

# CARE

KLINIKEN & SENIORENHEIME

---

*High Convenience*



# CARE

|                          |    |                      |     |
|--------------------------|----|----------------------|-----|
| Neuheiten                | 3  |                      |     |
| Suppen & Eintöpfe        | 19 | Süßspeisen           | 93  |
| Fisch- & Fleischgerichte | 31 | Sonderkost           | 97  |
| Vegetarisch & vegan      | 53 | Smart Freeze         | 131 |
| Dressings & Saucen       | 63 | Menüschen            | 153 |
| Sättigungsbeilagen       | 73 | Produktinformationen | 165 |
| Gemüse                   | 85 |                      |     |

## 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](http://www.sander-gruppe.com)

# NEUHEITEN



**RAMENBRÜHE***siehe Seite 22***35600201**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****KÖTTBULLAR VOM RIND***siehe Seite 36***31000157**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****GEFLÜGELCURRYWURST***siehe Seite 48***34200019**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****VEGANES GULASCH -  
MADE WITH PLANTED***siehe Seite 57***35900171**Einwaage **2000 g** | VE **1 × 2000 g****VEGANE GYROSPFANNE -  
MADE WITH PLANTED***siehe Seite 57***35900167**Einwaage **1000 g** | VE **1 × 1000 g****SPECK-ZWIEBEL-SAUCE***siehe Seite 66***34300172**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****LETSCHO SAUCE***siehe Seite 67***34300171**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g**

**MIENUDELN\***

siehe Seite 76

32700081

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

siehe Seite 82

32900662

Einwaage **50 × 100 g** | VE **1 × 5000 g****JOGHURT  
NACH GRIECHISCHER ART**

siehe Seite 96

32354004

Einwaage **25 × 80 g** | VE **1 × 2000 g****GLUTENFREIES BROT  
PÜRIERT**

siehe Seite 110

32337007

Einwaage **25 × 60 g** | VE **1 × 1500 g****GURKENSANDWICH  
PÜRIERT**

siehe Seite 110

32337008

Einwaage **25 × 100 g** | VE **1 × 2500 g****TOMATE-MOZZARELLA  
PÜRIERT**

siehe Seite 121

32329019

Einwaage **25 × 70 g** | VE **1 × 1750 g****BIRCHER-MÜSLI  
PÜRIERT**

siehe Seite 123

32354003

Einwaage **25 × 65 g** | VE **1 × 1625 g****JOGHURT  
NACH GRIECHISCHER ART  
PÜRIERT**

siehe Seite 123

32354004

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

**TOMATENSUPPE MIT REIS**

siehe Seite 133

**30256004**Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****VEGANER KARTOFFELEINTOPF**

siehe Seite 133

**30259004**Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****VEGANER ERBSENEINTOPF**

siehe Seite 133

**30259000**Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****KRÄFTIGER LINSENEINTOPF**

siehe Seite 133

**30259005**Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****BUNTER GEMÜSEEINTOPF**

siehe Seite 134

**30256000**Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****EINTOPF  
VON DREIERLEI BOHNEN**

siehe Seite 134

**30256003**Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****GRAUPENEINTOPF**

siehe Seite 134

**30256001**Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****WEISSKOHLEINTOPF**

siehe Seite 134

**30256002**Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****DORSCHFILET  
IN ZITRONENSAUCE**

siehe Seite 135

**30213002**Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**

### ROTBARSCHFILET AUF LINSEN-BLUMENKOHLCURRY

siehe Seite 135

30213005

Einwaage **10 × 440 g** | VE **1 × 4400 g**



### SEELACHS IN DILL-SENF-SAUCE

siehe Seite 135

30213003

Einwaage **10 × 460 g** | VE **1 × 4600 g**



### KARTOFFEL-LACHS-PFANNE

siehe Seite 135

30213007

Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



### LACHSCURRY

siehe Seite 136

30213008

Einwaage **10 × 420 g** | VE **1 × 4200 g**



### FISCHFIGUREN MIT ERBSEN IN RAHMSAUCE

siehe Seite 136

30213004

Einwaage **10 × 400 g** | VE **1 × 4000 g**



### FISCHFIGUREN MIT RAHMSPINAT

siehe Seite 136

30213006

Einwaage **10 × 400 g** | VE **1 × 4000 g**



### KALBSBRATEN MIT RAHMWIRSING

siehe Seite 137

30215000

Einwaage **10 × 410 g** | VE **1 × 4100 g**



### KALBSBRATEN IN BRATENSAUCE

siehe Seite 137

30215001

Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



### RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART

siehe Seite 137

30210007

Einwaage **10 × 400 g** | VE **1 × 4000 g**



**RINDERGULASCH  
NACH UNGARISCHER ART***siehe Seite 137***30210002**Einwaage **10 × 430 g** | VE **1 × 4300 g****RINDERROULADE  
MIT GEMÜSEFÜLLUNG***siehe Seite 137***30210005**Einwaage **10 × 460 g** | VE **1 × 4600 g****RINDERFRIKADELLE  
IN BRATENSAUCE***siehe Seite 138***30210009**Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****RINDERHACKBÄLLCHEN  
IN TOMATEN-MAIS-SAUCE***siehe Seite 138***30210003**Einwaage **10 × 460 g** | VE **1 × 4600 g****BIFTEKI MIT PAPRIKASAUCE***siehe Seite 138***30210008**Einwaage **10 × 410 g** | VE **1 × 4100 g****BEEF-CHILI***siehe Seite 138***30210004**Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****BLUMENKOHLSÜSSKARTOFFEL-CURRY  
MIT RINDFLEISCH***siehe Seite 138***30210006**Einwaage **10 × 440 g** | VE **1 × 4400 g****SCHWEINEGESCHNETZTES  
IN PFIRSICH-PFEFFER-SAUCE***siehe Seite 139***30211000**Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****SCHWEINEGULASCH  
MIT PILZEN***siehe Seite 139***30211002**Einwaage **10 × 470 g** | VE **1 × 4700 g**

### WURSTGULASCH NACH OSTDEUTSCHER ART

siehe Seite 139

30227003

Einwaage **10 × 430 g** | VE **1 × 4300 g**



### SCHWEINEMEDAILLONS AUF RATATOUILLEGEMÜSE

siehe Seite 139

30211005

Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



### SCHWEINEMEDAILLONS IN SAUCE HOLLANDAISE

siehe Seite 139

30211006

Einwaage **10 × 440 g** | VE **1 × 4400 g**



### FRIKADELLE IN ZWIEBELSAUCE

siehe Seite 140

30211001

Einwaage **10 × 440 g** | VE **1 × 4400 g**



### KÖNIGSBERGER KLOPSE

siehe Seite 140

30211003

Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



### ROSTBRATWÜRSCHEN IN BRAUNER SAUCE

siehe Seite 140

30242000

Einwaage **10 × 420 g** | VE **1 × 4200 g**



### BRATWURST IN BRATENSAUCE

siehe Seite 140

30211004

Einwaage **10 × 460 g** | VE **1 × 4600 g**



### KASSLER IN MEERRETTICHSAUCE

siehe Seite 140

30211007

Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



### HÜHNERFRIKASSEE

siehe Seite 141

30219003

Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



**HÄHNCHENBRUST  
IN CURRYSAUCE**

siehe Seite 141

**30219000**Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****HÄHNCHENGESCHNETZELTES  
IN CHAMPIGNONRAHMSAUCE**

siehe Seite 141

**30219001**Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****HÄHNCHENBRUST  
IN KÄSERAHMSAUCE**

siehe Seite 141

**30219002**Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****HÄHNCHENBRUST  
IN GORGONZOLASAUCE**

siehe Seite 141

**30219005**Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****INDIAN BUTTER CHICKEN**

siehe Seite 142

**30219004**Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****PUTENGESCHNETZELTES  
IN SPINATSAUCE**

siehe Seite 142

**30220000**Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****PUTENGESCHNETZELTES  
NACH ASIATISCHER ART**

siehe Seite 142

**30220001**Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****GEBRATENE PUTENSTEAKS**

siehe Seite 142

**30220002**Einwaage **10 × 460 g** | VE **1 × 4600 g****GEMÜSEPFANNE NACH  
PROVENZALISCHER ART**

siehe Seite 143

**30229006**Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**

**VEGANER NUDELAUFLAUF**

siehe Seite 143

30259006

Einwaage **10 × 440 g** | VE **1 × 4400 g****VEGANE POLPETTE AL SUGO**

siehe Seite 143

30259007

Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA**

siehe Seite 143

30259008

Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****GRILLGEMÜSEPFANNE MIT GNOCCHI**

siehe Seite 143

30259009

Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****SPIRELLI MIT TOMATENSAUCE**

siehe Seite 144

30227001

Einwaage **10 × 460 g** | VE **1 × 4600 g****SPIRELLI À LA BOLOGNAISE**

siehe Seite 144

30227005

Einwaage **10 × 460 g** | VE **1 × 4600 g****PENNE „CARBONARA“**

siehe Seite 144

30227000

Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****TORTELLINI „VERDURA“**

siehe Seite 144

30227004

Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****OMELETT MIT ERBSEN-MÖHREN-GEMÜSE**

siehe Seite 145

30224000

Einwaage **10 × 430 g** | VE **1 × 4300 g**

**OMELETT MIT RAHMSPINAT**

siehe Seite 145

**30224001**Einwaage **10 × 400 g** | VE **1 × 4000 g****SPÄTZLE-GEMÜSE-PFANNE**

siehe Seite 145

**30257001**Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****KÄSE-KNÖPFLEPFANNE**

siehe Seite 145

**30227002**Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****LANGKORNREIS  
MIT GEMÜSE-TOMATENSAUCE**

siehe Seite 145

**30235000**Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****SÜSSKARTOFFELPFANNE  
MIT VOLLKORNREIS**

siehe Seite 146

**30229005**Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****KARTOFFEL-BROKKOLI-  
AUFLAUF**

siehe Seite 146

**30257000**Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****SANDERS QUARKKEULCHEN  
MIT APFELKOMPOTT**

siehe Seite 146

**30260000**Einwaage **10 × 430 g** | VE **1 × 4300 g****KAISERSCHMARRN  
MIT VANILLESAUCE**

siehe Seite 146

**30260001**Einwaage **10 × 430 g** | VE **1 × 4300 g****MILCHREIS MIT KIRSCHEN**

siehe Seite 146

**30260002**Einwaage **10 × 440 g** | VE **1 × 4400 g**

**LINSEN-DAL***siehe Seite 148***30259003**Einwaage **15 × 150 g** | VE **1 × 2250 g****LACHSCURRY***siehe Seite 148***30213001**Einwaage **12 × 220 g** | VE **1 × 2640 g****RINDERGULASCH  
NACH UNGARISCHER ART***siehe Seite 148***30210001**Einwaage **12 × 220 g** | VE **1 × 2640 g****RINDERBRATEN***siehe Seite 148***30210000**Einwaage **50 × 40 g** | VE **1 × 2000 g****HÄHNCHENBRUST***siehe Seite 149***31900220**Einwaage **1500 g** | VE **1 × 1500 g****PUTENMEDAILLONS***siehe Seite 149***32000090**Einwaage **1500 g** | VE **1 × 1500 g****VEGANE CURRYWURST***siehe Seite 149***30259002**Einwaage **12 × 200 g** | VE **1 × 2400 g****VEGANES  
LINSEN-BLUMENKOHLCURRY***siehe Seite 149***30259001**Einwaage **12 × 220 g** | VE **1 × 2640 g**

**BRAUNE BASISSAUCE***siehe Seite 150***30243001**Einwaage **15 × 120 g** | VE **1 × 1800 g****VEGANE WEISSE BASISSAUCE***siehe Seite 150***30243005**Einwaage **15 × 120 g** | VE **1 × 1800 g****GEFLÜGELJUS***siehe Seite 150***30243003**Einwaage **15 × 120 g** | VE **1 × 1800 g****TOMATENSAUCE***siehe Seite 150***30243002**Einwaage **15 × 120 g** | VE **1 × 1800 g****BASILIKUMRAHMSAUCE***siehe Seite 150***30243004**Einwaage **15 × 120 g** | VE **1 × 1800 g**

**KNÖPFLE***siehe Seite 151***32700117**Einwaage **1500 g** | VE **1 × 1500 g****KARTOFFELN***siehe Seite 151***35100056**Einwaage **1500 g** | VE **1 × 1500 g****KARTOFFELPÜREE***siehe Seite 151***30251000**Einwaage **15 × 160 g** | VE **1 × 2400 g****BASMATIREIS***siehe Seite 151***33500033**Einwaage **1500 g** | VE **1 × 1500 g****SAUERKRAUT***siehe Seite 151***30229001**Einwaage **15 × 150 g** | VE **1 × 2250 g****APFELROTKOHL***siehe Seite 152***30229002**Einwaage **15 × 150 g** | VE **1 × 2250 g****RAHMSPINAT***siehe Seite 152***30229000**Einwaage **15 × 150 g** | VE **1 × 2250 g****KOHLRABIGEMÜSE***siehe Seite 152***30229003**Einwaage **15 × 150 g** | VE **1 × 2250 g****KARTOFFEL-MÖHREN-GEMÜSE***siehe Seite 152***30229004**Einwaage **15 × 150 g** | VE **1 × 2250 g**

**RINDERGULASCH  
MIT GNOCCHI***siehe Seite 160***31000158**Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g****LACHSCURRY MIT SPIRELLI***siehe Seite 161***31300225**Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g****RÄUBERPFANNE  
MIT LANGKORNREIS***siehe Seite 162***31900120**Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g****GEFLÜGELBRATWURST***siehe Seite 162***34200018**Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g****WURSTGULASCH  
MIT GNOCCHI***siehe Seite 162***31900218**Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g****GRIESSBREI  
MIT KIRSCHGRÜTZE***siehe Seite 164***36000988**Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g**

# Ernährungsformen



## GEEIGNET FÜR DIABETES MELLITUS

Was die Auswahl von Artikeln für Diabetes-mellitus-Patienten anbelangt, legen wir vermehrten Wert auf ballaststoffreiche Kost mit komplexen Kohlenhydraten. Darüber hinaus achten wir hinsichtlich der Rezepturanlage auf die Zugabe einer moderaten Fettmenge sowie eine angemessene Zusammensetzung von Fettsäuren.

*Die Auswahl der Lebensmittel kann jederzeit gemäß individueller Risikofaktoren sowie persönlicher Vorlieben angepasst werden. Angaben bezüglich der Broteinheiten (BE) können individuell erfragt werden. Als Basis für unsere Empfehlungen dient der Leitfaden „Ernährungstherapie in Klinik und Praxis“ (LEKuP).*

## CHOLESTERINARM

Für cholesterinarme Kost achten wir hinsichtlich der Rezepturanlage auf die Zugabe einer moderaten Fettmenge sowie eine angemessene Zusammensetzung von Fettsäuren. Darüber hinaus selektieren wir für diese Kategorie vorzugsweise ballaststoffreiche Lebensmittel.\*

## NATRIUMREDUZIERT

Als natriumreduziert bezeichnen wir sämtliche Speisen, deren Salzgehalt laut Rezepturanlage bei < 1 g/100g liegt. Bei der Auswahl dieser Artikel haben wir auf stark verarbeitete Lebensmittel verzichtet.\*

## GASTROENTEROLOGISCHER KOSTAUFBAU II

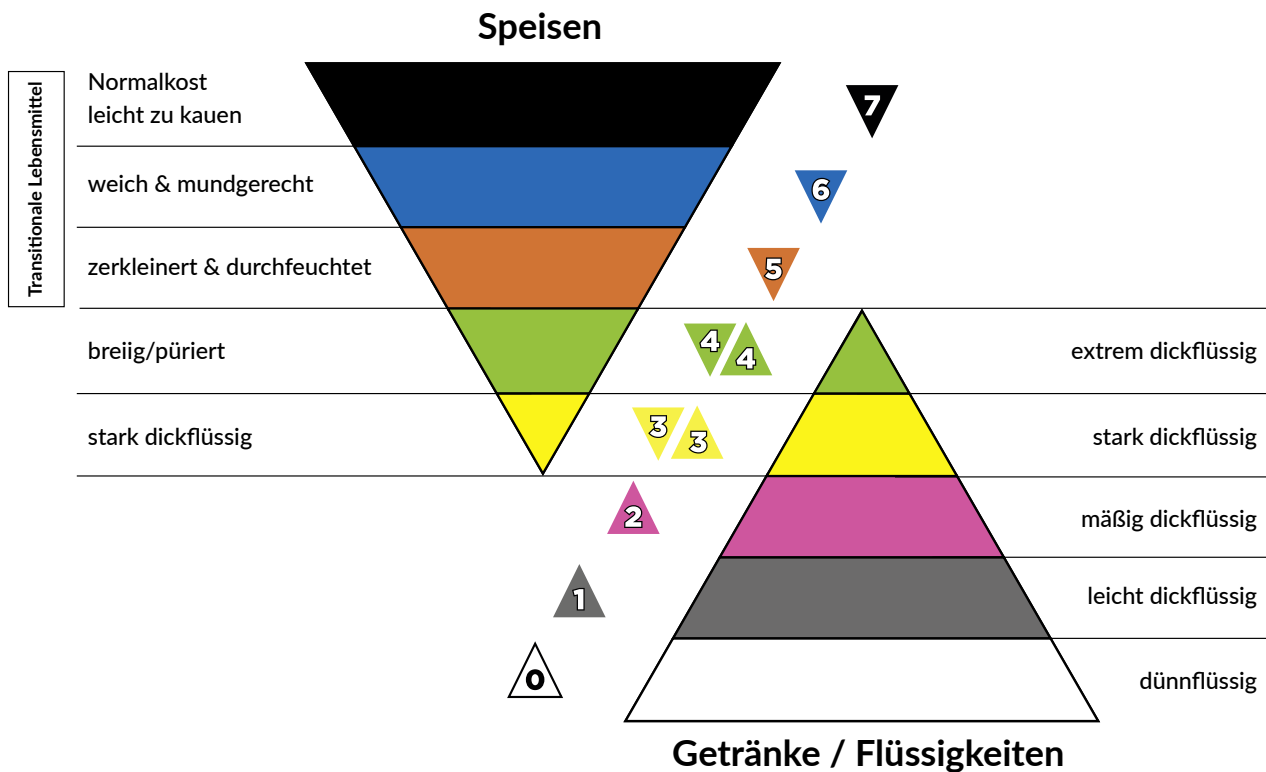
Für die Zusammenstellung von Gerichten der gastroenterologischen Kostaufbaustufe II verzichten wir hinsichtlich der Rezepturanlage auf blähendes Gemüse, reizende Gewürze sowie Röststoffe. Darüber hinaus achten wir während der Auswahl geeigneter Speisen darauf, lediglich extrem fett- sowie stark proteinreduzierte Kost aufzunehmen, welche überdies ballaststoffarm, weich und leicht verdaulich ist.\*

## GASTROENTEROLOGISCHER KOSTAUFBAU III

Für die Zusammenstellung von Gerichten der gastroenterologischen Kostaufbaustufe III verzichten wir hinsichtlich der Rezepturanlage auf blähendes Gemüse, reizende Gewürze sowie Röststoffe. Darüber hinaus achten wir während der Auswahl geeigneter Speisen darauf, lediglich fettarme und magere Proteinträger aufzunehmen, welche überdies ballaststoffarm, weich und leicht verdaulich sind.\*

\* Die Auswahl der Lebensmittel kann jederzeit gemäß individueller Risikofaktoren sowie persönlicher Vorlieben angepasst werden. Als Basis für unsere Empfehlungen dient der Leitfaden „Ernährungstherapie in Klinik und Praxis“ (LEKuP).

# IDDSI-Kategorisierung



## WELCHE IDDSI-STUFEN SIND TEIL DES SANDER-PRODUKTPORTFOLIOS?



### Stufe 3 (Speisen): stark dickflüssig

- ✓ Glatte Textur ohne Stückchen
- ✓ Keine Klümpchen, Fasern und/oder Schalenstücke
- ✓ Kann aus einer Tasse oder einem Becher getrunken oder mit einem Löffel verzehrt werden



### Stufe 4 (Speisen): breiig und püriert

- ✓ Glatte Textur, enthält keine Klümpchen
- ✓ Ist nicht klebrig
- ✓ Kein Separieren des Flüssigkeitsanteils der Speise
- ✓ Behält seine Form auf dem Teller
- ✓ Muss nicht gekaut werden
- ✓ Kann mit einem Löffel oder einer Gabel verzehrt werden



### Stufe 5 (Speisen): zerkleinert und durchfeuchtet

- ✓ Weich und hydriert, ohne Separieren der Flüssigkeit oder des Eigensafts der jeweiligen Speise
- ✓ Kleine Partikel sind sichtbar und mit der Zunge leicht zu zerdrücken
- ✓ Partikelgröße maximal 4 mm in der Breite und 15 mm in der Länge
- ✓ Kann auf dem Teller geformt werden
- ✓ Kann mit einem Löffel oder einer Gabel verzehrt werden



### Stufe 6 (Speisen): weich und mundgerecht

- ✓ Weich und zart, kein Absetzen von Flüssigkeit
- ✓ Mundgerechte Stücke, maximale Stückelung beträgt 15 mm
- ✓ Ausreichend Zungenkraft und -kontrolle ist erforderlich
- ✓ Muss vor dem Schlucken gekaut werden
- ✓ Kann mit der Gabel gegessen werden



# SUPPEN & EINTÖPFE



35600005

Artikel



35600004

Zubereitung

Einwaage

VE

## CONSOMMÉS

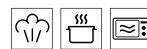


35600005

### TOMATENCONSOMMÉ\*

geklärt.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III



3000 g

1 × 3000 g

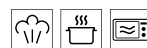


35600004

### RINDERCONSOMMÉ\*

geklärt.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III



3000 g

1 × 3000 g

## Klare Suppe mit Einlage



35600003/35600021

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

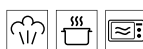
## KLARE SUPPE MIT EINLAGE

35600003

### RINDERKRAFTBRÜHE\*

mit Gemüsebrunoise und Fleisch,  
geklärt.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III



200 g

48 × 200 g

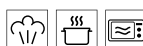


35600021

### RINDERKRAFTBRÜHE\*

mit Gemüsebrunoise und Fleisch,  
geklärt.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III



3000 g

1 × 3000 g



NEU!



35600201

Artikel

Zubereitung

Einwaage

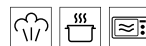
VE



35600201

**RAMENBRÜHE**

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



3000 g

1 × 3000 g

**RAMEN FÜR JEDEN EINSATZ**

Die Ramenbrühe im 3-kg-Aromabeutel eignet sich ideal für die Gemeinschaftsverpflegung und kann flexibel mit der kräftigen Einlage serviert oder als klare, aromatische Brühe verwendet werden.

HACKBÄLLCHEN VOM  
HÄHNCHEN MIT SESAM

TOMATENSUPPE „RUSTIKAL“



35900050

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## CREMESUPPEN

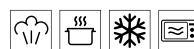


35600185

**TOMATENSUPPE „RUSTIKAL“\***

mit Sellerie, Lauch, Karotten und Kräutern.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



25 × 200 g

1 × 5000 g

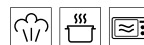


35600013

**TOMATENSUPPE „RUSTIKAL“\***

mit Sellerie, Lauch, Karotten und Kräutern.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



3000 g

1 × 3000 g

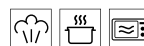


35900050

**KAROTTEN-INGWER-SUPPE**

abgerundet mit Kokosmilch und Curry.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



3000 g

1 × 3000 g

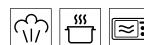


35600009

**KARTOFFELRAHMSUPPE**

mit Majoran und Dörrfleisch.

diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert



3000 g

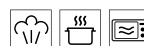
1 × 3000 g



35600044

**KARTOFFELRAHMSUPPE\***

mit Majoran, Karotten und Sellerie.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III

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



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

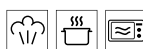
## EINTÖPFE

35900143

**VEGANE SOLJANKA**

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



3000 g

1 × 3000 g

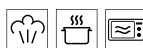


35600168

**SOLJANKA**

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

*diabetes-mellitus-geeignet*



3000 g

1 × 3000 g

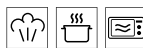


35600200

**GAISBURGER MARSCH\***

mit Rindfleisch, Maultaschen, Gemüse und Knöpfle.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



3000 g

1 × 3000 g

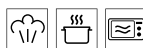


35900087

**CHEESY LEEK SOUP „VEGAN STYLE“**

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



3000 g

1 × 3000 g



35600179

**LAUCH-KÄSE-SUPPE**

mit Geflügelhackfleisch, verfeinert mit Schmelzkäse.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



3000 g

1 × 3000 g





35600020



35600011



35600178



35600128

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

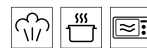


35600020

**MINSTRONE NACH ITALIENISCHER ART**

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*



3000 g

1 × 3000 g



35600011

**GULASCHSUPPE NACH UNGARISCHER ART\***

pikant gewürzt, mit roten Paprikawürfeln,  
Rindfleisch und Kartoffeln.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



3000 g

1 × 3000 g

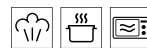


35600024

**KRÄFTIGER KARTOFFELEINTOPF**

mit Rauchfleisch und frischem Gemüse.

