

HOGA

HOTELLERIE & GASTRONOMIE

High Convenience



HOGA

Neuheiten	3		
BIO	11	Saucen & Pestos	101
Obst & Müsli	23	Pasta & Teigwaren	111
Vorspeisen & Fingerfood	29	Kartoffeln, Reis & Co.	119
Dressings & Dips	45	Gemüse	127
Suppen & Eintöpfe	51	Pâtisserie	139
Fisch- & Fleischgerichte	61	Menüschalen	171
Vegetarisch & vegan	87	Produktinformationen	183

IMMER AUF DEM LAUFENDEN BLEIBEN



EXPERTPARTNERSHIP



NEWSLETTER



SOCIAL MEDIA

GUT ZU WISSEN

VE: Verpackungseinheit
Verkaufseinheit

g.g.A: 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

NEUHEITEN



KOKOS-PANNA-COTTA*siehe Seite 34***36400192**Einwaage **20 × 110 g** | VE **1 × 2200 g****MARINIERTER FETA AUF GEMÜSESALAT***siehe Seite 35***37100075** | Im großen GlasEinwaage **24 × 130 g** | VE **1 × 3120 g****37100074** | Refill für großes GlasEinwaage **20 × 130 g** | VE **1 × 2600 g****MELONEN-VANILLE-GAZPACHO***siehe Seite 41***36400193** | Im kleinen GlasEinwaage **32 × 55 g** | VE **1 × 1760 g****36400194** | Refill für kleines GlasEinwaage **30 × 55 g** | VE **1 × 1650 g****BERGKÄSE-TARTELETTE***siehe Seite 44***36400189**Einwaage **30 × 140 g** | VE **1 × 4200 g****VEGAN PEA BALLS***siehe Seite 44***35900174**Einwaage **100 × 35 g** | VE **1 × 3500 g****RAMENBRÜHE***siehe Seite 53***35600201**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****RAMEN MIT GARNELEN***siehe Seite 53***35600202**Einwaage **12 × 145 g** | VE **1 × 1740 g****RAMEN MIT SCHWEINEBÄCKCHEN***siehe Seite 53***35600203**Einwaage **12 × 145 g** | VE **1 × 1740 g**

KÖTTBULLAR VOM RIND*siehe Seite 66***31000157**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****GEFLÜGELCURRYWURST***siehe Seite 80***34200019**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****LAMMNACKEN
NACH MEDITERRANER ART***siehe Seite 83***31700043**Einwaage **20 × 250 g** | VE **1 × 5000 g****VEGANES GULASCH -
MADE WITH PLANTED***siehe Seite 94***35900171**Einwaage **2000 g** | VE **1 × 2000 g****VEGANE GYROSPFANNE -
MADE WITH PLANTED***siehe Seite 94***35900167**Einwaage **1000 g** | VE **1 × 1000 g****MADE WITH PLANTED**

Die Bezeichnung „Made with Planted“ kennzeichnet unsere Kooperation mit dem Unternehmen Planted Foods, das 100% pflanzenbasierte Produkte ohne Zusatzstoffe herstellt. Natürliche Zutaten, authentische Textur und intensiver Geschmack machen die Produkte zu einem besonderen Highlight in der veganen Küche.

SPECK-ZWIEBEL-SAUCE

siehe Seite 103

34300172Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****LETSCHO SAUCE**

siehe Seite 104

34300171Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****LACHSBOLOGNAISE**

siehe Seite 109

34300170Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****MIENUDELN***

siehe Seite 115

32700081Einwaage **2000 g** | VE **1 × 2000 g****SPINATLAIBCHEN**

siehe Seite 123

32900662Einwaage **50 × 100 g** | VE **1 × 5000 g****CHUNKY VANILLEKAROTTEN**

siehe Seite 131

35900180Einwaage **25 × 150 g** | VE **1 × 3750 g**

SCHWARZWÄLDER KIRSCH „SANDER STYLE“

siehe Seite 140

36000200 | Im großen Glas
Einwaage **24 × 110 g** | VE **1 × 2640 g**

36000201 | Refill für großes Glas
Einwaage **20 × 110 g** | VE **1 × 2200 g**



MISCHKISTE BIRNE HELENE UND ERDBEER-VANILLE-TRAUM

siehe Seite 144

36000982 | Im hohen Glas
Einwaage **16 × 100 g; 16 × 80 g**
VE **1 × 2880 g**



PINA CHOCOLATA

siehe Seite 152

36000963
Einwaage **36 × 40 g** | VE **1 × 1440 g**



MARMORIerte HOLUNDERSCHNITTE

siehe Seite 154

36000971
Einwaage **32 × 75 g** | VE **1 × 2400 g**



MISCHKISTE BUTTERKEKS- SCHMAND-SCHNITTE UND MOZART-SYMPHONIE

siehe Seite 155

36000980
Einwaage **24 × 65 g; 24 × 45 g**
VE **1 × 2640 g**



PISTAZIENKÜCHLEIN MIT CREMIGEM KERN

siehe Seite 156

36000970
Einwaage **30 × 72 g** | VE **1 × 2160 g**



VEGAN DARK CHOCOLATE

siehe Seite 156

36000977
Einwaage **30 × 70 g** | VE **1 × 2100 g**



CHEESECAKE „SAN SEBASTIAN“

siehe Seite 157

36000962
Einwaage **30 × 75 g** | VE **1 × 2250 g**



JOGHURT NACH GRIECHISCHER ART

siehe Seite 158

32354004
Einwaage **25 × 80 g** | VE **1 × 2000 g**



NEUHEITEN

PRALINEN-TARTUFO

siehe Seite 158

36000202Einwaage **40 × 42 g** | VE **1 × 1680 g****SWEET VENEZIANO**

siehe Seite 159

36000987Einwaage **30 × 72 g** | VE **1 × 2160 g****HIMBEER-VANILLE-TARTE**

siehe Seite 159

36000973Einwaage **30 × 140 g** | VE **1 × 4200 g****HIMBEER 2-IN-1
SORBET UND ESPUMA**

siehe Seite 160

36000972Einwaage **500 g** | VE **1 × 500 g****ANANAS 2-IN-1
SORBET UND ESPUMA**

siehe Seite 160

36000975Einwaage **500 g** | VE **1 × 500 g****LIMETTE 2-IN-1
SORBET UND ESPUMA**

siehe Seite 160

36000976Einwaage **500 g** | VE **1 × 500 g****EIN PRODUKT, ZWEI MÖGLICHKEITEN**

Unsere 2-in-1-Produkte bieten Ihnen die Wahl zwischen feinem Sorbet und luftigem Espuma. Sie sorgen für zusätzliche Geschmacksvielfalt und lebendige Farbspiele. Kreative Kombinationen wie Ananas-Espuma und Himbeer-Sorbet schaffen Kontraste und außergewöhnliche Kompositionen.

MISCHKISTE BISKUIT

siehe Seite 164

36000984

Einwaage **6 × 90 g; 6 × 90 g**
VE **1 × 1080 g**



MISCHKISTE MOUSSE AU CHOCOLAT

siehe Seite 164

36000985

Einwaage **6 × 300 g; 6 × 300 g**
VE **1 × 3600 g**



MISCHKISTE DESSERTSPIEGEL

siehe Seite 164

36000986

Einwaage **6 × 300 g; 6 × 300 g**
VE **1 × 3600 g**



ARMER RITTER MIT ÄPFELN

siehe Seite 169

36000989

Einwaage **20 × 240 g** | VE **1 × 4800 g**



GEBACKENE SCHOKOSTREUSEL

siehe Seite 170

35900168

Einwaage **750 g** | VE **1 × 750 g**



ROTES BEEREN-GEL

siehe Seite 170

36000964

Einwaage **500 g** | VE **1 × 500 g**



GELBES FRUCHT-GEL

siehe Seite 170

36000965

Einwaage **500 g** | VE **1 × 500 g**



**RINDERGULASCH
MIT GNOCCHI***siehe Seite 178***31000158**Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g****LACHSCURRY
MIT SPIRELLI***siehe Seite 179***31300225**Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g****RÄUBERPFANNE
MIT LANGKORNREIS***siehe Seite 179***31900120**Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g****GEFLÜGELBRATWURST***siehe Seite 180***34200018**Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g****WURSTGULASCH
MIT GNOCCHI***siehe Seite 180***31900218**Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g****GRIESSBREI
MIT KIRSCHGRÜTZE***siehe Seite 182***36000988**Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g**



BIO



37100061

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

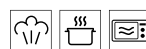
SUPPEN & EINTÖPFE



37100061

BIO ERBSENRAHMSUPPE

aus erlesenen Erbsen, abgerundet mit Schlagsahne,
leicht gewürzt.



3000 g

1 × 3000 g

Suppen & Eintöpfe



BIO

37100043/37100042

37100057/37100056

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
37100043 BIO KARTOFFEL-GEMÜSE-SUPPE* mit Paprika, Erbsen, Steckrüben, Karotten und Zucchini, leicht gewürzt.	  	500 g	24 × 500 g
37100042 BIO KARTOFFEL-GEMÜSE-SUPPE* mit Paprika, Erbsen, Steckrüben, Karotten und Zucchini, leicht gewürzt.	  	3000 g	1 × 3000 g
37100057 BIO VEGANER LINSENEINTOPF* mit Karotten, Sellerie, Kartoffeln und Lauch, leicht gewürzt.	  	500 g	24 × 500 g
37100056 BIO VEGANER LINSENEINTOPF* mit Karotten, Sellerie, Kartoffeln und Lauch, leicht gewürzt.	  	3000 g	1 × 3000 g



37100055



37100066/37100036



37100073

Artikel

Zubereitung

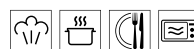
Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

FLEISCHGERICHTE



37100055

**BIO RINDERGESCHNETZELTES
IN ROTER CURRY-GEMÜSE-SAUCE**mit Äpfeln, Paprika und Kürbis,
verfeinert mit Kokosmilch und Sesamöl.3000 g
vorgegart 640 g

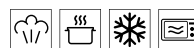
1 × 3000 g



37100066

BIO RINDERGULASCH NACH WIENER ART*

abgeschmeckt mit Zwiebeln, Knoblauch und Majoran.

22 × 250 g
vorgegart 125 g

1 × 5500 g



37100036

BIO RINDERGULASCH NACH WIENER ART*

abgeschmeckt mit Zwiebeln, Knoblauch und Majoran.

3000 g
vorgegart 1500 g

1 × 3000 g



37100073

BIO HÜHNERFRIKASSEE*mit Steckrüben, Erbsen und Karotten,
leicht gewürzt.3000 g
vorgegart 790 g

1 × 3000 g



37100041/37100040

37100049/37100048

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

VEGETARISCH & VEGAN

37100041

BIO LINSENTALER

mit braunen Linsen, Kartoffeln, Mais, Karotten und Sellerie, abgerundet mit Röstzwiebeln.



10 x 75 g

1 x 750 g



37100040

BIO LINSENTALER

mit braunen Linsen, Kartoffeln, Mais, Karotten und Sellerie, abgerundet mit Röstzwiebeln.



50 x 75 g

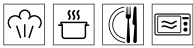
1 x 3750 g



37100049

BIO KÄSESPÄTZLE-PFANNE

Spätzle in herzhafter Sahnesauce mit Gouda.



300 g

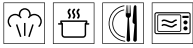
48 x 300 g



37100048

BIO KÄSESPÄTZLE-PFANNE

Spätzle in herzhafter Sahnesauce mit Gouda.



3000 g

1 x 3000 g





37100050

37100065/37100064

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

**37100050**
**BIO GEMÜSEGULASCH
NACH UNGARISCHER ART***

mit Paprika, Karotten, Zucchini, Tomaten und Steckrüben.



3000 g

1 × 3000 g

**37100065**
**BIO GNOCCHIPFANNE
IN SALSA DE VERDURAS**

Gnocchi in fruchtiger Salsabutter mit Bohnen, Mais, Zucchini und Paprika.



300 g

48 × 300 g

**37100064**
**BIO GNOCCHIPFANNE
IN SALSA DE VERDURAS**

Gnocchi in fruchtiger Salsabutter mit Bohnen, Mais, Zucchini und Paprika.



2000 g

1 × 2000 g

Saucen



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

SAUCEN

37100023							
BIO WEISSE BASISSAUCE*					3000 g	1 x 3000 g	
mit sichtbaren Zwiebelstückchen.							

37100022							
BIO TOMATENSAUCE*					3000 g	1 x 3000 g	
fruchtig, leichte Stückung.							

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



37100021



37100030



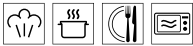
37100028

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

PASTA



37100021
BIO SPAGHETTI*
al dente gekocht.



2000 g 1 × 2000 g



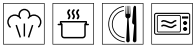
37100030
BIO PENNE*
weiße Rohrnudeln,
al dente gekocht.



2000 g 1 × 2000 g



37100028
BIO FUSILLI*
al dente gekocht.



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.

Kartoffeln & Reis



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

KARTOFFELN & REIS

27100067							
BIO KARTOFFELN*	   	4000 g	1 × 4000 g	    			
vorgegart.							
37100035							
BIO KARTOFFELPÜREE*	   	2000 g	1 × 2000 g	   			
abgeschmeckt mit Butter.							
37100019							
BIO VOLLKORNREIS*	   	2000 g	1 × 2000 g	    			
leicht gewürzt.							

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



37100033

Artikel



37100020



37100034

Zubereitung

Einwaage

VE

GEMÜSE



37100033

BIO MÖHRENGEMÜSE NATUR*

knackig vorgegart.



2000 g

1 × 2000 g



37100020

BIO ERBSEN*

leicht geölt und gesalzen.



2000 g

1 × 2000 g



37100034

BIO BUNTES RAHMGEMÜSE

mit Karotten, Steckrüben, Pastinaken und Erbsen.



2000 g

1 × 2000 g

Gemüse

BIO



37100029

37100046/37100045

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
37100029 BIO ERBSEN-MÖHREN-GEMÜSE NATUR* knackig vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g
37100046 BIO APFELROTKOHL klassisch zubereitet, mit Äpfeln und einem Hauch Zimt, leicht gewürzt.		500 g	24 × 500 g
37100045 BIO APFELROTKOHL klassisch zubereitet, mit Äpfeln und einem Hauch Zimt, leicht gewürzt.		2000 g	1 × 2000 g



37100038

37100052

37100058

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

PÂTISSERIE



37100038

BIO KIRSCH-NOUGAT-SCHNITTE

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



48 x 55 g

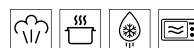
1 x 2640 g



37100052

BIO MILCHREIS

klassisch zubereitet, verfeinert mit Rohrzucker.



3000 g

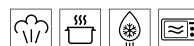
1 x 3000 g



37100058

BIO KIRSCHRAGOUT

leicht gesüßtes Ragout, mit ganzen Kirschen.



3000 g

1 x 3000 g

OBST & MÜSLI





22800062

Artikel



25500010

Zubereitung

Einwaage

VE

OBSTSPIESS



22800062

OBSTSPIESS*

mit Cantaloupmelone, Wassermelone, Ananas und Traube.



40 × ca. 38 g

1 × 1520 g

OBSTSALAT OHNE FOND



25500010

OBSTSALAT „HARMONIE“*

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



2000 g

1 × 2000 g

Obstsalate mit Fond



25500032/25500031



25500028



25500029



25500035

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Abtropfgewicht

VE

OBSTSALATE MIT FOND

25500032

OBSTSALAT „SWEET MELODY“mit Äpfeln, Ananas, Honigmelonen, Cantaloupmelonen,
Wassermelonen und Trauben.3400 g
2000 g

1 × 3400 g



25500031

OBSTSALAT „SWEET MELODY“mit Äpfeln, Ananas, Honigmelonen, Cantaloupmelonen,
Wassermelonen und Trauben.5700 g
3300 g

1 × 5700 g



25500028

OBSTSALAT „SUNNY BITES“mit Äpfeln, Wassermelonen, Ananas,
Orangen, Trauben und Mangos.5900 g
4000 g

1 × 5900 g



25500029

OBSTSALAT „DAILY“

mit Äpfeln, Ananas, Wassermelonen und Honigmelonen.

5900 g
3400 g

1 × 5900 g



25500035

MELONENMIX

mit Cantaloupmelonen, Honigmelonen und Wassermelonen.

6000 g
3000 g

1 × 6000 g





25500023

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

SORTENREINES OBST OHNE FOND

  	25500023 ANANASWÜRFEL ohne Fond.		1500 g	1 × 1500 g
  	25500025 WASSERMELONENWÜRFEL ohne Fond.		1500 g	1 × 1500 g
  	25500024 CANTALOUPMELONENWÜRFEL ohne Fond.		1500 g	1 × 1500 g



25500036



25500037

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Abtropfgewicht

VE

SORTENREINES OBST MIT FOND

25500036

ORANGENSCHNBEN

mit Fond.

6100 g
3000 g

1 × 6100 g



25500037

GRAPEFRUITSCHNBEN

mit Fond.

6100 g
3000 g

1 × 6100 g



25500038

ANANASWÜRFEL

mit Fond.

6000 g
3000 g

1 × 6000 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. Der Anteil 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 direkt bestellen.

VORSPEISEN &
FINGERFOOD



32900615

Artikel



35900068

Zubereitung



32500008

Einwaage

VE

TERRINEN, SCHNITTEN & CO.



32900615

TOMATEN-MOZZARELLA-TERRINE

mit Basilikum,
4,5 x 32,5 cm.



470 g

1 x 470 g



35900068

CURRYTERRINE

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



450 g

1 x 450 g



32500008

ZIEGENKÄSE-TOMATEN-TERRINE

mit mediterranen Kräutern, abwechselnd geschichtet,
4,5 x 32,5 cm.



400 g

1 x 400 g

Terrinen, Schnitten & Co.



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

35900163

GEMÜSESCHNITTE

zarte Kräuterpolenta mit mediterranem Topping,
verfeinert mit Fenchelsamen,
Leinsamen und Sonnenblumenkernen,
14 x 13,3 cm.



8 x 480 g

1 x 3840 g



35700071

LACHS-QUICHE

mit Bergkäse und Kartoffeln,
14 x 13,3 cm.



8 x 480 g

1 x 3680 g



35700069

SÜSSKARTOFFEL-SHIITAKE-QUICHE

mit rosa Zwiebeln und Sojabohnen,
14 x 13,3 cm.



8 x 460 g

1 x 3680 g



35700070

OLIVEN-PAPRIKA-QUICHE

mit Pinienkernen und Bergkäse,
14 x 13,3 cm.



8 x 460 g

1 x 3680 g



35700072

QUICHE LORRAINE

klassisch mit Schinken, Zwiebeln und Bergkäse,
14 x 13,3 cm.



8 x 480 g

1 x 3840 g





32900660



36400188



36400154



31900050

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



32900660

BERGKÄSE-APRIKOSEN-PRALINE

würziger Bergkäse mit süß-säuerlichem Aprikosenkern.



40 × 35 g

1 × 1400 g



36400188

HIMMEL-UND-ÄÄD-PRALINE

kräftige Blutwurst mit Äpfeln, im Kartoffelmantel.



40 × 35 g

1 × 1400 g



36400154

KOKOS-COUSCOUS-WÜRFELmit Hähnchen,
3,5 x 3,5 cm.

150 × 35 g

1 × 5250 g



31900050

MINI-HÄHNCHENROULADE

gefüllt mit Gemüsewürfeln und Farce, mit Zitrone.



30 × 30 g

1 × 900 g

**FLEXIBEL PORTIONIERBAR**

Wie hätten Sie gerne Ihre Schnitten oder Quiches?
Wie einen Blechkuchen am Stück, in Würfeln als kleine Vorspeisen,
als Fingerfood für das Buffet oder als Hauptgang?
Wir haben alles in einem.



36400186



36400155

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36400186

LACHS UND AVOCADO IM NORIBLATT

geräucherter Lachs und Avodacofüllung
eingerollt im Noriblatt.



15 × 100 g

1 × 1500 g



36400155

WRAP VOM RÄUCHERLACHS

mit Dill-Senf-Creme und Sesam.



15 × 100 g

1 × 1500 g





Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



35900169

VEGANES LINSENCURRY MIT ROTER BETE

orientalisches Linsencurry mit einer Rote-Bete-Nocke,
Basis für eine Tellervorspeise.



20 × 100 g

1 × 2000 g



36400182

**GEGRILLTE ZUCCHINI
AUF AUBERGINE UND TOMATE**

mediterran, Basis für eine Tellervorspeise.



20 × 120 g

1 × 2400 g



35700068

FETA AUF ORIENTALISCHER TOMATE

Schafskäse auf kräftigem Tomatenkompott,
verfeinert mit Cumin,
Basis für eine Tellervorspeise.



20 × 250 g

1 × 5000 g



36400192

KOKOS-PANNA-COTTA

nach asiatischer Art, mit Zitronen-Kräuter-Crumble
und Süßkartoffel-Nocke,
Basis für eine Tellervorspeise.



20 × 110 g

1 × 2200 g

**PERFEKT PORTIONIERT**

Unsere Tellervorspeisen sind die ideale Basis für stilvolle, unkomplizierte und aromatische À-la-carte-Services und Bankette. Die vorportionierten Köstlichkeiten sind großzügiger als unsere regulären Vorspeisen und im Handumdrehen angerichtet. Mit Salat serviert, entsteht ein genussvoller Auftakt, der Ihre Gäste wunschlos glücklich macht.

