



# HOGA

HOTELLERIE & GASTRONOMIE

---

*High Convenience*



# HOGA

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

IMMER AUF DEM LAUFENDEN BLEIBEN

SANDER



ÜBER SANDER



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

**KOKOS-PANNA-COTTA**

siehe Seite 34

36400192

Einwaage **20 × 110 g** | VE **1 × 2200 g****MARINIERTER FETA AUF GEMÜSESALAT**

siehe Seite 35

37100075 | Im großen Glas

Einwaage **24 × 130 g** | VE **1 × 3120 g**

37100074 | Refill für großes Glas

Einwaage **20 × 130 g** | VE **1 × 2600 g****MELONEN-VANILLE-GAZPACHO**

siehe Seite 41

36400193 | Im kleinen Glas

Einwaage **32 × 55 g** | VE **1 × 1760 g**

36400194 | Refill für kleines Glas

Einwaage **30 × 55 g** | VE **1 × 1650 g****BERGKÄSE-TARTELETTE**

siehe Seite 44

36400189

Einwaage **30 × 140 g** | VE **1 × 4200 g****VEGAN PEA BALLS**

siehe Seite 44

35900174

Einwaage **100 × 35 g** | VE **1 × 3500 g****RAMENBRÜHE**

siehe Seite 53

35600201

Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****RAMEN MIT GARNELEN**

siehe Seite 53

35600202

Einwaage **12 × 145 g** | VE **1 × 1740 g****RAMEN MIT SCHWEINEBÄCKCHEN**

siehe Seite 53

35600203

Einwaage **12 × 145 g** | VE **1 × 1740 g**

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

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

## NEUHEITEN

**SPECK-ZWIEBEL-SAUCE**

siehe Seite 103

34300172

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

siehe Seite 104

34300171

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

siehe Seite 109

34300170

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

siehe Seite 115

32700081

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

siehe Seite 123

32900662

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

siehe Seite 131

35900180

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

### SCHWARZWÄLDER KIRSCH „SANDER STYLE“

siehe Seite 140

36000200 | Im großen Glas

Einwaage **24 × 110 g** | VE **1 × 2640 g**

36000201 | Refill für großes Glas

Einwaage **20 × 110 g** | VE **1 × 2200 g**



### MISCHKISTE BIRNE HELENE UND ERDBEER-VANILLE-TRAUM

siehe Seite 144

36000982 | Im hohen Glas

Einwaage **16 × 100 g; 16 × 80 g**

VE **1 × 2880 g**



### PINA CHOCOLATA

siehe Seite 152

36000963

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



### MARMORIerte HOLUNDERSCHNITTE

siehe Seite 154

36000971

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



### MISCHKISTE BUTTERKEKS- SCHMAND-SCHNITTE UND MOZART-SYMPHONIE

siehe Seite 155

36000980

Einwaage **24 × 65 g; 24 × 45 g**

VE **1 × 2640 g**



### PISTAZIENKÜCHLEIN MIT CREMIGEM KERN

siehe Seite 156

36000970

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



### VEGAN DARK CHOCOLATE

siehe Seite 156

36000977

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



### CHEESECAKE „SAN SEBASTIAN“

siehe Seite 157

36000962

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



### JOGHURT NACH GRIECHISCHER ART

siehe Seite 158

32354004

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



## NEUHEITEN

**PRALINEN-TARTUFO**

siehe Seite 158

36000202

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

siehe Seite 159

36000987

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

siehe Seite 159

36000973

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

siehe Seite 160

36000972

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

siehe Seite 160

36000975

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

siehe Seite 160

36000976

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

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

### MISCHKISTE BISKUIT

siehe Seite 164

36000984

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