*diabetes-mellitus-geeignet*



3000 g

1 × 3000 g

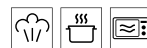


35600178

**VEGANER KARTOFFELEINTOPF\***

mit Karotten, Zucchini, Kohlrabi und Staudensellerie.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III*



3000 g

1 × 3000 g

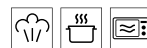


35600128

**EINTOPF VON DREIERLEI BOHNEN**

mit Rauchfleisch, Kartoffeln und Karottenwürfeln.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



3000 g

1 × 3000 g

## Eintöpfe



35600129

35600115

| Artikel                                                                                                                                                                       | Zubereitung | Einwaage | VE         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------|------------|
| <b>35600129</b><br><b>GRÜNER ERBSENEINTOPF</b><br>mit Rauchfleisch, Kartoffeln und frischem Gemüse.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>                      |             | 3000 g   | 1 × 3000 g |
| <b>35600130</b><br><b>VEGANER ERBSENEINTOPF*</b><br>mit Kartoffeln, Sellerie, Karotten und Lauch.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>                        |             | 3000 g   | 1 × 3000 g |
| <b>35600028</b><br><b>KRÄFTIGER LINSENEINTOPF</b><br>mit Rauchfleisch, Kartoffeln und frischem Gemüse.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i> |             | 3000 g   | 1 × 3000 g |
| <b>35600115</b><br><b>VEGANER LINSENEINTOPF*</b><br>mit Karotten, Sellerie, Kartoffeln und Lauch.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>                        |             | 3000 g   | 1 × 3000 g |



35600164



35600163



35600183



35600127

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

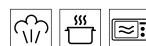


35600164

**PICHELSTEINER GEMÜSEEINTOPF\***

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



3000 g

1 × 3000 g

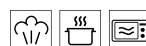


35600163

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

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III*



3000 g

1 × 3000 g

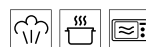


35600183

**VEGANER BAUERNTOPF\***

Fleischersatz auf Sojaproteinbasis,  
mit Kartoffeln, Paprika und Karotten.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*



3000 g

1 × 3000 g

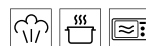


35600127

**GEMÜSEEINTOPF****NACH AFRIKANISCHER ART\***

mit Weißkohl und gemischten Bohnen, pikant abgeschmeckt.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



3000 g

1 × 3000 g

## Eintöpfe



35600159

35600161

| Artikel                                                                                                                                                                                                                        | Zubereitung | Einwaage | VE                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>35600159</b><br><b>GEMÜSEINTOPF*</b><br>mit Hühnerfleisch, Kohlrabi, Karotten, Zucchini und Blumenkohl.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III</i>  |             | 3000 g   | 1 × 3000 g    |
| <b>35600161</b><br><b>GRAUPENEINTOPF*</b><br>mit Hühnchen, Karotten, Steckrüben, Pastinaken und Blumenkohl.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III</i> |             | 3000 g   | 1 × 3000 g                                                                                      |
| <b>35600119</b><br><b>GULASCHSUPPE*</b><br>mild im Geschmack, mit Rindfleisch, Kartoffeln und Paprika.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>                                                  |             | 3000 g   | 1 × 3000 g                                                                                      |



35600160

35600162

Artikel

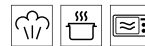
Zubereitung

Einwaage

VE

**35600160****HÜHNERSUPPE\***

mit Reisnudeln, Steckrüben, Karotten und Zucchini.

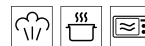
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III

3000 g

1 × 3000 g

**35600162****MÖHRENEINTOPF\***

mit Kartoffeln und Hühnchen.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III

3000 g

1 × 3000 g

**PÜRIERTE CREMESUPPEN**

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



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



# FISCH- & FLEISCHGERICHTE



31300209/31300208

Artikel

31300211/31300210

Zubereitung

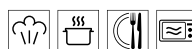
Einwaage/  
Fischcheinwaage

VE

## FISCH



31300209

**SEELACHSRAGOUT IN SENF-GEMÜSE-SAUCE\***400 g  
150 g

24 × 400 g

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*



31300208

**SEELACHSRAGOUT IN SENF-GEMÜSE-SAUCE\***3000 g  
1100 g

1 × 3000 g

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*



31300211

**LACHSCURRY\***400 g  
130 g

24 × 400 g

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*



31300210

**LACHSCURRY\***3000 g  
1000 g

1 × 3000 g

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*



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



31500085/31500013

Artikel

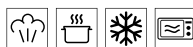
Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

VE

## KALB

31500085

**KALBSRAHMGESCHNETZELTES**aus der Nuss, in der Pfanne gebraten,  
in Champignonrahmsauce.*diabetes-mellitus-geeignet*22 × 250 g  
vorgegart 70 g

1 × 5500 g



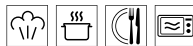
31500013

**KALBSRAHMGESCHNETZELTES**aus der Nuss, in der Pfanne gebraten,  
in Champignonrahmsauce.*diabetes-mellitus-geeignet*3000 g  
vorgegart 800 g

1 × 3000 g



31500025

**KALBSRAHMGULASCH\***aus der Nuss,  
in Rahmsauce.*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III*3000 g  
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g





31500086

| Artikel                                                                                                                                                                                                                   | Zubereitung | Einwaage/<br>Fleischeinwaage     | VE         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------|------------|
| <b>31500047</b><br><b>KALBSROULADE</b><br>gefüllt mit Spinat,<br>im Fond gegart.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet</i>                                                                                                     |             | 1500 g<br>vorgegart 12 x 120 g   | 1 x 1500 g |
| <b>31500064</b><br><b>KALBSBRATEN*</b><br>im Fond gegart,<br>in Scheiben geschnitten.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert,<br/>           geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III</i> |             | 3100 g<br>vorgegart 36 x 40 g    | 1 x 3100 g |
| <b>31500086</b><br><b>KALBSBRATEN IN EIGENER JUS</b><br>in klassisch gekochter Sauce,<br>in Scheiben geschnitten.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet</i>                                                                    |             | 22 x 250 g<br>vorgegart 3 x 40 g | 1 x 5500 g |



### UNSERE FLEISCHEINWAAGE

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



\* 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

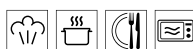
## RIND

37300008

**CHILI CON CARNE\***

mit Rindfleisch, Mais, Paprika und Kidneybohnen.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

3000 g  
vorgegart 780 g

1 × 3000 g



31000116

**RINDERSUGO\***

mediterran, mit Tomaten und Fenchel.

diabetes-mellitus-geeignet

3000 g  
vorgegart 1500 g

1 × 3000 g



31000134

**RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART\***

klassisch zubereitet, in Paprikasauce.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

22 × 250 g  
vorgegart 90 g

1 × 5500 g



31000002

**RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART\***

klassisch zubereitet, in Paprikasauce.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

3000 g  
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g



31000030

**RINDERGULASCH\***

in typischer Sauce.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,

geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III

3000 g  
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g





31000135

NEU!



31000146



31000157

| Artikel                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Zubereitung | Einwaage/<br>Fleischeinwaage | VE         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------|------------|
| <b>31000135</b><br><b>BŒUF „STROGANOFF“</b><br>aus dem Roastbeef, mit Champignons,<br>Zwiebeln und Gurken,<br>in Rahmsauce.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>                                                                                                           |             | 22 x 250 g<br>vorgegart 70 g | 1 x 5500 g |
| <b>31000006</b><br><b>BŒUF „STROGANOFF“</b><br>mit Champignons, Zwiebeln und Gurken,<br>in Rahmsauce.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>                                                                                                                                 |             | 3000 g<br>vorgegart 800 g    | 1 x 3000 g |
| <b>31000146</b><br><b>BLUMENKOHL-SÜSSKARTOFFEL-CURRY<br/>MIT RINDFLEISCH*</b><br>milde Currysauce aus Joghurt und Kokosmilch,<br>abgerundet mit Mango und Tandoori.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,<br/>geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III</i> |             | 3000 g<br>vorgegart 400 g    | 1 x 3000 g |
| <b>31000157</b><br><b>KÖTTBULLAR VOM RIND</b><br>Hackbällchen in Preiselbeer-Rahmsauce.                                                                                                                                                                                                    |             | 3000 g<br>vorgegart 1200 g   | 1 x 3000 g |
| <b>31000031</b><br><b>RINDERGESCHNETZELTES*</b><br>in der Pfanne gebraten,<br>in Rahmsauce.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>                                                                                                                                           |             | 3000 g<br>vorgegart 1200 g   | 1 x 3000 g |

## Rind



31000081



31000080



31000117

Artikel

Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

VE

31000079

**RINDERBRATEN**

im Fond gegart,  
in Scheiben geschnitten.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III*



3100 g

1 × 3100 g

vorgegart 36 x 40 g



31000081

**ZARTER TAFELSPITZ VOM RIND**

im Fond gegart,  
in Scheiben geschnitten.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III*



3100 g

1 × 3100 g

vorgegart 36 x 40 g



31000080

**RHEINISCHER SAUERBRATEN**

im Fond gegart,  
in Scheiben geschnitten.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III*



3100 g

1 × 3100 g

vorgegart 36 x 40 g

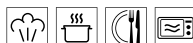


31000060

**GEFÜLLTE RINDERROULADE**

mit Gemüse,  
im Fond gegart.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*



1500 g

1 × 1500 g

vorgegart 12 x 120 g

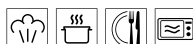


31000117

**GESCHMORTE RINDERROULADE**

klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf,  
im Fond gegart.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*



1700 g

1 × 1700 g

vorgegart 12 x 130 g





31100114



34200001



31100062



31100083

Artikel

Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

VE

## SCHWEIN



31100114

**SCHWEINEGULASCH\***

mit Pilzen.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*3000 g  
vorgegart 800 g

1 × 3000 g



34200001

**WURSTGULASCH NACH OSTDEUTSCHER ART**mit Fleischkäse- und Jagdwurstwürfeln,  
in herzhafter Tomatensauce.*diabetes-mellitus-geeignet*3000 g  
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g



31100062

**SZEGEDINER GULASCH**aus der Schweinehüfte, mit Sauerkraut,  
Zwiebeln und einem Hauch Knoblauch.*diabetes-mellitus-geeignet*3000 g  
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g



31100063

**SCHWEINEGULASCH NACH UNGARISCHER ART\***

aus der Schweinehüfte, mit Paprikawürfeln.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*3000 g  
vorgegart 1200 g

1 × 3000 g



31100083

**SCHWEINEGESCHNETZELTES  
IN PFIRSICH-PFEFFER-SAUCE**

mit Pfirsichspalten und Paprikastücken.

*diabetes-mellitus-geeignet*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

31100056

| Artikel                                                                                                                                                           | Zubereitung | Einwaage/<br>Fleischeinwaage | VE         |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------|------------|--|
| <b>31100040</b><br><b>ROTES CURRY VOM SCHWEINEFILET*</b><br>mit Mango und Shiitakes.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet</i>                                         |             | 3000 g<br>vorgegart 800 g    | 1 × 3000 g |  |
| <b>31100016</b><br><b>RAHMGESCHNETZELTES VOM SCHWEINERÜCKEN</b><br>mit frischen Champignons, in Rahmsauce.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet</i>                   |             | 3000 g<br>vorgegart 800 g    | 1 × 3000 g |  |
| <b>31100028</b><br><b>SCHWEINEGESCHNETZELTES*</b><br>in der Pfanne gebraten, in Rahmsauce.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i> |             | 3000 g<br>vorgegart 1000 g   | 1 × 3000 g |  |
| <b>31100056</b><br><b>SCHWEINEGYROSPFANNE</b><br>mit Weißkohl und Zwiebeln, pikant gewürzt.                                                                       |             | 3000 g<br>vorgegart 1800 g   | 1 × 3000 g |  |



31100002/31100097

31100144/34200006

Artikel

Zubereitung

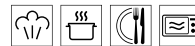
Einwaage/  
Fleischeinwaage

VE

31100002

**KÖNIGSBERGER KLOPSE**

in Kapernsauce.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

3000 g

1 × 3000 g

vorgegart 24 x 55 g

31100097

**KÖNIGSBERGER KLOPSE**

ohne Sauce.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

6



3000 g

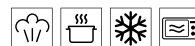
1 × 3000 g

vorgegart 55 x 55 g

31100144

**CURRYWURST VOM SCHWEIN**

in fruchtig-pikanter Sauce mit Cola und Apfelmus.



20 × 250 g

1 × 5000 g

vorgegart 140 g

34200006

**CURRYWURST VOM SCHWEIN**

in fruchtig-pikanter Sauce mit Cola und Apfelmus.



3000 g

1 × 3000 g

vorgegart 1300 g

## Schwein



31100134



31100116



31100146/31100017

| Artikel                                                                                                                                                                              | Zubereitung | Einwaage/<br>Fleischeinwaage                                      | VE             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>31100134</b><br><b>GESCHMORTE KOHLROULADE</b><br>gefüllt mit Schweinehackfleisch, Speck und Zwiebeln.<br><i>natriumreduziert</i>                                                  |             | 3000 g<br>gegart 14 x 200 g<br>(inklusive 80 g<br>Fleischfüllung) | 1 x 3000 g<br> |
| <b>31100116</b><br><b>SAFTIGER SCHWEINEBRATEN</b><br>in typischer Sauce mit leichter Kümmelnote,<br>in Scheiben geschnitten.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>    |             | 3000 g<br>vorgegart 36 x 40 g                                     |                |
| <b>31100146</b><br><b>MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET*</b><br>in der Pfanne gebraten,<br>in Champignonrahmsauce.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i> |             | 25 x 250 g<br>vorgegart 3 x 40 g                                  |                |
| <b>31100017</b><br><b>MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET*</b><br>in der Pfanne gebraten,<br>in Champignonrahmsauce.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i> |             | 3000 g<br>vorgegart 36 x 40 g                                     |                |
| <b>31100061</b><br><b>KASSLER LACHS</b><br>im Fond gegart.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>                                                                      |             | 4000 g<br>vorgegart 36 x 90 g                                     |                |



35400004

| Artikel                                                                                                                      | Zubereitung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Einwaage/<br>Fleischeinwaage  | VE         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------|
| <b>31100093</b><br><b>SCHWEINERÜCKENBRATEN</b><br>im Fond gegart.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet</i>                       |         | 3100 g<br>vorgegart 36 x 40 g | 1 x 3100 g |
| <b>31100154</b><br><b>SCHWEINERÜCKENSTEAK</b><br>gebraten.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert</i>            |     | 30 x 120 g                    | 1 x 3600 g |
| <b>31100149</b><br><b>SCHWEINEFILET*</b><br>gebraten.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i> |     | 60 x 40 g                     | 1 x 2400 g |
| <b>31100027</b><br><b>BRATWURST</b><br>aus dem Schwein, gebraten.                                                            |                                                                                          | 10 x 100 g                    | 1 x 1000 g |
| <b>35400004</b><br><b>ORIGINAL NÜRNBERGER<br/>ROSTBRATWÜRSTCHEN GGA</b><br>goldbraun gebraten, Stück ca. 20 g.               |                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2000 g                        | 1 x 2000 g |
| <b>31100050</b><br><b>LEBERKÄSE</b><br>gebraten.                                                                             |                                                                                          | 30 x ca. 100 g                | 1 x 3000 g |

6

SAUERKRAUT

ORIGINAL NÜRNBERGER  
ROSTBRATWÜSTCHEN GGA

KARTOFFELPÜREE

|                                                                                   |                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |
| 31900116                                                                          | 31900118                                                                           |
| Artikel                                                                           | Zubereitung                                                                        |
|                                                                                   | Einwaage/<br>Fleischeinwaage                                                       |
|                                                                                   | VE                                                                                 |

## GEFLÜGEL



31900116

**HÄHNCHENPFANNE  
MIT CHEDDAR UND GEMÜSE**

Hähnchenstreifen in cremiger Cheddarsauce,  
mit Schwarzwurzeln, Staudensellerie,  
Karotten, Pastinaken und Tomaten.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



3000 g  
vorgegart 800 g

1 × 3000 g



31900118

**HÄHNCHENPFANNE  
IN JOGHURT-LIMETTEN-SAUCE\***

kleine Hähnchenwürfel in Joghurt-Limetten-Sauce,  
mit Blumenkohl, Kürbis, Zucchini, Tomaten und Fenchel.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III*



3000 g  
vorgegart 1000 g

1 × 3000 g



31900041

**HÄHNCHENGESCHNETZELTES  
„TOBAGO STYLE“\***

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



3000 g  
vorgegart 890 g

1 × 3000 g

## Geflügel



31900106/31900062

31900086

| Artikel                                                                                                                                                                                                      | Zubereitung | Einwaage/<br>Fleischeinwaage  | VE             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------|----------------|
| <b>31900106</b><br><b>INDIAN BUTTER CHICKEN*</b><br>mit Joghurt und orientalischen Gewürzen.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>                                                            |             | 25 × 250 g<br>vorgegart 100 g | 1 × 6250 g<br> |
| <b>31900062</b><br><b>INDIAN BUTTER CHICKEN*</b><br>mit Joghurt und orientalischen Gewürzen.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>                                                            |             | 3000 g<br>vorgegart 1300 g    |                |
| <b>31900086</b><br><b>FRIKASSEE VOM HÜHNCHEN*</b><br>mit weißem Spargel, Champignons, Karotten und Erbsen.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet</i>                                                              |             | 3000 g<br>vorgegart 1050 g    |                |
| <b>31900085</b><br><b>FRIKASSEE VOM HÜHNCHEN*</b><br>mit weißem Spargel und Karotten.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,<br/>geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III</i> |             | 3000 g<br>vorgegart 1050 g    |                |



31900107/31900006

31900043

| Artikel                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Zubereitung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Einwaage/<br>Fleischeinwaage | VE         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------|
|    <b>31900107</b><br><b>HÜHNCHENBRUSTGESCHNETZELTES*</b><br>mit Äpfeln und Ananas,<br>in Currysauce.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>        |         | 25 × 250 g<br>vorgegart 90 g | 1 × 6250 g |
|   <b>31900006</b><br><b>HÜHNCHENBRUSTGESCHNETZELTES*</b><br>mit Äpfeln und Ananas,<br>in Currysauce.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>                                                                                         |     | 3000 g<br>vorgegart 1100 g   | 1 × 3000 g |
|  <b>31900068</b><br><b>HÄHNCHENGESCHNETZELTES</b><br>in Champignonrahmsauce.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>                                                                                                                                                                                                    |     | 3000 g<br>vorgegart 800 g    | 1 × 3000 g |
|   <b>31900043</b><br><b>HÄHNCHENBRUSTGESCHNETZELTES</b><br><b>IN KÄSESAUCE</b><br>mit Schwarzwurzeln und Zucchini.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert,</i><br><i>geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III</i> |     | 3000 g<br>vorgegart 1000 g   | 1 × 3000 g |
|   <b>31900042</b><br><b>HÜHNCHENBRUSTGESCHNETZELTES</b><br><b>IN PFIRSICHSAUCE*</b><br>mit Pfirsichspalten.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,</i><br><i>geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III</i>          |     | 3000 g<br>vorgegart 800 g    | 1 × 3000 g |

## Geflügel



| Artikel                                                                                                                                                                                                                                                                         | Zubereitung | Einwaage/<br>Fleischeinwaage | VE             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------|----------------|
| <b>32000041</b><br><b>PUTENRAGOUT IN PAPRIKASAUCE*</b><br>Würfel von der Putenbrust, mit aromatischem Grillgemüse, in würziger Paprikasauce.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>                                                                               |             | 3000 g<br>vorgegart 800 g    | 1 × 3000 g<br> |
| <b>32000046</b><br><b>PUTENBRUSTGESCHNETZELTES*</b><br>mit Champignons, in Rahmsauce.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>                                                                                                                    |             | 3000 g<br>vorgegart 1100 g   | 1 × 3000 g<br> |
| <b>32000002</b><br><b>PUTENBRUSTGESCHNETZELTES*</b><br>mit Zucchini und Paprika, in Tomatensauce.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>                                                                                                                          |             | 3000 g<br>vorgegart 900 g    | 1 × 3000 g<br> |
| <b>32000043</b><br><b>PUTENBRUSTGESCHNETZELTES*</b><br>mit Karotten, Zucchini und Kohlrabi, in Curry-Gemüse-Sauce.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III</i>                                           |             | 3000 g<br>vorgegart 800 g    | 1 × 3000 g<br> |
| <b>32000028</b><br><b>PUTENGESCHNETZELTES NACH ASIATISCHER ART*</b><br>aus der Putenbrust, mit süß-saurem Wokgemüse aus Paprika, Karotten, Zucchini und Maiskölbchen.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>                                    |             | 3000 g<br>vorgegart 800 g    | 1 × 3000 g<br> |
| <b>32000084</b><br><b>PUTENGESCHNETZELTES IN GEMÜSERAHMSAUCE*</b><br>mit Karotten, Zucchini und Staudensellerie, abgeschmeckt mit Zitrone.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III</i> |             | 3000 g<br>vorgegart 1100 g   | 1 × 3000 g<br> |



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

NEU!