NEU!



37100075

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

HERZHAFTES IM GLAS & PORZELLAN

37100075

MARINIERTER FETA AUF GEMÜSESALAT

nach griechischer Art,
im großen Glas.



24 × 130 g

1 × 3120 g



37100074

MARINIERTER FETA AUF GEMÜSESALAT

nach griechischer Art,
Refill für großes Glas.



20 × 130 g

1 × 2600 g



26500130

GROSSES GLAS 200 ML

ohne Deckel.

12 Stück

1 × 1 Karton



35900172



35900126



36400167

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



35900172

VEGANE CURRYWURST MIT RÖSTZWIEBEL-MAYO

vegane Wurstersatz auf Erbsen- und Weizenproteinbasis
in einer Currysauce, mit Röstzwiebeln und einer
Mayonnaise-Curry-Nocke,
im hohen Glas.



32 × 80 g

1 × 2560 g



35900173

VEGANE CURRYWURST MIT RÖSTZWIEBEL-MAYO

vegane Wurstersatz auf Erbsen- und Weizenproteinbasis
in einer Currysauce, mit Röstzwiebeln und einer
Mayonnaise-Curry-Nocke,
Refill für hohes Glas.



30 × 80 g

1 × 2560 g



35900126

VEGANER THUNFISCHSALAT MIT MANGOCHUTNEY

vegane Thunfischersatz auf Algen- und Erbsenproteinbasis
in Sesam-Mayonnaise und Mangochutney,
verfeinert mit Chili und Koriander,
im hohen Glas.



32 × 80 g

1 × 2560 g



35900127

VEGANER THUNFISCHSALAT MIT MANGOCHUTNEY

vegane Thunfischersatz auf Algen- und Erbsenproteinbasis
in Sesam-Mayonnaise und Mangochutney,
verfeinert mit Chili und Koriander,
Refill für hohes Glas.



30 × 80 g

1 × 2400 g



36400167

TIRAMISU VOM LACHS

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



32 × 85 g

1 × 2720 g



SOUR CREAM

SÜSSKARTOFFEL-
SHIITAKE-QUICHE



36400165

Artikel



37200110

Zubereitung

Einwaage

VE



36400165

**LACHS UND ROTE BETE FEAT.
MEERRETTICH UND GURKE**

Räucherlachs mit Roter Bete und Orange,
auf Meerrettich-Gurken-Mousse,
mit Linsen-Haselnuss-Topping, im hohen Glas.



32 × 80 g

1 × 2560 g



36400169

**LACHS UND ROTE BETE FEAT.
MEERRETTICH UND GURKE**

Räucherlachs mit Roter Bete und Orange,
auf Meerrettich-Gurken-Mousse,
mit Linsen-Haselnuss-Topping, Refill für hohes Glas.



30 × 80 g

1 × 2400 g



37200110

GUACAMOLE MIT GARNELENSALAT

und einer gegrillten Garnele, im hohen Glas.



32 × 90 g

1 × 2880 g



37200117

GUACAMOLE MIT GARNELENSALAT

und einer gegrillten Garnele, Refill für hohes Glas.



30 × 90 g

1 × 2700 g

**REFILL LEICHT GEMACHT**

Damit Sie unsere Nachfüllprodukte passend für Ihre Gläser nachkaufen können,
finden Sie hier alle relevanten Größen mit Angabe des Fassungsvermögen:
großes Glas fasst 200 ml, hohes Glas fasst 140 ml, kleines Glas fasst 80 ml.

Herzhaftes im Glas & Porzellan



31500083



36400166

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
31500083 VITELLO TONNATO aus Kalbsfleisch und Thunfisch, mit Tomaten-Relish und Rucola-Frischkäse-Nocke, im hohen Glas.		32 x 90 g	1 x 2880 g
31500089 VITELLO TONNATO aus Kalbsfleisch und Thunfisch, mit Tomaten-Relish und Rucola-Frischkäse-Nocke, Refill für hohes Glas.		30 x 90 g	1 x 2700 g
36400166 BASILIKUM FEAT. MANGO, APRIKOSE UND MOZZARELLA Mozzarellamousse mit Mango-Aprikosen-Chutney, Leinsamen-Mandel-Topping und Basilikumnocke, im hohen Glas.		32 x 80 g	1 x 2560 g
36400170 BASILIKUM FEAT. MANGO, APRIKOSE UND MOZZARELLA Mozzarellamousse mit Mango-Aprikosen-Chutney, Leinsamen-Mandel-Topping und Basilikumnocke, Refill für hohes Glas.		30 x 80 g	1 x 2400 g
26500095 HOHES GLAS 140 ML ohne Deckel.		12 Stück	1 x 1 Karton



36400152



36400179



36400191



36400178

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



36400152

FRISCHKÄSE-MIX-KISTE

Frischkäsecreme mit Bruschetta-Topping,
mit Karottenmousse,
mit Gurkenmousse,
Refill für kleines Glas.



10 × 50 g
10 × 55 g
10 × 55 g

1 × 1600 g



36400179

**COUSCOUS-SALAT
MIT BERBERITZEN UND MANDELN**

mit körnigem Paprikafrischkäse und Kirschtomaten,
im kleinen Glas.



32 × 55 g

1 × 1760 g



36400133

**COUSCOUS-SALAT
MIT BERBERITZEN UND MANDELN**

mit körnigem Paprikafrischkäse und Kirschtomaten,
Refill für kleines Glas.



30 × 55 g

1 × 1650 g



36400191

GRILLGEMÜSE NACH MEDITERRANER ART

mit Honig-Ziegenfrischkäse,
im kleinen Glas.



32 × 55 g

1 × 1760 g



36400190

GRILLGEMÜSE NACH MEDITERRANER ART

mit Honig-Ziegenfrischkäse,
Refill für kleines Glas.



30 × 55 g

1 × 1650 g



36400178

PIKANTE HARISSA-SESAM-CREME

mit Blumenkohl, Erdnüssen und Couscous,
im kleinen Glas.



32 × 55 g

1 × 1760 g



36400149

PIKANTE HARISSA-SESAM-CREME

mit Blumenkohl, Erdnüssen und Couscous,
Refill für kleines Glas.



30 × 55 g

1 × 1650 g

Herzhaftes im Glas & Porzellan

NEU!

36400175

31000150

36400193

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36400175

TOMATENKOMPOTT UND MOZZARELLAmit grünem Pesto und Pinienkernen,
im kleinen Glas.

32 × 55 g

1 × 1760 g



36400126

TOMATENKOMPOTT UND MOZZARELLAmit grünem Pesto und Pinienkernen,
Refill für kleines Glas.

30 × 55 g

1 × 1650 g



31000150

RINDERSÜLZEmit grüner Kräutermousse,
im kleinen Glas.

32 × 55 g

1 × 1760 g



31000126

RINDERSÜLZEmit grüner Kräutermousse,
Refill für kleines Glas.

30 × 55 g

1 × 1650 g



36400193

MELONEN-VANILLE-GAZPACHOgeliert, garniert mit Mozzarella
und Zitronen-Kräuter-Crumble,
im kleinen Glas.

32 × 55 g

1 × 1760 g



36400194

MELONEN-VANILLE-GAZPACHOgeliert, garniert mit Mozzarella
und Zitronen-Kräuter-Crumble,
Refill für kleines Glas.

30 × 55 g

1 × 1650 g





36400177

36400180

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



36400177

GARNELENSALAT NACH MEDITERRANER ART

mit Frischkäse und Tomaten,
auf Basilikummousse,
im kleinen Glas.



32 × 55 g

1 × 1760 g



36400138

GARNELENSALAT NACH MEDITERRANER ART

mit Frischkäse und Tomaten,
auf Basilikummousse,
Refill für kleines Glas.



30 × 55 g

1 × 1650 g



36400180

LINSEN MIT RÄUCHERFORELLE

Praline aus Räucherforellenmousse,
abgeschmeckt mit Meerrettich,
im kleinen Glas.



32 × 50 g

1 × 1600 g



36400131

LINSEN MIT RÄUCHERFORELLE

Praline aus Räucherforellenmousse,
abgeschmeckt mit Meerrettich,
Refill für kleines Glas.



30 × 50 g

1 × 1500 g

26500126

KLEINES GLAS 80 ML

ohne Deckel.

20 Stück

1 × 1 Karton

Herzhaftes im Glas & Porzellan



36400168



36400156



36400158

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36400168

BUCHWEIZEN-KICHERERBSEN-PRALINEauf Maiscreme,
im Rechteckförmchen.

32 × 30 g

1 × 960 g



36400156

ROTE-BETE-NOCKEauf Sellerie-Pastrami-Salat,
im Tässchen.

30 × 30 g

1 × 900 g



36400158

RÄUCHERLACHSLOIN AUF ERBSEN-WASABImit Algensalat,
im Rechteckförmchen.

32 × 30 g

1 × 960 g

**ELEGANT UND PRAKTISCH**

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



36400164



36400189



35900174



36400162

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

HERZHAFTES FINGERFOOD



36400164

MINI-GUGELHUPF CAPRESE

mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Olivenöl.



60 × ca. 30 g

1 × 1800 g



36400160

MINI-PICCATA

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



2000 g

1 × 2000 g



36400189

BERGKÄSE-TARTELETTEmit Thymian,
ø 10,3 cm.

30 × 140 g

1 × 4200 g



35900174

VEGAN PEA BALLSErbsenbällchen verfeinert mit Curry,
in Panko-Panade.

100 × 35 g

1 × 3500 g



36400162

HACKBÄLLCHEN VOM HÄHNCHEN MIT SESAM

verfeinert mit Erdnuss, Chili und Ingwer.



100 × 30 g

1 × 3000 g



DRESSINGS & DIPS

				
37200106	37200105	37200104		
				
37200109	37200108			
Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE	

DRESSINGS

   	37200106 BALSAMICO-DRESSING HELL* mit hellem Balsamicoessig und Olivenöl.		3000 g	1 × 3000 g
   	37200105 BALSAMICO-DRESSING DUNKEL mit Traubensaft, dunklem Balsamicoessig und Olivenöl.		3000 g	1 × 3000 g
  	37200109 HIMBEER-CHILI-LIMETTEN-DRESSING verfeinert mit Limettenabrieb.		3000 g	1 × 3000 g
   	37200108 CAESAR-DRESSING mit Sardellen und italienischem Hartkäse.		3000 g	1 × 3000 g
   	37200104 ITALIAN-DRESSING* mit Olivenöl, Essig und feinen Kräutern.		3000 g	1 × 3000 g
 	37200002 JOGHURT-DRESSING* aus Joghurt, mit Sahne und Schnittlauch.		3000 g	1 × 3000 g

Dressings



37200003



37200116



37200115

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

37200003

AMERICAN-DRESSING

feine Tomaten-Mayonnaise-Variation,
abgerundet mit Sahne.



3000 g

1 × 3000 g



37200116

DRESSING „KRÄUTERZWERG“ FÜR KINDER*

nach Art einer Italian-Vinaigrette,
leicht gewürzt.



3000 g

1 × 3000 g



37200115

DRESSING „ZITRUSZAUBER“ FÜR KINDER*

nach Art einer Zitrus-Vinaigrette,
leicht gewürzt.



3000 g

1 × 3000 g



		
37200065	37200085	37200086
Artikel	Zubereitung	Einwaage
	37200118	37200077
	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
  	37200118 ONION-SUMACH-JAM vegane Zwiebelmarmelade, verfeinert mit Sumach.		1500 g	1 × 1500 g
 	37200077 ONION-BACON-JAM Zwiebel-Speck-Dip.		1500 g	1 × 1500 g

TOMATENKOMPOTT

HACKBÄLLCHEN VOM
HÄHNCHEN MIT SESAM

BUNTE
GETREIDEMISCHUNG



37200083



32900643



32900656



35800006

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



37200083

SOUR CREAM

mit Quark, Rapsöl und Schnittlauch.



1500 g

1 × 1500 g



32900643

HUMMUS MIT TAHINApürierte Kichererbsen,
verfeinert mit Sesampaste.

1000 g

1 × 1000 g



32900656

BABA GHANOUSHorientalische Auberginencreme
mit Sesampaste und Zitrone verfeinert.

1000 g

1 × 1000 g



35800006

KRÄUTERBUTTERmit Meersalz,
ø 4,3 cm.

600 g

1 × 600 g



SUPPEN & EINTÖPFE



35600005

Artikel



35600004

Zubereitung

Einwaage

VE

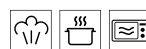
CONSOMMÉS



35600005

TOMATENCONSOMMÉ*

geklärt.



3000 g

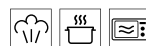
1 × 3000 g



35600004

RINDERCONSOMMÉ*

geklärt.



3000 g

1 × 3000 g

Ramen

NEU!



35600201

Artikel

Zubereitung

NEU!



35600202

NEU!



35600203

Einwaage

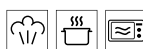
VE

RAMEN

35600201

RAMENBRÜHE

auf Gemüsebasis, mit einer Einlage aus Zwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Chili und Koriander.



3000 g

1 × 3000 g



NEU!

35600202

RAMEN MIT GARNELEN

mit marinierten Garnelen, Ramennudeln, Zuckerschoten, Zwiebeln und Sojabohnen, als Refill.



12 × 145 g

1 × 1740 g



NEU!

35600203

RAMEN MIT SCHWEINEBÄCKCHEN

mit marinierten Schweinebäckchen, Ramennudeln, Brokkoli und Stockschwämmchen, als Refill.



12 × 145 g

1 × 1740 g



NEU!



RAMEN FÜR JEDEN EINSATZ

Unsere Ramen-Refills lassen sich einfach im 200-ml-Glas regenerieren und ideal als Vorspeise oder beim Flying Buffet einsetzen. Die Ramenbrühe im 3-kg-Aromabeutel kann flexibel mit der kräftigen Einlage serviert oder als klare, aromatische Brühe verwendet werden.



35600003/35600021



35600007



35600184

Artikel

Zubereitung

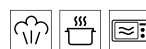
Einwaage

VE

KLARE SUPPEN MIT EINLAGE



35600003

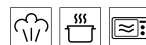
RINDERKRAFTBRÜHE*mit Gemüsebrunoise und Fleisch,
geklärt.

200 g

48 × 200 g



35600021

RINDERKRAFTBRÜHE*mit Gemüsebrunoise und Fleisch,
geklärt.

3000 g

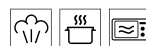
1 × 3000 g



35600007

ZWIEBELSUPPE

mit Zwiebelscheiben und Kräutern der Provence.



3000 g

1 × 3000 g



35600184

BOUILLABaisse NACH FRANZÖSISCHER ARTmit Garnelen, Lachs, buntem Gemüse und Bohnen,
abgerundet mit Noilly Prat.

25 × 200 g

1 × 5000 g

Cremesuppen



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

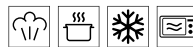


CREMESUPPEN

35600185

TOMATENSUPPE „RUSTIKAL“*

mit Sellerie, Lauch, Karotten und Kräutern.



25 × 200 g

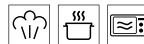
1 × 5000 g



35600013

TOMATENSUPPE „RUSTIKAL“*

mit Sellerie, Lauch, Karotten und Kräutern.



3000 g

1 × 3000 g



35600186

ZUCKERSCHOTEN-SPINAT-CREMESUPPE

verfeinert mit Sahne und einem Hauch Knoblauch.



25 × 200 g

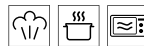
1 × 5000 g



35900050

KAROTTEN-INGWER-SUPPE

abgerundet mit Kokosmilch und Curry.



3000 g

1 × 3000 g



35600187

CURRY-ZITRONENGRAS-SUPPE

verfeinert mit Kokosmilch, Ingwer, Koriander und Chili.



25 × 200 g

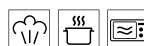
1 × 5000 g



35600009

KARTOFFELRAHMSUPPE

mit Majoran und Dörrfleisch.



3000 g

1 × 3000 g



35600044

KARTOFFELRAHMSUPPE*

mit Majoran, Karotten und Sellerie.



3000 g

1 × 3000 g





35600199



35900143



35900087

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

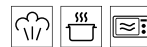
EINTÖPFE



35600199

BIGOS

kräftiger Krauteintopf nach polnischer Art,
mit Jagdwurst, Bratwurst, Hähnchen und Äpfeln.



3000 g

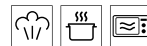
1 × 3000 g



35900143

VEGANE SOLJANKA

klassisch gekochte süß-saure Paprikasuppe
mit Räuchertofu, Essiggurken, Karotten und Sellerie.



3000 g

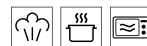
1 × 3000 g



35600168

SOLJANKA

klassisch gekochte süß-saure Paprikasuppe
mit Jagdwurst, Rindfleisch, Paprika und Essiggurken.



3000 g

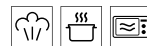
1 × 3000 g



35600200

GAISBURGER MARSCH*

mit Rindfleisch, Maultaschen, Gemüse und Knöpfle.



3000 g

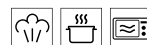
1 × 3000 g



35900087

CHEESY LEEK SOUP „VEGAN STYLE“

Lauch-Käse-Suppe mit veganem Hackfleischersatz
aus Sonnenblumenkernen und Kartoffeln.



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.

Eintöpfe



35600020



35600010/35600011



35600178

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
35600020 MINISTRONE NACH ITALIENISCHER ART mit weißen Bohnen, Lauch, Zucchini, Karotten und Zwiebeln, verfeinert mit Hartkäse.		3000 g	1 x 3000 g
35600010 GULASCHSUPPE NACH UNGARISCHER ART* pikant gewürzt, mit roten Paprikawürfeln, Rindfleisch und Kartoffeln.		200 g	48 x 200 g
35600011 GULASCHSUPPE NACH UNGARISCHER ART* pikant gewürzt, mit roten Paprikawürfeln, Rindfleisch und Kartoffeln.		3000 g	1 x 3000 g
35600024 KRÄFTIGER KARTOFFELEINTOPF mit Rauchfleisch und frischem Gemüse.		3000 g	1 x 3000 g
35600178 VEGANER KARTOFFELEINTOPF* mit Karotten, Zucchini, Kohlrabi und Staudensellerie.		3000 g	1 x 3000 g



35600128



35900159



35600129

Artikel

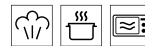
Zubereitung

Einwaage

VE

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

mit Rauchfleisch, Kartoffeln und Karottenwürfeln.



3000 g

1 × 3000 g

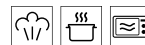
**35900159****VEGANER BOHNENEINTOPF**mit Kartoffeln und Karotten,
abgeschmeckt mit Bohnenkraut.

3000 g

1 × 3000 g

**35600129****GRÜNER ERBSENEINTOPF**

mit Rauchfleisch, Kartoffeln und frischem Gemüse.

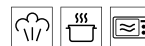


3000 g

1 × 3000 g

**35600130****VEGANER ERBSENEINTOPF***

mit Kartoffeln, Sellerie, Karotten und Lauch.



3000 g

1 × 3000 g

Eintöpfe



35600115



35600198



35600164



35600163

Artikel

Zubereitung

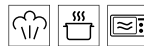
Einwaage

VE

35600028

KRÄFTIGER LINSENEINTOPF

mit Rauchfleisch, Kartoffeln und frischem Gemüse.



3000 g

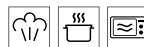
1 × 3000 g



35600115

VEGANER LINSENEINTOPF*

mit Karotten, Sellerie, Kartoffeln und Lauch.



3000 g

1 × 3000 g



35600198

**WEISSKOHLEINTOPF
MIT RAUCHFLEISCH UND KARTOFFELN**

abgerundet mit Meerrettich und Chili.



3000 g

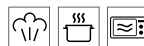
1 × 3000 g



35600164

PICHELSTEINER GEMÜSEEINTOPF*

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



3000 g

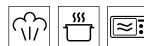
1 × 3000 g



35600163

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

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



3000 g

1 × 3000 g





35600183



35600127



35600159



35600161

Artikel

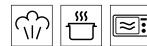
Zubereitung

Einwaage

VE

**35600183****VEGANER BAUERNTOPF***

Fleischersatz auf Sojaproteinbasis,
mit Kartoffeln, Paprika und Karotten.

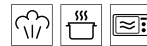


3000 g

1 × 3000 g

**35600127****GEMÜSEEINTOPF
NACH AFRIKANISCHER ART***

mit Weißkohl und gemischten Bohnen,
pikant abgeschmeckt.

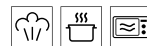


3000 g

1 × 3000 g

**35600159****GEMÜSEEINTOPF***

mit Hühnerfleisch, Kohlrabi, Karotten,
Zucchini und Blumenkohl.

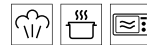


3000 g

1 × 3000 g

**35600161****GRAUPENEINTOPF***

mit Hühnchen, Karotten, Steckrüben,
Pastinaken und Blumenkohl.



3000 g

1 × 3000 g



FISCH- & FLEISCHGERICHTE



31300209/31300208

Artikel



31300211/31300210

Zubereitung

Einwaage/
Fischeinwaage

VE

FISCH



31300209

SEELACHSRAGOUT IN SENF-GEMÜSE-SAUCE*

Seelachswürfel in leichter Senfsauce,
mit Erbsen und zweierlei Paprika,
leicht gewürzt.



