Mousse  
mit Stracciatella Geschmack.

Packung 1 kg  
Karton 10 x 1 kg



16,95 € / Pack.



## Paradiescreme Stracciatella

Art.-Nr.: 79394

ohne Kochen  
DR. OETKER

Crempulver für Dessertcreme  
mit Stracciatella Geschmack.

Packung 1 kg  
Karton 6 x 1 kg



12,49 € / Pack.



### Feine Speisestärke

Art.-Nr.: 40433  
**vegan**  
**DR. OETKER**  
 Gustin



Packung 2,5 kg  
 Karton 4 x 2,5 kg



**10,95 € / Pack.**  
 4,38 € / kg

### Vanillin Zucker

Art.-Nr.: 40524  
**vegan**  
**DR. OETKER**



Packung 1 kg  
 Karton 10 x 1 kg



**6,99 € / Pack.**

### Fix für Bolognese

Art.-Nr.: 80014  
**vegane Trocken-**  
**mischung**  
**DR. OETKER**



Packung 2,75 kg  
 Karton 2 x 2,75 kg



**52,95 € / Pack.**  
 ca. 19,25 € / kg

### Fruchtkaltschale Erdbeere

Art.-Nr.: 41188  
**ohne Kochen,**  
**vegan**  
**DR. OETKER**  
 Dessertpulver



Packung 1 kg  
 Karton 6 x 1 kg



**16,95 € / Pack.**

### Basis-Dessertpulver Rote Grütze

Art.-Nr.: 40584  
**vegan**  
**DR. OETKER**  
 Himbeer Geschmack



Packung 1 kg  
 Karton 6 x 1 kg



**6,79 € / Pack.**

### Fruchtkaltschale Aprikose

Art.-Nr.: 41187  
**ohne Kochen,**  
**vegan**  
**DR. OETKER**  
 Dessertpulver



Packung 1 kg  
 Karton 6 x 1 kg



**16,95 € / Pack.**

### Bolognesesoße „Royal“

Art.-Nr.: 71382  
**vegan, Instant**  
**DR. OETKER**  
 Soja-Sugo



Packung 2,5 kg  
 Karton 2 x 2,5 kg



**65,95 € / Pack.**  
 26,38 € / kg

### Raspel-Schokolade

Art.-Nr.: 42924  
**vegan**  
**DR. OETKER**  
 dunkel



Karton 1 kg



**19,95 € / Karton**

# Heißgetränke-Genuss mit Sourcer

Unter unserer Service-Bund Eigenmarke Sourcer bieten wir Ihnen hochwertige Kaffee-, Tee- und Kakao-spezialitäten aus einer verantwortungsvollen Wertschöpfungskette. Erfahren Sie, was das für uns bedeutet!

## Transparenz und Partnerschaft

Bei Sourcer legen wir besonderen Wert auf nachvollziehbare Produktionsprozesse und eine langfristige, partnerschaftliche Zusammenarbeit mit den Menschen, die die kostbaren Rohstoffe ernten und diese zu unseren Sourcer Produkten veredeln.

## Umweltbewusstsein

Der Konsum von Heißgetränken, insbesondere Kaffee, hat aufgrund des hohen Wasserbedarfs beim Anbau der Rohstoffe, der energieintensiven Herstellung und langer Transportwege negative Auswirkungen auf unsere Umwelt und das Klima. Um trotz dieser Umstände den Genuss von Kaffee und Kakao so nachhaltig wie möglich zu gestalten, sind alle Sourcer Produkte bio- und Rainforest Allianz-zertifiziert. Außerdem arbeiten wir stetig daran, möglichst umweltfreundliche Alternativen für die Produktverpackungen zu finden.

## Soziales Engagement

Wir engagieren uns direkt im Ursprung und schaffen gemeinsam mit den Menschen vor Ort Lösungen. So haben wir in Äthiopien beispielsweise den Neubau einer Schule für die Kinder unserer Kaffeebauern\*innen unterstützt.



Sie möchten mehr zu Sourcer erfahren?  
Weitere Informationen finden Sie unter:  
[servicebund.de/sortiment/sourcer](https://servicebund.de/sortiment/sourcer)

## Probierbox: Probieren Sie jetzt selbst!

Entdecken Sie die Vielfalt unseres hochwertigen Sourcer-Heißgetränke-Sortiments und überzeugen Sie sich selbst von der besonderen Qualität.