32000023



34200019

| Artikel                                                                                                                                                                                                                               | Zubereitung | Einwaage/<br>Fleischeinwaage | VE         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------|------------|
| <b>32000023</b><br><b>PUTENRAHMGULASCH*</b><br>aus der Putenbrust, mit Champignons.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>                                                                                              |             | 3000 g<br>vorgegart 1200 g   | 1 × 3000 g |
| <b>32000044</b><br><b>PUTENRAHMGULASCH</b><br>aus der Putenbrust, mit Karotten und Zucchini.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,<br/>geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III</i> |             | 3000 g<br>vorgegart 1000 g   | 1 × 3000 g |
| <b>32000024</b><br><b>PUTENGYROSPFANNE</b><br>aus der Putenoberkeule, mit Weißkohl und Zwiebeln.                                                                                                                                      |             | 3000 g<br>vorgegart 1800 g   | 1 × 3000 g |
| <b>34200019</b><br><b>GEFLÜGELCURRYWURST</b><br>Geflügelbratwurst in milder Currysauce.                                                                                                                                               |             | 3000 g<br>vorgegart 1600 g   | 1 × 3000 g |

## Geflügel



32000077/32000007



32000026

| Artikel                                                                                                                                                                              | Zubereitung | Einwaage/<br>Fleischeinwaage     | VE             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------|----------------|
| <b>32000077</b><br><b>PUTENRÖLLCHEN</b><br>gefüllt mit Bacon, Salbei und Mozzarella,<br>in mediterraner Tomatensauce geschmort.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i> |             | 20 x 250 g<br>vorgegart 2 x 80 g | 1 x 5000 g<br> |
| <b>32000007</b><br><b>PUTENRÖLLCHEN</b><br>gefüllt mit Bacon, Salbei und Mozzarella,<br>in mediterraner Tomatensauce geschmort.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i> |             | 3000 g<br>vorgegart 24 x 80 g    |                |
| <b>32000026</b><br><b>GEFÜLLTE PUTENRÖLLCHEN</b><br>mit Spinat, im Fond geschmort, ohne Sauce.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>                                  |             | 1500 g<br>vorgegart 12 x 115 g   |                |
| <b>32000078</b><br><b>PUTENMEDAILLONS*</b><br>in der Pfanne gebraten,<br>in fruchtiger Aprikosen-Chili-Sauce.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i> |             | 22 x 250 g<br>vorgegart 3 x 40 g |                |
| <b>32000018</b><br><b>PUTENMEDAILLONS*</b><br>in der Pfanne gebraten,<br>in fruchtiger Aprikosen-Chili-Sauce.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i> |             | 3000 g<br>vorgegart 36 x 40 g    |                |



32000079/32000009

| Artikel                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Zubereitung | Einwaage/<br>Fleischeinwaage | VE |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------|----|
| <div><div><div></div><div></div></div><div><b>32000079</b><br/><b>PUTENMEDAILLONS „TOMATE-BASILIKUM“*</b><br/>in der Pfanne gebraten,<br/>in Tomaten-Basilikum-Sauce.<br/><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,<br/>geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III</i></div></div> <div><div></div><div>22 × 250 g<br/>vorgegart 3 x 40 g</div><div>1 × 5500 g</div></div>    |             |                              |    |
| <div><div><div></div><div></div></div><div><b>32000009</b><br/><b>PUTENMEDAILLONS „TOMATE-BASILIKUM“*</b><br/>in der Pfanne gebraten,<br/>in Tomaten-Basilikum-Sauce.<br/><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,<br/>geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III</i></div></div> <div><div></div><div>3000 g<br/>vorgegart 36 x 40 g</div><div>1 × 3000 g</div></div> |             |                              |    |
| <div><div><div></div><div></div></div><div><b>32000051</b><br/><b>PUTENBRUSTBRATEN*</b><br/>im Fond gegart, ohne Sauce.<br/><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,<br/>geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III</i></div></div> <div><div></div><div>3100 g<br/>vorgegart 36 x 45 g</div><div>1 × 3100 g</div></div>                                               |             |                              |    |
| <div><div><div></div><div></div></div><div><b>32000021</b><br/><b>PUTENMEDAILLONS</b><br/>in der Pfanne gebraten.<br/><i>diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert,<br/>geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III</i></div></div> <div><div></div><div>25 × 100 g<br/>gebraten 25 x 100 g</div><div>1 × 2500 g</div></div>                                                                                                                                    |             |                              |    |
| <div><div><div></div><div></div></div><div><b>31900097</b><br/><b>HÜHNCHENBRUST</b><br/>gewürzt und gebraten.<br/><i>diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert,<br/>geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III</i></div></div> <div><div></div><div>20 × 100 g<br/>gebraten 20 x 100 g</div><div>1 × 2000 g</div></div>                                                   |             |                              |    |

Frikadellen & Schnitzel

|                                                                                   |                                                                                    |          |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------|----|
|  |  |          |    |
| 31100152                                                                          | 32000086                                                                           |          |    |
| Artikel                                                                           | Zubereitung                                                                        | Einwaage | VE |

FRIKADELLEN & SCHNITZEL

|                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                |            |                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
| 31100161                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                |            |                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |  |  |
| MINI-FRIKADELLE                                                                       |     | 80 × 30 g      | 1 × 2400 g |    |  |  |  |  |
| vom Schwein und Rind,<br>in der Pfanne gebraten.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet</i> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                |            |                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |  |  |
| 31100152                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                |            |                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |  |  |
| FRIKADELLE                                                                            |     | 40 × ca. 120 g | 1 × 4800 g |    |  |  |  |  |
| vom Schwein und Rind,<br>in der Pfanne gebraten.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet</i> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                |            |                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |  |  |
| 31000148                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                |            |                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |  |  |
| RINDERFRIKADELLE*                                                                     |     | 30 × 100 g     | 1 × 3000 g |    |  |  |  |  |
| in der Pfanne gebraten.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet</i>                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                |            |                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |  |  |
| 32000086                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                |            |                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |  |  |
| PUTENFRIKADELLE                                                                       |     | 30 × 100 g     | 1 × 3000 g |    |  |  |  |  |
| in der Pfanne gebraten.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet</i>                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                |            |                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |  |  |

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



32000083

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

**31000149****BIFTEKI**

aus Rindfleisch,  
in der Pfanne gebraten.  
*diabetes-mellitus-geeignet*



50 × 50 g

1 × 2500 g

**32000083****PUTENSCHNITZEL**

aus der Brust, paniert, gebraten.  
*diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert*



40 × 80-100 g

1 × 3600 g



# VEGETARISCH & VEGAN



35900135

35900107

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## VEGETARISCHE & VEGANE KOMPONENTEN



35900135

### GEFÜLLTE ZUCCHINI MIT COUSCOUS\*

mit Zucchini, Paprika, Auberginen,  
Champignons und Kichererbsen.  
*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



30 × 75 g

1 × 2250 g



35900107

### SPINATSTRUDEL

mit Pinienkernen und Hirtenkäse.  
*diabetes-mellitus-geeignet*



30 × 160 g

1 × 4800 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.



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

## Vegetarische &amp; vegane Komponenten



35900113



35700065



35900114



32700111



35900154

| Artikel                                                                                                                                                                                                                    | Zubereitung | Einwaage         | VE             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------|----------------|
| <hr/>                                                                                                                                                                                                                      |             |                  |                |
| <b>35900113</b><br><b>GEMÜSE-MAIS-FRITTATA</b><br>mit Süßkartoffeln, Paprika und Kokos,<br>Ø ca. 10 cm.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>                                                               |             | 2 × (20 × 200 g) | 1 × 8000 g<br> |
| <b>35700065</b><br><b>KARTOFFEL-BROKKOLI-AUFLAUF</b><br>Kartoffelscheiben und Brokkoliröschen,<br>mit Käse überbacken,<br>Ø ca. 16 cm.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet</i>                                                |             | 20 × 300 g       | 1 × 6000 g<br> |
| <b>35900114</b><br><b>GEMÜSE-TORTILLA NACH SPANISCHER ART</b><br>mit Spinat, Paprika und Lauch,<br>abgeschmeckt mit Chilipulver und Cayennepfeffer,<br>Ø ca. 16 cm.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert</i> |             | 20 × 350 g       | 1 × 7000 g<br> |
| <b>32700111</b><br><b>KÄSESPÄTZLE</b><br>verfeinert mit Gouda und Sahne,<br>Ø ca. 16 cm.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet</i>                                                                                              |             | 20 × 300 g       | 1 × 6000 g<br> |
| <b>35900154</b><br><b>ERBSENFRIKADELLE</b><br>vegane Erbsenfrikadelle,<br>klassisch abgeschmeckt.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>                                                                     |             | 30 × 100 g       | 1 × 3000 g<br> |



35900085



35900092/35900091



35900090/35900089

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## VEGETARISCHE & VEGANE KREATIONEN



35900085

### FRIKASSEE „CHICKEN STYLE“

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



3000 g

1 × 3000 g



35900090

### VEGANES BUTTER CHICKEN

veganer Hähnchenerersatz auf Erbsenproteinbasis,  
in einer kräftigen Currysauce.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



25 × 250 g

1 × 6250 g

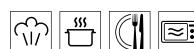


35900089

### VEGANES BUTTER CHICKEN

veganer Hähnchenerersatz auf Erbsenproteinbasis,  
in einer kräftigen Currysauce.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



3000 g

1 × 3000 g



35900092

### VEGANES TIKKA MASALA

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



25 × 250 g

1 × 6250 g



35900091

### VEGANES TIKKA MASALA

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



3000 g

1 × 3000 g

NEU!

planted.

35900100/35900099

NEU!

planted.

35900171

35900167

| Artikel                                                                                                                                                                                               | Zubereitung | Einwaage                 | VE |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------|----|
| <b>35900100</b><br><b>VEGANE CURRYWURST</b><br>veganer Wurstersatz auf Erbsen- und Weizenproteinbasis,<br>in fruchtig-pikanter Currysauce, verfeinert mit Mango.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet</i> |             | 20 x 250 g<br>1 x 5000 g |    |
| <b>35900099</b><br><b>VEGANE CURRYWURST</b><br>veganer Wurstersatz auf Erbsen- und Weizenproteinbasis,<br>in fruchtig-pikanter Currysauce, verfeinert mit Mango.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet</i> |             | 3000 g<br>1 x 3000 g     |    |
| <b>35900171</b><br><b>VEGANES GULASCH -<br/>MADE WITH PLANTED</b><br>auf Sojabasis, in klassischer Sauce mit Zwiebeln und Paprika.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>               |             | 2000 g<br>1 x 2000 g     |    |
| <b>35900167</b><br><b>VEGANE GYROSPFANNE -<br/>MADE WITH PLANTED</b><br>auf Erbsenproteinbasis, mit Weißkohl und Zwiebeln,<br>pikant gewürzt.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet</i>                    |             | 1000 g<br>1 x 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.



35900119



35900070



32900267



35900033

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



35900119

**VEGANE TOFUKLÖSSE MIT SPINAT**

mit Langkornreis und Leinsamen.

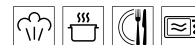
*diabetes-mellitus-geeignet*

50 × 50 g

1 × 2500 g



35900070

**SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA\***bunte Süßkartoffel-Gemüse-Mischung,  
in würziger Tomaten-Kokos-Sauce.*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

3000 g

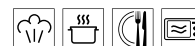
1 × 3000 g



32900267

**LINSEN-GEMÜSE-BOLOGNAISE\***

mit Karotten, Sellerie und Lauch.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

3000 g

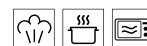
1 × 3000 g



35900170

**LINSEN-DAL**

roter Linseneintopf, orientalisch abgeschmeckt.

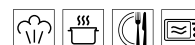
*diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert*

3000 g

1 × 3000 g



35900033

**VEGANE PAELLA\***Langkornreis mit Paprika, Zucchini, Auberginen  
und Zwiebeln, verfeinert mit Kurkuma.*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*

2000 g

1 × 2000 g

## SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA





32900296



35900166



35900102/35900103

| Artikel                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Zubereitung                                                                          | Einwaage | VE         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------|
|  <b>35900021</b><br><b>GEMÜSEPFANNE NACH PROVENZALISCHER ART*</b><br>mit Zucchini, Auberginen, roter und gelber Paprika und einer leichten Knoblauchnote.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>                            |   | 3000 g   | 1 × 3000 g |
|  <b>32900296</b><br><b>COUSCOUS MIT GEMÜSE*</b><br>mit Auberginen, Rosinen und Karotten, orientalisches abgeschmeckt.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>                                                               |  | 2000 g   | 1 × 2000 g |
|  <b>35900166</b><br><b>VEGETARISCHE MAULTASCHEN</b><br>mit Gartengemüse und Petersilienbutter.                                                                                                                                                             |  | 2000 g   | 1 × 2000 g |
|  <b>35700052</b><br><b>SPÄTZLE-GEMÜSE-PFANNE*</b><br>mit Blumenkohl, Zucchini und Karotten, leicht gewürzt und geölt.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III</i> |  | 2000 g   | 1 × 2000 g |
|  <b>35900102</b><br><b>VEGANE MAC'N'CHEESE*</b><br>Makkaroni in veganer Gemüsesauce auf Linsen- und Kokosbasis.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet</i>                                                                                                       |  | 300 g    | 48 × 300 g |
|  <b>35900103</b><br><b>VEGANE MAC'N'CHEESE*</b><br>Makkaroni in veganer Gemüsesauce auf Linsen- und Kokosbasis.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>                                                                     |  | 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.

## Vegetarische &amp; vegane Kreationen



32900166



35900116/35900045



35900036

| Artikel                                                                                                                                                                                                     | Zubereitung | Einwaage   | VE         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------|------------|
| <b>32900166</b><br><b>VEGANE SÜSSKARTOFFELPFANNE*</b><br>mit Süßkartoffelwürfeln, Mais, Karotten und Erdnüssen,<br>in Kokosmilch und Chilisauce.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>       |             | 3000 g     | 1 × 3000 g |
| <b>35900116</b><br><b>VEGANES AUBERGINENCURRY*</b><br>mit Tomaten, Kichererbsen und Rosinen,<br>orientalisch abgeschmeckt.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>           |             | 25 × 250 g | 1 × 6250 g |
| <b>35900045</b><br><b>VEGANES AUBERGINENCURRY*</b><br>mit Tomaten, Kichererbsen und Rosinen,<br>orientalisch abgeschmeckt.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>           |             | 3000 g     | 1 × 3000 g |
| <b>35900036</b><br><b>GRÜNES CURRY*</b><br>mit geräuchertem Tofu, Staudensellerie,<br>Paprika, Sojabohnen und Koriander,<br>in asiatischer Currysauce.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i> |             | 3000 g     | 1 × 3000 g |
| <b>35100024</b><br><b>KARTOFFELCURRY*</b><br>mit Sojabohnen, Mango, roter und gelber Paprika<br>und kräftigem Jaipur-Curry.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>                            |             | 3000 g     | 1 × 3000 g |



35900132

32900207

Artikel

Zubereitung

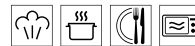
Einwaage

VE

**35900132****VEGANES LINSEN-BLUMENKOHL-CURRY\***

bunte Linsen mit Blumenkohl, Kichererbsen und Spinat,  
in einer veganen Currysauce aus Kokosmilch und Tomaten.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*



3000 g

1 × 3000 g

**32900207****GEMÜSE-KARTOFFEL-GULASCH\***

mit Paprika, Pastinaken, Karotten, Lauch und Kürbis.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



3000 g

1 × 3000 g

**37300009****CHILI VEGETABLE\***

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



3000 g

1 × 3000 g



DRESSINGS &  
SAUCEN



37200104

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## DRESSINGS



37200104

**ITALIAN-DRESSING\***

mit Olivenöl, Essig und feinen Kräutern.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



3000 g

1 × 3000 g



37200002

**JOGHURT-DRESSING\***

aus Joghurt, mit Sahne und Schnittlauch.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



3000 g

1 × 3000 g

## Saucen

|          |             |          |    |
|----------|-------------|----------|----|
| 34300001 |             |          |    |
| 34300002 |             |          |    |
| Artikel  | Zubereitung | Einwaage | VE |

## SAUCEN

|                                                                                                                                                                                                     |                           |  |        |            |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--|--------|------------|--|
| 34300001                                                                                                                                                                                            | <b>BRAUNE BASISSAUCE*</b> |  | 3000 g | 1 × 3000 g |  |
| aus Rindfleisch und Röstgemüse,<br>leichte Bindung.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,<br/>geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III</i> |                           |  |        |            |  |
| 34300002                                                                                                                                                                                            | <b>WEISSE BASISSAUCE</b>  |  | 3000 g | 1 × 3000 g |  |
| Béchamelsauce, verfeinert mit Sahne.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,<br/>geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III</i>                       |                           |  |        |            |  |
| 34300055                                                                                                                                                                                            | <b>GEFLÜGELJUS*</b>       |  | 3000 g | 1 × 3000 g |  |
| herzhaft abgeschmeckt,<br>leichte Bindung.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,<br/>geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III</i>                            |                           |  |        |            |  |



|  |                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |        |            |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------|------------|
|  | <b>34300057</b><br><b>SAUERBRATENSAUCE</b><br>braune Sauce, verfeinert mit Lebkuchengewürz<br>und Rübengrün, abgerundet mit Apfelessig.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,<br/> geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III</i> |  | 3000 g | 1 × 3000 g |
|  | <b>34300058</b><br><b>RAHMSAUCE</b><br>braune Sauce, verfeinert mit Sahne.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet</i>                                                                                                                                                 |  | 3000 g | 1 × 3000 g |
|  | <b>34300172</b><br><b>SPECK-ZWIEBEL-SAUCE</b><br>mit Speckwürfeln und Zwiebeln,<br>abgerundet mit einer leichten Kümmelnote.                                                                                                                                    |  | 3000 g | 1 × 3000 g |
|  | <b>34300132</b><br><b>ZWIEBELSAUCE*</b><br>mit Zwiebeln, Rosmarin und Thymian,<br>leichte Bindung.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>                                                                                                         |  | 3000 g | 1 × 3000 g |

## Saucen



Artikel

Zubereitung

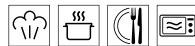
Einwaage

VE

34300006

**CHAMPIGNONRAHMSAUCE**

Béchamelsauce mit Champignonscheiben.

*diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert*

3000 g

1 × 3000 g



34300005

**PAPRIKASAUCE NACH UNGARISCHER ART\***

Tomatensauce mit Paprikastreifen,

würzig abgeschmeckt.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

3000 g

1 × 3000 g

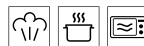


34300171

**LETSCHOSAUCE**

fruchtige Sauce aus roten und gelben Paprika,

Tomaten und Zwiebeln.



3000 g

1 × 3000 g



34300157

**CURRYWURSTSAUCE**

fruchtig-pikant, verfeinert mit Mango.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

3000 g

1 × 3000 g



34300164

**SÜSS-SAURE SAUCE NACH CHINESISCHER ART**

abgerundet mit Sesamöl und Sojasauce.

*cholesterinarm*

3000 g

1 × 3000 g





34300061

Artikel



34300063

Zubereitung

Einwaage

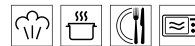
VE



34300061

**ZITRONENSAUCE**

Béchamelsauce, verfeinert mit Zitrone und Sahne.

*diabetes-mellitus-geeignet*

3000 g

1 × 3000 g



34300109

**SENFSAUCE\***

abgeschmeckt mit Dijon-Senf und Honig.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III*

3000 g

1 × 3000 g



34300062

**MEERRETTICHSAUCE**

Béchamelsauce mit Meerrettich.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

3000 g

1 × 3000 g



34300063

**DILLSAUCE\***

helle Sahnesauce mit Dill und einem Hauch Meerrettich.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

3000 g

1 × 3000 g

## Saucen



34300065



34300156

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

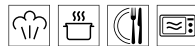
34300064

**KAPERNSAUCE**

Béchamelsauce mit Kapern.

diabetes-mellitus-geeignet,

geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III



3000 g

1 × 3000 g



34300141

**KÄSERAHMSAUCE**mit herzhaftem Gouda und Schmelzkäse,  
fein püriert.

diabetes-mellitus-geeignet



3000 g

1 × 3000 g



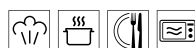
34300065

**GEMÜSERAHMSAUCE\***

Béchamelsauce mit Zucchini-, Sellerie- und Karottenwürfeln.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,

geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III



3000 g

1 × 3000 g



34300091

**BASILIKUMRAHMSAUCE**

Rahmsauce mit frischem Basilikum und Spinat.

diabetes-mellitus-geeignet,

geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III



3000 g

1 × 3000 g



34300156

**CURRY-KOKOS-SAUCE**

verfeinert mit Ananas und Äpfeln.

diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert



3000 g

1 × 3000 g





34300101

Artikel



34300137

Zubereitung

Einwaage

VE

## PASTASAUCCN



34300016

**TOMATENSAUCE\***

fruchtig-mild, abgeschmeckt mit Kräutern,  
leichte Stückung.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III*



3000 g

1 × 3000 g



34300096

**PASTASAUCE „TOSKANA“\***

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



3000 g

1 × 3000 g



34300101

**TOMATEN-GORGONZOLA-SAUCE**

mit geschrotem schwarzem Pfeffer, stückig.

*diabetes-mellitus-geeignet*



3000 g

1 × 3000 g

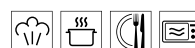


34300137

**PASTASAUCE „GEMÜSEBOLOGNAISE“\***

veganer Fleischersatz auf Sojaproteinbasis in Tomatensauce.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



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



34300010

| Artikel                                                                                                                                                                                                                   | Zubereitung | Einwaage | VE           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------|--------------|
| <b>34300098</b><br><b>PASTA SAUCE „BOLOGNAISE“*</b><br>aus Rindfleisch, mit Gemüsebrunoise und Tomaten.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>                                                              |             | 200 g    | 48 × 200 g   |
|                                                                                                                                                                                                                           |             |          | <br><b>6</b> |
| <b>34300014</b><br><b>PASTA SAUCE „BOLOGNAISE“*</b><br>aus Rindfleisch, mit Gemüsebrunoise und Tomaten.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>                                                              |             | 3000 g   | 1 × 3000 g   |
|                                                                                                                                                                                                                           |             |          | <br><b>6</b> |
| <b>34300089</b><br><b>PUTENBOLOGNAISE*</b><br>aus Putenfleisch, mit Karotten- und Selleriewürfeln.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,<br/>geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III</i> |             | 3000 g   | 1 × 3000 g   |
|                                                                                                                                                                                                                           |             |          | <br><b>6</b> |
| <b>34300010</b><br><b>PASTA SAUCE „CARBONARA“</b><br>Schinkenstückchen in Sahneseauce,<br>abgeschmeckt mit Schmelzkäse, Petersilie und Knoblauch.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet</i>                                    |             | 3000 g   | 1 × 3000 g   |
|                                                                                                                                                                                                                           |             |          | <br><b>6</b> |
| <b>34300113</b><br><b>PASTA SAUCE „VEGGIENARA“*</b><br>vegane Alternative zum Klassiker „Carbonara“, mit Räuchertofu.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>                                                |             | 3000 g   | 1 × 3000 g   |
|                                                                                                                                                                                                                           |             |          | <br><b>6</b> |



34300103

Artikel



34300031

Zubereitung

Einwaage

VE



34300103

**PASTA SAUCE „FLORENTINE“**

grüne Rahmsauce mit fein gehacktem Blattspinat.  
*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,  
 geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III*



3000 g

1 × 3000 g



34300012

**PASTA SAUCE „GORGONZOLA“**

Béchamelsauce, verfeinert mit Gorgonzola und Basilikumpesto.  
*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*



3000 g

1 × 3000 g



34300031

**PASTA SAUCE „SALMONE“**

Lachs in einer Sauce aus Fischfond und Sahne.  
*diabetes-mellitus-geeignet*



3000 g

1 × 3000 g



# SÄTTIGUNGS- BEILAGEN



32700098

Artikel



32700023

Zubereitung

Einwaage

VE

## GEFÜLLTE PASTA

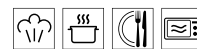


32700098

**TORTELLINI „VERDURA“\***

grüne Teigtaschen mit Gemüsefüllung,  
al dente gekocht.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*



2000 g

1 × 2000 g

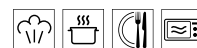


32700002

**TORTELLONI\***

mit Ricotta und Spinat,  
al dente gekocht.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III*



2000 g

1 × 2000 g

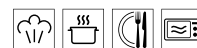


32700023

**RAVIOLI\***

mit Tomate und Mozzarella,  
al dente gekocht.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III*



2000 g

1 × 2000 g

Pasta



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

PASTA

|                                                                                                                                                                                                                                                           |  |        |            |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------|------------|--|
| <b>32700010</b><br><b>FETTUCCINE TRICOLORE*</b><br>weiße, rote und grüne Bandnudeln,<br>al dente gekocht.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,<br/>geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III</i> |  | 2000 g | 1 × 2000 g |  |
| <b>32700053</b><br><b>BANDNUDELN WEISS*</b><br>al dente gekocht,<br>8 mm.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,<br/>geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III</i>                                        |  | 2000 g | 1 × 2000 g |  |
| <b>32700052</b><br><b>WELLENUDELN*</b><br>al dente gekocht.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,<br/>geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III</i>                                               |  | 2000 g | 1 × 2000 g |  |
| <b>32700049</b><br><b>FARFALLE BIANCO*</b><br>weiße Schmetterlingsnudeln,<br>al dente gekocht.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,<br/>geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III</i>            |  | 2000 g | 1 × 2000 g |  |

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

NEU!