400 g
150 g

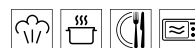
24 × 400 g



31300208

SEELACHSRAGOUT IN SENF-GEMÜSE-SAUCE*

Seelachswürfel in leichter Senfsauce,
mit Erbsen und zweierlei Paprika,
leicht gewürzt.



3000 g
1100 g

1 × 3000 g



31300211

LACHSCURRY*

mildes Curry mit Lachsstücken, Süßkartoffeln,
Sojabohnen, Paprika und Äpfeln.



400 g
130 g

24 × 400 g



31300210

LACHSCURRY*

mildes Curry mit Lachsstücken, Süßkartoffeln,
Sojabohnen, Paprika und Äpfeln.



3000 g
1000 g

1 × 3000 g

Kalb



31500084

31500085/31500013

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

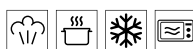
VE

KALB

31500084

KALBSBÄCKCHEN IN EIGENER JUS

am Stück gegart,
mit Röstgemüse und frischen Kräutern.



20 × 270 g
vorgegart 4 × 40 g

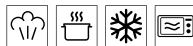
1 × 5400 g



31500085

KALBSRAHMGESCHNETZELTES

aus der Nuss, in der Pfanne gebraten,
in Champignonrahmsauce.



22 × 250 g
vorgegart 70 g

1 × 5500 g



31500013

KALBSRAHMGESCHNETZELTES

aus der Nuss, in der Pfanne gebraten,
in Champignonrahmsauce.



3000 g
vorgegart 800 g

1 × 3000 g



31500025

KALBSRAHMGULASCH*

aus der Nuss,
in Rahmsauce.



3000 g
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g





31500045



31500081



31500086

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

31500045

KLEINE KALBSROULADEN

gefüllt mit Steinpilzen und Pesto,
in leichtem Pfefferrahm.



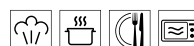
3000 g
vorgegart 24 x 64 g

1 x 3000 g

31500047

KALBSROULADE

gefüllt mit Spinat,
im Fond gegart.



1500 g
vorgegart 12 x 120 g

1 x 1500 g

31500064

KALBSBRATEN*

im Fond gegart,
in Scheiben geschnitten.



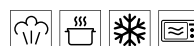
3100 g
vorgegart 36 x 40 g

1 x 3100 g

31500086

KALBSBRATEN IN EIGENER JUS

in klassisch gekochter Sauce,
in Scheiben geschnitten.



22 x 250 g
vorgegart 3 x 40 g

1 x 5500 g

31500081

SEMERROLLE VOM KALB

am Stück, gewürzt,
im eigenen Fond gegart.



2 x 1150 g
roh ca. 2300 g
(2 Stück)

1 x 2300 g

**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.



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

Rind



37300008



31000116

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

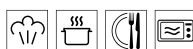
VE

RIND

37300008

CHILI CON CARNE*

mit Rindfleisch, Mais, Paprika und Kidneybohnen.

3000 g
vorgegart 780 g

1 × 3000 g



31000116

RINDERSUGO*

mediterran, mit Tomaten und Fenchel.

3000 g
vorgegart 1500 g

1 × 3000 g



31000134

RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART*klassisch zubereitet,
in Paprikasauce.22 × 250 g
vorgegart 90 g

1 × 5500 g



31000002

RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART*klassisch zubereitet,
in Paprikasauce.3000 g
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g



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





Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

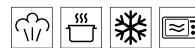
VE



31000135

BŒUF „STROGANOFF“

aus dem Roastbeef, mit Champignons,
Zwiebeln und Gurken,
in Rahmsauce.



22 × 250 g
vorgegart 70 g

1 × 5500 g



31000006

BŒUF „STROGANOFF“

mit Champignons, Zwiebeln und Gurken,
in Rahmsauce.



3000 g
vorgegart 800 g

1 × 3000 g



31000146

**BLUMENKOHLSÜSSKARTOFFEL-
CURRY MIT RINDFLEISCH***

milde Currysauce aus Joghurt und Kokosmilch,
abgerundet mit Mango und Tandoori.



3000 g
vorgegart 400 g

1 × 3000 g



31000157

KÖTTBULLAR VOM RIND

Hackbällchen in Preiselbeer-Rahmsauce.



3000 g
vorgegart 1200 g

1 × 3000 g



31000031

RINDERGESCHNETZELTES*

in der Pfanne gebraten,
in Rahmsauce.



3000 g
vorgegart 1200 g

1 × 3000 g



31000121

RINDERGESCHNETZELTES

natur, gebraten.



2000 g

1 × 2000 g

Rind

31000041



31000137



31000138/31000091



Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
31000079 RINDERBRATEN im Fond gegart, in Scheiben geschnitten.		3100 g vorgegart 36 x 40 g	1 x 3100 g
31000041 ZARTER RINDERBRATEN in Senfsauce, in Scheiben geschnitten.		3000 g vorgegart 36 x 40 g	
31000137 GESCHMORTER ZWIEBELROSTBRATEN Rinderbraten in herzhafter Rotwein-Zwiebel-Jus, in Scheiben geschnitten.		22 x 250 g vorgegart 2 x 60 g	
31000138 ZARTES RINDFLEISCH mit Perlzwiebeln, Äpfeln und Karotten, in Meerrettichsauce, in Scheiben geschnitten.		22 x 250 g vorgegart 3 x 40 g	
31000091 ZARTES RINDFLEISCH mit Perlzwiebeln, Äpfeln und Karotten, in Meerrettichsauce, in Scheiben geschnitten.		3500 g vorgegart 36 x 40 g	



31000081



31000139/31000012

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
   31000081 ZARTER TAFELSPITZ VOM RIND im Fond gegart, in Scheiben geschnitten.	   	3100 g vorgegart 36 x 40 g	1 x 3100 g
    31000139 RHEINISCHER SAUERBRATEN* mit Mandeln und Rosinen, in typischer Sauce, in Scheiben geschnitten.	   	22 x 250 g vorgegart 3 x 40 g	1 x 5500 g
   31000012 RHEINISCHER SAUERBRATEN* mit Mandeln und Rosinen, in typischer Sauce, in Scheiben geschnitten.	   	3000 g vorgegart 36 x 40 g	1 x 3000 g
   31000080 RHEINISCHER SAUERBRATEN im Fond gegart, in Scheiben geschnitten.	   	3100 g vorgegart 36 x 40 g	1 x 3100 g

Rind



31000132/31000014/31000015



31000043

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
31000060 GEFÜLLTE RINDERROULADE mit Gemüse, im Fond gegart.		1500 g vorgegart 12 x 120 g	1 x 1500 g
31000132 GESCHMORTE RINDERROULADE klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf, in herzhafter Sauce.		20 x 250 g vorgegart 180 g	1 x 5000 g
31000014 GESCHMORTE RINDERROULADE klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf, in herzhafter Sauce.		3000 g vorgegart 24 x 90 g	1 x 3000 g
31000015 GESCHMORTE RINDERROULADE klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf, in herzhafter Sauce.		3000 g vorgegart 12 x 180 g	1 x 3000 g
31000117 GESCHMORTE RINDERROULADE klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf, im Fond gegart.		1700 g vorgegart 12 x 130 g	1 x 1700 g
31000043 GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN mit Wurzelgemüse, in Portweinsauce.		3000 g vorgegart 36 x 40 g	1 x 3000 g



31100114



34200001



31100062



31100083

Artikel

Zubereitung

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



34200001

WURSTGULASCH NACH OSTDEUTSCHER ARTmit Fleischkäse- und Jagdwurstwürfeln,
in herzhafter Tomatensauce.3000 g
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g



31100062

SZEGEDINER GULASCHaus 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



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

Schwein



31100040



31100016



31100056



31100105

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

31100040

ROTES CURRY VOM SCHWEINEFILET*

mit Mango und Shiitakes.

3000 g
vorgegart 800 g

1 × 3000 g



31100016

**RAHMGESCHNETZELTES
VOM SCHWEINERÜCKEN**mit frischen Champignons,
in Rahmsauce.3000 g
vorgegart 800 g

1 × 3000 g



31100028

SCHWEINEGESCHNETZELTES*in der Pfanne gebraten,
in Rahmsauce.3000 g
vorgegart 1000 g

1 × 3000 g



31100056

SCHWEINEGYROSPFANNEmit Weißkohl und Zwiebeln,
pikant gewürzt.3000 g
vorgegart 1800 g

1 × 3000 g



31100105

SCHASCHLIK NACH BUDAPESTER ARTSpieß aus Hackfleischbällchen vom Schwein,
mit Paprika und Bauchspeck,
in Paprikasauce,
ca. 20 cm.3200 g
vorgegart 12 x 150 g

1 × 3200 g





31100082



31100135



31100002

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

31100082

CALIFORNIA MEATBALLS

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



3000 g
vorgegart 36 x 25 g

1 × 3000 g

31100135

KÖTTBULLAR IN RAHMSAUCE

klassisch gekocht nach schwedischer Art,
abgerundet mit Preiselbeeren.



3000 g
vorgegart 80 x 15 g

1 × 3000 g

31100002

KÖNIGSBERGER KLOPSE

in Kapernsauce.



3000 g
vorgegart 24 x 55 g

1 × 3000 g



31100097

KÖNIGSBERGER KLOPSE

ohne Sauce.



3000 g
vorgegart 55 x 55 g

1 × 3000 g

Schwein



31100144/34200006



31100008

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
31100144 CURRYWURST VOM SCHWEIN in fruchtig-pikanter Sauce mit Cola und Apfelmus.		20 x 250 g vorgegart 140 g	1 x 5000 g
34200006 CURRYWURST VOM SCHWEIN in fruchtig-pikanter Sauce mit Cola und Apfelmus.		3000 g vorgegart 1300 g	
31100008 JUNGSCHEINRÖLLCHEN gefüllt mit pikanter Farce und Gemüse, in Dreierlei-Senf-Sauce.		3000 g vorgegart 24 x 80 g	
31100134 GESCHMORTE KOHLROULADE gefüllt mit Schweinehackfleisch, Speck und Zwiebeln.		3000 g gegart 14 x 200 g (inklusive 80 g Fleischfüllung)	



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.



31100145



31100116



31100146/31100017

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

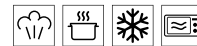
VE



31100145

SCHWEINEBÄCKCHEN

mit Röstgemüse,
in eigener Jus geschmort.



20 × 290 g
vorgegart 4 x 40 g

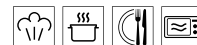
1 × 5800 g



31100116

SAFTIGER SCHWEINEBRATEN

in typischer Sauce mit leichter Kümmelnote,
in Scheiben geschnitten.



3000 g
vorgegart 36 x 40 g

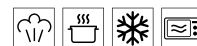
1 × 3000 g



31100146

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET*

in der Pfanne gebraten,
in Champignonrahmsauce.



25 × 250 g
vorgegart 3 x 40 g

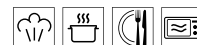
1 × 6250 g



31100017

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET*

in der Pfanne gebraten,
in Champignonrahmsauce.



3000 g
vorgegart 36 x 40 g

1 × 3000 g

Schwein



35400004

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE	
31100061 KASSLER LACHS im Fond gegart.	   	4000 g vorgegart 36 x 90 g	1 x 4000 g	  
31100093 SCHWEINERÜCKENBRATEN im Fond gegart.	   	3100 g vorgegart 36 x 40 g	1 x 3100 g	  
31100154 SCHWEINERÜCKENSTEAK gebraten.	   	30 x 120 g	1 x 3600 g	   
31100149 SCHWEINEFILET* gebraten.	   	60 x 40 g	1 x 2400 g	   
31100027 BRATWURST aus dem Schwein, gebraten.	  	10 x 100 g	1 x 1000 g	 
35400004 ORIGINAL NÜRNBERGER ROSTBRATWÜSTCHEN GGA goldbraun gebraten, Stück ca. 20 g.		2000 g	1 x 2000 g	 
31100050 LEBERKÄSE gebraten.	  	30 x ca. 100 g	1 x 3000 g	  

	
31900116	31900117
Artikel	Zubereitung
	Einwaage/ Fleischeinwaage
	VE

GEFLÜGEL

	31900116 HÄHNCHENPFANNE MIT CHEDDAR UND GEMÜSE		3000 g vorgegart 800 g	1 × 3000 g
Hähnchenstreifen in cremiger Cheddarsauce, mit Schwarzwurzeln, Staudensellerie, Karotten, Pastinaken und Tomaten.				
	31900117 ORIENTALISCHE BULGUR-HÄHNCHENPFANNE		3000 g vorgegart 400 g	1 × 3000 g
mit Karotten, Tomaten, Staudensellerie und Mandeln, orientalisch gewürzt.				
	31900118 HÄHNCHENPFANNE IN JOGHURT-LIMETTEN-SAUCE*		3000 g vorgegart 1000 g	1 × 3000 g
kleine Hähnchenwürfel in Joghurt-Limetten-Sauce, mit Blumenkohl, Kürbis, Zucchini, Tomaten und Fenchel.				
	31900056 HÄHNCHENBRUST „ROASTED BACON“		3000 g vorgegart 12 x 100 g	1 × 3000 g
mit geröstetem Bacon, in Tomaten-Paprika-Sauce.				
	31900040 HÄHNCHENBRUST IN KOKOSSAUCE		3000 g vorgegart 36 x 40 g	1 × 3000 g
ganze Brust gedrittelt, verfeinert mit Zitronengras und Kaffirlimettenblättern.				

Geflügel



31900041



31900219



31900106/31900062



31900086

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
31900041 HÄHNCHENGESCHNETZELTES „TOBAGO STYLE“* exotisch-fruchtig-würzig, mit Mango, Paprika, Äpfeln und Lauch.		3000 g vorgegart 890 g	1 × 3000 g
31900219 HÄHNCHENGESCHNETZELTES „ASIA STYLE“* mit Sesam, Mango, Shiitakepilze, Kokosmilch, Sojabohnen und Mungobohnen.		25 × 250 g vorgegart 80 g	1 × 6250 g
31900106 INDIAN BUTTER CHICKEN* mit Joghurt und orientalischen Gewürzen.		25 × 250 g vorgegart 100 g	1 × 6250 g
31900062 INDIAN BUTTER CHICKEN* mit Joghurt und orientalischen Gewürzen.		3000 g vorgegart 1300 g	1 × 3000 g
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



31900107/31900006



32000087

31900043

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
   31900107 HÜHNCHENBRUSTGESCHNETZELTES* mit Äpfeln und Ananas, in Currysauce.	   	25 × 250 g vorgegart 90 g	1 × 6250 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
 32000087 JÄGERPFANNE NACH TIROLER ART mit Putenbrust, Champignons und Stockschwämmchen.	   	3000 g vorgegart 1100 g	1 × 3000 g

Geflügel



32000041



32000028



32000084

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
32000041 PUTENRAGOUT IN PAPRIKASAUCE* 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 und Kohlrabi, in Curry-Gemüse-Sauce.		3000 g vorgegart 800 g	1 × 3000 g
32000028 PUTENGESCHNETZELTES NACH ASIATISCHER ART* aus der Putenbrust, mit süß-saurem Wokgemüse aus Paprika, Karotten, Zucchini und Maiskölbchen.		3000 g vorgegart 800 g	1 × 3000 g
32000084 PUTENGESCHNETZELTES IN GEMÜSERAHMSAUCE* mit Karotten, Zucchini und Staudensellerie, abgeschmeckt mit Zitrone.		3000 g vorgegart 1100 g	1 × 3000 g

NEU!



31900004

34200019

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

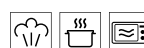
aus der Putenoberkeule, mit Weißkohl und Zwiebeln.

3000 g
vorgegart 1800 g

1 × 3000 g



31900004

COQ AU VIN ROUGEkleine Hühnchenkeulen, mit Speckwürfeln,
Silberzwiebeln und Champignonköpfen,
in Rotweinsauce geschmort.3000 g
vorgegart 1760 g

1 × 3000 g



34200019

GEFLÜGELCURRYWURST

Geflügelbratwurst in milder Currysauce.

3000 g
vorgegart 1600 g

1 × 3000 g

Geflügel



32000077/32000007



32000026



32000078/32000018

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
32000077 PUTENRÖLLCHEN gefüllt mit Bacon, Salbei und Mozzarella, in mediterraner Tomatensauce geschmort.		20 x 250 g vorgegart 2 x 80 g	
32000007 PUTENRÖLLCHEN gefüllt mit Bacon, Salbei und Mozzarella, in mediterraner Tomatensauce geschmort.		3000 g vorgegart 24 x 80 g	
32000026 GEFÜLLTE PUTENRÖLLCHEN mit Spinat, im Fond geschmort, ohne Sauce.		1500 g vorgegart 12 x 115 g	
32000078 PUTENMEDAILLONS* in der Pfanne gebraten, in fruchtiger Aprikosen-Chili-Sauce.		22 x 250 g vorgegart 3 x 40 g	
32000018 PUTENMEDAILLONS* in der Pfanne gebraten, in fruchtiger Aprikosen-Chili-Sauce.		3000 g vorgegart 36 x 40 g	
32000079 PUTENMEDAILLONS „TOMATE-BASILIKUM“** in der Pfanne gebraten, in Tomaten-Basilikum-Sauce.		22 x 250 g vorgegart 3 x 40 g	
32000009 PUTENMEDAILLONS „TOMATE-BASILIKUM“** in der Pfanne gebraten, in Tomaten-Basilikum-Sauce.		3000 g vorgegart 36 x 40 g	



37400003

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
   32000051 PUTENBRUSTBRATEN* im Fond gegart, ohne Sauce.	   	3100 g vorgegart 36 x 45 g	1 × 3100 g
   32000021 PUTENMEDAILLONS in der Pfanne gebraten.	  	25 × 100 g gebraten 25 x 100 g	1 × 2500 g
   37400003 HÄHNCHENBRUSTGESCHNETZELTES gewürzt und gebraten.	   	2000 g gebraten 2000 g	1 × 2000 g
   31900097 HÜHNCHENBRUST gewürzt und gebraten.	   	20 × 100 g gebraten 20 x 100 g	1 × 2000 g

Lamm



31700041



31700042



NEU!

31700043



31700039/31700006



31700040/31700002

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

L A M M

31700041

LAMMKÖTFE

aus der Lammkeule, orientalisch abgeschmeckt.



40 × 55 g

1 × 2200 g



31700042

LAMMKEULE NACH MEDITERRANER ARTmariniert mit Tomaten, Oliven, Knoblauch und Fenchel,
am Stück gegart.

2000 g

1 × 2000 g

roh ca. 1400 g
(1 Stück)

31700043

LAMMNACKEN NACH MEDITERRANER ARTmit Tomaten, Perlzwiebeln, Oliven, Fenchel und Pinienkernen,
in kräftiger Jus.

20 × 250 g

1 × 5000 g



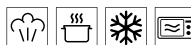
vorgegart 3 × 40 g



31700039

LAMMCURRY NACH INDISCHER ART

mit Apfelwürfeln, Erdnuss und Curry, pikant gewürzt.



22 × 250 g

1 × 5500 g



vorgegart 90 g

31700006

LAMMCURRY NACH INDISCHER ART

mit Apfelwürfeln, Erdnuss und Curry, pikant gewürzt.



3000 g

1 × 3000 g

vorgegart 1100 g

31700040

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

22 × 250 g

1 × 5500 g



vorgegart 100 g

31700002

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

3000 g

1 × 3000 g



vorgegart 1100 g



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



31100152

Artikel



31500092

Zubereitung

Einwaage

VE

FRIKADELLEN, SCHNITZEL & BACKHENDL



31100161

MINI-FRIKADELLE

vom Schwein und Rind,
in der Pfanne gebraten.



80 × 30 g

1 × 2400 g



31100152

FRIKADELLE

vom Schwein und Rind,
in der Pfanne gebraten.



40 × ca. 120 g

1 × 4800 g



31500092

KALBSFRIKADELLE*

in der Pfanne gebraten.



30 × 100 g

1 × 3000 g

Frikadellen, Schnitzel & Backhendl



31000148



31100153



32000086

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
31000148 RINDERFRIKADELLE* in der Pfanne gebraten.		30 × 100 g	1 × 3000 g
32000086 PUTENFRIKADELLE in der Pfanne gebraten.		30 × 100 g	1 × 3000 g
31100153 WIRTSCHAUS-FRIKADELLE XL vom Rind und Schwein, mit Brezeln, getrockneten Äpfeln, Gouda und Röstzwiebeln abgerundet.		35 × 200 g	1 × 7000 g
31000149 BIFTEKI aus Rindfleisch, in der Pfanne gebraten.		50 × 50 g	1 × 2500 g



31100163/31100156



32000088



31100164



31900113/31900109

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



31100163

SCHWEINESCHNITZEL

aus dem Rücken, paniert, gebraten.



50 × 70–90 g

1 × 4000 g



31100156

SCHWEINESCHNITZEL

aus dem Rücken, paniert, gebraten.



20 × 170–190 g

1 × 3600 g



32000088

WIRTSCHAUS-SCHNITZEL

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



30 × 90–110 g

1 × 3000 g



31100164

WIRTSCHAUS-SCHNITZEL

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



25 × 180–200 g

1 × 4750 g



32000083

PUTENSCHNITZEL

aus der Brust, paniert, gebraten.