Die kostenlose Probierbox enthält:

- Alle Teesorten
- Filterkaffee
- Trinkschokolade
- Rohrzucker Sticks

## Sourcer Probierbox

Art.-Nr.: 123430  
**SOURCER**





## Für ein rundes Barista-Konzept!

Kaffee kommt in Deutschland nur selten allein - Milch ist eine heißgeliebte Begleitung. Die Bio-Frischmilch von Gut Wilhelmsdorf aus Bielefeld eignet sich aufgrund ihres hohen, natürlichen Fettgehalts perfekt zum Aufschäumen und verfeinern von Kaffee- und Kakaospezialitäten. Obendrein punktet sie mit Regionalität und Tierwohl-Aspekten, die das Nachhaltigkeitskonzept von Sourcer optimal abrunden. Kreieren Sie einzigartige Barista-Momente mit Geschichte!



Mehr zu Gut Wilhelmsdorf unter  
[gut-wilhelmsdorf.de](http://gut-wilhelmsdorf.de)

## Frische Bio Vollmilch

Art.-Nr.: 276373  
mind. 3,5 % Fett,  
gut aufschäumbar  
**GUT WILHELMSDORF**



Die Milch wird traditionell hergestellt und nur kurzzeitig erhitzt, wodurch wertvolle Inhaltsstoffe erhalten bleiben. Region OWL/Bielefeld



**15,90 € / Karton**  
1,59 € / Liter

Karton 10 x 1 Liter



## Bio Caffè Crema Röstkaffee

Art.-Nr.: 111230  
100 % Bio Arabica,  
ganze Bohne  
**SOURCER**



Mittlere Röstung,  
aus kontrolliert  
biologischem Anbau.



**17,95 € / Pack.**

Packung 1 kg  
Karton 6 x 1 kg

## Bio Espresso Röstkaffee

Art.-Nr.: 108448  
100 % Bio Arabica,  
ganze Bohne  
**SOURCER**



Aus kontrolliert  
biologischem Anbau.



**17,95 € / Pack.**

Packung 1 kg  
Karton 6 x 1 kg

## Bio Röstkaffee

100 % Arabica,  
gemahlen  
**SOURCER**



Filterkaffee, mittel-  
starke Röstung.  
Aus kontrolliert  
biologischem Anbau.



**17,95 € / Pack.**

Art.-Nr.: 106189  
Packung 1 kg  
Karton 6 x 1 kg

Art.-Nr.: 119572  
Portionsgewicht 70 g  
Karton 85 x 70 g

**126,65 € / Ktn.**  
1,49 € / Portion



## Höchste Qualität

Für unseren Kaffee verwenden wir ausschließlich Arabica-Bohnen aus dem Hochland von Honkduras und Peru. Sie werden schonend trommelgeröstet und überzeugen durch ein ausbalanciertes Geschmacksprofil.

### Café Crema Röstkaffee

Eine Allround-Bohne, die sowohl klassisch für die Zubereitung eines Café Cremas als auch für einen leichteren Espresso verwendet werden kann.

### Espresso Röstkaffee

Durch die mittelstarke Röstung dieser ganzen Bohnen eignet sie sich optimal für einen intensiveren Espresso mit fruchtig-nussigen Nuancen.

### Röstkaffee gemahlen

Dieser mittelstark geröstete und gemahlene Kaffee überzeugt mit seinem fruchtig-milden Charakter.

## TK Nuss-Sahne-Torte

Art.-Nr.: 41364  
ungeschnitten  
ca. 16 Portionen  
PFALZGRAF



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



Packung 1900 g  
Karton 4 x 1900 g

18,59 € / Pack.  
ca. 1,16 € / Portion

## TK Banana Walnut Cake

Art.-Nr.: 130248  
geschnitten in  
12 Portionen, vegan  
ERLENBACHER



Bananenbrot mit Walnüssen auf einem Streuselboden, bedeckt mit einer hellen Creme auf Haferbasis. Dekoriert mit gehackten Pistazien.  
Ø 24 cm



Packung 980 g  
Karton 4 x 980 g



17,35 € / Pack.  
ca. 1,45 € / Portion

## TK Aprikosen-Kuchen

Art.-Nr.: 132178  
geschnitten in  
12 Portionen, vegan  
ERLENBACHER



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



Packung 1570 g  
Karton 4 x 1570 g



19,59 € / Pack.  
ca. 1,63 € / Portion

## TK Mohn-Butterstreusel-Schnitte

Art.-Nr.: 269404  
geschnitten in  
20 Portionen  
ERLENBACHER



Rührteigkuchen mit Mohn-Pudding-Creme und Butterstreuseln. Mit Dekorzucker abgedeutert.  
38 x 28 cm



Packung 2350 g  
Karton 3 x 2350 g

19,95 € / Pack.  
ca. 1,00 € / Portion

## TK Schoko-Sahne-Schnitte

Art.-Nr.: 99662  
geschnitten  
in 12 Portionen, gluten-  
und laktosefrei  
ERLENBACHER