32700102

32700081

| Artikel                                                                                                                                                                                                                      | Zubereitung | Einwaage | VE         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------|------------|
| <div> </div> <b>32700028</b><br><b>MAKKARONI KURZ*</b><br>al dente gekocht.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,<br/>geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III</i>  |             | 2000 g   | 1 × 2000 g |
| <div> </div> <b>32700047</b><br><b>HÖRNCHENNUEDELN*</b><br>al dente gekocht.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,<br/>geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III</i> |             | 2000 g   | 1 × 2000 g |
| <div> </div> <b>32700027</b><br><b>SPIRELLI*</b><br>al dente gekocht.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,<br/>geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III</i>        |             | 2000 g   | 1 × 2000 g |
| <div> </div> <b>32700102</b><br><b>VOLLKORNSPIRELLI*</b><br>leicht gewürzt und geölt,<br>al dente gekocht.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>                                            |             | 2000 g   | 1 × 2000 g |
| <div> </div> <div> </div> <b>32700081</b><br><b>MIENUDELN*</b><br>frisch vorgegart.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,<br/>geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III</i> |             | 2000 g   | 1 × 2000 g |



22700024



22700025



35700041



35700059

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

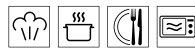
## SPÄTZLE & CO.

22700024

### SPÄTZLE

frisch vorgegart.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III



2000 g

1 × 2000 g

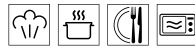


22700025

### KNÖPFLE

frisch vorgegart.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III



2000 g

1 × 2000 g



6

35700041

### KÄSESPÄTZLE-PFANNE

verfeinert mit Gouda und Sahne.

diabetes-mellitus-geeignet



3000 g

1 × 3000 g



35700059

### NUDELOMELETT

mit Makkaroni und Schinken, ø ca. 16 cm.

diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert



20 × 300 g

1 × 6000 g





Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## LASAGNEN



35700060

**LACHSLASAGNE**mit Blattspinat und Béchamelsauce,  
6,2 x 10 cm.*diabetes-mellitus-geeignet*

30 x 300 g

1 x 9000 g



35700061

**LASAGNE BOLOGNAISE**klassisch zubereitet mit Rindfleisch  
und cremiger Béchamelsauce,  
6,2 x 10 cm.*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

30 x 300 g

1 x 9000 g



35700062

**CHAMPIGNONLASAGNE**mit Spinat, Ziegenfrischkäse  
und cremiger Béchamelsauce,  
6,2 x 10 cm.*diabetes-mellitus-geeignet*

30 x 300 g

1 x 9000 g



35700063

**LASAGNE NACH PROVENZALISCHER ART**mit mediterranem Gemüse  
und cremiger Béchamelsauce,  
6,2 x 10 cm.*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

30 x 300 g

1 x 9000 g



35900110

**VEGANE LASAGNE**mit mediterranem Gemüse und cremigem Spinat,  
6,2 x 10 cm.*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

30 x 300 g

1 x 9000 g

VEGANE  
LASAGNE





25100026

Artikel



35100036

Zubereitung



32900621

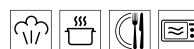
Einwaage

VE

## KARTOFFELN &amp; KNÖDEL



25100026

**KARTOFFELN\***Hausfrauenschnitt,  
vorgegart.*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III*

4000 g

1 × 4000 g



35100036

**WÜRZKARTOFFELN\***Hausfrauenschnitt,  
vorgegart.*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*

2000 g

1 × 2000 g



32900621

**BRIOCHEKÜCHLEIN**luftiges Küchlein aus Briocheteig,  
abgerundet mit Pistazien,  
ø 6 cm.

30 × 80 g

1 × 2400 g

## Kartoffeln &amp; Knödel



| Artikel                                                                                                                                                                                                          | Zubereitung | Einwaage   | VE             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------|----------------|
| <b>35100052</b><br><b>KARTOFFELPÜREE</b><br>abgeschmeckt mit Butter.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III</i> |             | 30 × 150 g | 1 × 4500 g<br> |
| <b>35100017</b><br><b>KARTOFFELPÜREE</b><br>abgeschmeckt mit Butter.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III</i> |             | 2000 g     | 1 × 2000 g<br> |
| <b>35900139</b><br><b>SÜSSKARTOFFELPÜREE</b><br>abgerundet mit Kokosmilch, Curry und Zimt.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert</i>                                                                |             | 2000 g     | 1 × 2000 g<br> |
| <b>32700108</b><br><b>SCHUPFNUDELN</b><br>gebraten.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>                                                                                       |             | 2000 g     | 1 × 2000 g<br> |
| <b>32700031</b><br><b>GEFÜLLTE GNOCCHI</b><br>mit Ricotta,<br>al dente gekocht.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet</i>                                                                                             |             | 2000 g     | 1 × 2000 g<br> |
| <b>35700001</b><br><b>KARTOFFELGRATIN</b><br>vorgegart.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>                                                                                   |             | 2000 g     | 1 × 2000 g<br> |



32900018

NEU!



32900662



35100047

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



35100004

**GEFÜLLTE KARTOFFELKNÖDEL**

mit Croûtons, rund abgedreht,

ø ca. 5,5 cm.

diabetes-mellitus-geeignet



24 × 75 g

1 × 1800 g



32900018

**HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL**

rund abgedreht,

ø ca. 5 cm.

diabetes-mellitus-geeignet



24 × 75 g

1 × 1800 g



35700003

**BUNTES GEMÜSE-KARTOFFEL-GRATIN\***

mit Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln, Kohlrabi,

Staudensellerie, in Sahnesauce.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert



2000 g

1 × 2000 g



32900662

**SPINATLAIBCHEN**

verfeinert mit Macis und Knoblauch,

ø ca. 10 cm.



50 × 100 g

1 × 5000 g



35100046

**KARTOFFELRÖSTI**

portioniert, goldgelb gebraten,

ø ca. 10 cm.

diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert



50 × 75 g

1 × 3750 g



35100047

**KARTOFFEL-KÄSE-RÖSTI**

mit Zucchini und Karotten, gebraten,

ø ca. 8–10 cm.

diabetes-mellitus-geeignet



50 × 75 g

1 × 3750 g



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



33500028/33500002

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

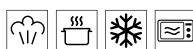
## REIS &amp; CO.

33500028

**LANGKORNREIS\***

saftig gegart.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III



20 × 150 g

1 × 3000 g



33500002

**LANGKORNREIS\***

saftig gegart.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III



2000 g

1 × 2000 g



6

33500008

**BASMATIREIS\***

saftig gegart.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III



2000 g

1 × 2000 g



33500009

**GEMÜSEREIS\***

Langkornreis mit Karotten, Sellerie und Zucchini.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III



2000 g

1 × 2000 g



6



35900111/35900083

Artikel



32900623

Zubereitung

Einwaage

VE



33500010

**TOMATENREIS\***

Langkornreis mit Tomatenwürfeln,  
fein abgeschmeckt.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III*



2000 g

1 × 2000 g

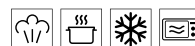


35900111

**BUNTE GETREIDEMISCHUNG\***

aus Zartweizen, Linsen und Quinoa.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



20 × 150 g

1 × 3000 g



35900083

**BUNTE GETREIDEMISCHUNG\***

aus Zartweizen, Linsen und Quinoa.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



2000 g

1 × 2000 g



32900623

**NUSS-POLENTA-TÖRTCHEN**

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

*diabetes-mellitus-geeignet*



30 × 80 g

1 × 2400 g

# GEMÜSE





32900291

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## EXTRA VORGEGART



32900292

**PRINZESSBOHNEN\***

2000 g

1 × 2000 g

extra vorgegart.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert



32900287

**KAROTTENGEMÜSE\***

2000 g

1 × 2000 g

extra vorgegart.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III

32900290

**BLUMENKOHL\***

2000 g

1 × 2000 g

extra vorgegart.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III

32900288

**KOHLRABIGEMÜSE\***

2000 g

1 × 2000 g

extra vorgegart.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III

32900289

**KAISERGEMÜSE\***

2000 g

1 × 2000 g

extra vorgegart.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III

32900291

**ERBSEN-MÖHREN-GEMÜSE**

2000 g

1 × 2000 g

extra vorgegart.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



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

## Sortenreines Gemüse

|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----|
|  |  |  |    |
| 32900195                                                                          | 35900147                                                                          |                                                                                     |    |
|  |  |  |    |
| 32900218                                                                          | 32900658/32900659                                                                 | 32900250                                                                            |    |
| Artikel                                                                           | Zubereitung                                                                       | Einwaage                                                                            | VE |

## SORTENREINES GEMÜSE

|          |                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |        |            |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 32900195 | <b>SCHWARZWURZELN À LA CRÈME</b><br>abgerundet mit Schmelzkäse.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>            |     | 2000 g | 1 × 2000 g |    |
| 35900147 | <b>VEGANES BAYRISCH KRAUT</b><br>mit Zwiebeln, Balsamicoessig und einer leichten Kümmelnote.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i> |     | 2000 g | 1 × 2000 g |    |
| 32900218 | <b>SAUERKRAUT*</b><br>klassisch zubereitet, mit Äpfeln.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>                                      |     | 2000 g | 1 × 2000 g |    |
| 32900658 | <b>APFELROTKOHL</b><br>mit Apfelmus, Nelke, Lorbeer und Wacholder.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>                           |     | 150 g  | 48 × 150 g |    |
| 32900659 | <b>APFELROTKOHL</b><br>mit Apfelmus, Nelke, Lorbeer und Wacholder.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>                           |     | 2000 g | 1 × 2000 g |    |
| 32900250 | <b>WIRSING IN RAHM</b><br>mit geschnittenem grobblättrigem Wirsing.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet</i>                                          |     | 2000 g | 1 × 2000 g |                                                                                         |



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



32900168



32900080

Artikel

Zubereitung

Einwaage

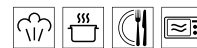
VE



32900064

**RAHMSPINAT**

ohne Zwiebeln, mit frischer Sahne, leicht abgebunden.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III

2000 g

1 × 2000 g

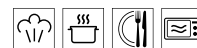


32900168

**PRINZESSBOHNEN\***

knackig vorgegart.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



2000 g

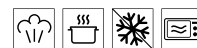
1 × 2000 g



32900080

**VICHY-KAROTTEN\***

knackig vorgegart.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III

2000 g

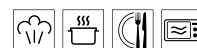
1 × 2000 g



32900172

**BLUMENKOHl NATUR\***

knackig vorgegart.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III

2000 g

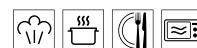
1 × 2000 g



32900173

**BROKKOLI NATUR\***

knackig vorgegart.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III

2000 g

1 × 2000 g

## Gemüsemischungen



32900226



32900260



32900224



32900046

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## GEMÜSEMISCHUNGEN

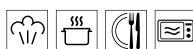
32900226

**BUNTES KAROTTENGEMÜSE\***

verfeinert mit Vanille.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,

geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III



2000 g

1 × 2000 g



32900260

**STECKRÜBEN-KAROTTEN-GEMÜSE\***

extra vorgegart.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,

geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III



2000 g

1 × 2000 g



32900169

**KAISERGEMÜSE NATUR\***

mit Karotten, Blumenkohlröschen und Brokkoli.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,

geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III



2000 g

1 × 2000 g



32900224

**WURZELGEMÜSE „RUSTIKO“\***

mit Karottenstiften, Schwarzwurzeln und Pastinaken.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,

geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III



2000 g

1 × 2000 g



32900046

**ZUCCHINI-TOMATEN-GEMÜSE\***

mit Basilikum und Oregano, fein abgeschmeckt.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,

geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III



2000 g

1 × 2000 g



6



32900047



32900657



32900252



32900223

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



32900047

**RATATOUILLEGEMÜSE\***

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



2000 g

1 × 2000 g



32900215

**KARTOFFEL-LAUCH-GEMÜSE**

verfeinert mit Schmelzkäse.

*diabetes-mellitus-geeignet*



2000 g

1 × 2000 g

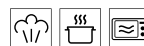


32900657

**MÖHREN-KARTOFFEL-GEMÜSE**

in Rahmsauce, leicht gewürzt.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III*



2000 g

1 × 2000 g



32900252

**KOHLRABIGEMÜSE À LA CRÈME**

mit Erbsen und Steckrüben.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



2000 g

1 × 2000 g



32900223

**GEMÜSE-MÉLANGE**

mit Erbsen, Mais, Karotten und Kohlrabi.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*



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.

## Gemüsemischungen



32900258



32900651/32900227



32900222

| Artikel                                                                                                                                                                                                                              | Zubereitung | Einwaage   | VE             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------|----------------|
| <b>32900258</b><br><b>SCHREBERGARTENGEMÜSE*</b><br>mit Zucchini, Karotten, Kohlrabi und Fenchel.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,</i><br><i>geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III</i> |             | 2000 g     | 1 × 2000 g<br> |
| <b>32900651</b><br><b>GRILLGEMÜSE NACH MEDITERRANER ART</b><br>mit Paprika, Zucchini, Auberginen und Zwiebeln.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>                                                |             | 30 × 150 g | 1 × 4500 g<br> |
| <b>32900227</b><br><b>GRILLGEMÜSE NACH MEDITERRANER ART</b><br>mit Paprika, Zucchini, Auberginen und Zwiebeln.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>                                                |             | 2000 g     | 1 × 2000 g<br> |
| <b>32900222</b><br><b>GEMÜSEMISCHUNG NACH ASIATISCHER ART*</b><br>mit Sojabohnen, Mais, Paprika, Weißkohl und Karotten.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>                                       |             | 2000 g     | 1 × 2000 g<br> |



## ANGEPASSTE VOLLKOST

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



22900115



22900114



22900116

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



22900113

**FRÜHLINGSGEMÜSE\***

mit Erbsen, Blumenkohl und Karotten, natur.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*

2500 g

1 × 2500 g



22900115

**LEIPZIGER ALLERLEI\***

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*

2500 g

1 × 2500 g



22900112

**MARKTGEMÜSE\***

mit Karotten, Kohlrabi, Brokkoli und Blumenkohl, natur.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III*

2500 g

1 × 2500 g



22900114

**BUNTES GARTENGEMÜSE\***

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*

2500 g

1 × 2500 g



22900116

**GEMÜSEMISCHUNG****NACH SCHWEDISCHER ART\***

mit Karotten, Schwarzwurzeln und Stangenbrechbohnen, natur.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*

2500 g

1 × 2500 g

# SÜSSSPEISEN





36000430

36000060

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## SÜSSSPEISEN



36000430

**GELBE GRÜTZE**

mit Mangos, Ananas und Passionsfrüchten.

cholesterinarm, natriumreduziert,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III

3000 g

1 × 3000 g



36000060

**ROTE KIRSCHGRÜTZE**

mit ganzen Kirschen.

cholesterinarm, natriumreduziert,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III

3000 g

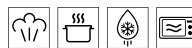
1 × 3000 g



36000929

**VANILLESAUCE**

mit Bourbon-Vanille.

cholesterinarm, natriumreduziert,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III

3000 g

1 × 3000 g



35900130



36000526/36000244



36000245/36000439

| Artikel                                                                                                                                                                                            | Zubereitung | Einwaage | VE         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------|------------|
| <b>35900130</b><br><b>VEGANE MOHNNUDELN</b><br>vegane Schupfnudeln,<br>geschwenkt in einer Mohn-Zucker-Mischung.<br>natriumreduziert                                                               |             | 3000 g   | 1 × 3000 g |
| <b>36000526</b><br><b>MILCHREIS</b><br>gesüßt mit Süßungsmittel.<br>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,<br>geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III  |             | 250 g    | 48 × 250 g |
| <b>36000244</b><br><b>MILCHREIS</b><br>gesüßt mit Süßungsmittel.<br>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,<br>geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III  |             | 3000 g   | 1 × 3000 g |
| <b>36000245</b><br><b>GRIESSBREI</b><br>gesüßt mit Süßungsmittel.<br>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,<br>geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III |             | 3000 g   | 1 × 3000 g |
| <b>36000439</b><br><b>GRIESSBREI</b><br>ungesüßt.<br>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,<br>geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III                 |             | 3000 g   | 1 × 3000 g |

NEU!



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Artikel                                                                                                                                                  | Zubereitung                                                                                                                                                              | Einwaage   | VE         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|
|                                                                                              | <b>36000175</b><br><b>KIRSCHENMICHEL</b><br>saftig gebacken und portioniert, mit Sauerkirschen,<br>10 x 8 cm.<br><i>cholesterinarm, natriumreduziert</i> |     | 16 x 250 g | 1 x 4000 g |
|                                                                                           | <b>36000177</b><br><b>GRIESSAUFLAUF</b><br>10 x 8 cm.<br><i>natriumreduziert</i>                                                                         |   | 16 x 225 g | 1 x 3600 g |
|                                                                                                                                                                              | <b>36000179</b><br><b>SANDERS QUARKKEULCHEN</b><br>Quark-Kartoffel-Taler, verfeinert mit Sultaninen,<br>ø 8–10 cm.<br><i>natriumreduziert</i>            |                                                                                       | 40 x 70 g  | 1 x 2800 g |
|   <br> | <b>32354004</b><br><b>JOGHURT NACH GRIECHISCHER ART</b><br>verfeinert mit Nusskaramell und Honig,<br>ø 5 cm.                                             |                                                                                       | 25 x 80 g  | 1 x 2000 g |



# SONDERKOST





## WAS BEDEUTET DYSPHAGIE?

Dysphagie (ein Kompositum aus der griechischen Vorsilbe dys [„schlecht“] und dem Verb phagein [„essen“]; wörtlich: „Störung beim Essen“) wird als **Sammelbegriff für Kau- und Schluckbeschwerden** jedweder Art herangezogen, welche die Aufnahme flüssiger und fester Nahrung sowie das Schlucken des eigenen Speichels erschweren oder gar komplett verhindern. Gegenwärtig schätzt man, dass insgesamt etwa **7 bis 10 Prozent der Gesamtbevölkerung** sowie 16 bis 22 Prozent aller Menschen über 55 Jahre an einer Ausprägung der Dysphagie leiden. Entsprechende Krankheitsbilder werden jedoch in sämtlichen Altersgruppen beobachtet.

## AUSWIRKUNGEN AUF DIE GESUNDHEIT

Dysphagien können eine **Beeinträchtigung des Ernährungszustandes**, beispielsweise in Form einer Mangelernährung, nach sich ziehen. Hierbei handelt es sich um einen Zustand, der aus einer unzureichenden Zufuhr oder Aufnahme von Energie und Nährstoffen über die Nahrung entsteht, zu einer veränderten Körperzusammensetzung führt und mit **messbaren Veränderungen körperlicher und mentaler Funktionen verbunden ist**.

## URSACHEN FÜR SCHLUCKSTÖRUNGEN

Schluck- und Kaubeschwerden gehen mit einer Vielzahl verschiedener Krankheiten einher:

- ✓ **Neurologisch bedingte Schluckstörungen**  
infolge von Schlaganfällen, Schädel-Hirn-Traumen oder Parkinson
- ✓ **Schluckstörungen als Folge einer Operation**  
nach operativen Eingriffen zur Beseitigung von Tumoren im Mund-, Hals- und Kopfbereich oder der Behebung einer Lippen-Kiefer-Gaumen-Spaltung
- ✓ **Altersbedingte Schluckstörungen**  
Demenz, Antriebsstörung und schlecht sitzende Prothesen
- ✓ **Kindliche Schluckstörungen**  
infolge atypischer anatomischer Ausprägungen, einer Lippen-Kiefer-Gaumen-Spaltung oder neurologischer Erkrankungen
- ✓ **Psychologische Schluckstörungen**  
Essstörungen



ZUCCHINICREMESUPPE

FERTIGES TELLERMENÜ:

LACHS IN WEISSER RAHMSAUCE  
MIT BROKKOLI UND PASTA

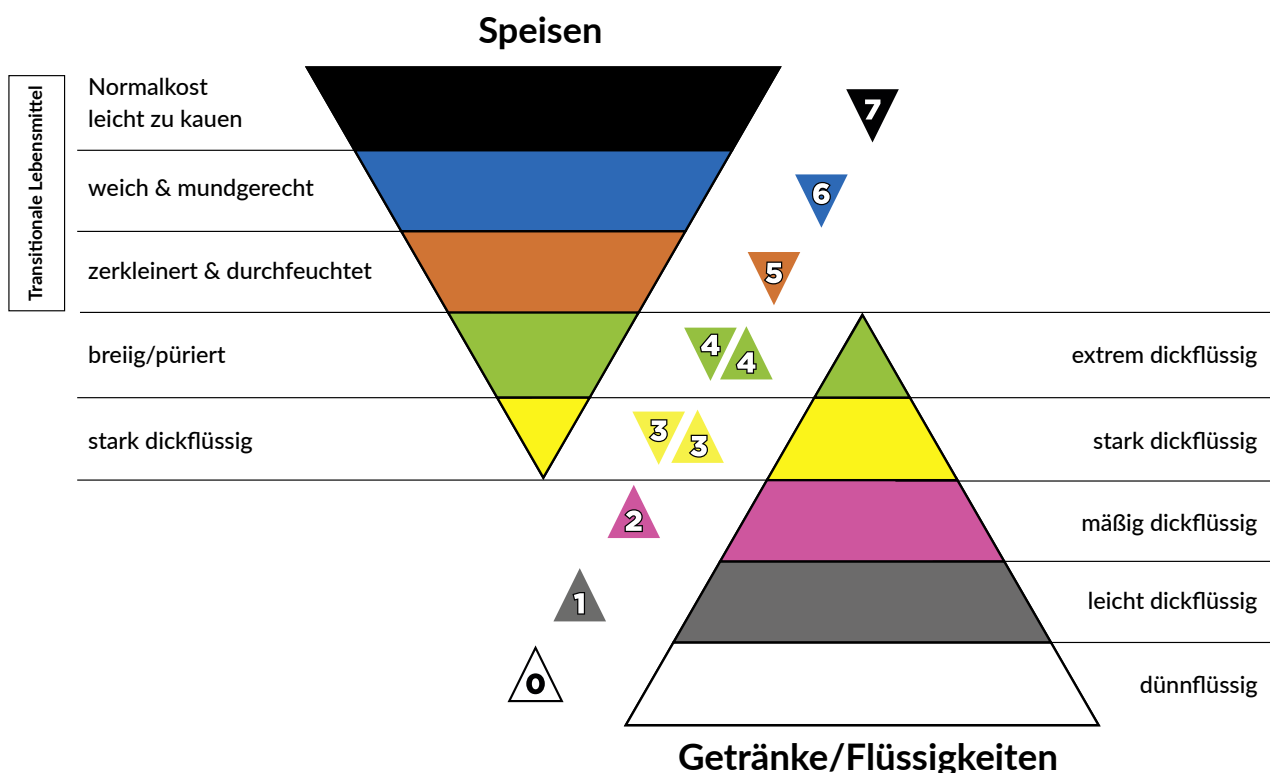
## WAS BEDEUTET IDDSI?

**IDDSI** (ein aus dem Englischen stammendes Akronym für „International Dysphagia Diet Standardisation Initiative“, zu Deutsch: „Internationale Initiative zur Dysphagie-Ernährungsstandardisierung“) ist ein von internationalen Experten auf den Gebieten der **Medizin, Ernährungswissenschaft und Logopädie etablierter Standard**, der 2013 mit dem Ziel ins Leben gerufen wurde, eine einheitliche und leicht verständliche Terminologie für die Klassifikation dysphagischer Speisen und Flüssigkeiten zu etablieren.

Die seitens der IDDSI erhobenen Maßgaben besitzen internationale Gültigkeit und wurden leitlinienkonform erstellt, weswegen sie auf Schluckstörungen in sämtlichen Altersgruppen und Pflegestufen angewandt werden können. Ziel ist ein erhöhtes Maß an **Sicherheit im Umgang mit Dysphagiepatienten**, indem Missverständnissen bezüglich der einzelnen Dickungsgrade konsequent vorgebeugt wird.