40 × 80–100 g

1 × 3600 g



31900113

BACKENDL WIENER ART

aus kleinen Hähnchenkeulen, ohne Knochen, paniert, gebraten.



4000 g

1 × 4000 g



31900109

BACKENDL WIENER ART

aus großen Hähnchenkeulen, ohne Knochen, paniert, gebraten.



4500 g

1 × 4500 g



VEGETARISCH & VEGAN



35900135

Artikel



35900107

Zubereitung

Einwaage

VE

VEGETARISCHE & VEGANE KOMPONENTEN



35900135

GEFÜLLTE ZUCCHINI MIT COUSCOUS*

mit Zucchini, Paprika, Auberginen,
Champignons und Kichererbsen.



30 × 75 g

1 × 2250 g



35900107

SPINATSTRUDEL

mit Pinienkernen und Hirtenkäse.



30 × 160 g

1 × 4800 g

Vegetarische & vegane Komponenten



35900136



35900137



35900138



35900113

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

35900136

MAIS-CHILI-TALER

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



25 × 100 g

1 × 2500 g



35900137

COUSCOUS-BRATLING

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



25 × 100 g

1 × 2500 g



35900138

GEMÜSEBURGER-BRATLING

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



25 × 100 g

1 × 2500 g



35900113

GEMÜSE-MAIS-FRITTATA

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



2 × (20 × 200 g)

1 × 8000 g





35700065



35900114



35700066



32700111

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



35700065

KARTOFFEL-BROKKOLI-AUFLAUF

Kartoffelscheiben und Brokkoliröschen,
mit Käse überbacken,
ø ca. 16 cm.



20 × 300 g

1 × 6000 g



35900114

**GEMÜSE-TORTILLA
NACH SPANISCHER ART**

mit Spinat, Paprika und Lauch,
abgeschmeckt mit Chilipulver und Cayennepfeffer,
ø ca. 16 cm.



20 × 350 g

1 × 7000 g



35700066

**GEMÜSE-FRITTATA
NACH THAILÄNDISCHER ART**

mit asiatischem Gemüse und Süßkartoffeln,
ø ca. 16 cm.



20 × 350 g

1 × 7000 g



32700111

KÄSESPÄTZLE

verfeinert mit Gouda und Sahne,
ø ca. 16 cm.



20 × 300 g

1 × 6000 g

Vegetarische & vegane Komponenten



35900153



35900154



35900165

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
35900153 WALDPILZFRIKADELLE vegane Pilzfrikadelle, klassisch abgeschmeckt.		30 × 75 g	1 × 2250 g
35900154 ERBSENFRIKADELLE vegane Erbsenfrikadelle, klassisch abgeschmeckt.		30 × 100 g	1 × 3000 g
35900165 VEGANE BRATWURST gebraten, am Stück, auf Weizen- und Erbsenproteinbasis.		10 × 85 g	1 × 850 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 hin.



35900085



35900115



35900090/35900089



35900092/35900091

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

VEGETARISCHE & VEGANE KREATIONEN



35900085

FRIKASSEE "CHICKEN STYLE"

veganer Hähnchenersatz auf Erbsenproteinbasis,
mit Karotten, Spargel, Erbsen und Champignons.



3000 g

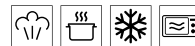
1 × 3000 g



35900115

VEGANE BUDDHA BOWL "CHICKEN STYLE"

bunte Reis-Getreide-Mischung, mit Süßkartoffeln
und Zuckerschoten, veganer Hähnchenersatz
auf Erbsenproteinbasis und leichter Kokos-Chili-Note.



18 × 300 g

1 × 5400 g



35900090

VEGANES BUTTER CHICKEN

veganer Hähnchenersatz auf Erbsenproteinbasis,
in einer kräftigen Currysauce.



25 × 250 g

1 × 6250 g



35900089

VEGANES BUTTER CHICKEN

veganer Hähnchenersatz auf Erbsenproteinbasis,
in einer kräftigen Currysauce.



3000 g

1 × 3000 g



35900092

VEGANES TIKKA MASALA

veganer Hähnchenersatz auf Erbsenproteinbasis,
in würziger Tomaten-Kokos-Sauce,
mit einer bunten Gemüsemischung.



25 × 250 g

1 × 6250 g



35900091

VEGANES TIKKA MASALA

veganer Hähnchenersatz auf Erbsenproteinbasis,
in würziger Tomaten-Kokos-Sauce,
mit einer bunten Gemüsemischung.



3000 g

1 × 3000 g

Vegetarische & vegane Kreationen



35900179/35900178

35900176



35900175/35900177

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE	
35900179 VEGANE KÖNIGSBERGER KLOPSE veganer Hackbällchenersatz auf Weizenproteinbasis, in Kapernsauce, abgeschmeckt mit Zitrone.	    	22 × 250 g	1 × 5500 g	    
35900178 VEGANE KÖNIGSBERGER KLOPSE veganer Hackbällchenersatz auf Weizenproteinbasis, in Kapernsauce, abgeschmeckt mit Zitrone.	   	3000 g	1 × 3000 g	   
35900176 VEGANE KÖTTBULLAR veganer Hackbällchenersatz auf Weizenproteinbasis, in Preiselbeerrahmsauce.	    	3000 g	1 × 3000 g	  
35900175 VEGANE POLPETTE AL SUGO veganer Hackbällchenersatz auf Weizenproteinbasis, in fruchtiger Tomaten-Gemüse-Sauce.	   	22 × 250 g	1 × 5500 g	   
35900177 VEGANE POLPETTE AL SUGO veganer Hackbällchenersatz auf Weizenproteinbasis, in fruchtiger Tomaten-Gemüse-Sauce.	  	3000 g	1 × 3000 g	  



35900100/35900099

Artikel



35900171



35900167

Zubereitung

Einwaage

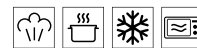
VE



35900100

VEGANE CURRYWURST

veganer Wurstersatz auf Erbsen- und Weizenproteinbasis,
in fruchtig-pikanter Currysauce,
verfeinert mit Mango.



20 × 250 g

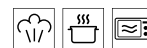
1 × 5000 g



35900099

VEGANE CURRYWURST

veganer Wurstersatz auf Erbsen- und Weizenproteinbasis,
in fruchtig-pikanter Currysauce,
verfeinert mit Mango.



3000 g

1 × 3000 g



35900171

**VEGANES GULASCH -
MADE WITH PLANTED**

auf Sojabasis, in klassischer Sauce mit Zwiebeln und Paprika.



2000 g

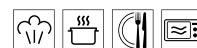
1 × 2000 g



35900167

**VEGANE GYROSPFANNE -
MADE WITH PLANTED**

auf Erbsenproteinbasis, mit Weißkohl und Zwiebeln,
pikant gewürzt.



1000 g

1 × 1000 g

**MADE WITH PLANTED**

Die Bezeichnung „Made with Planted“ kennzeichnet unsere Kooperation mit dem Unternehmen Planted Foods, das 100% pflanzenbasierte Produkte ohne Zusatzstoffe herstellt. Natürliche Zutaten, authentische Textur und intensiver Geschmack machen die Produkte zu einem besonderen Highlight in der veganen Küche.

Vegetarische & vegane Kreationen



35900119



35900070



32900267



35900170

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
35900119 VEGANE TOFUKLÖSSE MIT SPINAT mit Langkornreis und Leinsamen.		50 x 50 g	1 x 2500 g
35900070 SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA* bunte Süßkartoffel-Gemüse-Mischung, in würziger Tomaten-Kokos-Sauce.		3000 g	1 x 3000 g
32900267 LINSEN-GEMÜSE-BOLOGNAISE* mit Karotten, Sellerie und Lauch.		3000 g	1 x 3000 g
35900170 LINSEN-DAL roter Linseneintopf, orientalisch abgeschmeckt.		3000 g	1 x 3000 g



Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
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 und Karotten, orientalisch abgeschmeckt.	   	2000 g	1 × 2000 g

Vegetarische & vegane Kreationen



35900166



35900162



35900158

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

35900166

VEGETARISCHE MAULTASCHEN

mit Gartengemüse und Petersilienbutter.



2000 g

1 × 2000 g



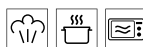
35900162

EDAMAME-TOFU-DIM-SUM-BOWL

vegane Bowl mit Zuckerschoten

und Edamame-Tofu-Dim-Sum

in einem mit Chili abgerundeten Kokosfond.



15 × 400 g

1 × 6000 g

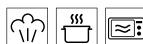


35900158

VEGANE KRAUT-SCHUPFNUDELN

mit Röstzwiebeln und Knoblauch,

abgeschmeckt mit Majoran, Kümmel und Cayennepfeffer.



2000 g

1 × 2000 g



35700052

SPÄTZLE-GEMÜSE-PFANNE*

mit Blumenkohl, Zucchini und Karotten,

leicht gewürzt und geölt.



2000 g

1 × 2000 g





32700112



35900102/35900103



32700113



32900166

Artikel

Zubereitung

Einwaage

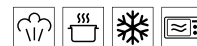
VE



32700112

KNÖPFLEPFANNE

mit Romanesco, Haselnüssen und Mandeln,
in gebräunter Butter.



18 × 300 g

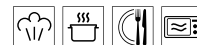
1 × 5400 g



35900102

VEGANE MAC'N'CHEESE*

Makkaroni in veganer Gemüsesauce
auf Linsen- und Kokosbasis.



300 g

48 × 300 g



35900103

VEGANE MAC'N'CHEESE*

Makkaroni in veganer Gemüsesauce
auf Linsen- und Kokosbasis.



3000 g

1 × 3000 g



32700113

SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI

in Erdnusspesto, mit Zuckerschoten,
Shiitakes und Paprikawürfeln.



18 × 300 g

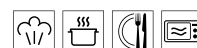
1 × 5400 g



32900166

VEGANE SÜSSKARTOFFELPFANNE*

mit Süßkartoffelwürfeln, Mais, Karotten und Erdnüssen,
in Kokosmilch und Chilisauce.



3000 g

1 × 3000 g

Vegetarische & vegane Kreationen



35900116/35900045



35900036



35100024

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
35900116 VEGANES AUBERGINENCURRY* mit Tomaten, Kichererbsen und Rosinen, orientalisch abgeschmeckt.		25 x 250 g 1 x 6250 g	
35900045 VEGANES AUBERGINENCURRY* mit Tomaten, Kichererbsen und Rosinen, orientalisch abgeschmeckt.		3000 g 1 x 3000 g	
35900036 GRÜNES CURRY* mit geräuchertem Tofu, Staudensellerie, Paprika, Sojabohnen und Koriander, in asiatischer Currysauce.		3000 g 1 x 3000 g	
35100024 KARTOFFELCURRY* mit Sojabohnen, Mango, roter und gelber Paprika und kräftigem Jaipur-Curry.		3000 g 1 x 3000 g	



Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
35900151 VEGANER GRÜNKOHL NACH WESTFÄLISCHER ART klassisch gekocht, mit Zwiebeln und Senf.		3000 g	1 × 3000 g
35900132 VEGANES LINSEN-BLUMENKOHL-CURRY* bunte Linsen mit Blumenkohl, Kichererbsen und Spinat, in einer veganen Currysauce aus Kokosmilch und Tomaten.		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

SAUCEN & PESTOS



34300001



34300002



34300055

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



34300055

GEFLÜGELJUS*

herzhaft abgeschmeckt,
leichte Bindung.



3000 g

1 × 3000 g



34300126

KALBSJUS*

klassisch gekochte Bratensauce,
verfeinert mit Portwein.



3000 g

1 × 3000 g

Saucen



34300058

NEU!



34300158



34300172

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

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

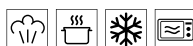
1 × 3000 g



34300158

KRÄFTIGE BRATENSAUCE

abgerundet mit Bacon, Zwiebeln und Tomaten.



2000 g

1 × 2000 g



34300172

SPECK-ZWIEBEL-SAUCE

mit Speckwürfeln und Zwiebeln,
abgerundet mit einer leichten Kümmelnote.



3000 g

1 × 3000 g



34300132

ZWIEBELSAUCE*

mit Zwiebeln, Rosmarin und Thymian,
leichte Bindung.



3000 g

1 × 3000 g



34300128

PFEFFERRAHMSAUCE

Sahnesauce mit ganzen grünen Pfefferkörnern,
leichte Bindung.



3000 g

1 × 3000 g



NEU!



34300005

Artikel



34300171

Zubereitung

Einwaage

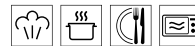
VE



34300006

CHAMPIGNONRAHMSAUCE

Béchamelsauce mit Champignonscheiben.



3000 g

1 × 3000 g



34300005

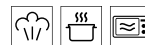
PAPRIKASAUCE NACH UNGARISCHER ART*Tomatensauce mit Paprikastreifen,
würzig abgeschmeckt.

3000 g

1 × 3000 g



34300171

LETSCHOSAUCEfruchtige Sauce aus roten und gelben Paprika,
Tomaten und Zwiebeln.

3000 g

1 × 3000 g



34300148

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

3000 g

1 × 3000 g



35900029

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

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



Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
34300157 CURRYWURSTSAUCE fruchtig-pikant, verfeinert mit Mango.		3000 g	1 × 3000 g
34300164 SÜSS-SAURE SAUCE NACH CHINESISCHER ART abgerundet mit Sesamöl und Sojasauce.		3000 g	1 × 3000 g
34300061 ZITRONENSAUCE Béchamelsauce, verfeinert mit Zitrone und Sahne.		3000 g	1 × 3000 g
34300109 SENFSAUCE* abgeschmeckt mit Dijon-Senf und Honig.		3000 g	1 × 3000 g
34300062 MEERRETTICHSAUCE Béchamelsauce mit Meerrettich.		3000 g	1 × 3000 g



34300063

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
   34300063 DILLSAUCE* helle Sahnesauce mit Dill und einem Hauch Meerrettich.	   	3000 g	1 × 3000 g
   34300064 KAPERNSAUCE Béchamelsauce mit Kapern.	   	3000 g	1 × 3000 g
   34300141 KÄSESAUCE mit herzhaftem Gouda und Schmelzkäse, fein püriert.	   	3000 g	1 × 3000 g

Saucen



34300065



34300156

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
34300065 GEMÜSERAHMSAUCE* Béchamelsauce mit Zucchini-, Sellerie- und Karottenwürfeln.		3000 g	1 x 3000 g
34300091 BASILIKUMRAHMSAUCE Rahmsauce mit frischem Basilikum und Spinat.		3000 g	1 x 3000 g
34300156 CURRY-KOKOS-SAUCE verfeinert mit Ananas und Äpfeln.		3000 g	1 x 3000 g





34300101

Artikel



34300137

Zubereitung

Einwaage

VE

PASTASAUCCN



34300016

TOMATENSAUCE*

fruchtig-mild, abgeschmeckt mit Kräutern, leichte Stückung.



3000 g

1 × 3000 g



34300096

PASTASAUCE „TOSKANA“*

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



3000 g

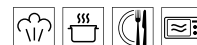
1 × 3000 g



34300101

TOMATEN-GORGONZOLA-SAUCE

mit geschrotetem schwarzem Pfeffer, stückig.



3000 g

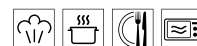
1 × 3000 g



34300137

PASTASAUCE „GEMÜSEBOLOGNAISE“*

veganer Fleischersatz auf Sojaproteinbasis in Tomatensauce.



3000 g

1 × 3000 g



34300098

PASTASAUCE „BOLOGNAISE“*

aus Rindfleisch, mit Gemüsebrunoise und Tomaten.



200 g

48 × 200 g



34300014

PASTASAUCE „BOLOGNAISE“*

aus Rindfleisch, mit Gemüsebrunoise und Tomaten.



3000 g

1 × 3000 g



34300089

PUTENBOLOGNAISE*

aus Putenfleisch, mit Karotten- und Selleriewürfeln.



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.

Pastasaucen



Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
34300010			
PASTASAUCE „CARBONARA“ Schinkenstückchen in Sahnesauce, 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
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
34300170			
LACHSBOLOGNAISE Lachs in Frischkäsesauce, mit Blattspinat und Karotten, abgerundet mit Weißwein.		3000 g	1 × 3000 g
34300031			
PASTASAUCE „SALMONE“ Lachs in einer Sauce aus Fischfond und Sahne.		3000 g	1 × 3000 g
34300166			
TRÜFFEL-RAHMSAUCE abgerundet mit Schmelzkäse und Zitronenabrieb.		1000 g	1 × 1000 g



34300159/34300033

Artikel



34300070

Zubereitung

Einwaage

VE

PESTOS



34300159

BASILIKUMPESTO

mit Olivenöl, frischem Basilikum,
Pinienkernen und Hartkäse.



40 × 120 g

1 × 4800 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

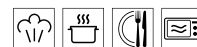
GEFÜLLTE PASTA



32700098

TORTELLINI „VERDURA“*

grüne Teigtaschen mit Gemüsefüllung,
al dente gekocht.



2000 g

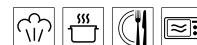
1 × 2000 g



32700002

TORTELLONI*

mit Ricotta und Spinat,
al dente gekocht.



2000 g

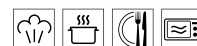
1 × 2000 g



32700023

RAVIOLI*

mit Tomate und Mozzarella,
al dente gekocht.



2000 g

1 × 2000 g



32700078/32700004

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

PASTA

32700078

SPAGHETTI*

al dente gekocht.



280 g

48 × 280 g



32700004

SPAGHETTI*

al dente gekocht.



2000 g

1 × 2000 g



32700079

FETTUCCINE BIANCO

weiße Bandnudeln,

al dente gekocht.



280 g

48 × 280 g



32700006

FETTUCCINE BIANCO

weiße Bandnudeln,

al dente gekocht.



2000 g

1 × 2000 g

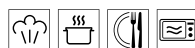


32700008

FETTUCCINE VERDE

grüne Bandnudeln,

al dente gekocht.



2000 g

1 × 2000 g



32700010

FETTUCCINE TRICOLORE*

weiße, rote und grüne Bandnudeln,

al dente gekocht.



2000 g

1 × 2000 g





32700053



32700049



32700052

Artikel

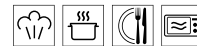
Zubereitung

Einwaage

VE



32700053

BANDNUDELN WEISS*al dente gekocht,
8 mm.

2000 g

1 × 2000 g



32700052

WELLENNUDELN*

al dente gekocht.

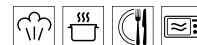


2000 g

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

Pasta

NEU!

32700115



32700102



32700081



Pasta & Teigwaren

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
32700115 DRELLINUDELN* al dente gekocht.		2000 g	1 × 2000 g
32700028 MAKKARONI KURZ* al dente gekocht.		2000 g	1 × 2000 g
32700047 HÖRNCHENUDELN* al dente gekocht.		2000 g	1 × 2000 g
32700027 SPIRELLI* al dente gekocht.		2000 g	1 × 2000 g
32700102 VOLLKORNSPIRELLI* leicht gewürzt und geölt, al dente gekocht.		2000 g	1 × 2000 g
32700081 MIENUDELN* frisch vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g



32700114/22700024



22700025



35700041



35700059

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

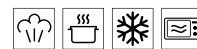
SPÄTZLE & CO.



32700114

SPÄTZLE

frisch vorgegart.



30 × 150 g

1 × 4500 g



22700024

SPÄTZLE

frisch vorgegart.



2000 g

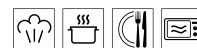
1 × 2000 g



22700025

KNÖPFLE

frisch vorgegart.



2000 g

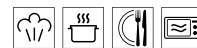
1 × 2000 g



35700041

KÄESPÄTZLE-PFANNE

verfeinert mit Gouda und Sahne.



3000 g

1 × 3000 g



35700059

NUDELOMELETTmit Makkaroni und Schinken,
ø ca. 16 cm.

20 × 300 g

1 × 6000 g

A top-down view of a grey ceramic bowl filled with a meal. The bowl contains several round, light-brown meatballs covered in a thick, brown sauce. Beside them are yellow, knobby dumplings and a portion of green broccoli. To the left of the dumplings is a salad of sliced white potatoes, cherry tomatoes, and green herbs, garnished with red chili flakes. The bowl sits on a dark grey textured napkin, which is placed on a white marble surface. Scattered around the bowl are small pieces of green herbs and golden-brown fried onions. A silver fork is positioned to the right of the bowl. Two white lines with circular endpoints point from text labels to specific items in the bowl: one points to a meatball, and the other points to a dumpling.

VEGANE KÖTTBULLAR

KNÖPFLE



35700060



35700061



35700062



35700063



35900110

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

LASAGNEN



35700060

LACHSLASAGNE

mit Blattspinat und Béchamelsauce,
6,2 x 10 cm.



30 x 300 g

1 x 9000 g



35700061

LASAGNE BOLOGNAISE

klassisch zubereitet mit Rindfleisch
und cremiger Béchamelsauce,
6,2 x 10 cm.



30 x 300 g

1 x 9000 g



35700062

CHAMPIGNONLASAGNE

mit Spinat, Ziegenfrischkäse
und cremiger Béchamelsauce,
6,2 x 10 cm.