Dunkle Rührteigböden mit Kakao-Sahne-Füllung.  
19,5 x 29 cm



Packung 1300 g  
Karton 4 x 1300 g

23,79 € / Pack.  
ca. 1,98 € / Portion

## TK Kirsch-Schoko-Crisp-Schnitte

Art.-Nr.: 91827  
geschnitten  
in 12 Portionen  
ERLENBACHER



Kakaocreme und helle Creme zwischen dunklem Rührteigboden und Boden aus kakaohaltiger Fettglasur und Knusperweizen mit Süß- und Sauerkirschen belegt und Tortenguss abgeglänzt.  
19,5 x 29 cm



Packung 2100 g  
Karton 4 x 2100 g

19,95 € / Pack.  
ca. 1,66 € / Portion

## TK Schoko-Sahne Duo

Art.-Nr.: 109143  
ungeschnitten  
ca. 16 Portionen  
ERLENBACHER



Auf einem Mürbeteigboden liegen zwischen drei dunklen Rührteigböden helle Sahne und Kakao-Sahne.  
Ø 28 cm



Packung 2050 g  
Karton 4 x 2050 g

21,95 € / Pack.  
ca. 1,37 € / Portion

## TK Eierlikör-Schoko-Torte

Art.-Nr.: 41368  
ungeschnitten  
ca. 16 Portionen, enthält  
Alkohol  
PFALZGRAF



Lockerer, leichter Biskuit, aromatische Eierlikör- und Schokosahne mit fruchtigen Birnenstücken.  
Ø 28 cm



Packung 1400 g  
Karton 4 x 1400 g

16,59 € / Pack.  
ca. 1,04 € / Portion





**TK Bayerischer Apfelstrudel**

gebacken,  
portioniert, mit  
Rosinen  
**SERVISA**



Aus frisch geschälten Äpfeln und edlen Gewürzen, gefüllt in feinem Strudelteig.

**Art.-Nr.: 66628**

Portionsgewicht 100 g  
Karton 40 x 100 g

**22,80 € / Karton**  
0,57 € / Portion

**Art.-Nr.: 66630**

Portionsgewicht 160 g  
Karton 36 x 160 g

**31,68 € / Karton**  
0,88 € / Portion

**TK Topfenstrudel**

**Art.-Nr.: 58684**

gebacken  
**SERVISA**



Strudelteig mit Quarkfüllung und Rosinen.

Portionsgewicht 160 g

**44,64 € / Karton**  
1,24 € / Portion

Karton 36 x 160 g



**TK Gemüsestrudel**

**Art.-Nr.: 58704**

fertig gebacken,  
vegetarisch  
**DINGHARTINGER**



Gefüllt mit verschiedenen  
Gemüsesorten und  
Gouda-Käse.

Portionsgewicht 250 g

Karton 27 x 250 g



**34,83 € / Karton**  
1,29 € / Portion

**TK Gemüsestrudel**

**Art.-Nr.: 41238**

gebacken  
**DINGHARTINGER**



Zarter Strudelziehtig  
gefüllt mit sieben ver-  
schiedenen Gemüsesorten,  
fein abgeschmeckt mit  
Gouda Käse.

Portionsgewicht 160 g

Karton 36 x 160 g



**40,68 € / Karton**  
1,13 € / Portion

**TK Tomaten-Käse-Strudel**

**Art.-Nr.: 63157**

vorgegart  
**LANGNESE BAKERY**

Plunderteig mit Tomaten-Mozzarella-  
Füllung, dekoriert mit einer Käse-  
Kräuter-Mischung.

Stückgewicht 120 g

**53,76 € / Karton**  
0,84 € / Stück

Karton 64 x 120 g



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

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

Die Druckfarbe nach C2C ist für den biologischen Kreis-  
lauf optimiert und damit biokompatibel.

**Windmann Food Service GmbH**  
Oeynhausener Str. 101  
32584 Löhne

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

Bilder: iStock,  
Herstellende, Windmann

Unsere Angebote

## Alles muss raus

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



Profitieren Sie jetzt von exklusiven Rabatten unter [windmann.servicebund.com/offers/5556](http://windmann.servicebund.com/offers/5556)



Newsletter & Social Media

## Input, der Sie weiterbringt

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



Jetzt unseren Newsletter abonnieren und keine Chancen verpassen!  
[windmann.servicebund.de/service-links/newsletter](http://windmann.servicebund.de/service-links/newsletter)



windmann\_servicebund



Windmann Food Service

Webshop

## Bestellen mit einem Klick

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



Erkunden Sie jetzt unseren Webshop unter [windmann.servicebund.com/](http://windmann.servicebund.com/)