Per IDDSI klassifizierte Getränke, Flüssigkeiten und Speisen untergliedern sich in insgesamt **8 Stufen**, welche jeweils mit individuellen Farbcodes und Ziffern gekennzeichnet werden. Die Definitionen der einzelnen Stufen basieren auf seitens des IDDSI-Komitees festgesetzten Vorgaben und Regelungen.

Weitere Infos unter [www.iddsi.org](http://www.iddsi.org)



### FRAGEN ODER NEUGIERIG?

Um unseren Kunden ein möglichst transparentes Angebot an Dysphagiekost zur Verfügung stellen zu können, haben wir sämtliche pürierten Speisen aus unserem Sortiment der Klassifikation des IDDSI-Standards angepasst. Bei Fragen zum Thema stehen Ihnen unsere Experten gerne zur Seite.

## WELCHE IDDSI-STUFEN SIND TEIL DES SANDER-PRODUKTPORTFOLIOS?

3

### Stufe 3 (Speisen): stark dickflüssig

- ✓ Glatte Textur ohne Stückchen
- ✓ Keine Klümpchen, Fasern und/oder Schalenstücke
- ✓ Kann aus einer Tasse oder einem Becher getrunken oder mit einem Löffel verzehrt werden



4

### Stufe 4 (Speisen): breiig und püriert

- ✓ Glatte Textur, enthält keine Klümpchen
- ✓ Ist nicht klebrig
- ✓ Kein Separieren des Flüssigkeitsanteils der Speise
- ✓ Behält seine Form auf dem Teller
- ✓ Muss nicht gekaut werden
- ✓ Kann mit einem Löffel oder einer Gabel verzehrt werden



5

### Stufe 5 (Speisen): zerkleinert und durchfeuchtet

- ✓ Weich und hydriert, ohne Separieren der Flüssigkeit oder des Eigensafts der jeweiligen Speise
- ✓ Kleine Partikel sind sichtbar und mit der Zunge leicht zu zerdrücken
- ✓ Partikelgröße maximal 4 mm in der Breite und 15 mm in der Länge
- ✓ Kann auf dem Teller geformt werden
- ✓ Kann mit einem Löffel oder einer Gabel verzehrt werden



6

### Stufe 6 (Speisen): weich und mundgerecht

- ✓ Weich und zart, kein Absetzen von Flüssigkeit
- ✓ Mundgerechte Stücke, maximale Stückelung beträgt 15 mm
- ✓ Ausreichend Zungenkraft und -kontrolle ist erforderlich
- ✓ Muss vor dem Schlucken gekaut werden
- ✓ Kann mit der Gabel gegessen werden





35600087/35600107

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## FEIN PÜRIERTE CREMESUPPEN



35600082

**TOMATENCREMESUPPE**

fein püriert, ohne Stückung.

diabetes-mellitus-geeignet,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III



200 g

48 × 200 g



35600046

**TOMATENCREMESUPPE**

fein püriert, ohne Stückung.

diabetes-mellitus-geeignet,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III



3000 g

1 × 3000 g



35600087

**SPARGELCREMESUPPE**

fein püriert, ohne Stückung.

diabetes-mellitus-geeignet,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III



250 g

48 × 250 g



35600107

**SPARGELCREMESUPPE**

fein püriert, ohne Stückung.

diabetes-mellitus-geeignet,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III



3000 g

1 × 3000 g

## Fein pürierte Cremesuppen



35600089/35600105



35600094/35600111

| Artikel                                                                                                                          | Zubereitung | Einwaage | VE         |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------|------------|--|
| <b>35600089</b>                                                                                                                  |             |          |            |  |
| <b>BROKKOLICREMESUPPE</b>                                                                                                        |             | 250 g    | 48 × 250 g |  |
| fein püriert, ohne Stückung.                                                                                                     |             |          |            |  |
| <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II</i> |             |          |            |  |
| <b>35600105</b>                                                                                                                  |             |          |            |  |
| <b>BROKKOLICREMESUPPE</b>                                                                                                        |             | 3000 g   | 1 × 3000 g |  |
| fein püriert, ohne Stückung.                                                                                                     |             |          |            |  |
| <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II</i> |             |          |            |  |
| <b>35600094</b>                                                                                                                  |             |          |            |  |
| <b>KAROTTENCREMESUPPE</b>                                                                                                        |             | 250 g    | 48 × 250 g |  |
| fein püriert, ohne Stückung.                                                                                                     |             |          |            |  |
| <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II</i>                   |             |          |            |  |
| <b>35600111</b>                                                                                                                  |             |          |            |  |
| <b>KAROTTENCREMESUPPE</b>                                                                                                        |             | 3000 g   | 1 × 3000 g |  |
| fein püriert, ohne Stückung.                                                                                                     |             |          |            |  |
| <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II</i>                   |             |          |            |  |



35600106

| Artikel                                                                                                                                                                                                                                          | Zubereitung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Einwaage | VE         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------|
| <b>35600108</b><br><b>KRÄUTERRAHMSUPPE*</b><br>fein püriert, verfeinert mit Kräutern.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,<br/>           geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III</i> |         | 3000 g   | 1 × 3000 g |
| <b>35600106</b><br><b>ZUCCHINICREMESUPPE</b><br>fein püriert, ohne Stückung.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,<br/>           geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III</i>                            |     | 3000 g   | 1 × 3000 g |
| <b>35600104</b><br><b>BLUMENKOHLCREMESUPPE</b><br>fein püriert, ohne Stückung.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,<br/>           geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III</i>                          |     | 3000 g   | 1 × 3000 g |

## Hochkalorische Cremesuppen



35600188



35600189



35600190



35600191

Artikel

Zubereitung

Einwaage

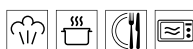
VE

## HOCHKALORISCHE CREMESUPPEN

35600188

**TOMATENCREMESUPPE HOCHKALORISCH**

verfeinert mit Olivenöl und mediterranen Kräutern.



250 g

48 × 250 g



3

35600189

**CHAMPIGNONCREMESUPPE HOCHKALORISCH**

abgerundet mit einem Hauch Zitrone und Waldpilzen.



250 g

48 × 250 g



3

35600190

**GEMÜSECREMESUPPE HOCHKALORISCH**mit Blumenkohl, Pastinaken, Lauch,  
Erbsen, Karotten und Brokkoli.

250 g

48 × 250 g



3

35600191

**MAISCREMESUPPE HOCHKALORISCH**

abgerundet mit Kurkuma und Curry.



250 g

48 × 250 g



3



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

**35600192****CREMESUPPE MIT WILDGESCHMACK  
HOCHKALORISCH**

verfeinert mit Wacholder, Lorbeer und Nelke.

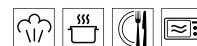


250 g

48 × 250 g

**35600193****KARTOFFELCREMESUPPE HOCHKALORISCH**

verfeinert mit Majoran, Muskat und Kurkuma.



250 g

48 × 250 g

**35600194****ZUCCHINICREMESUPPE HOCHKALORISCH**

abgerundet mit Sojakochcreme.



250 g

48 × 250 g

**35600195****CREMESUPPE MIT GEFLÜGELGESCHMACK  
HOCHKALORISCH**

abgerundet mit Sojakochcreme.

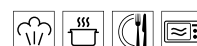


250 g

48 × 250 g

**35600196****KAROTTENCREMESUPPE HOCHKALORISCH**

verfeinert mit Orangensaft und Zitrone.



250 g

48 × 250 g

Milchsuppen



35600096/35600064

35600097/35600061

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

MILCHSUPPEN

|                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |            |                                                                                                                                                                             |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 35600096                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |            |                                                                                                                                                                             |  |  |
| MILCHSUPPE GRIESS                                                                                                                    |     | 250 g | 48 x 250 g |   |  |  |
| mit Hartweizengrieß.                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |            |                                                                                                                                                                             |  |  |
| diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,<br>geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |            |                                                                                                                                                                             |  |  |

|                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |        |            |                                                                                                                                                                             |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 35600064                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |        |            |                                                                                                                                                                             |  |  |
| MILCHSUPPE GRIESS                                                                                                                    |     | 3000 g | 1 x 3000 g |   |  |  |
| mit Hartweizengrieß.                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |        |            |                                                                                                                                                                             |  |  |
| diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,<br>geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |        |            |                                                                                                                                                                             |  |  |

|                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |            |                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 35600097                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |            |                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |
| MILCHSUPPE VANILLE                                                                                                                   |     | 250 g | 48 x 250 g |    |  |  |
| mit Vanillegeschmack.                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |            |                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |
| diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,<br>geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |            |                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |

|                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |        |            |                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 35600061                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |        |            |                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |
| MILCHSUPPE VANILLE                                                                                                                   |     | 3000 g | 1 x 3000 g |    |  |  |
| mit Vanillegeschmack.                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |        |            |                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |
| diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,<br>geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |        |            |                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |



35600098/35600063

35600099/35600062

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

**35600098****MILCHSUPPE SCHMELZFLOCKEN**

mit schmelzenden Vollkorn-Haferflocken.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III

250 g

48 × 250 g

**35600063****MILCHSUPPE SCHMELZFLOCKEN**

mit schmelzenden Vollkorn-Haferflocken.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III

3000 g

1 × 3000 g

**35600099****MILCHSUPPE SCHOKO**

mit Schokoladengeschmack.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III

250 g

48 × 250 g

**35600062****MILCHSUPPE SCHOKO**

mit Schokoladengeschmack.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III

3000 g

1 × 3000 g

## Pürierte Kost



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

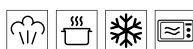
## PÜRIERTE KOST

32354001

**FRÜHSTÜCK SÜSS PÜRIERT**

aus Kaffee, Brot und Himbeer.

natriumreduziert



20 × 180 g

1 × 3600 g



32354002

**BROTZEIT PÜRIERT**

aus Brot und Bacon.



20 × 180 g

1 × 3600 g



Sonderkost

**SÜSSES UND HERZHAFTES ALS PÜRIERTE KOST**

Die beiden praktisch portionierten Basispürees sind fein püriert und optimal abgeschmeckt. Mit uns genießen Ihre Dysphagie-Patienten von morgens bis abends abwechslungsreiche Mahlzeiten.

NEU!



32337007

32337001



NEU!



32337002

32337008



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## PÜRIERTE KOST IN FORM - BROTE



32337007

**GLUTENFREIES BROT PÜRIERT**abgeschmeckt mit Sojacreme,  
zum Bestreichen.

25 × 60 g

1 × 1500 g



32337001

**ROGGENMISCHBROTSCHNITTEN PÜRIERT**

natur.



25 × 60 g

1 × 1500 g



32337002

**TOMATE-MOZZARELLA  
AUF ROGGENMISCHBROT PÜRIERT**

verfeinert mit Kräutern und dunkler Balsamicocreme.



25 × 100 g

1 × 2500 g



32337008

**GURKENSANDWICH PÜRIERT**

abgeschmeckt mit Sojacreme.



25 × 100 g

1 × 2500 g

## Pürierte Kost in Form - Brote



32337003



32337005



32337004

| Artikel                                                                                         | Zubereitung | Einwaage   | VE         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------|------------|
| <b>32337003</b><br><b>GEFLÜGELSALAMI</b><br><b>AUF ROGGENMISCHBROT PÜRIERT</b>                  |             | 25 x 100 g | 1 x 2500 g |
| <b>32337004</b><br><b>GEFLÜGELSCHINKEN</b><br><b>AUF ROGGENMISCHBROT PÜRIERT</b>                |             | 25 x 100 g | 1 x 2500 g |
| <b>32337005</b><br><b>ERDBEERKONFITÜRE</b><br><b>AUF ROGGENMISCHBROT PÜRIERT</b><br>mit Butter. |             | 32 x 90 g  | 1 x 2880 g |



Sonderkost



## VERTRAUTER GENUSS IN NEUER FORM

Mit großer Sorgfalt entwickeln wir unsere pürierte Kost laufend weiter. Ziel sind lebensmittelähnlichere Formen, eine natürlichere Präsentation und eine appetitliche Optik – bei gleichbleibend hoher Qualität, Konsistenz und vollem Geschmack.



32342001



32342002



32342004



32311001



32311002



32342003

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## PÜRIERTE KOST IN FORM - HAUPTKOMPONENTEN



32342001

**BRATWURST PÜRIERT**

aus Schweinefleisch, mit Majoran gewürzt.



25 × 50 g

1 × 1250 g



32342002

**WIENER WURST PÜRIERT**

aus Schweinefleisch, angereichert mit Sahne.



25 × 50 g

1 × 1250 g



32342004

**CURRYWURST PÜRIERT**

abgeschmeckt mit Sojacreme.



25 × 50 g

1 × 1250 g



32311001

**KASSLER PÜRIERT**

aus Schweinefleisch, abgeschmeckt mit Sahne und Gewürzen.



25 × 70 g

1 × 1750 g



32311002

**SCHWEINEBRATEN PÜRIERT**

aus Schweinefleisch, angereichert mit Quark und Sahne.



25 × 70 g

1 × 1750 g



32342003

**FLEISCHKÄSE PÜRIERT**

aus Schweinefleisch, angereichert mit Sahne.



25 × 70 g

1 × 1750 g

## Pürierte Kost in Form - Hauptkomponenten



32310009



32310002



32310003



32310004



32315001



32319001

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

32310009

**RINDERFRIKADELLE PÜRIERT**

aus Rindfleisch, abgeschmeckt mit Senf.



25 × 65 g

1 × 1625 g



4

32310002

**RINDERBRATEN PÜRIERT**

aus Rindfleisch, abgeschmeckt mit Kartoffeln und Sahne.



25 × 70 g

1 × 1750 g



4

32310003

**RINDERGULASCH PÜRIERT**

aus Rindfleisch, abgeschmeckt mit Sojacreme.



25 × 70 g

1 × 1750 g



4

32310004

**BŒUF „STROGANOFF“ PÜRIERT**aus Rindfleisch, mit Champignons,  
Gewürzgurken und Rahmsauce.

25 × 70 g

1 × 1750 g



4

32315001

**KALBSRAHMBRATEN PÜRIERT**

aus Kalbsfleisch, angereichert mit Sahne und Quark.



25 × 70 g

1 × 1750 g



4

32319001

**HÜHNERFRIKASSEE PÜRIERT**

aus Hühnerfleisch, mit Spargel, Champignons und Erbsen.



25 × 70 g

1 × 1750 g



4



32320001



32319002



32319003



32313006



32313001



32313002

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



32320001

**PUTENSCHNITZEL PÜRIERT**

aus Putenfleisch, angereichert mit Quark und Sahne.



25 × 70 g

1 × 1750 g



32319002

**HÄHNCHEN PÜRIERT**

aus Hähnchenfleisch, abgeschmeckt mit Sojacreme.



25 × 50 g

1 × 1250 g



32319003

**GEFLÜGELBRATEN PÜRIERT**

aus Hähnchenfleisch, angereichert mit Quark und Sahne.



25 × 70 g

1 × 1750 g



32313006

**MATJES PÜRIERT**

nach Hausfrauen-Art, abgeschmeckt mit Sojacreme.



25 × 45 g

1 × 1125 g



32313001

**SEELACHS PÜRIERT**

aus Seelachsfilet, angereichert mit Quark und Sahne.



25 × 45 g

1 × 1125 g



32313002

**LACHS PÜRIERT**

aus Lachsfilet, angereichert mit Sojacreme.



25 × 45 g

1 × 1125 g

## Pürierte Kost in Form - Gemüse

|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----|
|  |  |  |    |
| 32329002                                                                          | 32329017                                                                          | 32329001                                                                            |    |
|  |  |  |    |
| 32329015                                                                          | 32329014                                                                          | 32329016                                                                            |    |
| Artikel                                                                           | Zubereitung                                                                       | Einwaage                                                                            | VE |

## PÜRIERTE KOST IN FORM - GEMÜSE

32329002

**GEMÜSECURRY PÜRIERT**

mit Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Pastinaken und Erbsen.



25 × 70 g

1 × 1750 g



4

32329017

**BBQ WEISSE BOHNEN PÜRIERT**

abgeschmeckt mit Sojacreme und rauchiger Barbecuesauce.



25 × 70 g

1 × 1750 g



4

32329001

**KICHERERBSEN PÜRIERT**

abgeschmeckt mit Sojacreme.



25 × 50 g

1 × 1250 g



4

32329015

**LINSENGEMÜSE****NACH MEDITERRANER ART PÜRIERT**

abgeschmeckt mit Sojacreme und Balsamico Bianco.



25 × 65 g

1 × 1625 g



4

32329014

**MAIS PÜRIERT**

verfeinert mit Sojacreme.



25 × 50 g

1 × 1250 g



4

32329016

**SCHINKENROSENKOHL PÜRIERT**

mit Zwiebeln und Speck, verfeinert mit Sojacreme.



25 × 50 g

1 × 1250 g



4



32329003



32329004



32329005



32329006



32329007



32329008

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



4

32329003

**ERBSEN-MÖHREN-GEMÜSE PÜRIERT**

angereichert mit Quark und Sahne.



25 × 50 g

1 × 1250 g



4

32329004

**ERBSEN PÜRIERT**

angereichert mit Quark und Sahne.



25 × 50 g

1 × 1250 g



4

32329005

**MÖHRENGEMÜSE PÜRIERT**

verfeinert mit Sojacreme.



25 × 50 g

1 × 1250 g



4

32329006

**WIRSING PÜRIERT**

angereichert mit Quark und Sahne.



25 × 65 g

1 × 1625 g



4

32329007

**SAUERKRAUT PÜRIERT**

abgeschmeckt mit Apfel- und Ananassaft.



25 × 65 g

1 × 1625 g



4

32329008

**KOHLRABI PÜRIERT**

angereichert mit Sahne.



25 × 70 g

1 × 1750 g

## Pürierte Kost in Form - Gemüse



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

32329009

**BLUMENKOHL PÜRIERT**

abgeschmeckt mit Sojacreme.



25 × 70 g

1 × 1750 g



32329010

**BROKKOLI PÜRIERT**

angereichert mit Quark und Sahne.



25 × 70 g

1 × 1750 g



32329011

**APFELROTKOHL PÜRIERT**

angereichert mit Quark.



25 × 65 g

1 × 1625 g



32329012

**ZUCCHINI-TOMATEN-GEMÜSE PÜRIERT**

angereichert mit Quark und Sahne.



25 × 70 g

1 × 1750 g



32329013

**WURZELGEMÜSE PÜRIERT**

mit Sellerie, Pastinaken, Karotten und Steckrüben.



25 × 70 g

1 × 1750 g





32324001



32351004



32351003



32351001



32351002

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## PÜRIERTE KOST IN FORM - SÄTTIGUNGSBEILAGEN



4

32324001

### OMELETT IN FORM

verfeinert mit Gewürzen.



25 × 70 g

1 × 1750 g



4

32351004

### BRATKARTOFFELN PÜRIERT

mit Zwiebeln und Speck, verfeinert mit Sojacreme.



25 × 50 g

1 × 1250 g



4

32351003

### SÜSSKARTOFFELN PÜRIERT

abgeschmeckt mit Sojacreme.



25 × 50 g

1 × 1250 g



4

32351001

### PARISER SALZKARTOFFELN PÜRIERT

angereichert mit Ei.



25 × 50 g

1 × 1250 g



4

32351002

### KARTOFFELPÜREE IN FORM

leicht gesalzen.



25 × 50 g

1 × 1250 g

Pürierte Kost in Form - Sättigungsbeilagen



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

|                                                      |  |           |            |  |
|------------------------------------------------------|--|-----------|------------|--|
| 32335002                                             |  | 25 x 65 g | 1 x 1625 g |  |
| TOMATENREIS PÜRIERT<br>abgeschmeckt mit Sojacreme.   |  |           |            |  |
| 32335001                                             |  | 25 x 65 g | 1 x 1625 g |  |
| REIS PÜRIERT<br>abgeschmeckt mit Sojacreme.          |  |           |            |  |
| 32327001                                             |  | 25 x 65 g | 1 x 1625 g |  |
| SPÄTZLE PÜRIERT<br>angereichert mit Quark und Sahne. |  |           |            |  |
| 32327002                                             |  | 25 x 70 g | 1 x 1750 g |  |
| PASTA PÜRIERT<br>abgeschmeckt mit Sojacreme.         |  |           |            |  |

Sonderkost



34300161

Artikel



34300162

Zubereitung



34300163

Einwaage

VE

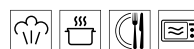
## SAUCEN



34300161

**DUNKLE BRATENSAUCE FEIN PÜRIERT**

abgerundet mit Liebstöckel.



250 g

48 × 250 g



34300162

**WEISSE RAHMSAUCE FEIN PÜRIERT**

verfeinert mit Blumenkohl, Pastinake und Zitrone.



250 g

48 × 250 g

3



34300163

**TOMATENSAUCE FEIN PÜRIERT**

verfeinert mit Olivenöl und mediterranen Kräutern.



250 g

48 × 250 g

3

## Pürierte Kost in Form - Salate



32372001



32372002



32372003

NEU!



32329019

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## PÜRIERTE KOST IN FORM - SALATE

32372001

**NUELSALAT PÜRIERT**

mit Wiener Würstchen aus Schweinefleisch, Mais und Gouda.



25 × 70 g

1 × 1750 g



4

32372002

**KARTOFFELSALAT PÜRIERT**

angereichert mit Kaffeesahne, verfeinert mit Senf.



25 × 50 g

1 × 1250 g



4

32372003

**GURKENSALAT PÜRIERT**

verfeinert mit Dill und Apfelessig.



25 × 70 g

1 × 1750 g



4

32329019

**TOMATE-MOZZARELLA PÜRIERT**

verfeinert mit Knoblauch und dunkler Balsamicocreme.



25 × 70 g

1 × 1750 g



NEU!

4



32351005



32360010



32360001



32360003

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## PÜRIERTE KOST IN FORM - SÜSSSPEISEN



32351005

### MOHNSCHUPFNUDELN PÜRIERT

abgeschmeckt mit Sojacreme.



25 × 70 g

1 × 1750 g



32360010

### HEFEKLÖSSE MIT HEIDELBEEREN PÜRIERT

angereichert mit Quark und Sahne.



25 × 50 g

1 × 1250 g



32360001

### SCHOKO-VANILLE-SCHNITTE MIT ERDBEERE PÜRIERT

Vanillemousse auf Schokoladenboden,  
mit fruchtigem Erdbeerspiegel.

40 × 50 g

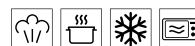
1 × 2000 g



32360003

### TOPFENKNÖDEL MIT CASSIS PÜRIERT

angereichert mit Quark und Sahne.



25 × 50 g

1 × 1250 g

## Pürierte Kost in Form - Süßspeisen



32355001

NEU!



32354003

NEU!



32354004



32360008

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

32355001

**OBSTALAT PÜRIERT**

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



25 × 70 g

1 × 1750 g



4

32354003

**BIRCHER-MÜSLI PÜRIERT**

Joghurt mit Äpfeln, Haferflocken und Sultaninen.



25 × 65 g

1 × 1625 g



4

32354004

**JOGHURT NACH GRIECHISCHER ART PÜRIERT**

verfeinert mit Nusskaramell und Honig, ø 5 cm.



25 × 80 g

1 × 2000 g



4

32360008

**KAISERSCHMARRN PÜRIERT**

ohne Rosinen, angereichert mit Quark und Sahne.



25 × 70 g

1 × 1750 g



4



32360002



32360004



32360005



32360006



32360007

Artikel

Zubereitung

Einwaage

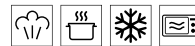
VE



32360002

**APFELSTRUDEL PÜRIERT**

angereichert mit Quark und Sahne.



25 × 70 g

1 × 1750 g

4



32360004

**MARMORTÖRTCHEN PÜRIERT**

aus hellem und dunklem Biskuit, angereichert mit Sahne.