30 x 300 g

1 x 9000 g



35700063

LASAGNE NACH PROVENZALISCHER ART

mit mediterranem Gemüse
und cremiger Béchamelsauce,
6,2 x 10 cm.



30 x 300 g

1 x 9000 g



35900110

VEGANE LASAGNE

mit mediterranem Gemüse und cremigem Spinat,
6,2 x 10 cm.



30 x 300 g

1 x 9000 g



KARTOFFELN, REIS & CO.



25100026



35100036



35100051



32900621

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

KARTOFFELN & KNÖDEL



25100026

KARTOFFELN*

Hausfrauenschnitt, vorgegart.



4000 g

1 × 4000 g



25100028

FOLIENKARTOFFELN*

ganz mit Schale, vorgegart.



4 × 250 g

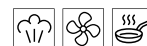
1 × 1000 g



35100036

WÜRZKARTOFFELN*

Hausfrauenschnitt, vorgegart.



2000 g

1 × 2000 g



35100051

MACAIREKARTOFFELNmit Speck, in der Stange,
ø ca. 4,3 cm.

450 g

1 × 450 g



32900621

BRIOCHEKÜCHLEINluftiges Küchlein aus Brucheteig,
abgerundet mit Pistazien,
ø 6 cm.

30 × 80 g

1 × 2400 g

Kartoffeln & Knödel



35100052/35100017



35900139



35100053

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
35100052 KARTOFFELPÜREE abgeschmeckt mit Butter.		30 x 150 g	1 x 4500 g
35100017 KARTOFFELPÜREE abgeschmeckt mit Butter.		2000 g	1 x 2000 g
35900141 VEGANES KARTOFFELPÜREE abgeschmeckt mit Muskatblüte und Margarine.		2000 g	1 x 2000 g
35900139 SÜSSKARTOFFELPÜREE abgerundet mit Kokosmilch, Curry und Zimt.		2000 g	1 x 2000 g
32700108 SCHUPFNUDELN gebraten.		2000 g	1 x 2000 g
35100053 MINI-KARTOFFELKLÖSSE natur, Stück ca. 25 g.		25 x 150 g	1 x 3750 g
32700031 GEFÜLLTE GNOCCHI mit Ricotta, al dente gekocht.		2000 g	1 x 2000 g



32900018



35100050

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
   	35100045 KARTOFFELGRATIN ø ca. 6 cm.	  	30 x 80 g 1 x 2400 g
  	35700001 KARTOFFELGRATIN vorgegart.		2000 g 1 x 2000 g
 	35100004 GEFÜLLTE KARTOFFELKNÖDEL mit Croûtons, rund abgedreht, ø ca. 5,5 cm.	   	24 x 75 g 1 x 1800 g
 	32900018 HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL rund abgedreht, ø ca. 5 cm.	   	24 x 75 g 1 x 1800 g
 	35100050 SÜSSKARTOFFEL-BIRNEN-GRATIN mit Kartoffeln, Paprika und Kokos, 3,5 x 6 cm.	 	70 x 55 g 1 x 3850 g
 	35700003 BUNTES GEMÜSE-KARTOFFEL-GRATIN* mit Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln, Kohlrabi, Staudensellerie, in Sahnesauce.		2000 g 1 x 2000 g

Kartoffeln & Knödel

NEU!



32900662



35100055



35100047

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

32900662

SPINATLAIBCHEN

verfeinert mit Macis und Knoblauch,
ø ca. 10 cm.



50 × 100 g

1 × 5000 g



35100055

VEGANE REIBEKUCHEN

goldgelb gebraten,
ø ca. 10 cm.



50 × 75 g

1 × 3750 g



35100046

KARTOFFELRÖSTI

portioniert, goldgelb gebraten,
ø ca. 10 cm.



50 × 75 g

1 × 3750 g



35100047

KARTOFFEL-KÄSE-RÖSTI

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



50 × 75 g

1 × 3750 g





Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

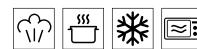
REIS & CO.



33500028

LANGKORNREIS*

saftig gegart.



20 × 150 g

1 × 3000 g



33500002

LANGKORNREIS*

saftig gegart.



2000 g

1 × 2000 g



33500004

LANGKORN-WILDREIS-MISCHUNG*

vorgegart.



2000 g

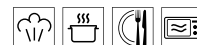
1 × 2000 g



33500031

JASMINREIS

saftig gegart.



2000 g

1 × 2000 g



33500008

BASMATIREIS*

saftig gegart.



2000 g

1 × 2000 g



33500020

QUINOA-LANGKORNREIS*

mit weißer und roter Quinoa, saftig gegart.



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.



35900111/35900083

32900159

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
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
35900111 BUNTE GETREIDEMISCHUNG* aus Zartweizen, Linsen und Quinoa.		20 × 150 g	1 × 3000 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



32900644



32900623



32900650

Artikel

Zubereitung

Einwaage

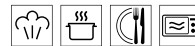
VE



32900644

ROTE-BETE- Couscous*

verfeinert mit Mandeln,
abgerundet mit Schwarzkümmel.



2000 g

1 × 2000 g



32900650

PERLGRAUPEN*

leicht gesalzen, gegart.



2000 g

1 × 2000 g



32900623

NUSS-POLENTA-TÖRTCHEN

mit Hirtenkäse, Haselnüssen und Mandeln,
verfeinert mit schwarzen Oliven.



30 × 80 g

1 × 2400 g

GEMÜSE





32900624

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

GEMÜSEKOMPONENTEN



32900624

MÖHRENBÜNDCHEN*

im Mangoldblatt.



50 × 50 g

1 × 2500 g



32900625

BOHNENBÜNDCHEN

im Speckmantel.



50 × 50 g

1 × 2500 g

Sortenreines Gemüse



Artikel

Zubereitung

Einwaage

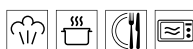
VE

SORTENREINES GEMÜSE

32900195

SCHWARZWURZELN À LA CRÈME

abgerundet mit Schmelzkäse.



2000 g

1 × 2000 g



35900147

VEGANES 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



32900658

APFELROTKOHL

mit Apfelmus, Nelke, Lorbeer und Wacholder.



150 g

48 × 150 g



32900659

APFELROTKOHL

mit Apfelmus, Nelke, Lorbeer und Wacholder.



2000 g

1 × 2000 g





32900250



32900626/32900040



32900627

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



32900250

WIRSING IN RAHM

mit geschnittenem grobblättrigem Wirsing.



2000 g

1 × 2000 g



32900064

RAHMSPINAT

ohne Zwiebeln, mit frischer Sahne, leicht abgebunden.



2000 g

1 × 2000 g



32900626

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



32900627

KIRSCHTOMATENGEMÜSE

mit fruchtig-süßer Note.



30 × 150 g

1 × 4500 g



Sortenreines Gemüse

NEU!

35900180

32900080

32900168

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

35900180

CHUNKY VANILLEKAROTTEN

sautierte Karottenstücke, mit Vanille aromatisiert.



25 x 150 g

1 x 3750 g



32900080

VICHY-KAROTTEN*

knackig vorgegart.



2000 g

1 x 2000 g



32900168

PRINZESSBOHNEN*

knackig vorgegart.



2000 g

1 x 2000 g



32900172

BLUMENKOHL NATUR*

knackig vorgegart.



2000 g

1 x 2000 g



32900173

BROKKOLI NATUR*

knackig vorgegart.



2000 g

1 x 2000 g





32900226



32900260



32900224

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

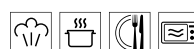
GEMÜSEMISCHUNGEN



32900226

BUNTES KAROTTENGEMÜSE*

verfeinert mit Vanille.



2000 g

1 × 2000 g



32900260

STECKRÜBEN-KAROTTEN-GEMÜSE*

extra vorgegart.



2000 g

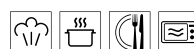
1 × 2000 g



32900169

KAISERGEMÜSE NATUR*

mit Karotten, Blumenkohlröschen und Brokkoli.



2000 g

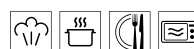
1 × 2000 g



32900224

WURZELGEMÜSE „RUSTIKO“*

mit Karottenstiften, Schwarzwurzeln und Pastinaken.



2000 g

1 × 2000 g

ZUCCHINI-TOMATEN-GEMÜSE

PUTENMEDAILLONS
„TOMATE-BASILIKUM“

BANDNUDELN WEISS



32900628



32900046



32900629

Artikel

Zubereitung

Einwaage

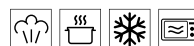
VE



32900628

BOHNEN MIT CHILIBUTTER

Stangen-, Brech- und Wachsbruchbohnen,
rote und weiße Kidneybohnen,
im Buttersud.



20 × 150 g

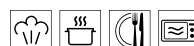
1 × 3000 g



32900046

ZUCCHINI-TOMATEN-GEMÜSE*

mit Basilikum und Oregano, fein abgeschmeckt.



2000 g

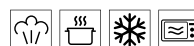
1 × 2000 g



32900629

**RATATOUILLEGEMÜSE
MIT SCHWARZEN OLIVEN**

mit Auberginen, Paprika, Zucchini und Zwiebeln,
in würziger Tomatenbutter.



25 × 150 g

1 × 3750 g



32900047

RATATOUILLEGEMÜSE*

mit Auberginen, roter Paprika und Zucchini,
in feiner Tomatensauce.



2000 g

1 × 2000 g

Gemüsemischungen



32900215



32900657



32900252



32900630

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
32900215 KARTOFFEL-LAUCH-GEMÜSE verfeinert mit Schmelzkäse.		2000 g	1 × 2000 g
32900657 MÖHREN-KARTOFFEL-GEMÜSE in Rahmsauce, leicht gewürzt.		2000 g	1 × 2000 g
32900252 KOHLRABIGEMÜSE À LA CRÈME mit Erbsen und Steckrüben.		2000 g	1 × 2000 g
32900630 SOMMERGEMÜSE mit Romanesco, Karotten, Bohnen und Blumenkohl.		25 × 150 g	1 × 3750 g
32900661 WIRSING IN RAHM mit geschnittenem, grobblättrigem Wirsing.		30 × 150 g	1 × 4500 g



32900223

32900258

32900652

32900653

32900654

Artikel

Zubereitung

Einwaage

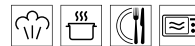
VE



32900223

GEMÜSE-MÉLANGE

mit Erbsen, Mais, Karotten und Kohlrabi.



2000 g

1 × 2000 g



32900258

SCHREBERGARTENGEMÜSE*

mit Zucchini, Karotten, Kohlrabi und Fenchel.



2000 g

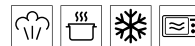
1 × 2000 g



32900652

ZUCKERSCHOTEN MIT SESAM UND ERDNUSS

verfeinert mit Ingwer.

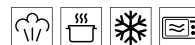


25 × 150 g

1 × 3750 g



32900653

BUNTE LINSEN MIT BALSAMICOgrüne, rote und braune Linsen mit Gemüsebrunoise,
verfeinert mit Balsamicoessig.

30 × 150 g

1 × 4500 g



32900654

BLUMENKOH-ROMANESCO-GEMÜSE

verfeinert mit Mandelbutter.



25 × 150 g

1 × 3750 g

Gemüsemischungen



32900651/32900227

32900222

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
32900651 GRILLGEMÜSE NACH MEDITERRANER ART mit Paprika, Zucchini, Auberginen und Zwiebeln.		30 x 150 g	1 x 4500 g
32900227 GRILLGEMÜSE NACH MEDITERRANER ART mit Paprika, Zucchini, Auberginen und Zwiebeln.		2000 g	1 x 2000 g
32900222 GEMÜSEMISCHUNG NACH ASIATISCHER ART* mit Sojabohnen, Mais, Paprika, Weißkohl und Karotten.		2000 g	1 x 2000 g



22900113



22900115



22900114



22900116

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



22900113

FRÜHLINGSGEMÜSE*

mit Erbsen, Blumenkohl und Karotten, natur.



2500 g

1 × 2500 g



22900115

LEIPZIGER ALLERLEI*

mit Erbsen, Spargel, Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Brech- und Wachsbruchbohnen, natur.



2500 g

1 × 2500 g



22900112

MARKTGEMÜSE*

mit Karotten, Kohlrabi, Brokkoli und Blumenkohl, natur.



2500 g

1 × 2500 g



22900114

BUNTES GARTENGEMÜSE*

mit Paprika, Zucchini, Romanesco, Artischocken, Stangenbrech- und Wachsbruchbohnen, natur.



2500 g

1 × 2500 g



22900116

GEMÜSEMISCHUNG**NACH SCHWEDISCHER ART***

mit Karotten, Schwarzwurzeln und Stangenbrechbohnen, natur.



2500 g

1 × 2500 g



PÂTISSERIE

NEU!



36000090

Artikel



36000200

Zubereitung

Einwaage

VE

SÜSSES IM GLAS & PORZELLAN



36000090

TIRAMISU IM GLAS

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



24 × 110 g

1 × 2640 g



36000121

TIRAMISU IM GLAS

aus Biskuit, mit Mascarpone,
verfeinert mit Kaffee und Kakao,
Refill für großes Glas.



20 × 110 g

1 × 2200 g

NEU!



36000200

SCHWARZWÄLDER KIRSCH „SANDER STYLE“

weiße Mousse mit Kirschwasser auf Schokoladen-Ganache,
mit fruchtigem Kirschspiegel und einem Topping
aus Cookies und Schokoladenraspeln,
im großen Glas.



24 × 110 g

1 × 2640 g

NEU!



36000201

SCHWARZWÄLDER KIRSCH „SANDER STYLE“

weiße Mousse mit Kirschwasser auf Schokoladen-Ganache,
mit fruchtigem Kirschspiegel und einem Topping
aus Cookies und Schokoladenraspeln,
Refill für großes Glas.



20 × 110 g

1 × 2200 g



36000091

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000091

BIENENSTICH „SANDER STYLE“

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



24 × 120 g

1 × 2880 g



36000122

BIENENSTICH „SANDER STYLE“

aus Biskuit und Streuseln, mit einer Vanillecreme
aus Honig und weißer Schokolade,
abgerundet mit karamellisierten Nüssen,
Refill für großes Glas.



20 × 120 g

1 × 2400 g



26500130

GROSSES GLAS 200 ML

ohne Deckel.

12 Stück

1 × 1 Karton

**REFILL - EINFACH CLEVER NACHGEFÜLLT**

Wer in den Genuss von nachhaltigem und einfachem Handling zu attraktiven Preisen kommen möchte, sollte unsere Refills nutzen. Refills (= praktische Nachfüllprodukte) sind bei uns für viele vorhandene Gläser und Förmchen erhältlich.



36000225

Artikel



36000085

Zubereitung



36000086

Einwaage

VE



36000225

KOKOSNUSS-PANNA-COTTA MIT HIMBEERSAUCE

auf veganer Linsenproteinbasis,
im hohen Glas.



32 × 100 g

1 × 3200 g



36000224

KOKOSNUSS-PANNA-COTTA MIT HIMBEERSAUCE

auf veganer Linsenproteinbasis,
Refill für hohes Glas.



30 × 100 g

1 × 3000 g



36000085

BIRNE HELENE

Vanillecreme mit Schokoladensauce,
Birnen und Streuseln,
im hohen Glas.



32 × 100 g

1 × 3200 g



36000125

BIRNE HELENE

Vanillecreme mit Schokoladensauce,
Birnen und Streuseln,
Refill für hohes Glas.



30 × 100 g

1 × 3000 g



36000086

PFIRSICH MELBA

Vanillecreme mit Himbeersauce und Pfirsich,
im hohen Glas.



32 × 100 g

1 × 3200 g



36000126

PFIRSICH MELBA

Vanillecreme mit Himbeersauce und Pfirsich,
Refill für hohes Glas.



30 × 100 g

1 × 3000 g



36000088



36000089



36000096

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
36000088 SWEET CHOCOLATE FEAT. CHERRY vegane Schokoladenmousse auf Kirschgrütze, mit Thymian, im hohen Glas.		32 × 100 g	1 × 3200 g
36000128 SWEET CHOCOLATE FEAT. CHERRY vegane Schokoladenmousse auf Kirschgrütze, mit Thymian, Refill für hohes Glas.		30 × 100 g	1 × 3000 g
36000089 SWEET VANILLA FEAT. APRICOT vegane Vanillemousse auf Aprikosenragout, im hohen Glas.		32 × 100 g	1 × 3200 g
36000129 SWEET VANILLA FEAT. APRICOT vegane Vanillemousse auf Aprikosenragout, Refill für hohes Glas.		30 × 100 g	1 × 3000 g
36000096 MASCARPONECREME UND APRIKOSENRAGOUT mit Schokoladenlocken, im hohen Glas.		32 × 90 g	1 × 2880 g
36000199 MASCARPONECREME UND APRIKOSENRAGOUT mit Schokoladenlocken, Refill für hohes Glas.		30 × 90 g	1 × 2700 g



36000099



36000223

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



36000099

ERDBEER-VANILLE-TRAUM

luftige Vanillemousse mit Erdbeercoulis,
im hohen Glas.



32 × 80 g

1 × 2560 g



36000193

ERDBEER-VANILLE-TRAUM

luftige Vanillemousse mit Erdbeercoulis,
Refill für hohes Glas.



30 × 80 g

1 × 2400 g



36000223

SCHOKOLADENMOUSSE

im hohen Glas.



32 × 50 g

1 × 1600 g



36000222

SCHOKOLADENMOUSSE

Refill für hohes Glas.



30 × 50 g

1 × 1500 g



36000982

**MISCHKISTE BIRNE HELENE UND
ERDBEER-VANILLE-TRAUM****Birne Helene**

Vanillecreme mit Schokoladensauce, Birnen und Streuseln,
im hohen Glas.



1 × 2880 g

16 × 100 g

Erdbeer-Vanille-Traum

luftige Vanillemousse mit Erdbeercoulis,
im hohen Glas.

16 × 80 g

26500095

HOHES GLAS 140 ML

ohne Deckel.

12 Stück

1 × 1 Karton



36000936

36000968



36000966



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000936

PANNA-COTTA-MIX-KISTE

Panna cotta mit Erdbeersauce,
mit Mangosauce, mit Schokoladensauce,
Refill für kleines Glas.



30 × 55 g

1 × 1650 g



36000968

VANILLE-KARDAMOM-TRAUM

klassisch schwedische Vanille-Kardamom-Creme
auf Biskuitboden, getoppt mit Vanillesahne
und knusprigen Kardamomstreuseln,
im kleinen Glas.



32 × 45 g

1 × 1440 g



36000969

VANILLE-KARDAMOM-TRAUM

klassisch schwedische Vanille-Kardamom-Creme
auf Biskuitboden, getoppt mit Vanillesahne
und knusprigen Kardamomstreuseln,
Refill für kleines Glas.



30 × 45 g

1 × 1350 g



36000966

SWEDISH ROYAL

klassisch schwedische Marzipanmousse
mit Himbeersauce,
im kleinen Glas.



32 × 45 g

1 × 1440 g



36000967

SWEDISH ROYAL

klassisch schwedische Marzipanmousse
mit Himbeersauce,
Refill für kleines Glas.



30 × 45 g

1 × 1350 g





36000956



36000957

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



36000956

SCHOKO-VANILLE-CREMESchokoladencreme auf Vanillecreme,
im kleinen Glas.

32 × 55 g

1 × 1760 g



36000960

SCHOKO-VANILLE-CREMESchokoladencreme auf Vanillecreme,
Refill für kleines Glas.

30 × 55 g

1 × 1650 g



36000957

VANILLE-NUSS-CREMEVanillecreme auf Haselnusscreme,
im kleinen Glas.

32 × 55 g

1 × 1760 g

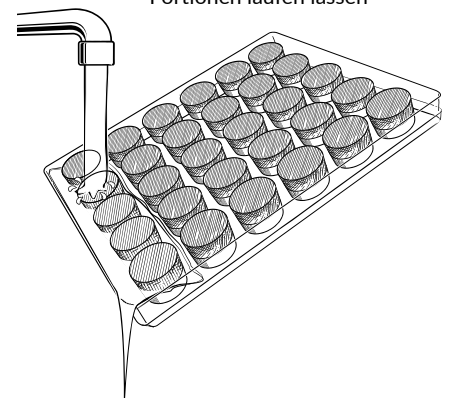
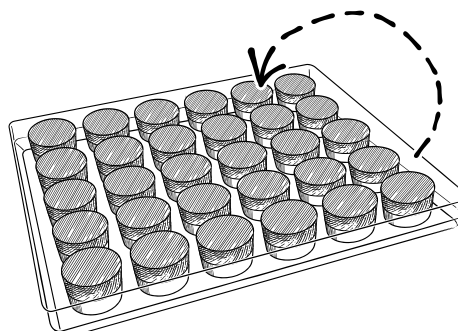
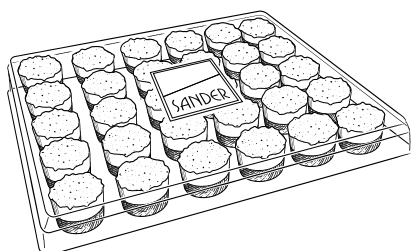


36000959

VANILLE-NUSS-CREMEVanillecreme auf Haselnusscreme,
Refill für kleines Glas.

30 × 55 g

1 × 1650 g

Tiefgekühltes Produkt
im BlisterMit verschlossenem
Deckel umdrehenWarmes Wasser (ca. 40–50 °C) für
2–3 Sekunden über die gewünschten
Portionen laufen lassen



36000950

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000950

STRACCIATELLACREME MIT ERDBEER-RHABARBER

verfeinert mit Pistazien und Schokoraspeln,
im kleinen Glas.



32 × 45 g

1 × 1440 g



36000840

STRACCIATELLACREME MIT ERDBEER-RHABARBER

verfeinert mit Pistazien und Schokoraspeln,
Refill für kleines Glas.



30 × 45 g

1 × 1350 g



36000951

SCHMANKERLCREME MIT APRIKOSEN

aus cremigem Ricotta,
im kleinen Glas.



32 × 45 g

1 × 1440 g



36000841

SCHMANKERLCREME MIT APRIKOSEN

aus cremigem Ricotta,
Refill für kleines Glas.



30 × 45 g

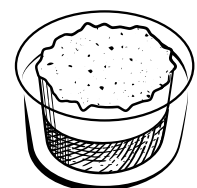
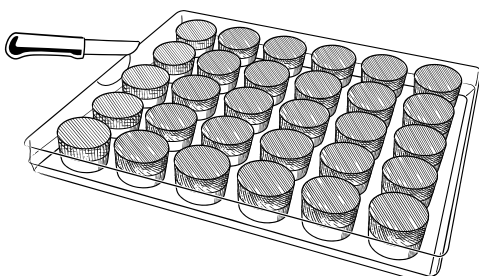
1 × 1350 g



Mit Deckel nach unten legen und
die Klebpunkte aufschneiden

Blister anheben – das Produkt
löst sich fast von alleine
(ansonsten leicht nachhelfen)

Produkt in das passende Glas geben
und auftauen lassen





36000952

Artikel



36000953

Zubereitung

Einwaage

VE



36000952

SCHOKOLADENMOUSSE MIT KIRSCHGRÜTZE

verfeinert mit Kokosraspeln,
im kleinen Glas.



32 × 45 g

1 × 1440 g



36000842

SCHOKOLADENMOUSSE MIT KIRSCHGRÜTZE

verfeinert mit Kokosraspeln,
Refill für kleines Glas.



30 × 45 g

1 × 1350 g



36000953

**ZABAIONECREME
MIT ORANGEN-APRIKOSEN-RAGOUT**

abgerundet mit Portwein,
im kleinen Glas.



32 × 45 g

1 × 1440 g



36000832

**ZABAIONECREME
MIT ORANGEN-APRIKOSEN-RAGOUT**

abgerundet mit Portwein,
Refill für kleines Glas.



30 × 45 g

1 × 1350 g

**REFILL LEICHT GEMACHT**

Damit Sie unsere Nachfüllprodukte passend für Ihre Gläser nachkaufen können,
finden Sie hier alle relevanten Größen mit Angabe des Fassungsvermögens:
großes Glas fasst 200 ml, hohes Glas fasst 140 ml, kleines Glas fasst 80 ml.



36000954



36000955

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
36000954 VANILLECREME MIT BROMBEERRAGOUT vegane Vanillecreme, im kleinen Glas.		32 × 60 g	1 × 1920 g
36000878 VANILLECREME MIT BROMBEERRAGOUT vegane Vanillecreme, Refill für kleines Glas.		30 × 60 g	1 × 1800 g
36000955 MOHNMUSSE MIT ERDBEERSAUCE mit fruchtig-süßer Erdbeersauce und Schokoladencrumble, im kleinen Glas.		32 × 50 g	1 × 1600 g
36000592 MOHNMUSSE MIT ERDBEERSAUCE mit fruchtig-süßer Erdbeersauce und Schokoladencrumble, Refill für kleines Glas.		30 × 50 g	1 × 1500 g
26500126 KLEINES GLAS 80 ML ohne Deckel.		20 Stück	1 × 1 Karton



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

**36000094****KÄSEKUCHEN LIVE**

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



24 × 90 g

1 × 2160 g

**36000095****CRISPY CHOCOLATE**

dunkle Schokoladenmousse, mit Knusperbodenstücken, schwarzen kandierten Oliven und Orangensauce, im Bodegaglas.



24 × 75 g

1 × 1800 g

**36000100****MOUSSE VON GERÖSTETEN NÜSSEN**

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



24 × 45 g

1 × 1080 g

**36000101****MOUSSE VON GERÖSTETEN NÜSSEN**

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



30 × 45 g

1 × 1350 g

**36000186****ACEROLA-KIRSCH UND STRACCIATELLA**

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



24 × 40 g

1 × 960 g

**36000187****ACEROLA-KIRSCH UND STRACCIATELLA**

Stracciatellamousse auf Knusperboden, überzogen mit Acerola-Kirschsaure, Refill für Mini-Bubbleglas.



30 × 40 g

1 × 1200 g



36000178



36000114



36000118



36000220

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000178

ORANGENCREME

fruchtige Creme aus Orangen, mit karamellisierten Salz-Pistazien und feiner Schokoladencreme, im Tässchen.



30 × 35 g

1 × 1050 g



36000114

OMAS RHABARBERSTREUSEL

mit Muscovadostreuseln, Refill für Souffléförmchen.



30 × 60 g

1 × 1800 g



36000118

CRÈME BRÛLÉE

klassisch, im Souffléförmchen.



32 × 75 g

1 × 2400 g



36000119

CRÈME BRÛLÉE

klassisch, Refill für Souffléförmchen.



30 × 75 g

1 × 2250 g



36000220

SANDERS HEISSE LIEBE

Vanillecreme mit Schmand, Himbeeren, Schokoladenstreuseln und einem Topping aus karamellisierter weißer Schokolade mit Haselnüssen, im Souffléförmchen.



32 × 65 g

1 × 2080 g



36000219

SANDERS HEISSE LIEBE

Vanillecreme mit Schmand, Himbeeren, Schokoladenstreuseln und einem Topping aus karamellisierter weißer Schokolade mit Haselnüssen, Refill für Souffléförmchen.



30 × 65 g

1 × 1950 g





36000198

NEU!



36000963



36000135



36000136

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

KAFFEEPAUSE & SÜSSES FINGERFOOD



36000198

BLAUBEER-AMARETTINI-TARTE

Vanille-Schmand-Creme, mit Blaubeerschaum und Amarettini, im knusprigen Schokoladentartelette, ø 5 cm.



36 × 35 g

1 × 1260 g

NEU!



36000963

PINA CHOCOLATA

Kokosmousse mit Ananasschaum in knusprigem Schokoladentartelette, ø 5 cm.



36 × 40 g

1 × 1440 g



36000135

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.



54 × 42 g

1 × 2268 g



36000136

MINI-ZITRONENTARTE

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



54 × 40 g

1 × 2160 g



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000958

SANDERS CUBE „DUBAI STYLE“

zartschmelzende Pistaziencreme mit weißer Kuvertüre und Honig, karamellisierten Pistazien und einer cremigen Pistazien-Nocke, im knusprigen Schokoladenmantel, 4,5 x 4,5 cm.



24 x 75 g

1 x 1800 g



36000133

GRAPEFRUIT-MATCHA-WÜRFEL

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



48 x 27 g

1 x 1296 g



36000143

MANGO-RÜBLI-CUBE

klassischer Rübli-Biskuit nach Schweizer Art, mit fruchtiger Mangomousse und Karottengelee, 4 x 4 cm.



48 x 30 g

1 x 1440 g



36000134

LATTE-MACCHIATO-SCHNITTE

mit Schokoladenglaçage, 4,5 x 4,5 cm.



40 x 35 g

1 x 1400 g



36000195

BANANEN-SCHOKO-CHEESECAKE

mit Mascarpone und Vanille, auf knusprigem Boden, im Schokoladenmantel, 4,5 x 4,5 cm.



40 x 60 g

1 x 2400 g



NEU!



36000971



36000130



36000146



36000147

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



36000971

MARMORIERTER HOLUNDERSCHNITTE

aus fruchtig-süßem Holunderragout
und Zitronenschmandcreme,
abgerundet mit Zitronenabrieb,
4 x 7,5 cm.



32 x 75 g

1 x 2400 g



36000130

PASSIONSFRUCHTCREMESCHNITTE

auf Biskuit,
3 x 7 cm.



48 x 42 g

1 x 2016 g



36000146

POWERSCHNITTE HELL

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



48 x 30 g

1 x 1440 g



36000147

POWERSCHNITTE DUNKEL

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



48 x 30 g

1 x 1440 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.



36000149



36000151



36000152

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000149

BUTTERKEKS-SCHMAND-SCHNITTE

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



48 x 65 g

1 x 3120 g



36000151

PISTAZIEN-JOGHURT DELIGHT

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



48 x 50 g

1 x 2400 g



36000152

MOZART-SYMPHONIE

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



48 x 45 g

1 x 2160 g



36000980

MISCHKISTE BUTTERKEKS-SCHMAND-SCHNITTE UND MOZART-SYMPHONIE**Butterkeks-Schmand-Schnitte**

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



24 x 65 g

1 x 2640 g



NEU!

Mozart-Symphonie

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

24 x 45 g



36000153

NEU!



36000970

NEU!



36000977

36000154

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

TELLERDESSERTS



36000153

APFEL-CRUMBLE

karamellierte Äpfel auf knusprigen Streuseln,
ø 7 cm.



30 × 110 g

1 × 3300 g



36000970

PISTAZIENKÜCHLEIN MIT CREMIGEM KERN

saftig gebackenes Küchlein
mit Kern aus Pistazien und Marzipan,
ø 7 cm.



30 × 72 g

1 × 2160 g



36000154

MÛELLEUX AU CHOCOLAT

Schokoladenküchlein mit cremigem Kern,
ø 5 cm.



30 × 80 g

1 × 2400 g



36000977

VEGAN DARK CHOCOLATE

saftig gebackener Brownie auf veganer
Zartbitterschokoladencreme, verfeinert mit fruchtigem
Beeren-Gel und Kornblumenblüten,
ø 5 cm.



30 × 70 g

1 × 2100 g

Tellerdesserts

NEU!



36000962



36000156



36000157



36000159

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000962

CHEESECAKE „SAN SEBASTIAN“

klassisch cremig, aus Mascarpone und Frischkäse,
verfeinert mit Vanille,
ø 5 cm.



30 × 75 g

1 × 2250 g



NEU!

36000156

CHEESECAKE „AMERICAN STYLE“

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



30 × 80 g

1 × 2400 g



36000157

TÖRTCHEN VON ZITRONEN-THYMIAN-CREME

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



30 × 85 g

1 × 2550 g



36000159

**APRIKOSEN RAGOUT
AUF SCHOKOLADENMOUSSE**

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



30 × 50 g

1 × 1500 g





36000160



32354004



36000202



36000948

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



36000160

ERDBEERTIRAMISU

mit gemahlenden Kaffeebohnen,
ø 5 cm.



30 × 50 g

1 × 1500 g



32354004

JOGHURT NACH GRIECHISCHER ART

verfeinert mit Nusskaramell und Honig,
ø 5 cm.



25 × 80 g

1 × 2000 g



36000202

PRALINEN-TARTUFO

Pralinenmousse mit Marzipan und cremigem Pistazienkern
auf Biskuit, ummantelt mit Cookies, Krokant und Pistazien,
ø 5 cm.



40 × 42 g

1 × 1680 g



36000948

SANDERRETTE

zartschmelzendes Joghurtmousse, mit fruchtiger Erdbeere
auf knusprigem Schokoladenboden,
3,5 x 12 cm.



40 × 85 g

1 × 3400 g

Tellerdesserts



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000987

SWEET VENEZIANO

Orangencreme mit weißer Kuvertüre und Portwein,
mit cremigem Kern aus Bitterorangenlikör auf Biskuit,
ø 5 cm.



30 × 72 g

1 × 2160 g



36000165

BANANEN-CHIA-CREME-TÖRTCHEN

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



40 × 45 g

1 × 1800 g



36000973

HIMBEER-VANILLE-TARTE

Vanille-Frischkäse-Ganache,
mit fruchtigem Himbeerspiegel,
ø 10,3 cm.



30 × 140 g

1 × 4200 g



36000167

HIMBEERMOUSSE IM SCHOKOLADENGITTER

fruchtige Himbeermousse in Zartbitterschokolade,
ø 6 cm.



40 × 75 g

1 × 3000 g





Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

SORBET & ESPUMA



36000827

BASILIKUMSORBET

herb-frisch im Geschmack.



1700 g

1 × 1700 g



36000972

HIMBEER 2-IN-1 SORBET UND ESPUMA

fruchtig im Geschmack.



500 g

1 × 500 g



36000975

ANANAS 2-IN-1 SORBET UND ESPUMAfruchtig im Geschmack,
verfeinert mit Kokos.

500 g

1 × 500 g



36000976

LIMETTE 2-IN-1 SORBET UND ESPUMA

fruchtig im Geschmack.



500 g

1 × 500 g



EIN PRODUKT, ZWEI MÖGLICHKEITEN

Unsere 2-in-1-Produkte bieten Ihnen die Wahl zwischen feinem Sorbet und luftigem Espuma. Sie sorgen für zusätzliche Geschmacksvielfalt und lebendige Farbspiele. Kreative Kombinationen wie Ananas-Espuma und Himbeer-Sorbet schaffen Kontraste und außergewöhnliche Kompositionen.

Lunchschnitten



36000182



36000180

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

LUNCHSCHNITTEN

36000182

KALTER HUND

zarter Butterkeks mit Schokoladenkaramell,
4 x 18 cm.



20 × 200 g

 $1 \times 4000 \text{ g}$ 

36000180

NUSSSCHNITTE

aus Mandeln, Haselnüssen und Aprikosen,
mit Schokoladen-Ganache-Spiegel,
4 x 18 cm.


$$20 \times 215 \text{ g}$$
$$1 \times 4300 \text{ g}$$




36000171



36000173



36000172



36000174

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



36000171

TIRAMISU

in Kaffee und Amaretto getränkte Löffelbiskuits,
mit Mascarponecreme,
12,5 x 27 cm.



4 x 760 g

1 x 3040 g



36000173

MARMORIERTE MOUSSE AU CHOCOLAT

weiße und dunkle Schokoladenmousse,
12,5 x 27 cm.



4 x 800 g

1 x 3200 g



36000172

MOUSSE AU CHOCOLAT

dunkle Schokoladenmousse,
12,5 x 27 cm.



4 x 800 g

1 x 3200 g



36000174

WALDBEEREN MIT JOGHURTMOUSSE

sommerlich-frische Obstsnitte,
12,5 x 27 cm.



4 x 1170 g

1 x 4680 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 hergestellten Produkten – so wird jeder Biss zum kulinarischen Erlebnis.

Lunchschnitten



36000142



36000169



36000141



36000170

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000142

ANANASRAGOUT AUF KOKOSCREME

lockere Kokosnusscreme,
mit Ragout von frischer Ananas,
12,5 x 27 cm.



4 x 1130 g

1 x 4520 g



36000169

FRANKFURTER STRIP

Wiener Biskuit mit Buttercreme,
Himbeerkonfitüre und Haselnusskrokant,
12,5 x 27 cm.



4 x 900 g

1 x 3600 g



36000141

SWEET POLENTA MIT SALZKARAMELL

saftig gebackener Polenta-Biskuit, mit Joghurt und Vanille,
ausgarniert mit Amarettini und Cookies,
12,5 x 27 cm.



4 x 800 g

1 x 3200 g



36000170

PANNA COTTA

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



10 x 600 g

1 x 6000 g



NEU!



NEU!



NEU!



36000984

36000985

36000986

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

NEU!



36000984

MISCHKISTE BISKUIT

Biskuit hell

und Biskuit dunkel,

12,5 x 27 cm.



6 x 90 g

6 x 90 g

1 x 1080 g

NEU!



36000985

MISCHKISTE MOUSSE AU CHOCOLAT

Weiße Mousse au Chocolat

und dunkle Mousse au Chocolat,

12,5 x 27 cm.



6 x 300 g

6 x 300 g

1 x 3600 g



NEU!



36000986

MISCHKISTE DESSERTSPIEGEL

Erdbeerspiegel

und Pistazienspiegel,

12,5 x 27 cm.



6 x 300 g

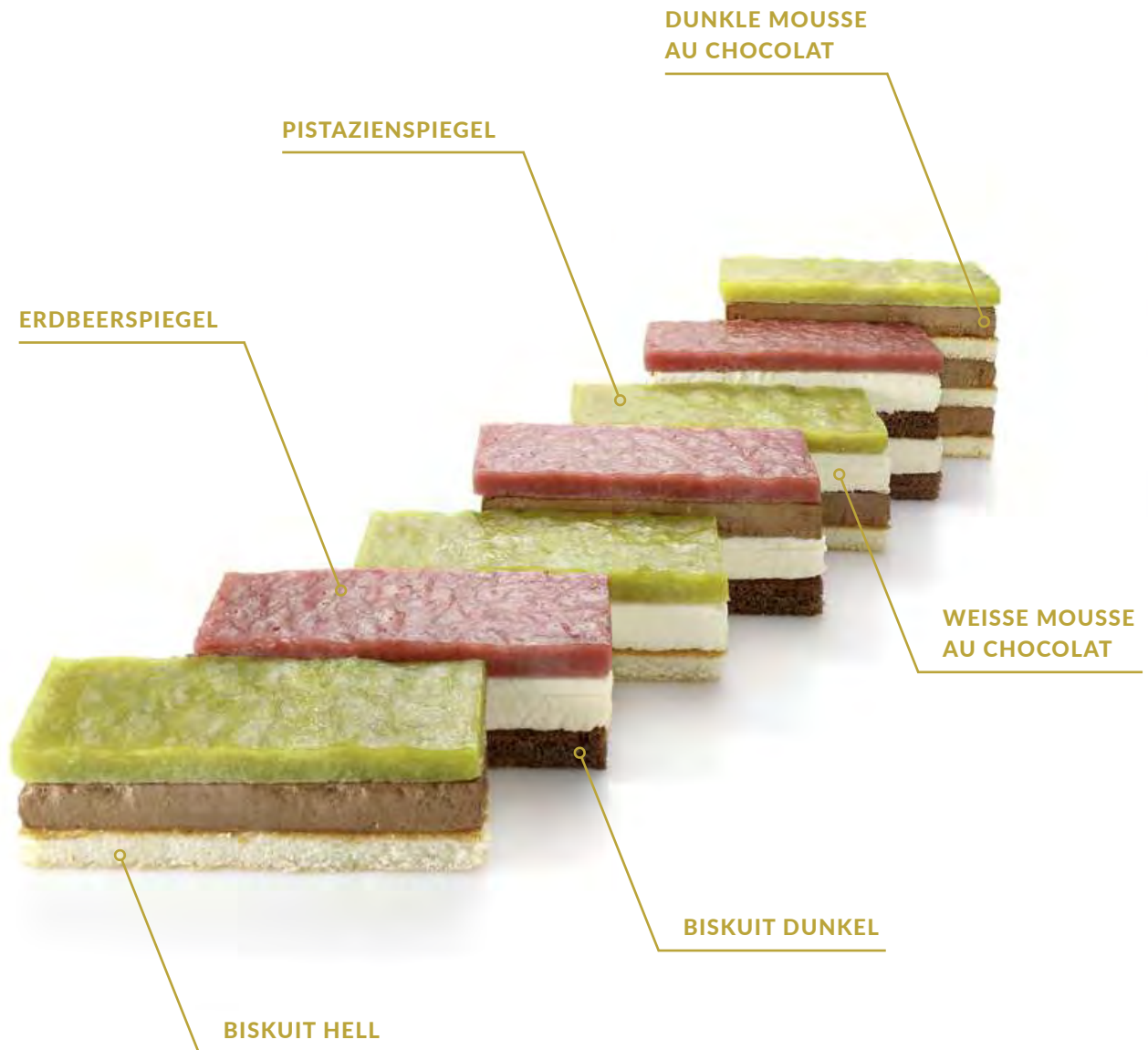
6 x 300 g

1 x 3600 g

**DIE BAUSTEINE FÜR IHRE KREATIVITÄT**

Die Produkte in den Mischkartons werden in praktischen Schnitten angeliefert, lassen sich individuell weiterverarbeiten und in der gewünschten Schnittgröße einsetzen. Ihrer Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt!

KULINARISCHES *Baukastensystem*



MAXIMALE FLEXIBILITÄT

Unsere Mischkartons funktionieren wie ein kulinarisches Baukastensystem: Heller und dunkler Biskuit, weiße und dunkle Mousse au Chocolat oder Dessertspiegel in Erdbeere und Pistazie – die Kombination und damit den finalen Geschmack bestimmen Sie selbst.



MOUSSES IM SPRITZBEUTEL

	36000140 WEISSE MOUSSE AU CHOCOLAT im Spritzbeutel.		6 × 800 g	1 × 4800 g
	36000139 DUNKLE MOUSSE AU CHOCOLAT im Spritzbeutel.		6 × 800 g	1 × 4800 g
	36000138 VEGANE MOUSSE AU CHOCOLAT im Spritzbeutel.		6 × 800 g	1 × 4800 g
	36000120 BAYERISCHE CREME im Spritzbeutel.		6 × 800 g	1 × 4800 g
	36000116 MANGOMOUSSE im Spritzbeutel.		6 × 800 g	1 × 4800 g



EIN ABSOLUTES MOUSSE

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

Grützen & süße Sauce

36000411



36000430



36000005



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

GRÜTZEN & SÜSSE SAUCE

36000411

GRÜNE GRÜTZE

mit Pfirsichen, Birnen, Äpfeln und Kiwi.