30 × 80 g

1 × 2400 g

4



32360005

**SCHOKOKUCHEN PÜRIERT**

angereichert mit Quark und Sahne.



25 × 70 g

1 × 1750 g

4



32360006

**ERDBEER-RHABARBER-KUCHEN PÜRIERT**

mit leichter Popcornnote.



25 × 70 g

1 × 1750 g

4



32360007

**KIRSCHSTREUSEL PÜRIERT**

abgeschmeckt mit Butterkeksen.



25 × 70 g

1 × 1750 g

4



32310007/32387101



32319004/32387102

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## PÜRIERTE KOST IN FORM - TELLERMENÜ

32310007

**RINDERBRATEN IN BRAUNER BRATENSAUCE  
MIT KARTOFFELN UND ROTKOHL,  
PÜRIERT**



320 g

1 × 320 g



4

angereichert mit Quark und Sahne.

32387101

**RINDERBRATEN IN BRAUNER BRATENSAUCE  
MIT KARTOFFELN UND ROTKOHL,  
PÜRIERT**



7 × 320 g

1 × 2240 g



4

angereichert mit Quark und Sahne.

32319004

**HÄHNCHEN IN WEISSER SAUCE  
MIT REIS UND ERBSEN-MÖHREN-GEMÜSE,  
PÜRIERT**



305 g

1 × 305 g



4

abgeschmeckt mit Sojacreme,  
angereichert mit Quark und Sahne.

32387102

**HÄHNCHEN IN WEISSER SAUCE  
MIT REIS UND ERBSEN-MÖHREN-GEMÜSE,  
PÜRIERT**



7 × 305 g

1 × 2135 g



4

abgeschmeckt mit Sojacreme,  
angereichert mit Quark und Sahne.



32313004/32387103

Artikel



32310005/32387104

Zubereitung

Einwaage

VE



32313004

**LACHS IN WEISSER RAHMSAUCE  
MIT BROKKOLI UND PASTA,  
PÜRIERT**

glutenfreie Pasta, abgeschmeckt mit Sojacreme,  
angereichert mit Quark und Sahne.



325 g

1 × 325 g



32387103

**LACHS IN WEISSER RAHMSAUCE  
MIT BROKKOLI UND PASTA,  
PÜRIERT**

glutenfreie Pasta, abgeschmeckt mit Sojacreme,  
angereichert mit Quark und Sahne.



7 × 325 g

1 × 2275 g



32310005

**RINDERFRIKADELLE IN BRAUNER SAUCE  
MIT SPÄTZLE UND KAROTTEN,  
PÜRIERT**

abgeschmeckt mit Sojacreme,  
angereichert mit Quark und Sahne.



320 g

1 × 320 g



32387104

**RINDERFRIKADELLE IN BRAUNER SAUCE  
MIT SPÄTZLE UND KAROTTEN,  
PÜRIERT**

abgeschmeckt mit Sojacreme,  
angereichert mit Quark und Sahne.



7 × 320 g

1 × 2240 g

## Pürierte Kost in Form - Tellermenü



32313005/32387105

32311003/32387106

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

32313005

**SEELACHS AUF WEISSER SAUCE  
MIT WIRSINGGEMÜSE UND KARTOFFELN,  
PÜRIERT**

300 g

1 × 300 g



abgeschmeckt mit Sojacreme,  
angereichert mit Quark und Sahne.

32387105

**SEELACHS AUF WEISSER SAUCE  
MIT WIRSINGGEMÜSE UND KARTOFFELN,  
PÜRIERT**

7 × 300 g

1 × 2100 g



abgeschmeckt mit Sojacreme,  
angereichert mit Quark und Sahne.

32311003

**BRATWURST AUF BRAUNER SAUCE  
MIT SAUERKRAUT UND KARTOFFELPÜREE,  
PÜRIERT**

305 g

1 × 305 g



angereichert mit Quark und Sahne.

32387106

**BRATWURST AUF BRAUNER SAUCE  
MIT SAUERKRAUT UND KARTOFFELPÜREE,  
PÜRIERT**

7 × 305 g

1 × 2135 g



angereichert mit Quark und Sahne.



32329018/32387107

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

**32329018**

**GEMÜSECURRY MIT FRUCHTIGER  
TOMATENSAUCE, REIS UND  
ZUCCHINI-TOMATEN-GEMÜSE,  
PÜRIERT**

abgeschmeckt mit Sojacreme,  
angereichert mit Quark und Sahne.



340 g

1 × 340 g

**32387107**

**GEMÜSECURRY MIT FRUCHTIGER  
TOMATENSAUCE, REIS UND  
ZUCCHINI-TOMATEN-GEMÜSE,  
PÜRIERT**

abgeschmeckt mit Sojacreme,  
angereichert mit Quark und Sahne.



7 × 340 g

1 × 2380 g

## Grob zerkleinerte Kost in Menüschalen



32359001



32313003



32311004



32319005

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

GROB ZERKLEINERTE KOST  
IN MENÜSCHALEN

32359001

**SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA  
MIT LANGKORNREIS**grob zerkleinert, mit Stückchen,  
abgeschmeckt mit Sojacreme.

410 g

1 × 410 g



5

32313003

**LACHS IN SAFRANSAUCE  
MIT LANGKORNREIS**

grob zerkleinert, mit Stückchen.



410 g

1 × 410 g



5

32311004

**BRATWURST MIT MÖHREN  
IN RAHM UND KARTOFFELPÜREE**

grob zerkleinert, mit Stückchen.



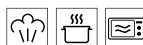
410 g

1 × 410 g



5

32319005

**HÄHNCHEN MIT GEMÜSE-CURRY-REIS**grob zerkleinert, mit Stückchen,  
verfeinert mit Kokosmilch und Ananassaft.

410 g

1 × 410 g



5



32310006



32310008



32319006



32360009

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



32310006

### RINDERBRATEN MIT POLENTA UND KAROTTEN-STECKRÜBEN-GEMÜSE

grob zerkleinert, mit Stückchen,  
abgeschmeckt mit Sojacreme.



410 g

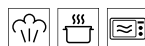
1 × 410 g



32310008

### RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART MIT NUDELN

grob zerkleinert, mit Stückchen,  
abgeschmeckt mit Sojacreme.



410 g

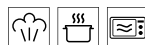
1 × 410 g



32319006

### HÄHNCHEN MIT BROKKOLI-KARTOFFEL-PÜREE

grob zerkleinert, mit Stückchen,  
abgeschmeckt mit Sojacreme.



410 g

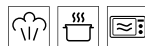
1 × 410 g



32360009

### KAISERSCHMARRN MIT VANILLESAUCE

grob zerkleinert, mit Stückchen.



370 g

1 × 370 g



BALD  
VERFÜGBAR

SMART FREEZE

# Kompakte Tiefkühlmenüs

## IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

Viel Abwechslung bei hoher Effizienz.



- Flexible Einsatzmöglichkeiten, einfache Zubereitung und verlässliche Qualität
- Schonende Sous-vide-Garung in unserer Frische-Manufaktur garantiert Saftigkeit, Textur und Geschmack
- Vielfältige Menü-Auswahl für mehrwöchige Speisekarten mit drei Menülinien
- Für alle Bedarfe der Gesundheitsgastronomie – von GKV, PKV und Wahlleistung bis zur Sonderkost
- Maximale HACCP-Sicherheit durch digitale Zeit- und Temperaturüberwachung bei der Herstellung
- Nachhaltig verpackt in recyclebaren Schalen

## IN VIER SCHRITTEN SMART SERVIERT



VORBEREITEN



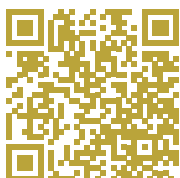
PORTIONIEREN



REGENERIEREN



SERVIEREN



## DAS SANDER HYBRID-SYSTEM

Bei uns müssen Sie sich nicht entscheiden: Nutzen Sie die Smart-Freeze-Produkte für eine sichere Grundlast und ergänzen Sie diese mit Frische-Komponenten, wo Geschmack und Image den Unterschied machen. So passt sich unser System Ihrer Küche an – nicht umgekehrt.

## Kompakte Tiefkühlmenüs

NEU!



30256004

NEU!



30259004

NEU!



30259000

NEU!



30259005

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## KOMPAKTE TIEFKÜHLMENÜS

30256004

**TOMATENSUPPE MIT REIS**

abgeschmeckt mit Basilikum und Oregano.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,

geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III



10 × 450 g

1 × 4500 g



30259004

**VEGANER KARTOFFELEINTOPF**

mit Karotten, Zucchini, Kohlrabi und Staudensellerie.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



10 × 450 g

1 × 4500 g



30259000

**VEGANER ERBSENEINTOPF**

mit Kartoffeln, Sellerie, Karotten und Lauch.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



10 × 450 g

1 × 4500 g



30259005

**KRÄFTIGER LINSENEINTOPF**

mit roten Linsen, Kartoffeln und Gemüse.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



10 × 450 g

1 × 4500 g



NEU!



30256000

NEU!



30256003

NEU!



30256001

NEU!



30256002

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



30256000

**BUNTER GEMÜSEEINTOPF**

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

10 × 450 g

1 × 4500 g



30256003

**EINTOPF VON DREIERLEI BOHNEN**

mit Rauchfleisch, Kartoffeln und Karottenwürfeln.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*

10 × 450 g

1 × 4500 g



30256001

**GRAUPENEINTOPF**

mit Hühnchen, Karotten, Steckrüben, Pastinaken und Blumenkohl.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

10 × 450 g

1 × 4500 g



30256002

**WEISSKOHLEINTOPF**

mit Rauchfleisch und Kartoffeln, abgerundet mit Meerrettich und Chili.

*diabetes-mellitus-geeignet*

10 × 450 g

1 × 4500 g

## Kompakte Tiefkühlmenüs

NEU!



30213002

NEU!



30213005

NEU!



30213003

NEU!



30213007

Artikel

Zubereitung

Einwaage/  
Fischeinwaage

VE

30213002

**DORSCHFILET IN ZITRONENSAUCE**

mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

10 × 450 g

1 × 4500 g

vorgegart 80 g



30213005

**ROTBARSCHFILET****AUF LINSEN-BLUMENKOHL-CURRY**

aus bunten Linsen, Blumenkohl,

Kichererbsen und Spinat

in einer Currysauce.

*diabetes-mellitus-geeignet*

10 × 440 g

1 × 4400 g

vorgegart 100 g



30213003

**SEELACHS IN DILL-SENF-SAUCE**

mit buntem Karottengemüse und Brokkoli-Langkornreis.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

10 × 460 g

1 × 4600 g

vorgegart 100 g



30213007

**KARTOFFEL-LACHS-PFANNE**

mit Zuckerschoten und Süßkartoffeln

in Safran-Tomaten-Sauce.

*diabetes-mellitus-geeignet*

10 × 450 g

1 × 4500 g

vorgegart 80 g



NEU!



30213008

Artikel

NEU!



30213004

NEU!



30213006

Zubereitung

Einwaage/  
Fischeinwaage

VE

NEU!



30213008

**LACHSCURRY**

mildes Curry aus Lachsstücken, Süßkartoffeln,  
Sojabohnen, Paprika und Äpfeln,  
dazu Langkornreis.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*



10 × 420 g  
vorgegart 80 g

1 × 4200 g

NEU!



30213004

**FISCHFIGUREN MIT ERBSEN  
IN RAHMSAUCE**

und Kartoffelpüree.



10 × 400 g  
vorgegart 90 g

1 × 4000 g

NEU!



30213006

**FISCHFIGUREN MIT RAHMSPINAT**

und Petersilienkartoffeln.



10 × 400 g  
vorgegart 90 g

1 × 4000 g

## Kompakte Tiefkühlmenüs

NEU!



30215000

NEU!



30215001

NEU!



30210005

NEU!



30210007

NEU!



30210002

Artikel

Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

VE

30215000

**KALBSBRATEN MIT RAHMWIRSING**  
und Semmelknödel.

diabetes-mellitus-geeignet



10 × 410 g

1 × 4100 g

vorgegart 2 × 40 g



30215001

**KALBSBRATEN IN BRATENSAUCE**  
mit Apfelrotkohl und Knöpfle.

diabetes-mellitus-geeignet



10 × 450 g

1 × 4500 g

vorgegart 2 × 40 g



30210007

**RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART**  
in Paprikasauce, mit Penne.

diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert



10 × 400 g

1 × 4000 g



30210002

**RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART**  
in Paprikasauce, mit Bohnen und Kartoffelknödeln.

diabetes-mellitus-geeignet



10 × 430 g

1 × 4300 g



30210005

**RINDERROULADE MIT GEMÜSEFÜLLUNG**  
in brauner Sauce, mit Kartoffelpüree und Rotkohl.

diabetes-mellitus-geeignet



10 × 460 g

1 × 4600 g



NEU!



30210009

NEU!



30210003

NEU!



30210006

NEU!



30210008

NEU!



30210004

Artikel

Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

VE

NEU!



30210009

**RINDERFRIKADELLE IN BRATENSAUCE**

mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln.

*diabetes-mellitus-geeignet*

10 × 450 g

1 × 4500 g

vorgegart 100 g

NEU!



30210003

**RINDERHACKBÄLLCHEN  
IN TOMATEN-MAIS-SAUCE**

mit Spirelli.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*

10 × 460 g

1 × 4600 g

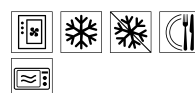
NEU!



30210008

**BIFTEKI MIT PAPRIKASAUCE**

aus Rindfleisch, gefüllt mit Hirtenkäse, dazu Langkornreis.



10 × 410 g

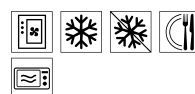
1 × 4100 g

vorgegart 2 x 50 g

NEU!



30210004

**BEEF-CHILI**mit Rindfleisch, Mais, Paprika und Kidneybohnen,  
dazu Quinoa-Langkornreis.*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

10 × 450 g

1 × 4500 g

AVK



30210006

**BLUMENKOHLSÜSSKARTOFFEL-CURRY  
MIT RINDFLEISCH**milde Currysauce aus Joghurt und Kokosmilch,  
abgerundet mit Mango und Tandoori,  
dazu Linsen-Basmatireis.*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

10 × 440 g

1 × 4400 g

## Kompakte Tiefkühlmenüs

NEU!



30211000

NEU!



30211002

NEU!



30227003

NEU!



30211005

NEU!



30211006

Artikel

Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

VE

30211000

**SCHWEINEGESCHNETZELTES  
IN PFIRSICH-PFEFFER-SAUCE**

mit Pfirsich und Paprika, dazu Penne.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

10 × 450 g  
vorgegart 80 g

1 × 4500 g



NEU!

30211002

**SCHWEINEGULASCH MIT PILZEN**

dazu Kartoffeln und Wirsing in Rahm.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

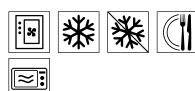
10 × 470 g  
vorgegart 80 g

1 × 4700 g



NEU!

30227003

**WURSTGULASCH NACH OSTDEUTSCHER ART**Jagdwurstwürfel in herzhafter Tomatensauce,  
dazu Penne.

10 × 430 g

1 × 4300 g



NEU!

30211005

**SCHWEINEMEDAILLONS  
AUF RATATOUILLEGEMÜSE**mit Auberginen, Paprika und Zucchini,  
in feiner Tomatensauce, dazu Kartoffeln.

diabetes-mellitus-geeignet

10 × 450 g  
vorgegart 2 × 40 g

1 × 4500 g



NEU!

30211006

**SCHWEINEMEDAILLONS  
IN SAUCE HOLLANDAISE**

dazu Kaisergemüse und Kartoffelpüree.

diabetes-mellitus-geeignet

10 × 440 g  
vorgegart 2 × 40 g

1 × 4400 g



NEU!

NEU!



30211001

NEU!



30211003

NEU!



30211007

NEU!



30242000

NEU!



30211004

Artikel

Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

VE

NEU!

30211001

**FRIKADELLE IN ZWIEBELSAUCE**

vom Schwein und Rind, dazu Möhren-Kartoffel-Gemüse.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert



10 × 440 g

1 × 4400 g

vorgegart 100 g

NEU!

30211003

**KÖNIGSBERGER KLOPSE**

in Kapernsauce, dazu Kartoffeln.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



10 × 450 g

1 × 4500 g

vorgegart 2 × 55 g

NEU!

30242000

**ROSTBRATWÜRSCHEN IN BRAUNER SAUCE**

mit Rahmerbsen und Kartoffelpüree.



10 × 420 g

1 × 4200 g

vorgegart 80 g

NEU!

30211004

**BRATWURST IN BRATENSAUCE**

dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree.



10 × 460 g

1 × 4600 g

vorgegart 100 g

NEU!

30211007

**KASSLER IN MEERRETTICHSAUCE**

dazu Sauerkraut und Kartoffeln.

diabetes-mellitus-geeignet



10 × 450 g

1 × 4500 g

vorgegart 90 g

## Kompakte Tiefkühlmenüs

NEU!



30219003

NEU!



30219000

NEU!



30219001

NEU!



30219002

NEU!



30219005

Artikel

Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

VE

30219003

**HÜHNERFRIKASSEE**

mit Spargel und Karotten, dazu Langkornreis.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



10 × 450 g

1 × 4500 g



30219000

**HÄHNCHENBRUST IN CURRYSAUCE**

mit Äpfeln und Ananas, dazu Basmatireis.

diabetes-mellitus-geeignet



10 × 450 g

vorgegart 100 g

1 × 4500 g



30219001

**HÄHNCHENGESCHNETZELTES  
IN CHAMPIGNONRAHMSAUCE**

mit Kartoffelpüree und Erbsen-Möhren-Gemüse.

diabetes-mellitus-geeignet



10 × 450 g

vorgegart 80 g

1 × 4500 g



30219002

**HÄHNCHENBRUST IN KÄSESAHMSAUCE**

mit Karottengemüse und Penne.

diabetes-mellitus-geeignet



10 × 450 g

vorgegart 100 g

1 × 4500 g



30219005

**HÄHNCHENBRUST IN GORGONZOLASAUCE**

mit Tomaten-Gnocchi.

diabetes-mellitus-geeignet



10 × 450 g

vorgegart 100 g

1 × 4500 g



NEU!



30219004

NEU!



30220000

NEU!



30220001

NEU!



30220002

Artikel

Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

VE



30219004

**INDIAN BUTTER CHICKEN**mit Joghurt und orientalischen Gewürzen,  
dazu Brokkoli-Langkornreis.*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*10 × 450 g  
vorgegart 80 g

1 × 4500 g



30220000

**PUTENGESCHNETZELTES IN SPINATSAUCE**

mit Spirelli.

*diabetes-mellitus-geeignet*10 × 450 g  
vorgegart 80 g

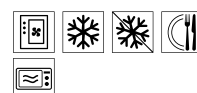
1 × 4500 g



30220001

**PUTENGESCHNETZELTES  
NACH ASIATISCHER ART**

mit süß-saurem Wokgemüse und Mie-Nudeln.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*10 × 450 g  
vorgegart 80 g

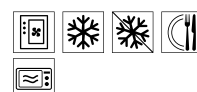
1 × 4500 g



30220002

**GEBRATENE PUTENSTEAKS**

mit Erbsen-Möhren-Gemüse und Petersilienkartoffeln.

*diabetes-mellitus-geeignet*10 × 460 g  
vorgegart 2 × 40 g

1 × 4600 g

## Kompakte Tiefkühlmenüs



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

30229006

**GEMÜSEPFANNE  
NACH PROVENZALISCHER ART**

mit Bulgur, Aubergine, Zucchini und Paprika.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert



10 × 450 g

1 × 4500 g



30259006

**VEGANER NUDELAUFLAUF**

mit Erbsen und Mais.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert



10 × 440 g

1 × 4400 g



30259007

**VEGANE POLPETTE AL SUGO**

 veganer Hackbällchensatz auf Weizenproteinbasis,  
in Tomaten-Gemüse-Sauce,  
dazu Makkaroni.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



10 × 450 g

1 × 4500 g



30259008

**SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA**

 Süßkartoffel-Gemüse-Mischung  
in würziger Tomaten-Kokos-Sauce,  
dazu Basmati-Kokosreis.

diabetes-mellitus-geeignet



10 × 450 g

1 × 4500 g



30259009

**GRILLGEMÜSEPFANNE MIT GNOCCHI**

 Grillgemüse nach mediterraner Art,  
mit Tomatensauce.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert



10 × 450 g

1 × 4500 g



NEU!



30227001

NEU!



30227005

NEU!



30227000

NEU!



30227004

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

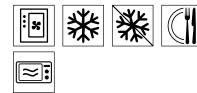


30227001

**SPIRELLI MIT TOMATENSAUCE**

fruchtig-mild, abgeschmeckt mit Kräutern.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert



10 × 460 g

1 × 4600 g



30227005

**SPIRELLI À LA BOLOGNAISE**

aus Rindfleisch, mit Sellerie, Karotten und Tomaten.

diabetes-mellitus-geeignet



10 × 460 g

1 × 4600 g



30227000

**PENNE „CARBONARA“**

in Schinken-Sahnesauce, abgeschmeckt mit Schmelzkäse, Petersilie und Knoblauch.

natriumreduziert



10 × 450 g

1 × 4500 g



30227004

**TORTELLINI „VERDURA“**

grüne Teigtaschen mit Gemüsefüllung, in Tomatensauce.

diabetes-mellitus-geeignet



10 × 450 g

1 × 4500 g

## Kompakte Tiefkühlmenüs

NEU!



30224000

NEU!



30224001

NEU!



30257001

NEU!



30227002

NEU!



30235000

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

30224000

**OMELETT MIT ERBSEN-MÖHREN-GEMÜSE**

und weißer Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree.

diabetes-mellitus-geeignet



10 × 430 g

1 × 4300 g



30224001

**OMELETT MIT RAHMSPINAT**

und Kartoffelpüree.

diabetes-mellitus-geeignet



10 × 400 g

1 × 4000 g



30257001

**SPÄTZLE-GEMÜSE-PFANNE**mit Blumenkohl, Zucchini und Karotten,  
in Rahmsauce.

diabetes-mellitus-geeignet,

geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III



10 × 450 g

1 × 4500 g



30227002

**KÄSE-KNÖPFLEPFANNE**

mit Schmelzkäse und Gouda.

diabetes-mellitus-geeignet



10 × 450 g

1 × 4500 g



30235000

**LANGKORNREIS MIT GEMÜSE-TOMATENSauce**

mit Kohlrabi, Pastinaken, Zucchini, Mais und Karotten.

diabetes-mellitus-geeignet,

geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III



10 × 450 g

1 × 4500 g





Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



30229005

**SÜSSKARTOFFELPFANNE MIT VOLLKORNREIS**

in Erdnuss-Mais-Sauce,  
abgerundet mit Kokosmilch.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



10 × 450 g

1 × 4500 g



30257000

**KARTOFFEL-BROKKOLI-AUFLAUF**

Kartoffelscheiben und Brokkoli, in Käsesauce.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



10 × 450 g

1 × 4500 g



30260000

**SANDERS QUARKKEULCHEN  
MIT APFELKOMPOTT**

Quark-Kartoffel-Taler, verfeinert mit Sultaninen.

*natriumreduziert*



10 × 430 g

1 × 4300 g



30260001

**KAISERSCHMARRN MIT VANILLESAUCE**

klassischer Kaiserschmarrn,  
mit Rosinen und Vanillesauce aus Bourbon-Vanille.

*natriumreduziert*



10 × 430 g

1 × 4300 g



30260002

**MILCHREIS MIT KIRSCHEN**

gesüßt mit Süßungsmittel.

*natriumreduziert*



10 × 440 g

1 × 4400 g

# Tiefkühlkomponenten

## IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

Viel Abwechslung bei hoher Effizienz.

- ✓ Individuelle Speisenauswahl
- ✓ Schnell & einfach serviert
- ✓ Effiziente Abläufe bei minimalem Personaleinsatz
- ✓ Gleichbleibende Qualität bei jeder Regeneration



+



+



=



**30210001**  
**RINDERGULASCH**  
**NACH UNGARISCHER ART**

**30229002**  
**APFELROTKOHL**

**30251000**  
**KARTOFFELPÜREE**

Smart Freeze



## INDIVIDUELL FÜR DEN GAST - EINFACH FÜR DIE KÜCHE

Die Smart Freeze Einzelkomponenten ermöglichen bedarfsgerechte Mahlzeiten aus individuell kombinierbaren Speisekomponenten. Durch die einfache Zubereitung und sichere Kalkulation lohnt sich das auch für Ihre Einrichtung!

NEU!



30259003

NEU!



30213001

NEU!



30210001

NEU!



30210000

Artikel

Zubereitung

Einwaage/Fisch-  
und Fleischeinwaage

VE

## TIEFKÜHLKOMPONENTEN



30259003

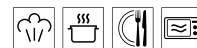
**LINSEN-DAL**roter Linseneintopf,  
orientalisch abgeschmeckt.

15 × 150 g

1 × 2250 g



30213001

**LACHSCURRY**mildes Curry mit Lachsstücken, Süßkartoffeln,  
Sojabohnen, Paprika und Äpfeln.  
*diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert*

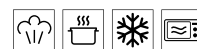
12 × 220 g

1 × 2640 g

vorgegart 70 g



30210001

**RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART**klassisch zubereitet, in Paprikasauce.  
*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

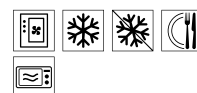
12 × 220 g

1 × 2640 g

vorgegart 85 g



30210000

**RINDERBRATEN**in Scheiben geschnitten.  
*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*

50 × 40 g

1 × 2000 g

vorgegart 50 × 40 g

## Tiefkühlkomponenten

NEU!



31900220

NEU!



32000090

NEU!



30259002

NEU!



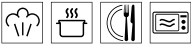
30259001

| Artikel                                                                                                                                                                                                                           | Zubereitung | Einwaage/<br>Fleischeinwaage | VE             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------|----------------|
| <b>31900220</b><br><b>HÄHNCHENBRUST</b><br>gewürzt und gebraten.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>                                                                                                             |             | 1500 g<br>gebraten 1500 g    | 1 × 1500 g<br> |
| <b>32000090</b><br><b>PUTENMEDAILLONS</b><br>gewürzt und gebraten.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>                                                                                         |             | 1500 g<br>gebraten 1500 g    | 1 × 1500 g<br> |
| <b>30259002</b><br><b>VEGANE CURRYWURST</b><br>veganer Wurstersatz auf Erbsen- und Weizenproteinbasis,<br>in fruchtig-pikanter Currysauce,<br>verfeinert mit Mango.                                                               |             | 12 × 200 g                   | 1 × 2400 g<br> |
| <b>30259001</b><br><b>VEGANES LINSEN-BLUMENKOHLCURRY</b><br>bunte Linsen mit Blumenkohl, Kichererbsen und Spinat,<br>in einer veganen Currysauce aus Kokosmilch und Tomaten.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i> |             | 12 × 220 g                   | 1 × 2640 g<br> |



| Artikel                                                                                                                                                                                 | Zubereitung | Einwaage   | VE         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------|------------|
| <b>30243001</b><br><b>BRAUNE BASISSAUCE</b><br>abgerundet mit Liebstöckel.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>                                       |             | 15 × 120 g | 1 × 1800 g |
| <b>30243005</b><br><b>VEGANE WEISSE BASISSAUCE</b><br>verfeinert mit Pastinaken und Zwiebeln, auf Sojabasis.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet</i>                                       |             | 15 × 120 g | 1 × 1800 g |
| <b>30243003</b><br><b>GEFLÜGELJUS</b><br>herzhaft abgeschmeckt,<br>leichte Bindung.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>                                                |             | 15 × 120 g | 1 × 1800 g |
| <b>30243002</b><br><b>TOMATENSAUCE</b><br>fruchtig-mild, abgeschmeckt mit Kräutern,<br>abgerundet mit Sojacreme.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i> |             | 15 × 120 g | 1 × 1800 g |
| <b>30243004</b><br><b>BASILIKUMRAHMSAUCE</b><br>Rahmsauce mit frischem Basilikum und Spinat.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>                                       |             | 15 × 120 g | 1 × 1800 g |

## Tiefkühlkomponenten

| Artikel                                                                                                                                                                                                      | Zubereitung                                                                         | Einwaage   | VE                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>32700117</b><br>                                                                                                         |                                                                                     |            |                                                                                                     |
| <b>32700117</b><br><b>KNÖPFLE</b><br>vorgegart.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III</i>                         |   | 1500 g     | 1 × 1500 g<br>  |
| <b>35100056</b><br>                                                                                                        |                                                                                     |            |                                                                                                     |
| <b>35100056</b><br><b>KARTOFFELN</b><br>vorgegart.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III</i>               |  | 1500 g     | 1 × 1500 g<br> |
| <b>30251000</b><br>                                                                                                       |                                                                                     |            |                                                                                                     |
| <b>30251000</b><br><b>KARTOFFELPÜREE</b><br>abgeschmeckt mit Sojacreme.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III</i> |  | 15 × 160 g | 1 × 2400 g<br> |
| <b>33500033</b><br>                                                                                                        |                                                                                     |            |                                                                                                     |
| <b>33500033</b><br><b>BASMATIREIS</b><br>saftig gegart.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III</i>          |  | 1500 g     | 1 × 1500 g<br> |
| <b>30229001</b><br>                                                                                                       |                                                                                     |            |                                                                                                     |
| <b>30229001</b><br><b>SAUERKRAUT</b><br>klassisch zubereitet.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>                                                                                           |  | 15 × 150 g | 1 × 2250 g<br> |

NEU!



30229002

NEU!



30229000

NEU!



30229003

NEU!



30229004

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



30229002

**APFELROTKOHL**

mit Apfelmus, Nelke, Lorbeer und Wacholder.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



15 × 150 g

1 × 2250 g



30229000

**RAHMSPINAT**ohne Zwiebeln, mit Sahne,  
leicht abgebunden.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



15 × 150 g

1 × 2250 g



30229003

**KOHLRABIGEMÜSE**

in Rahmsauce, mit Erbsen und Steckrüben.

diabetes-mellitus-geeignet



15 × 150 g

1 × 2250 g



30229004

**KARTOFFEL-MÖHREN-GEMÜSE**in Rahmsauce,  
leicht gewürzt.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert



15 × 150 g

1 × 2250 g



# 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: leichte Vollkost, vegetarisch, vegan, gluten- und laktosefrei oder püriert
- Wahlleistungskonzepte für Ihre Gesundheitsgastronomie

## DREI SCHALEN IM ANGEBOT

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



**1-Kammer-Schale**



**2-Kammer-Schale**



**3-Kammer-Schale**

## ZUBEREITUNGSHINWEISE:



### **Mikrowelle**

Oberfolie der geschlossenen Schale mehrfach einstechen und bei 700 Watt auf dem Drehteller ca. 3-4 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

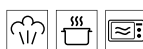
VE

## ANGEPASSTE VOLLKOST

35600165

**KARTOFFELSUPPE**

mit Wiener Würstchen und Karotten.

*diabetes-mellitus-geeignet*

480 g

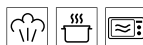
1 × 480 g



35600166

**HÜHNERSUPPE**

mit Hühnerfleisch, Karotten und Reisnudeln.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

480 g

1 × 480 g



31900090

**HÄHNCHENBRUST**

in heller Sauce, mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln.

*diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert*

410 g

1 × 410 g



31900092

**HÜHNERFRIKASSEE**

mit Spargel und Karotten, dazu Gemüse-Langkornreis.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

400 g

1 × 400 g



31900093

**HÄHNCHENGESCHNETZELTES**

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

400 g

1 × 400 g





32000068

Artikel



31000111

Zubereitung

Einwaage

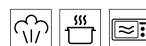
VE



32000068

**PUTENMEDAILLONS**

in Zitronensauce, mit grünen Bandnudeln.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*

400 g

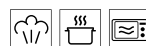
1 × 400 g



32000069

**PUTENHACKSTEAK**

in pikanter Sauce, mit Karotten-Kartoffel-Gemüse.

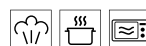
*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*

360 g

1 × 360 g



31000111

**RINDERROULADE MIT GEMÜSEFÜLLUNG**aus Karotten und Sellerie, in brauner Sauce,  
mit Brokkoli und Spätzle.*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*

400 g

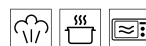
1 × 400 g



32700092

**SPAGHETTI BOLOGNAISE**

aus Rindfleisch.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*

410 g

1 × 410 g

## Vegetarisch



35900075



35900072

Artikel

Zubereitung

Einwaage

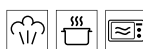
VE

## VEGETARISCH

35900075

**BUCHWEIZEN-GEMÜSE-PFANNE**

mit Zitronengrassauce und Limonenblättern.

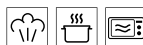
*diabetes-mellitus-geeignet*

400 g

1 × 400 g



35900072

**GEMÜSECURRY**aus Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl,  
mit Tofu und Basmatireis.*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*

350 g

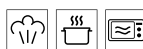
1 × 350 g



32700093

**GRÜNE UND WEISSE BANDNUDELN**

in fruchtiger Tomatensauce.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*

370 g

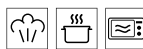
1 × 370 g



32400006

**EIEROMELETT**

mit Rahmspinat und Salzkartoffeln.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*

400 g

1 × 400 g





31300195



31300201



31100129

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

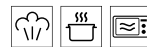
## VOLLKOST



31300193

### LACHSFILET

in Safran-Tomatensauce, mit weißen Bandnudeln.

*diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert*

410 g

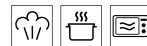
1 × 410 g



31300195

### DORSCHFILET

in Senfsauce, mit Brokkoli und Kartoffeln.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*

400 g

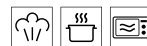
1 × 400 g



31300201

### FISCHKLÖSSCHEN

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

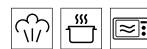
400 g

1 × 400 g

31100128

### OMAS FRIKADELLE

in Zwiebelsauce, mit Karotten-Kartoffel-Gemüse.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*

420 g

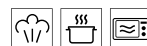
1 × 420 g



31100129

### SCHWEINEMEDAILLONS

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*

410 g

1 × 410 g

## Vollkost



31100138



31000113



31000114

| Artikel                                                                                                                                                                       | Zubereitung | Einwaage | VE        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------|-----------|
| <b>31100130</b><br><b>KÖNIGSBERGER KLOPSE</b><br>in Kapernsauce, mit Erbsenreis.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>                                         |             | 410 g    | 1 × 410 g |
| <b>34200012</b><br><b>ROSTBRATWÜSTCHEN</b><br>auf Sauerkraut, mit Kartoffelpüree.                                                                                             |             | 420 g    | 1 × 420 g |
| <b>31100138</b><br><b>SCHWEINSBRATWURST</b><br>mit Karotten in Rahmsauce und Kartoffelpüree.                                                                                  |             | 420 g    | 1 × 420 g |
| <b>31100131</b><br><b>RAHMGESCHNETZELTES</b><br>vom Schwein, mit Champignons und grünen Bandnudeln.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert</i>                    |             | 410 g    | 1 × 410 g |
| <b>31000113</b><br><b>RINDERHACKBÄLLCHEN</b><br>in Tomatensauce mit Mais und Spirelli.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>                                   |             | 400 g    | 1 × 400 g |
| <b>31000114</b><br><b>RINDERBRATEN</b><br>in Meerrettichsauce,<br>mit würziger Bouillonkartoffel-Karotten-Mischung.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert</i>    |             | 400 g    | 1 × 400 g |
| <b>31000112</b><br><b>RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART</b><br>in brauner Paprikasauce, mit Spirelli.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i> |             | 420 g    | 1 × 420 g |



35600181



35600154

Artikel

NEU!



31000158

Zubereitung

Einwaage

VE

## GLUTEN- &amp; LAKTOSEFREI



35600124

**KRÄFTIGER KARTOFFELEINTOPF**

mit Sellerie, Karotten und Lauch.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*

450 g

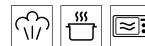
1 × 450 g



35600181

**BUNTER GEMÜSEEINTOPF\***

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*

450 g

1 × 450 g



35600154

**OMAS GULASCHSUPPE\***

mit Rindfleisch, Paprika und Kartoffeln.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

400 g

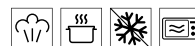
1 × 400 g



31000084

**RINDERBRATEN**

in brauner Sauce, mit Apfelrotkohl und Kartoffeln.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*

400 g

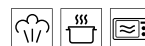
1 × 400 g



31000158

**RINDERGULASCH MIT GNOCCHI**

in typischer Sauce, mit Grillgemüse.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

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- &amp; laktosefrei



31000109



31300194

NEU!



31300225



32000070

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

31000109

**BEEF-CHILI**

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



400 g

1 × 400 g

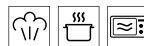


31300194

**SEELACHS**

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



400 g

1 × 400 g

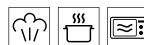


31300225

**LACHSCURRY MIT SPIRELLI**

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*



400 g

1 × 400 g

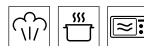


32000070

**GEBRATENE PUTENSTEAKS**

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*



400 g

1 × 400 g

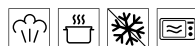


31900053

**HÜHNERFRIKASSEE**

mit Champignons, Erbsen und Reis.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*



400 g

1 × 400 g



NEU!



31900120

NEU!



34200018

NEU!



31900218

35900073



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



31900120

**RÄUBERPFANNE MIT LANGKORNREIS**Hähnchenstreifen in Paprikasauce  
mit Champignons und Essiggurken.*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

400 g

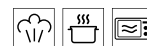
1 × 400 g



34200018

**GEFLÜGELBRATWURST**

auf Sauerkraut, mit Kartoffelpüree.

*diabetes-mellitus-geeignet*

400 g

1 × 400 g



31900218

**WURSTGULASCH MIT GNOCCHI**Geflügelwiener in Scheiben,  
in herzhafter Tomatensauce.

400 g

1 × 400 g



31900074

**HÄHNCHENGESCHNETZTES „TOSKANA“**

in würziger Tomatensauce, mit buntem Paprikareis.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*

400 g

1 × 400 g



35900073

**GRILLGEMÜSE**

in Tomatensauce, mit buntem Paprika-Langkornreis.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

400 g

1 × 400 g



35900074

**LINSEN-BOLOGNAISE**

mit Gnocchi.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

400 g

1 × 400 g

## Gluten- &amp; laktosefrei



| Artikel                                                                                                                                                            | Zubereitung | Einwaage | VE        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------|-----------|
| <b>35900057</b>                                                                                                                                                    |             |          |           |
| <b>GRÜNES CURRY</b><br>mit Paprika, Zucchini, Blumenkohl,<br>Mais und gelben Linsen, dazu Linsen-Basmatireis.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i> |             | 400 g    | 1 × 400 g |
|                                                                                                                                                                    |             |          |           |
| <b>35900069</b>                                                                                                                                                    |             |          |           |
| <b>SCHMORGEMÜSE<br/>NACH MEDITERRANER ART</b><br>mit grobem Kräuter-Maisgrieß.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>                                |             | 400 g    | 1 × 400 g |
|                                                                                                                                                                    |             |          |           |
| <b>35900063</b>                                                                                                                                                    |             |          |           |
| <b>SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA</b><br>mit Langkornreis.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>                                                        |             | 400 g    | 1 × 400 g |
|                                                                                                                                                                    |             |          |           |
| <b>32700068</b>                                                                                                                                                    |             |          |           |
| <b>NUDELN À LA BOLOGNAISE</b><br>Spirelli mit Hackfleischsauce.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>                                               |             | 400 g    | 1 × 400 g |
|                                                                                                                                                                    |             |          |           |
| <b>32700069</b>                                                                                                                                                    |             |          |           |
| <b>NUDELN À LA NAPOLI</b><br>Spirelli mit würziger Tomatensauce.<br><i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>                                              |             | 400 g    | 1 × 400 g |
|                                                                                                                                                                    |             |          |           |

NEU!



36000988

Artikel



36000868

Zubereitung

Einwaage

VE

## SÜSSE MENÜS

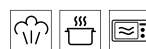


36000988

**GRIESSBREI MIT KIRSCHGRÜTZE**

veganer Grießbrei auf Maisbasis,  
mit roter Kirschgrütze.

*natriumreduziert*



400 g

1 × 400 g

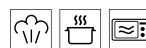


36000868

**MILCHREIS**

mit einer Zuckerart und Süßungsmittel,  
mit Kirschgrütze.

*natriumreduziert*



400 g

1 × 400 g



# PRODUKT- INFORMATIONEN



## SCHNELLSUCHE CARE-PRODUKTKATEGORIEN

### Suppen & Eintöpfe

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Consommés               | 20 |
| Klare Suppe mit Einlage | 21 |
| Cremesuppen             | 24 |
| Eintöpfe                | 25 |

### Fisch- & Fleischgerichte

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Fisch                   | 32 |
| Kalb                    | 33 |
| Rind                    | 35 |
| Schwein                 | 38 |
| Geflügel                | 44 |
| Frikadellen & Schnitzel | 51 |

### Vegetarisch & vegan

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Vegetarische & vegane Komponenten | 54 |
| Vegetarische & vegane Kreationen  | 56 |

### Dressings & Saucen

|             |    |
|-------------|----|
| Dressings   | 64 |
| Saucen      | 65 |
| Pastasaucen | 70 |

### Sättigungsbeilagen

|                     |    |
|---------------------|----|
| Gefüllte Pasta      | 74 |
| Pasta               | 75 |
| Spätzle & Co.       | 77 |
| Lasagnen            | 78 |
| Kartoffeln & Knödel | 80 |
| Reis & Co.          | 83 |

### Gemüse

|                     |    |
|---------------------|----|
| Extra vorgegart     | 86 |
| Sortenreines Gemüse | 87 |
| Gemüsemischungen    | 89 |

### Süßspeisen

|            |    |
|------------|----|
| Süßspeisen | 94 |
|------------|----|

### Sonderkost

|                                            |     |
|--------------------------------------------|-----|
| Fein pürierte Cremesuppen                  | 102 |
| Hochkalorische Cremesuppen                 | 105 |
| Milchsuppen                                | 107 |
| Pürierte Kost                              | 109 |
| Pürierte Kost in Form – Brote              | 110 |
| Pürierte Kost in Form – Hauptkomponenten   | 112 |
| Pürierte Kost in Form – Gemüse             | 115 |
| Pürierte Kost in Form – Sättigungsbeilagen | 118 |
| Saucen                                     | 120 |
| Pürierte Kost in Form – Salate             | 121 |
| Pürierte Kost in Form – Süßspeisen         | 122 |
| Pürierte Kost in Form – Teller Menü        | 125 |
| Grob zerkleinerte Kost in Menüs            | 129 |

### Smart Freeze

|                        |     |
|------------------------|-----|
| Kompakte Tiefkühlmenüs | 133 |
| Tiefkühlkomponenten    | 148 |

### Menüs

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| Angepasste Vollkost   | 155 |
| Vegetarisch           | 157 |
| Vollkost              | 158 |
| Gluten- & laktosefrei | 160 |
| Süße Menüs            | 164 |

## SCHNELLSUCHE CARE-PRODUKTE

| A                                                                                   | C                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Apfelrotkohl _____ 87, 152                                                          | Champignoncremesuppe hochkalorisch _____ 105             |
| Apfelrotkohl püriert _____ 117                                                      | Champignonlasagne _____ 78                               |
| Apfelstrudel püriert _____ 124                                                      | Champignonrahmsauce _____ 67                             |
| Auberginencurry, vegan _____ 61                                                     | Cheesy Leek Soup „Vegan Style“ _____ 25                  |
|                                                                                     | Chili con Carne _____ 35                                 |
|                                                                                     | Chili Vegetable _____ 62                                 |
|                                                                                     | Couscous mit Gemüse _____ 60                             |
|                                                                                     | Cremesuppe mit Geflügelgeschmack hochkalorisch _____ 106 |
|                                                                                     | Cremesuppe mit Wildgeschmack hochkalorisch _____ 106     |
|                                                                                     | Curry vom Schweinefilet, rot _____ 39                    |
|                                                                                     | Curry-Kokos-Sauce _____ 69                               |
|                                                                                     | Currywurst püriert _____ 112                             |
|                                                                                     | Currywurst vom Schwein _____ 40                          |
|                                                                                     | Currywurst, vegan _____ 57, 149                          |
|                                                                                     | Currywurstsauce _____ 67                                 |
| B                                                                                   | D                                                        |
| Bandnudeln weiß _____ 75                                                            | Dillsauce _____ 68                                       |
| Bandnudeln, grün und weiß _____ 157                                                 | Dorschfilet _____ 158                                    |
| Basilikumrahmsauce _____ 69, 150                                                    | Dorschfilet in Zitronensauce _____ 135                   |
| Basissauce, braun _____ 65, 150                                                     |                                                          |
| Basissauce, vegan und weiß _____ 150                                                |                                                          |
| Basissauce, weiß _____ 65                                                           |                                                          |
| Basmatireis _____ 83, 151                                                           |                                                          |
| Bauerntopf, vegan _____ 28                                                          |                                                          |
| Bayrisch Kraut, vegan _____ 87                                                      |                                                          |
| BBQ weiße Bohnen püriert _____ 115                                                  |                                                          |
| Beef-Chili _____ 138, 161                                                           |                                                          |
| Bifteki _____ 52                                                                    |                                                          |
| Bifteki mit Paprikasauce _____ 138                                                  |                                                          |
| Bircher-Müsli püriert _____ 123                                                     |                                                          |
| Blumenkohl _____ 86                                                                 |                                                          |
| Blumenkohl natur _____ 88                                                           |                                                          |
| Blumenkohl püriert _____ 117                                                        |                                                          |
| Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry mit Rindfleisch _____ 36, 138                         |                                                          |
| Blumenkohlcremesuppe _____ 104                                                      |                                                          |
| Bœuf „Stroganoff“ _____ 36                                                          |                                                          |
| Bœuf „Stroganoff“ püriert _____ 113                                                 |                                                          |
| Bratensauce fein püriert, dunkle _____ 120                                          |                                                          |
| Bratkartoffeln püriert _____ 118                                                    |                                                          |
| Bratwurst _____ 42                                                                  |                                                          |
| Bratwurst auf brauner Sauce mit Sauerkraut und<br>Kartoffelpüree, püriert _____ 127 |                                                          |
| Bratwurst in Bratensauce _____ 140                                                  |                                                          |
| Bratwurst mit Möhren in Rahm und Kartoffelpüree _____ 129                           |                                                          |
| Bratwurst püriert _____ 112                                                         |                                                          |
| Briocheküchlein _____ 80                                                            |                                                          |
| Brokkoli natur _____ 88                                                             |                                                          |
| Brokkoli püriert _____ 117                                                          |                                                          |
| Brokkolicremesuppe _____ 103                                                        |                                                          |
| Brot püriert, glutenfrei _____ 110                                                  |                                                          |
| Brotzeit püriert _____ 109                                                          |                                                          |
| Buchweizen-Gemüse-Pfanne _____ 157                                                  |                                                          |
| Butter Chicken, Indian _____ 45, 142                                                |                                                          |
| Butter Chicken, vegan _____ 56                                                      |                                                          |

## E

|                                              |         |
|----------------------------------------------|---------|
| Eieromelett                                  | 157     |
| Eintopf „Quer durch den Gemüsegarten“        | 28      |
| Eintopf von dreierlei Bohnen                 | 26, 134 |
| Erbsen püriert                               | 116     |
| Erbsen-Möhren-Gemüse                         | 86      |
| Erbsen-Möhren-Gemüse püriert                 | 116     |
| Erbseneintopf, grün                          | 27      |
| Erbseneintopf, vegan                         | 27, 133 |
| Erbsenfrikadelle                             | 55      |
| Erdbeer-Rhabarber-Kuchen püriert             | 124     |
| Erdbeerkonfitüre auf Roggenmischbrot püriert | 111     |