3000 g

1 × 3000 g



36000430

GELBE GRÜTZE

mit Mangos, Ananas und Passionsfrüchten.



3000 g

1 × 3000 g



36000061

ERDBEER-RHABARBER-GRÜTZE

mit großen Stücken.



3000 g

1 × 3000 g



36000005

ROTE GRÜTZE

mit Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren und Sauerkirschen.



3000 g

1 × 3000 g



36000060

ROTE KIRSCHGRÜTZE

mit ganzen Kirschen.



3000 g

1 × 3000 g



36000929

VANILLESAUCE

mit Bourbon-Vanille.



3000 g

1 × 3000 g





35900130



36000526/36000244



36000245/36000439

Artikel

Zubereitung

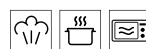
Einwaage

VE

SÜSSSPEISEN



35900130

VEGANE MOHNNUEDELNvegane Schupfnudeln,
geschwenkt in einer Mohn-Zucker-Mischung.

3000 g

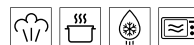
1 × 3000 g



36000526

MILCHREIS

gesüßt mit Süßungsmittel.



250 g

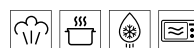
48 × 250 g



36000244

MILCHREIS

gesüßt mit Süßungsmittel.



3000 g

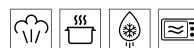
1 × 3000 g



36000245

GRIESSBREI

gesüßt mit Süßungsmittel.



3000 g

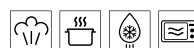
1 × 3000 g



36000439

GRIESSBREI

ungesüßt.



3000 g

1 × 3000 g

Süßspeisen

NEU!



36000989



36000177



36000179

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
36000989 ARMER RITTER MIT ÄPFELN Weißbrotscheiben in einer Ei-Milch-Mischung getränkt und gebacken, dazu Äpfel.		20 x 240 g	1 x 4800 g
36000175 KIRSCHENMICHEL saftig gebacken und portioniert, mit Sauerkirschen, 10 x 8 cm.		16 x 250 g	1 x 4000 g
36000177 GRIESSAUFLAUF 10 x 8 cm.		16 x 225 g	1 x 3600 g
36000179 SANDERS QUARKKEULCHEN Quark-Kartoffel-Taler, verfeinert mit Sultaninen, ø 8–10 cm.		40 x 70 g	1 x 2800 g





36000927

NEU!



35900168

NEU!



36000964

NEU!



36000965

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

GARNITUREN



36000927

GEBACKENE STREUSEL

750 g

1 × 750 g



35900168

GEBACKENE SCHOKOSTREUSEL

750 g

1 × 750 g

vegan.



36000964

ROTES BEEREN-GEL

500 g

1 × 500 g

aus Johannisbeeren, Himbeeren und Brombeeren.



36000965

GELBES FRUCHT-GEL

500 g

1 × 500 g

aus Mangos, Bananen und Passionsfrüchten.



KLEINE AKZENTE MIT GROSSER WIRKUNG

Unsere Frucht-Gele setzen farbliche Akzente und machen Desserts zu visuellen Highlights. Gleichzeitig bringen sie feine Geschmacksnuancen ins Spiel und sorgen durch ihren säurebetonten Aufbau für mehr Tiefe, Frische und Raffinesse.



MENÜSCHALEN

Nur von Vorteil

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

Viel Abwechslung bei hoher Effizienz.

AUS BIS ZU
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: angepasste Vollkost, vegetarisch, vegan, gluten- und laktosefrei oder püriert

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 Minuten 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 Minuten im Wasserbad ziehen lassen.



Dampf 96 °C

15-20 Minuten, Tiefkühlprodukte vor dem Regenerieren auftauen.

Angepasste Vollkost



35600166



31900090



31900092



31900093

Artikel

Zubereitung

Einwaage

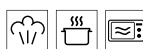
VE

ANGEPASSTE VOLLKOST

35600165

KARTOFFELSUPPE

mit Wiener Würstchen und Karotten.



480 g

1 × 480 g



35600166

HÜHNERSUPPE

mit Hühnerfleisch, Karotten und Reisnudeln.



480 g

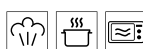
1 × 480 g



31900090

HÄHNCHENBRUST

in heller Sauce, mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln.



410 g

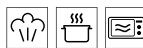
1 × 410 g



31900092

HÜHNERFRIKASSEE

mit Spargel und Karotten, dazu Gemüse-Langkornreis.



400 g

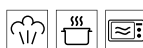
1 × 400 g



31900093

HÄHNCHENGESCHNETZELTES

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



400 g

1 × 400 g



ANGEPASSTE VOLLKOST

Unsere mit „Angepasste Vollkost“ gekennzeichneten Produkte eignen sich aufgrund der speziellen Zubereitung und guten Bekömmlichkeit besonders für die Gemeinschaftsgastronomie.



31000111

Artikel

Zubereitung

Einwaage

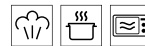
VE



32000068

PUTENMEDAILLONS

in Zitronensauce, mit grünen Bandnudeln.



400 g

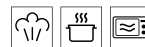
1 × 400 g



32000069

PUTENHACKSTEAK

in pikanter Sauce, mit Karotten-Kartoffel-Gemüse.

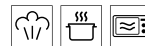


360 g

1 × 360 g



31000111

RINDERROULADE MIT GEMÜSEFÜLLUNGaus Karotten und Sellerie, in brauner Sauce,
mit Brokkoli und Spätzle.

400 g

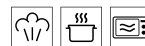
1 × 400 g



32700092

SPAGHETTI BOLOGNAISE

aus Rindfleisch.



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.

Vegetarisch



35900075

Artikel

Zubereitung

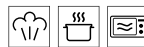
Einwaage

VE

VEGETARISCH

35900075

BUCHWEIZEN-GEMÜSE-PFANNE
mit Zitronengrassauce und Limonenblättern.



400 g

1 × 400 g



35900072

GEMÜSECURRY
aus Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl,
mit Tofu und Basmatireis.



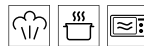
350 g

1 × 350 g



32700093

GRÜNE UND WEISSE BANDNUDELN
in fruchtiger Tomatensauce.



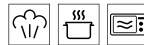
370 g

1 × 370 g



32400006

EIEROMELETT
mit Rahmspinat und Salzkartoffeln.



400 g

1 × 400 g





31300201

31100129

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

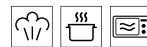
VOLLKOST



31300193

LACHSFILET

in Safran-Tomatensauce, mit weißen Bandnudeln.



410 g

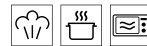
1 × 410 g



31300195

DORSCHFILET

in Senfsauce, mit Brokkoli und Kartoffeln.



400 g

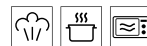
1 × 400 g



31300201

FISCHKLÖSSCHEN

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



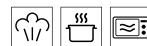
400 g

1 × 400 g

31100128

OMAS FRIKADELLE

in Zwiebelsauce, mit Karotten-Kartoffel-Gemüse.



420 g

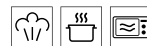
1 × 420 g



31100129

SCHWEINEMEDAILLONS

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



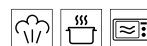
410 g

1 × 410 g

31100130

KÖNIGSBERGER KLOPSE

in Kapernsauce, mit Erbsenreis.



410 g

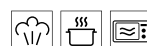
1 × 410 g



34200012

ROSTBRATWÜSTCHEN

auf Sauerkraut, mit Kartoffelpüree.



420 g

1 × 420 g



31100138



31000113



31000114

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
31100138 SCHWEINSBRATWURST mit Karotten in Rahmsauce und Kartoffelpüree.		420 g	1 × 420 g
31100131 RAHMGESCHNETZELTES vom Schwein, mit Champignons und grünen Bandnudeln.		410 g	1 × 410 g
31000113 RINDERHACKBÄLLCHEN in 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



35600181



35600154

NEU!



31000158



31000109

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

GLUTEN- & LAKTOSEFREI



35600124

KRÄFTIGER KARTOFFELEINTOPF

mit Sellerie, Karotten und Lauch.



450 g

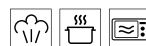
1 × 450 g



35600181

BUNTER GEMÜSEEINTOPF*

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



450 g

1 × 450 g



35600154

OMAS GULASCHSUPPE*

mit Rindfleisch, Paprika und Kartoffeln.



400 g

1 × 400 g



31000084

RINDERBRATEN

in brauner Sauce, mit Apfelrotkohl und Kartoffeln.



400 g

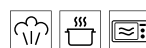
1 × 400 g



31000158

RINDERGULASCH MIT GNOCCHI

in typischer Sauce, mit Grillgemüse.



400 g

1 × 400 g



31000109

BEEF-CHILI

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



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

NEU!



31300225



32000070

NEU!



31900120

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

31300194

SEELACHS

in Dijon-Senf-Sauce, mit buntem Karottengemüse und Brokkoli-Langkornreis.



400 g

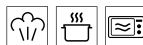
1 × 400 g



31300225

LACHSCURRY MIT SPIRELLI

mildes Curry mit Kokosmilch, Brokkoli, Süßkartoffeln, Sojabohnen und Paprika.



400 g

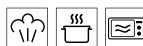
1 × 400 g



32000070

GEBRATENE PUTENSTEAKS

auf Herbstgemüse mit Karotten, Steckrüben, Blumenkohl und Pastinaken, dazu Kartoffelstampf.



400 g

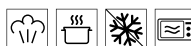
1 × 400 g



31900053

HÜHNERFRIKASSEE

mit Champignons, Erbsen und Reis.



400 g

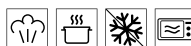
1 × 400 g



31900120

RÄUBERPFANNE MIT LANGKORNREIS

Hähnchenstreifen in Paprikasauce mit Champignons und Essiggurken.



400 g

1 × 400 g



NEU!



34200018

NEU!



31900218



35900073

Artikel

Zubereitung

Einwaage

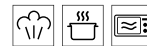
VE



34200018

GEFLÜGELBRATWURST

auf Sauerkraut, mit Kartoffelpüree.

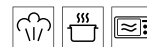


400 g

1 × 400 g



31900218

WURSTGULASCH MIT GNOCCHIGeflügelwiener in Scheiben,
in herzhafter Tomatensauce.

400 g

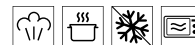
1 × 400 g



31900074

HÄHNCHENGESCHNETZELTES „TOSKANA“

in würziger Tomatensauce, mit buntem Paprikareis.



400 g

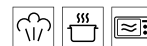
1 × 400 g



35900073

GRILLGEMÜSE

in Tomatensauce, mit buntem Paprika-Langkornreis.



400 g

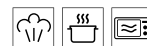
1 × 400 g



35900074

LINSEN-BOLOGNAISE

mit Gnocchi.



400 g

1 × 400 g

Gluten- & laktosefrei



35900057



35900063



32700069

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 Langkornreis.		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

NEU!



36000988

Artikel



36000868

Zubereitung

Einwaage

VE

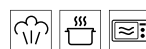
SÜSSE MENÜS



36000988

GRIESSBREI MIT KIRSCHGRÜTZE

veganer Grießbrei auf Maisbasis,
mit roter Kirschgrütze.



400 g

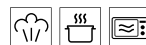
1 × 400 g



36000868

MILCHREIS

mit einer Zuckerart und Süßungsmittel,
mit Kirschgrütze.



400 g

1 × 400 g



PRODUKT- INFORMATIONEN



SCHNELLSUCHE HOGA-PRODUKTKATEGORIEN

BIO

Suppen & Eintöpfe	12
Fleischgerichte	14
Vegetarisch & vegan	15
Saucen	17
Pasta	18
Kartoffeln & Reis	19
Gemüse	20
Pâtisserie	22

Obst & Müsli

Obstspieß	24
Obstsalat ohne Fond	24
Obstsalate mit Fond	25
Sortenreines Obst ohne Fond	26
Sortenreines Obst mit Fond	27
Müsli	28

Vorspeisen & Fingerfood

Terrinen, Schnitten & Co.	30
Herzhaftes im Glas & Porzellan	35
Herzhaftes Fingerfood	44

Dressings & Dips

Dressings	46
Dips & Würzbutters	48

Suppen & Eintöpfe

Consommés	52
Ramen	53
Klare Suppen mit Einlage	54
Cremesuppen	55
Eintöpfe	56

Fisch- & Fleischgerichte

Fisch	62
Kalb	63
Rind	65
Schwein	70
Geflügel	76
Lamm	83
Frikadellen, Schnitzel & Backhendl	84

Vegetarisch & vegan

Vegetarische & vegane Komponenten	88
Vegetarische & vegane Kreationen	92

Saucen & Pestos

Saucen	102
Pastasaucen	108
Pestos	110

Pasta & Teigwaren

Gefüllte Pasta	112
Pasta	113
Spätzle & Co.	116
Lasagnen	118

Kartoffeln, Reis & Co.

Kartoffeln & Knödel	120
Reis & Co.	124

Gemüse

Gemüsekomponenten	128
Sortenreines Gemüse	129
Gemüsemischungen	132

Pâtisserie

Süßes im Glas & Porzellan	140
Kaffeepause & süßes Fingerfood	152
Tellerdesserts	156
Sorbet & Espuma	160
Lunchschnitten	161
Mousses im Spritzbeutel	166
Grützen & süße Sauce	167
Süßspeisen	168
Garnituren	170

Menüs

Angepasste Vollkost	173
Vegetarisch	175
Vollkost	176
Gluten- & laktosefrei	178
Süße Menüs	182

SCHNELLSUCHE HOGA-PRODUKTE

A

Acerola-Kirsch und Stracciatella	150
American-Dressing	47
Ananasragout auf Kokoscreme	163
Ananaswürfel	26, 27
Apfel-Crumble	156
Apfelrotkohl	129
Aprikosenragout auf Schokoladenmousse	157
Armer Ritter mit Äpfeln	169
Auberginencurry, vegan	99

B

Baba Ghanoush	50
Backendl Wiener Art	86
Balsamico-Dressing dunkel	46
Balsamico-Dressing hell	46
Bananen-Chia-Creme-Törtchen	159
Bananen-Schoko-Cheesecake	153
Bandnudeln weiß	114
Bandnudeln, grün und weiß	175
Basilikum feat. Mango, Aprikose und Mozzarella	39
Basilikumpesto	110
Basilikumrahmsauce	107
Basilikumsorbet	160
Basissauce, braun	102
Basissauce, weiß	102
Basmatireis	124
Bauerntopf, vegan	60
Bayerische Creme	166
Bayrisch Kraut, vegan	129
Beef-Chili	178
Beeren-Gel, rot	170
Bergkäse-Aprikosen-Praline	32
Bergkäse-Tartelette	44
Bienenstich „Sander Style“	141

Bifteki	85
Bigos	56
BIO Apfelrotkohl	21
BIO Bunttes Rahmgemüse	20
BIO Erbsen	20
BIO Erbsen-Möhren-Gemüse natur	21
BIO Erbsenrahmsuppe	12
BIO Fusilli	18
BIO Gemüsegulasch nach ungarischer Art	16
BIO Gnocchipfanne in Salsa de verduras	16
BIO Hühnerfrikassee	14
BIO Kartoffel-Gemüse-Suppe	13
BIO Kartoffeln	19
BIO Kartoffelpüree	19
BIO Käsespätzle-Pfanne	15
BIO Kirsch-Nougat-Schnitte	22
BIO Kirschrageout	22
BIO Linsentaler	15
BIO Milchreis	22
BIO Möhrengemüse natur	20
BIO Penne	18
BIO Rindergeschnetzeltes in roter Curry-Gemüse-Sauce	14
BIO Rindergulasch nach Wiener Art	14
BIO Spaghetti	18
BIO Tomatensauce	17
BIO Veganer Linseneintopf	13
BIO Vollkornreis	19
BIO weiße Basissauce	17
Bircher-Müsli	28
Birne Helene	142
Blattspinat	130
Blaubeer-Amarettini-Tarte	152
Blumenkohl natur	131
Blumenkohl-Romanesco-Gemüse	136
Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry mit Rindfleisch	66

Bœuf „Stroganoff“ _____	66		
Bohnen mit Chilibutter _____	134		
Bohnenbündchen _____	128		
Bohneneintopf, vegan _____	58		
Bouillabaisse nach französischer Art _____	54		
Bratensauce, kräftig _____	103	Couscous-Salat mit Berberitzen und Mandeln _____	40
Bratwurst _____	75	Crème Brûlée _____	151
Bratwurst, vegan _____	91	Crispy Chocolate _____	150
Braumeistergulasch _____	65	Curry vom Schweinefilet, rot _____	71
Briocheküchlein _____	120	Curry-Kokos-Sauce _____	107
Brokkoli natur _____	131	Curry-Zitronengras-Suppe _____	55
Buchweizen-Gemüse-Pfanne _____	175	Curryterrine _____	30
Buchweizen-Kichererbsen-Praline _____	43	Currywurst mit Röstzwiebel-Mayo, vegan _____	36
Buddha Bowl „Chicken Style“, vegan _____	92	Currywurst vom Schwein _____	73
Bulgur-Hähnchenpfanne, orientalisch _____	76	Currywurst, vegan _____	94
Butter Chicken, Indian _____	77	Currywurstsauce _____	105
Butter Chicken, vegan _____	92		
Butterkeks-Schmand-Schnitte _____	155		
		D	
C			
Caesar-Dressing _____	46	Dark Chocolate, vegan _____	156
Cantaloupmelonenwürfel _____	26	Dillsauce _____	106
Champignonlasagne _____	118	Dorschfilet _____	176
Champignonrahmsauce _____	104	Drellinudeln _____	115
Cheesecake „American Style“ _____	157	Dressing „Kräuterzweig“ für Kinder _____	47
Cheesecake „San Sebastian“ _____	157	Dressing „Zitruszauber“ für Kinder _____	47
Cheesy Leek Soup „Vegan Style“ _____	56		
Chili con Carne _____	65	E	
Chili Vegetable _____	100	Edamame-Tofu-Dim-Sum-Bowl _____	97
Chunky Vanillekarotten _____	131	Eieromelett _____	175
Coq au vin rouge _____	80	Eintopf „Quer durch den Gemüsegarten“ _____	59
Couscous mit Gemüse _____	96	Eintopf von dreierlei Bohnen _____	58
Couscous-Bratling _____	89	Erbseneintopf, grün _____	58
		Erbseneintopf, vegan _____	58
		Erbsenfrikadelle _____	91
		Erdbeer-Rhabarber-Grütze _____	167
		Erdbeer-Vanille-Traum _____	144
		Erdbeertiramisu _____	158

F

Farfalle bianco	114
Farfalle tricolore	114
Feta auf Gemüsesalat, mariniert	35
Feta auf orientalischer Tomate	34
Fettuccine bianco	113
Fettuccine tricolore	113
Fettuccine verde	113
Fischklößchen	176
Folienkartoffeln	120
Frankfurter Strip	163
Frikadelle	84
Frikadelle XL, Wirtshaus	85
Frikadelle, mini	84
Frikadelle, Omas	176
Frikassee „Chicken Style“	92
Frikassee vom Hühnchen	77
Frischkäse-Mix-Kiste	40
Frucht-Gel, gelb	170
Frühlingsgemüse	138

G

Gaisburger Marsch	56
Garnelensalat nach mediterraner Art	42
Gartengemüse, bunt	138
Geflügelbratwurst	180
Geflügelcurrywurst	80
Geflügeljus	102
Gegrillte Zucchini auf Aubergine und Tomate	34
Gemüse-Frittata nach thailändischer Art	90
Gemüse-Kartoffel-Gratin, bunt	122
Gemüse-Kartoffel-Gulasch	100
Gemüse-Mais-Frittata	89
Gemüse-Mélange	136
Gemüse-Tortilla nach spanischer Art	90
Gemüseburger-Bratling	89
Gemüsecurry	175
Gemüseeeintopf	60
Gemüseeeintopf nach afrikanischer Art	60
Gemüseeeintopf, bunt	178
Gemüsemischung nach asiatischer Art	137
Gemüsemischung nach schwedischer Art	138
Gemüsepfanne nach provenzalischer Art	96
Gemüserahmsauce	107
Gemüsereis	125
Gemüseschnitte	31
Getreidemischung, bunt	125

Glas 140 ml, hoch	39, 144
Glas 200 ml, groß	35, 141
Glas 80 ml, klein	42, 149
Gnocchi, gefüllt	121
Grapefruit-Matcha-Würfel	153
Grapefruitscheiben	27
Graupeneintopf	60
Grießauflauf	169
Grießbrei	168
Grießbrei mit Kirschgrütze	182
Grillgemüse	180
Grillgemüse nach mediterraner Art	40, 137
Grüne Sauce	48
Grünes Curry	99, 181
Grünkohl nach westfälischer Art, vegan	100
Grütze, grün	167
Grütze, rot	167
Guacamole mit Garnelensalat	38
Gugelhupf Caprese, mini	44
Gulaschsuppe nach ungarischer Art	57
Gulaschsuppe, Omas	178