## F

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Farfalle bianco                      | 75  |
| Fettuccine tricolore                 | 75  |
| Fischfiguren mit Erbsen in Rahmsauce | 136 |
| Fischfiguren mit Rahmspinat          | 136 |
| Fischklößchen                        | 158 |
| Fleischkäse püriert                  | 112 |
| Frikadelle                           | 51  |
| Frikadelle in Zwiebelsauce           | 140 |
| Frikadelle, mini                     | 51  |
| Frikadelle, Omas                     | 158 |
| Frikassee „Chicken Style“            | 56  |
| Frikassee vom Hühnchen               | 45  |
| Frühlingsgemüse                      | 92  |
| Frühstück süß püriert                | 109 |

## G

|                                                                                       |          |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Gaisburger Marsch                                                                     | 25       |
| Gartengemüse, bunt                                                                    | 92       |
| Geflügelbraten püriert                                                                | 114      |
| Geflügelbratwurst                                                                     | 162      |
| Geflügelcurrywurst                                                                    | 48       |
| Geflügeljus                                                                           | 65, 150  |
| Geflügelsalami auf Roggenmischbrot püriert                                            | 111      |
| Geflügelschinken auf Roggenmischbrot püriert                                          | 111      |
| Gemüse-Kartoffel-Gratin, bunt                                                         | 82       |
| Gemüse-Kartoffel-Gulasch                                                              | 62       |
| Gemüse-Mais-Frittata                                                                  | 55       |
| Gemüse-Mélange                                                                        | 90       |
| Gemüse-Tortilla nach spanischer Art                                                   | 55       |
| Gemüsecremesuppe hochkalorisch                                                        | 105      |
| Gemüsecurry                                                                           | 157      |
| Gemüsecurry mit fruchtiger Tomatensauce,<br>Reis und Zucchini-Tomaten-Gemüse, püriert | 128      |
| Gemüsecurry püriert                                                                   | 115      |
| Gemüseeeintopf                                                                        | 29       |
| Gemüseeeintopf nach afrikanischer Art                                                 | 28       |
| Gemüseeeintopf, bunt                                                                  | 134, 160 |
| Gemüsemischung nach asiatischer Art                                                   | 91       |
| Gemüsemischung nach schwedischer Art                                                  | 92       |
| Gemüsepfanne nach provenzalischer Art                                                 | 60, 143  |
| Gemüserahmsauce                                                                       | 69       |
| Gemüsereis                                                                            | 83       |
| Getreidemischung, bunt                                                                | 84       |
| Gnocchi, gefüllt                                                                      | 81       |
| Graupeneintopf                                                                        | 29, 134  |
| Grießauflauf                                                                          | 96       |
| Grießbrei                                                                             | 95       |
| Grießbrei mit Kirschgrütze                                                            | 164      |
| Grillgemüse                                                                           | 162      |
| Grillgemüse nach mediterraner Art                                                     | 91       |
| Grillgemüsepfanne mit Gnocchi                                                         | 143      |
| Grünes Curry                                                                          | 61, 163  |
| Grütze, gelb                                                                          | 94       |
| Gulaschsuppe                                                                          | 29       |
| Gulaschsuppe nach ungarischer Art                                                     | 26       |
| Gulaschsuppe, Omas                                                                    | 160      |
| Gurkensalat püriert                                                                   | 121      |
| Gurkensandwich püriert                                                                | 110      |

## H

|                                                                     |               |
|---------------------------------------------------------------------|---------------|
| Hähnchen in weißer Sauce mit Reis und Erbsen-Möhren-Gemüse, püriert | 125           |
| Hähnchen mit Brokkoli-Kartoffel-Püree                               | 130           |
| Hähnchen mit Gemüse-Curry-Reis                                      | 129           |
| Hähnchen püriert                                                    | 114           |
| Hähnchenbrust                                                       | 149, 155      |
| Hähnchenbrust in Currysauce                                         | 141           |
| Hähnchenbrust in Gorgonzolasauce                                    | 141           |
| Hähnchenbrust geschnetzeltes in Käsesauce                           | 46            |
| Hähnchengeschnetzeltes                                              | 46, 155       |
| Hähnchengeschnetzeltes „Tobago Style“                               | 44            |
| Hähnchengeschnetzeltes „Toskana“                                    | 162           |
| Hähnchengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce                       | 141           |
| Hähnchenpfanne in Joghurt-Limetten-Sauce                            | 44            |
| Hähnchenpfanne mit Cheddar und Gemüse                               | 44            |
| Hefeklöße mit Heidelbeeren püriert                                  | 122           |
| Hörnchennudeln                                                      | 76            |
| Hühnchenbrust                                                       | 50            |
| Hühnchenbrust geschnetzeltes                                        | 46            |
| Hühnchenbrust geschnetzeltes in Pfirsichsauce                       | 46            |
| Hühnerfrikassee                                                     | 141, 155, 161 |
| Hühnerfrikassee püriert                                             | 113           |
| Hühnersuppe                                                         | 30, 155       |

## I

|                  |    |
|------------------|----|
| Italian-Dressing | 64 |
|------------------|----|

## J

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Joghurt nach griechischer Art         | 96  |
| Joghurt nach griechischer Art püriert | 123 |
| Joghurt-Dressing                      | 64  |

## K

|                                   |          |
|-----------------------------------|----------|
| Kaisergemüse                      | 86       |
| Kaisergemüse natur                | 89       |
| Kaiserschmarrn mit Vanillesauce   | 130, 146 |
| Kaiserschmarrn püriert            | 123      |
| Kalbsbraten                       | 34       |
| Kalbsbraten in Bratensauce        | 137      |
| Kalbsbraten in eigener Jus        | 34       |
| Kalbsbraten mit Rahmwirsing       | 137      |
| Kalbsrahmbraten püriert           | 113      |
| Kalbsrahmgeschnetzeltes           | 33       |
| Kalbsrahmgulasch                  | 33       |
| Kalbsroulade                      | 34       |
| Kapernsauce                       | 69       |
| Karotten-Ingwer-Suppe             | 24       |
| Karottencremesuppe                | 103      |
| Karottencremesuppe hochkalorisch  | 106      |
| Karottengemüse                    | 86       |
| Karottengemüse, bunt              | 89       |
| Kartoffel-Brokkoli-Auflauf        | 55, 146  |
| Kartoffel-Käse-Rösti              | 82       |
| Kartoffel-Lachs-Pfanne            | 135      |
| Kartoffel-Lauch-Gemüse            | 90       |
| Kartoffel-Möhren-Gemüse           | 152      |
| Kartoffelcremesuppe hochkalorisch | 106      |
| Kartoffelcurry                    | 61       |
| Kartoffeleintopf, kräftig         | 26, 160  |
| Kartoffeleintopf, vegan           | 26, 133  |
| Kartoffelgratin                   | 81       |
| Kartoffelknödel, gefüllt          | 82       |
| Kartoffeln                        | 80, 151  |

|                                                           |              |                                            |         |
|-----------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------|---------|
| Kartoffelpüree                                            | 81, 151      | Langkornreis mit Gemüse-Tomatensauce       | 145     |
| Kartoffelpüree in Form                                    | 118          | Lasagne Bolognaise                         | 78      |
| Kartoffelrahmsuppe                                        | 24           | Lasagne nach provenzalischer Art           | 78      |
| Kartoffelrösti                                            | 82           | Lasagne, vegan                             | 78      |
| Kartoffelsalat püriert                                    | 121          | Lauch-Käse-Suppe                           | 25      |
| Kartoffelsuppe                                            | 155          | Leberkäse                                  | 42      |
| Käse-Knöpflepfanne                                        | 145          | Leipziger Allerlei                         | 92      |
| Käserahmsauce                                             | 69           | Letschosauce                               | 67      |
| Käsespätzle                                               | 55           | Linsen-Blumenkohl-Curry, vegan             | 62, 149 |
| Käsespätzle-Pfanne                                        | 77           | Linsen-Bolognaise                          | 162     |
| Kassler in Meerrettichsauce                               | 140          | Linsen-Dal                                 | 58, 148 |
| Kassler Lachs                                             | 41           | Linsen-Gemüse-Bolognaise                   | 58      |
| Kassler püriert                                           | 112          | Linseneintopf, kräftig                     | 27, 133 |
| Kichererbsen püriert                                      | 115          | Linseneintopf, vegan                       | 27      |
| Kirschenmichel                                            | 96           | Linsengemüse nach mediterraner Art püriert | 115     |
| Kirschgrütze, rot                                         | 94           |                                            |         |
| Kirschstreusel püriert                                    | 124          | <b>M</b>                                   |         |
| Knöpfe                                                    | 77, 151      | Mac'n'Cheese, vegan                        | 60      |
| Kohlrabi püriert                                          | 116          | Mais püriert                               | 115     |
| Kohlrabigemüse                                            | 86, 152      | Maiscremesuppe hochkalorisch               | 105     |
| Kohlrabigemüse à la Crème                                 | 90           | Makkaroni kurz                             | 76      |
| Kohlroulade, geschmort                                    | 41           | Marktgemüse                                | 92      |
| Königsberger Klopse                                       | 40, 140, 159 | Marmortörtchen püriert                     | 124     |
| Köttbullar vom Rind                                       | 36           | Matjes püriert                             | 114     |
| Kräuterrahmsuppe                                          | 104          | Maultaschen, vegetarisch                   | 60      |
|                                                           |              | Medaillons vom Schweinefilet               | 41      |
|                                                           |              | Meerrettichsauce                           | 68      |
|                                                           |              | Mienudeln                                  | 76      |
| <b>L</b>                                                  |              | Milchreis                                  | 95, 164 |
| Lachs in Safransauce mit Langkornreis                     | 129          | Milchreis mit Kirschen                     | 146     |
| Lachs in weißer Rahmsauce mit Brokkoli und Pasta, püriert | 126          | Milchsuppe Grieß                           | 107     |
| Lachs püriert                                             | 114          | Milchsuppe Schmelzflocken                  | 108     |
| Lachscurry                                                | 32, 136, 148 | Milchsuppe Schoko                          | 108     |
| Lachscurry mit Spirelli                                   | 161          | Milchsuppe Vanille                         | 107     |
| Lachsfilet                                                | 158          | Minestrone nach italienischer Art          | 26      |
| Lachslasagne                                              | 78           | Mohnnudeln, vegan                          | 95      |
| Langkornreis                                              | 83           | Mohnschupfnudeln püriert                   | 122     |
|                                                           |              | Möhren-Kartoffel-Gemüse                    | 90      |
|                                                           |              | Möhreneintopf                              | 30      |
|                                                           |              | Möhrengemüse püriert                       | 116     |

## N

|                        |     |
|------------------------|-----|
| Nudelauflauf, vegan    | 143 |
| Nudeln à la Bolognaise | 163 |
| Nudeln à la Napoli     | 163 |
| Nudelomelett           | 77  |
| Nudelsalat püriert     | 121 |
| Nuss-Polenta-Törtchen  | 84  |

## O

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| Obstsalat püriert                | 123 |
| Omelett in Form                  | 118 |
| Omelett mit Erbsen-Möhren-Gemüse | 145 |
| Omelett mit Rahmspinat           | 145 |

## P

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| Paella, vegan                     | 58     |
| Paprikasauce nach ungarischer Art | 67     |
| Pasta püriert                     | 119    |
| Pastasauce „Bolognaise“           | 71     |
| Pastasauce „Carbonara“            | 71     |
| Pastasauce „Florentine“           | 72     |
| Pastasauce „Gemüsebolognaise“     | 70     |
| Pastasauce „Gorgonzola“           | 72     |
| Pastasauce „Salmone“              | 72     |
| Pastasauce „Toskana“              | 70     |
| Pastasauce „Veggienara“           | 71     |
| Penne „Carbonara“                 | 144    |
| Pichelsteiner Gemüseintopf        | 28     |
| Polpette al Sugo, vegan           | 143    |
| Prinzessbohnen                    | 86, 88 |

|                                          |                  |
|------------------------------------------|------------------|
| Putenbolognaise                          | 71               |
| Putenbrustbraten                         | 50               |
| Putenbrustgeschnetzeltes                 | 47               |
| Putenfrikadelle                          | 51               |
| Putengeschnetzeltes in Gemüserahmsauce   | 48               |
| Putengeschnetzeltes in Spinatsauce       | 142              |
| Putengeschnetzeltes nach asiatischer Art | 47, 142          |
| Putengyrospfanne                         | 48               |
| Putenhacksteak                           | 156              |
| Putenmedaillons                          | 49, 50, 149, 156 |
| Putenmedaillons „Tomate-Basilikum“       | 50               |
| Putenragout in Paprikasauce              | 47               |
| Putenrahmgulasch                         | 48               |
| Putenröllchen                            | 49               |
| Putenröllchen, gefüllt                   | 49               |
| Putenschnitzel                           | 52               |
| Putenschnitzel püriert                   | 114              |
| Putensteaks, gebraten                    | 142, 161         |

| Q                                                           |                   | S                                                |         |
|-------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------------------------|---------|
| Quarkkeulchen mit Apfelkompott, Sanders                     | 146               | Salzkartoffeln püriert, Pariser                  | 118     |
| Quarkkeulchen, Sanders                                      | 96                | Sauerbraten, Rheinischer                         | 37      |
|                                                             |                   | Sauerbratensauce                                 | 66      |
|                                                             |                   | Sauerkraut                                       | 87, 151 |
|                                                             |                   | Sauerkraut püriert                               | 116     |
|                                                             |                   | Schinkenrosenkohl püriert                        | 115     |
|                                                             |                   | Schmorgemüse nach mediterraner Art               | 163     |
|                                                             |                   | Schoko-Vanille-Schnitte mit Erdbeere püriert     | 122     |
|                                                             |                   | Schokokuchen püriert                             | 124     |
|                                                             |                   | Schrebergartengemüse                             | 91      |
|                                                             |                   | Schupfnudeln                                     | 81      |
|                                                             |                   | Schwarzwurzeln à la Crème                        | 87      |
|                                                             |                   | Schweinebraten püriert                           | 112     |
|                                                             |                   | Schweinebraten, saftig                           | 41      |
|                                                             |                   | Schweinefilet                                    | 42      |
|                                                             |                   | Schweinegeschnetzeltes                           | 39      |
|                                                             |                   | Schweinegeschnetzeltes in Pfirsich-Pfeffer-Sauce | 38, 139 |
|                                                             |                   | Schweinegulasch                                  | 38      |
|                                                             |                   | Schweinegulasch mit Pilzen                       | 139     |
|                                                             |                   | Schweinegulasch nach ungarischer Art             | 38      |
|                                                             |                   | Schweinegyrospfanne                              | 39      |
|                                                             |                   | Schweinemedallions                               | 158     |
|                                                             |                   | Schweinemedallions auf Ratatouillegemüse         | 139     |
|                                                             |                   | Schweinemedallions in Sauce Hollandaise          | 139     |
|                                                             |                   | Schweinerückenbraten                             | 42      |
|                                                             |                   | Schweinerückensteak                              | 42      |
|                                                             |                   | Schweinsbratwurst                                | 159     |
|                                                             |                   | Seelachs                                         | 161     |
|                                                             |                   | Seelachs auf weißer Sauce                        |         |
|                                                             |                   | mit Wirsinggemüse und Kartoffeln, püriert        | 127     |
|                                                             |                   | Seelachs in Dill-Senf-Sauce                      | 135     |
|                                                             |                   | Seelachs püriert                                 | 114     |
|                                                             |                   | Seelachsragout in Senf-Gemüse-Sauce              | 32      |
|                                                             |                   | Semmelknödel, hausgemacht                        | 82      |
|                                                             |                   | Senfsauce                                        | 68      |
|                                                             |                   | Soljanka                                         | 25      |
|                                                             |                   | Soljanka, vegan                                  | 25      |
|                                                             |                   | Spaghetti Bolognese                              | 156     |
|                                                             |                   | Spargelcremesuppe                                | 102     |
|                                                             |                   | Spätzle                                          | 77      |
|                                                             |                   | Spätzle püriert                                  | 119     |
|                                                             |                   | Spätzle-Gemüse-Pfanne                            | 60, 145 |
| R                                                           |                   |                                                  |         |
| Rahmgeschnetzeltes                                          | 159               |                                                  |         |
| Rahmgeschnetzeltes vom Schweinerücken                       | 39                |                                                  |         |
| Rahmsauce                                                   | 66                |                                                  |         |
| Rahmsauce fein püriert, weiß                                | 120               |                                                  |         |
| Rahmspinat                                                  | 88, 152           |                                                  |         |
| Ramenbrühe                                                  | 22                |                                                  |         |
| Ratatouillegemüse                                           | 90                |                                                  |         |
| Räuberpfanne mit Langkornreis                               | 162               |                                                  |         |
| Ravioli                                                     | 74                |                                                  |         |
| Reis püriert                                                | 119               |                                                  |         |
| Rinderbraten                                                | 37, 148, 159, 160 |                                                  |         |
| Rinderbraten in brauner Bratensauce                         |                   |                                                  |         |
| mit Kartoffeln und Rotkohl, püriert                         | 125               |                                                  |         |
| Rinderbraten mit Polenta und                                |                   |                                                  |         |
| Karotten-Steckrüben-Gemüse                                  | 130               |                                                  |         |
| Rinderbraten püriert                                        | 113               |                                                  |         |
| Rinderconsommé                                              | 20                |                                                  |         |
| Rinderfrikadelle                                            | 51                |                                                  |         |
| Rinderfrikadelle in Bratensauce                             | 138               |                                                  |         |
| Rinderfrikadelle in brauner Sauce mit Spätzle und Karotten, |                   |                                                  |         |
| püriert                                                     | 126               |                                                  |         |
| Rinderfrikadelle püriert                                    | 113               |                                                  |         |
| Rindergeschnetzeltes                                        | 36                |                                                  |         |
| Rindergulasch                                               | 35                |                                                  |         |
| Rindergulasch mit Gnocchi                                   | 160               |                                                  |         |
| Rindergulasch nach ungarischer Art                          | 35, 137, 148, 159 |                                                  |         |
| Rindergulasch nach ungarischer Art mit Nudeln               | 130               |                                                  |         |
| Rindergulasch püriert                                       | 113               |                                                  |         |
| Rinderhackbällchen                                          | 159               |                                                  |         |
| Rinderhackbällchen in Tomaten-Mais-Sauce                    | 138               |                                                  |         |
| Rinderkraftbrühe                                            | 21                |                                                  |         |
| Rinderroulade mit Gemüsefüllung                             | 137, 156          |                                                  |         |
| Rinderroulade, gefüllt                                      | 37                |                                                  |         |
| Rinderroulade, geschmort                                    | 37                |                                                  |         |
| Rindersugo                                                  | 35                |                                                  |         |
| Roggenmischbrotscheiben püriert                             | 110               |                                                  |         |
| Rostbratwürstchen                                           | 159               |                                                  |         |
| Rostbratwürstchen ggA, Original Nürnberger                  | 42                |                                                  |         |
| Rostbratwürstchen in brauner Sauce                          | 140               |                                                  |         |
| Rotbarschfilet auf Linsen-Blumenkohl-Curry                  | 135               |                                                  |         |

|                                            |              |
|--------------------------------------------|--------------|
| Speck-Zwiebel-Sauce                        | 66           |
| Spinatlaibchen                             | 82           |
| Spinatstrudel                              | 54           |
| Spirelli                                   | 76           |
| Spirelli à la Bolognaise                   | 144          |
| Spirelli mit Tomatensauce                  | 144          |
| Steckrüben-Karotten-Gemüse                 | 89           |
| Süß-saure Sauce nach chinesischer Art      | 67           |
| Süßkartoffel-Tikka-Masala                  | 58, 143, 163 |
| Süßkartoffel-Tikka-Masala mit Langkornreis | 129          |
| Süßkartoffeln püriert                      | 118          |
| Süßkartoffelpfanne mit Vollkornreis        | 146          |
| Süßkartoffelpfanne, vegan                  | 61           |
| Süßkartoffelpüree                          | 81           |
| Szegediner Gulasch                         | 38           |

---

## T

|                                               |         |
|-----------------------------------------------|---------|
| Tafelspitz vom Rind, zart                     | 37      |
| Tikka Masala, vegan                           | 56      |
| Tofuklöße mit Spinat, vegan                   | 58      |
| Tomate-Mozzarella auf Roggenmischbrot püriert | 110     |
| Tomate-Mozzarella püriert                     | 121     |
| Tomaten-Gorgonzola-Sauce                      | 70      |
| Tomatenconsommé                               | 20      |
| Tomatencremesuppe                             | 102     |
| Tomatencremesuppe hochkalorisch               | 105     |
| Tomatenreis                                   | 84      |
| Tomatenreis püriert                           | 119     |
| Tomatensauce                                  | 70, 150 |
| Tomatensauce fein püriert                     | 120     |
| Tomatensuppe „Rustikal“                       | 24      |
| Tomatensuppe mit Reis                         | 133     |
| Topfenknödel mit Cassis püriert               | 122     |
| Tortellini „Verdura“                          | 74, 144 |
| Tortelloni                                    | 74      |

---

## V

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| Vanillesauce                           | 94 |
| Vegane Gyrospfanne – Made with Planted | 57 |
| Veganes Gulasch – Made with Planted    | 57 |
| Vichy-Karotten                         | 88 |
| Vollkornspirelli                       | 76 |

---

## W

|                                    |         |
|------------------------------------|---------|
| Weißkohleintopf                    | 134     |
| Wellennudeln                       | 75      |
| Wirsing in Rahm                    | 88      |
| Wirsing püriert                    | 116     |
| Wurst püriert, Wiener              | 112     |
| Wurstgulasch mit Gnocchi           | 162     |
| Wurstgulasch nach ostdeutscher Art | 38, 139 |
| Wurzelgemüse „Rustiko“             | 89      |
| Wurzelgemüse püriert               | 117     |
| Würzkartoffeln                     | 80      |

---

## Z

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| Zitronensauce                     | 68  |
| Zucchini mit Couscous, gefüllt    | 54  |
| Zucchini-Tomaten-Gemüse           | 89  |
| Zucchini-Tomaten-Gemüse püriert   | 117 |
| Zucchini-cremesuppe               | 104 |
| Zucchini-cremesuppe hochkalorisch | 106 |
| Zwiebelsauce                      | 66  |

# 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](http://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.

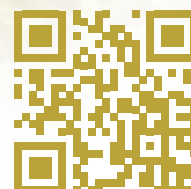
### DGE-ZERTIFIZIERUNG: DAS STECKT DAHINTER

- ✓ 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](http://www.dge.de)

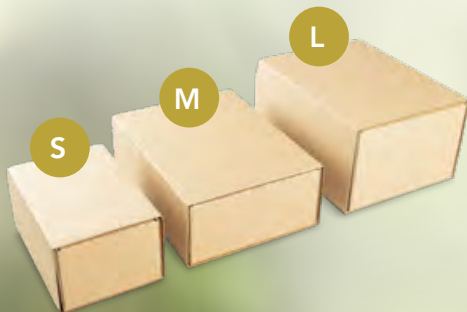


# VERPACKUNGSVIELFALT

## *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](http://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 Leitfadens Ernährungstherapie in Klinik und Praxis (LEKuP).



Enthält Alkohol



Tiefkühlprodukt



**[www.expert-partnership.de](http://www.expert-partnership.de)**  
**[info@expert-partnership.de](mailto:info@expert-partnership.de)**  
**+49 6766 9303 333**

**Service-Bund GmbH & Co. KG**  
Friedhofsallee 126  
23554 Lübeck  
**[www.servicebund.de](http://www.servicebund.de)**

**Sander Gourmet GmbH**  
Industriepark 12  
56291 Wiebelsheim  
**[www.sander-gourmet.com](http://www.sander-gourmet.com)**