H

Hackbällchen vom Hähnchen mit Sesam	44
Hähnchenbrust	173
Hähnchenbrust in Kokossauce	76
Hähnchenbrust „Roasted Bacon“	76
Hähnchenbrustgeschnetzeltes	82
Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Käsesauce	78
Hähnchengeschnetzeltes	78, 173
Hähnchengeschnetzeltes „Asia Style“	77
Hähnchengeschnetzeltes „Tobago Style“	77
Hähnchengeschnetzeltes „Toskana“	180
Hähnchenpfanne in Joghurt-Limetten-Sauce	76
Hähnchenpfanne mit Cheddar und Gemüse	76

Hähnchenroulade, mini	32
Harissa-Sesam-Creme, pikant	40
Himbeer-Chili-Limetten-Dressing	46
Himbeer-Vanille-Tarte	159
Himbeermousse im Schokoladengitter	159
Himmel-und-Ääd-Praline	32
Holunderschnitte, marmoriert	154
Hörnchennudeln	115
Hühnchenbrust	82
Hühnchenbrustgeschnetzeltes	78
Hühnchenbrustgeschnetzeltes in Pfirsichsauce	78
Hühnerfrikassee	173, 179
Hühnersuppe	173
Hummus mit Tahina	50

I

Italian-Dressing	46
------------------	----

J

Jägerpfanne nach Tiroler Art	78
Jasminreis	124
Joghurt nach griechischer Art	158
Joghurt-Dressing	46
Jungschweinröllchen	73

K		Kassler Lachs	75
		Kesselgulasch nach Budapester Art	70
		Kirschenmichel	169
		Kirschgrütze, rot	167
Kaisergemüse natur	132	Kirschtomatengemüse	130
Kalbsbäckchen in eigener Jus	63	Knöpfe	116
Kalbsbraten	64	Knöpflepfanne	98
Kalbsbraten in eigener Jus	64	Kohlrabigemüse à la Crème	135
Kalbsfrikadelle	84	Kohlroulade, geschmort	73
Kalbsjus	102	Kokos-Couscous-Würfel	32
Kalbsrahmgeschnetzeltes	63	Kokos-Panna-Cotta	34
Kalbsrahmgulasch	63	Kokosnuss-Panna-Cotta mit Himbeersauce	142
Kalbsroulade	64	Königsberger Klopse	72, 176
Kalbsrouladen, klein	64	Königsberger Klopse, vegan	93
Kalter Hund	161	Köttbullar in Rahmsauce	72
Kapernsauce	106	Köttbullar vom Rind	66
Karotten-Ingwer-Suppe	55	Köttbullar, vegan	93
Karottengemüse, bunt	132	Kraut-Schupfnudeln, vegan	97
Kartoffel-Brokkoli-Auflauf	90	Kräuterbutter	50
Kartoffel-Käse-Rösti	123		
Kartoffel-Lauch-Gemüse	135	L	
Kartoffelcurry	99		
Kartoffeleintopf, kräftig	5, 178	Lachs und Avocado im Noriblatt	33
Kartoffeleintopf, vegan	57	Lachs und Rote Bete feat. Meerrettich und Gurke	38
Kartoffelgratin	122	Lachs-Quiche	31
Kartoffelklöße, mini	121	Lachsbolognaise	109
Kartoffelknödel, gefüllt	122	Lachscurry	62
Kartoffeln	120	Lachscurry mit Spirelli	179
Kartoffelpüree	121	Lachsfilet	176
Kartoffelpüree, vegan	121	Lachslasagne	118
Kartoffelrahmsuppe	55	Lammcurry nach indischer Art	83
Kartoffelrösti	123	Lammkeule nach mediterraner Art	83
Kartoffelsuppe	173	Lammköfte	83
Käsekuchen live	150	Lammnackchen nach mediterraner Art	83
Käserahmsauce	106	Lammragout nach provenzalischer Art	83
Käsespätzle	90	Langkorn-Wildreis-Mischung	124
Käsespätzle-Pfanne	116	Langkornreis	124
		Lasagne Bolognaise	118
		Lasagne nach provenzalischer Art	118
		Lasagne, vegan	118

Latte-Macchiato-Schnitte	153
Lauch-Käse-Suppe	56
Leberkäse	75
Leipziger Allerlei	138
Letschosauce	104
Linsen mit Balsamico, bunt	136
Linsen mit Räucherforelle	42
Linsen-Blumenkohl-Curry, vegan	100
Linsen-Bolognaise	180
Linsen-Dal	95
Linsen-Gemüse-Bolognaise	95
Linsencurry mit Roter Bete, vegan	34
Linseneintopf, kräftig	59
Linseneintopf, vegan	59

M

Mac'n'Cheese, vegan	98
Macaïrekartoffeln	120
Mais-Chili-Taler	89
Makkaroni kurz	115
Mango-Rübli-Cube	153
Mangomousse	166
Marktgemüse	138
Mascarponecreme und Aprikosenragout	143
Maultaschen, vegetarisch	97
Meatballs, California	72
Medaillons vom Schweinefilet	74
Meerrettichsauce	105
Melonen-Vanille-Gazpacho	41
Melonenmix	25
Mienudeln	115
Milchreis	168, 182
Minestrone nach italienischer Art	57
Mischkiste Birne Helene und Erdbeer-Vanille-Traum	144
Mischkiste Biskuit	164
Mischkiste Butterkeks-Schmand-Schnitte und Mozart-Symphonie	155

Mischkiste Dessertspiegel	164
Mischkiste Mousse au Chocolat	164
Moelleux au Chocolat	156
Mohnmousse mit Erdbeersauce	149
Mohnnudeln, vegan	168
Möhren-Kartoffel-Gemüse	135
Möhrenbündchen	128
Mousse au Chocolat	162
Mousse au Chocolat, dunkle	166
Mousse au Chocolat, marmoriert	162
Mousse au Chocolat, vegan	166
Mousse au Chocolat, weiß	166
Mousse von gerösteten Nüssen	150
Mozart-Symphonie	155

N

Nudeln à la Bolognaise	181
Nudeln à la Napoli	181
Nudelomelett	116
Nuss-Polenta-Törtchen	126
Nussschnitte	161

O

Obstsalat „Daily“	25		
Obstsalat „Harmonie“	24	Pesto rosso	110
Obstsalat „Sunny Bites“	25	Pfefferrahmsauce	103
Obstsalat „Sweet Melody“	25	Pfirsich Melba	142
Obstspieß	24	Piccata, mini	44
Ochsenbäckchen, geschmort	69	Pichelsteiner Gemüseintopf	59
Oliven-Paprika-Quiche	31	Pina Chicolata	152
Onion-Bacon-Jam	48	Pistazien-Joghurt Delight	155
Onion-Sumach-Jam	48	Pistazienküchlein mit cremigem Kern	156
Orangencreme	151	Polpette al Sugo, vegan	93
Orangenscheiben	27	Powerschnitte dunkel	154

P

Paella, vegan	96	Powerschnitte hell	154
Panna cotta	163	Pralinen-Tartufo	158
Panna-cotta-Mix-Kiste	145	Prinzessbohnen	131
Paprikasauce nach ungarischer Art	104	Putenbolognaise	108
Passionsfruchtcremeschnitte	154	Putenbrustbraten	82
Pastasauce „Bolognaise“	108	Putenbrustgeschnetzeltes	79
Pastasauce „Carbonara“	109	Putenfrikadelle	85
Pastasauce „Florentine“	109	Putengeschnetzeltes in Gemüserahmsauce	79
Pastasauce „Gemüsebolognaise“	108	Putengeschnetzeltes nach asiatischer Art	79
Pastasauce „Gorgonzola“	109	Putengyrospfanne	80
Pastasauce „Salmone“	109	Putenhacksteak	174
Pastasauce „Toskana“	108	Putenmedaillons	81, 82, 174
Pastasauce „Veggienara“	109	Putenmedaillons „Tomate-Basilikum“	81
Pea Balls, vegan	44	Putenragout in Paprikasauce	79
Perlgraupen	126	Putenrahmgulasch	80
		Putenröllchen	81
		Putenröllchen, gefüllt	81
		Putenschnitzel	86
		Putensteaks, gebraten	179

Q

Quarkkeulchen, Sanders	169
Quiche Lorraine	31
Quinoa-Langkornreis	124

R	
Rahmgeschnetzeltes	177
Rahmgeschnetzeltes vom Schweinerücken	71
Rahmsauce	103
Rahmspinat	130
Ramen mit Garnelen	53
Ramen mit Schweinebäckchen	53
Ramenbrühe	53
Ratatouillegemüse	134
Ratatouillegemüse mit schwarzen Oliven	134
Räuberpfanne mit Langkornreis	179
Räucherlachsloin auf Erbsen-Wasabi	43
Ravioli	112
Reibekuchen, vegan	123
Remouladensauce	48
Rhabarberstreusel, Omas	151
Rinderbraten	67, 177, 178
Rinderbraten, zart	67
Rinderconsommé	52
Rinderfrikadelle	85
Rindergeschnetzeltes	66
Rindergulasch	65
Rindergulasch mit Gnocchi	178
Rindergulasch nach ungarischer Art	65, 177
Rinderhackbällchen	177
Rinderkraftbrühe	54
Rinderroulade mit Gemüsefüllung	174
Rinderroulade, gefüllt	69
Rinderroulade, geschmort	69
Rindersugo	65
Rindersülze	41
Rindfleisch, zart	67
Rostbratwürstchen	176
Rostbratwürstchen ggA, Original Nürnberger	75
Rote-Bete-Couscous	126
Rote-Bete-Nocke	43
S	
Sanderrette	158
Sanders Cube „Dubai Style“	153
Sanders Heiße Liebe	151
Sauerbraten, Rheinischer	68
Sauerbratensauce	103
Sauerkraut	129
Schaschlik nach Budapester Art	71
Schmankerlcreme mit Aprikosen	147
Schmorgemüse nach mediterraner Art	181
Schnitzel, Wirtshaus	86
Schoko-Vanille-Creme	146
Schokoladenmousse	144
Schokoladenmousse mit Kirschgrütze	148
Schokostreusel, gebacken	170
Schrebergartengemüse	136
Schupfnudeln	121
Schwarzwälder Kirsch „Sander Style“	140
Schwarzwurzeln à la Crème	129
Schweinebäckchen	74
Schweinebraten, saftig	74
Schweinefilet	75
Schweinegeschnetzeltes	71
Schweinegeschnetzeltes in Pfirsich-Pfeffer-Sauce	70
Schweinegulasch	70
Schweinegulasch nach ungarischer Art	70
Schweinegyrospfanne	71
Schweinemedallions	176
Schweinerückenbraten	75
Schweinerückensteak	75
Schweineschnitzel	86
Schweinsbratwurst	177
Seelachs	179
Seelachsragout in Senf-Gemüse-Sauce	62
Semerrolle vom Kalb	64
Semmelknödel, hausgemacht	122
Senfsauce	105
Soljanka	56
Soljanka, vegan	56
Sommergemüse	135
Sorbet und Espuma, Ananas 2-in-1	160
Sorbet und Espuma, Himbeer 2-in-1	160
Sorbet und Espuma, Limette 2-in-1	160
Sour Cream	50
Spaghetti	113
Spaghetti Bolognese	174
Spätzle	116
Spätzle-Gemüse-Pfanne	97
Speck-Zwiebel-Sauce	103
Spinatlaibchen	123
Spinatstrudel	88
Spirelli	115

Steckrüben-Karotten-Gemüse	132
Stracciatellacreme mit Erdbeer-Rhabarber	147
Streusel, gebacken	170
Süß-saure Sauce nach chinesischer Art	105
Süßkartoffel-Birnen-Gratin	122
Süßkartoffel-Gnocchi	98
Süßkartoffel-Shiitake-Quiche	31
Süßkartoffel-Tikka-Masala	95, 181
Süßkartoffelpfanne, vegan	98
Süßkartoffelpüree	121
Swedish Royal	145
Sweet Chocolate feat. Cherry	143
Sweet Polenta mit Salzkaramell	163
Sweet Vanilla feat. Apricot	143
Sweet Veneziano	159
Szegediner Gulasch	70

T

Tafelspitz vom Rind, zart	68
Thunfischsalat mit Mangochutney, vegan	36
Tikka Masala, vegan	92
Tiramisu	162
Tiramisu im Glas	140
Tiramisu vom Lachs	36
Tofuklöße mit Spinat, vegan	95
Tomaten-Gorgonzola-Sauce	108
Tomaten-Mozzarella-Terrine	30
Tomatenconsommé	52
Tomatenkompott	48
Tomatenkompott und Mozzarella	41
Tomatenreis	125
Tomatensauce	108
Tomatensuppe „Rustikal“	55
Törtchen von Zitronen-Thymian-Creme	157
Tortellini „Verdura“	112
Tortelloni	112
Trüffel-Rahmsauce	109

V

Vanille-Kardamom-Traum	145
Vanille-Nuss-Creme	146
Vanillecreme mit Brombeerragout	149
Vanillesauce	167
Vegane Gyrospfanne - Made with Planted	94
Veganes Gulasch - Made with Planted	94
Vichy-Karotten	131
Vitello tonnato	39
Vollkornspirelli	115

W

Waldbeeren mit Joghurtmousse	162
Waldpilzfrikadelle	91
Waldpilzragout	104
Waldpilzsauce	104
Walnuss-Schokoladen-Tarte Deluxe	152
Wassermelonenwürfel	26
Weißkohleintopf mit Rauchfleisch und Kartoffeln	59
Wellennudeln	114
Wirsing in Rahm	130
Wrap vom Räucherlachs	33
Wurstgulasch mit Gnocchi	180
Wurstgulasch nach ostdeutscher Art	70
Wurzelgemüse „Rustiko“	132
Würzkartoffeln	120

Z

Zabaionecreme mit Orangen-Aprikosen-Ragout	148
Zartweizenrisotto	125
Ziegenkäse-Tomaten-Terrine	30
Zitronensauce	105
Zitronentarte, mini	152
Zucchini mit Couscous, gefüllt	88
Zucchini-Tomaten-Gemüse	134
Zuckerschoten mit Sesam und Erdnuss	136
Zuckerschoten-Spinat-Cremesuppe	55
Zwiebelrostbraten, geschmort	67
Zwiebelsauce	103
Zwiebelsuppe	54

SICHERHEIT UND NACHHALTIGKEIT

Wir übernehmen Verantwortung

Neben einer konstanten Prüfung unserer Produktqualität und -sicherheit lassen wir unsere hohen Qualitätsstandards regelmäßig durch externe Kontrollinstitute zertifizieren. So werden wir unserem außerordentlichen Anspruch seit über 50 Jahren gerecht und übernehmen aktiv Verantwortung – mit Entschlossenheit und Konsequenz.

- ✓ Nur beste Zutaten und höchste Hygienestandards
- ✓ Gewissenhafte Lieferantenauswahl nach vielfältigen Kriterien
- ✓ Zahlreiche Zertifizierungen in allen relevanten Bereichen
- ✓ Hohe Produktionssicherheit mit lückenloser Rückverfolgbarkeit
- ✓ Unterstützung artgerechter Tierhaltung und Einhaltung selbst initiierten Vorgaben
- ✓ Gelebter Umweltschutz und eigenes Energiemanagement
- ✓ Zertifiziert nachhaltiges Wirtschaften nach dem anerkannten ZNU-Standard



Am Standort Wiebelsheim erfüllen wir die anspruchsvollen Anforderungen des ersten praxiserprobten, ganzheitlichen und zertifizierbaren Standards des Zentrums für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU). Nachhaltigkeit wird systematisch in unseren Managementprozess integriert und in allen zentralen Handlungsfeldern – Unternehmensführung, Umwelt, Soziales und Ökonomie – messbar gemacht.



INSTITUT
FRESNIUS



Albert Schweitzer Stiftung
für unsere Mitwelt



* 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 Nachhaltigkeit bei Sander:
www.sander-gruppe.com/nachhaltigkeit



VERLÄSSLICHE STANDARDS

Zertifiziert aus Überzeugung



DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG E.V.

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.

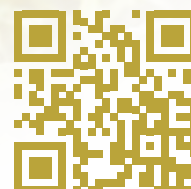
DGE-ZERTIFIZIERUNG: DAS STECKT DAHINTER

- ✓ 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 Zuckergehalt (z.B. anhand von Rezepturen und Nährwertberechnungen)
- ✓ Auditierung und jährliche Kontrollen in den Produktionsstätten vor Ort

Die Sander Gourmet GmbH verfügt über eine Lizenz zur Nutzung des Logos „DGE ZERT-KONFORM“. Der Einsatz von Komponenten, die das Logo „DGE ZERT-KONFORM“ tragen, beinhaltet für Sie als Kunden nicht die Berechtigung, das Logo ebenfalls zu nutzen.

Außerdem darf nicht der Eindruck entstehen, dass eine Zertifizierung oder eine Auszeichnung durch die DGE erfolgt sei.

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

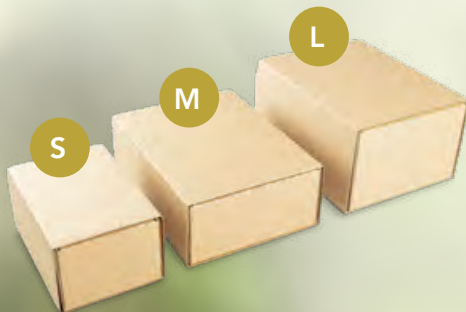


VERPACKUNGSVIELFALT

Flexibel und sicher

Die durchgängige Temperatur von 3 bis 7 Grad bei Lagerung und Transport garantiert 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 Sicherheit, Optik sowie Geschmack unserer Ware jederzeit an erster Stelle.



Papierkartons

- ✓ **MEHR ÜBERSICHT**
Effizientere Auslastung der Kühlhäuser durch drei Standardgrößen
- ✓ **WENIGER ABFALL**
Neue Kartonagen benötigen weniger Verpackungsmaterial
- ✓ **BESSER FÜR UNSERE UMWELT**
Unbehandelter, nicht gebleichter Karton
- ✓ **EASY HANDLING**
Einfachere Entnahme dank Schubladensystem
- ✓ **SICHERER TRANSPORT**
Höhere Stabilität für eine sichere Stapelung auf der Palette
- ✓ **GERINGERE BESTELLMENGE**
Mehr Einheiten pro Kartonage
- ✓ **OPTIMIERTES ETIKETT**
Auf Deutsch und Englisch, von drei Seiten einsehbar

Wir haben mit dieser Umstellung unser Müllaufkommen um bis zu 56 % pro Kartonage reduziert



Gläser und Porzellan

Ideal für Fingerfood und Pâtisserie. Die filigranen Gefäße präsentieren Ihre Kreationen praktisch, stilvoll und elegant.



Vakuumbbeutel

Perfekt für Produkte wie Räucherlachs, die schonend geschützt und frisch gehalten werden sollen.



Aromabeutel

Erhältlich für Einzelportionen und als 2- oder 3-Kilogramm-Beutel. Sie bieten eine einfache Regeneration, präzise Kalkulation sowie praktische Portionierung und eignen sich daher ideal für Suppen, Saucen, Beilagen und Hauptgerichte.



Menüschalen

Mit einer, zwei oder drei Kammern bieten diese Schalen eine schnelle und unkomplizierte Möglichkeit, Mahlzeiten zu regenerieren und ansprechend zu servieren.



Eimer/Schalen

Effizientes Verpackungssystem, das E2-Kisten optimal nutzt. Ideal für Obstsalat, Bircher-Müsli und Dips.



Kanister

Dressings lassen sich dank unserer 3-Liter-Kanister bequem und praktisch verstauen.



Blister für Refill

Ermöglicht ein komfortables Nachfüllen von Gläsern und Porzellan. Ideal für Desserts, Vorspeisen und Fingerfood.



Spritzbeutel

Optimal, um süße Mousses und Cremes optisch ansprechend in Szene zu setzen.



Terrinen

Diese speziell entwickelte Terrinenverpackung sorgt für optimalen Schutz des Produkts während des Transports.



Großgebindeschale

Speziell für Gerichte wie Rouladen entwickelt, ermöglichen diese Schalen eine sichere und platzsparende Verpackung in Großmengen.

UNSERE PREISE

Einfach und zuverlässig

Um unsere Preise immer im Blick zu behalten, melden Sie sich einfach mit Ihren Zugangsdaten im **Webshop** an. Natürlich können Sie sich für Preisauskünfte 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.

*Hier finden Sie
Ihren Ansprechpartner*



IHR PERSÖNLICHER KONTAKT

Immer für Sie da

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

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. Großgebinde benötigen zwischen 45 und 90 Minuten, Einzelgebinde zwischen 15 und 45 Minuten. Alle Produkte (egal ob Groß- oder Einzelgebinde) 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 Einzelgebinde) 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.



Vegetarisch

Die vegetarische Ernährung umfasst pflanzliche Lebensmittel sowie Erzeugnisse von lebenden Tieren, etwa Milchprodukte oder Eier. Unsere Rezepturanlage berücksichtigt die ovo-lakto-vegetarische Ernährungsform. Bei dieser sind Eier und Milch ein fester Bestandteil der Ernährung.



Vegan

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



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).



Angepasste Vollkost

Bei der angepassten 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 den Leitaden Ernährungstherapie in Klinik und Praxis (LEKuP).



Enthält Alkohol



Tiefkühlprodukt



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