### MISCHKISTE MOUSSE AU CHOCOLAT

siehe Seite 164

36000985

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



### MISCHKISTE DESSERTSPIEGEL

siehe Seite 164

36000986

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



### ARMER RITTER MIT ÄPFELN

siehe Seite 169

36000989

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



### GEBACKENE SCHOKOSTREUSEL

siehe Seite 170

35900168

Einwaage **750 g** | VE **1 × 750 g**



### ROTES BEEREN-GEL

siehe Seite 170

36000964

Einwaage **500 g** | VE **1 × 500 g**



### GELBES FRUCHT-GEL

siehe Seite 170

36000965

Einwaage **500 g** | VE **1 × 500 g**



## NEUHEITEN

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



BIO



37100061

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## SUPPEN & EINTÖPFE



37100061

### BIO ERBSENRAHMSUPPE

aus erlesenen Erbsen, abgerundet mit Schlagsahne,  
leicht gewürzt.



3000 g

1 × 3000 g

## Suppen &amp; Eintöpfe



37100043/37100042

37100057/37100056

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



Artikel

Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

VE

## FLEISCHGERICHTE

	<b>37100055</b> <b>BIO RINDERGESCHNETZELTES IN ROTER CURRY-GEMÜSE-SAUCE</b> mit Äpfeln, Paprika und Kürbis, verfeinert mit Kokosmilch und Sesamöl.		3000 g vorgegart 640 g	1 × 3000 g
	<b>37100066</b> <b>BIO RINDERGULASCH NACH WIENER ART*</b> abgeschmeckt mit Zwiebeln, Knoblauch und Majoran.		22 × 250 g vorgegart 125 g	1 × 5500 g
	<b>37100036</b> <b>BIO RINDERGULASCH NACH WIENER ART*</b> abgeschmeckt mit Zwiebeln, Knoblauch und Majoran.		3000 g vorgegart 1500 g	1 × 3000 g
	<b>37100073</b> <b>BIO HÜHNERFRIKASSEE*</b> mit Steckrüben, Erbsen und Karotten, leicht gewürzt.		3000 g vorgegart 790 g	1 × 3000 g



37100041/37100040

37100049/37100048

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## VEGETARISCH & VEGAN

37100041

### BIO LINSENTALER

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



10 × 75 g

1 × 750 g



37100040

### BIO LINSENTALER

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



50 × 75 g

1 × 3750 g



37100049

### BIO KÄSESPÄTZLE-PFANNE

Spätzle in herzhafter Sahnesauce mit Gouda.



300 g

48 × 300 g



37100048

### BIO KÄSESPÄTZLE-PFANNE

Spätzle in herzhafter Sahnesauce mit Gouda.



3000 g

1 × 3000 g





37100050

37100065/37100064

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



37100050

**BIO GEMÜSEGULASCH  
NACH UNGARISCHER ART\***

mit Paprika, Karotten, Zucchini, Tomaten und Steckrüben.



3000 g

1 × 3000 g



37100065

**BIO GNOCCHIPFANNE  
IN SALSA DE VERDURAS**

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



300 g

48 × 300 g



37100064

**BIO GNOCCHIPFANNE  
IN SALSA DE VERDURAS**

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



2000 g

1 × 2000 g

Saucen



37100023



37100022

Artikel

Zubereitung

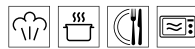
Einwaage

VE

SAUCEN

37100023

**BIO WEISSE BASISSAUCE\***  
mit sichtbaren Zwiebelstückchen.



3000 g

1 x 3000 g



37100022


**BIO TOMATENSAUCE\***  
fruchtig, leichte Stückung.



3000 g

1 x 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.



37100021



37100030



37100028

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

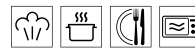
## PASTA



37100021

**BIO SPAGHETTI\***

al dente gekocht.



2000 g

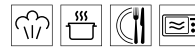
1 × 2000 g



37100030

**BIO PENNE\***

weiße Rohnudeln,  
al dente gekocht.



2000 g

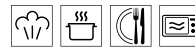
1 × 2000 g



37100028

**BIO FUSILLI\***

al dente gekocht.



2000 g

1 × 2000 g



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

Kartoffeln & Reis

BIO



27100067



37100035



37100019

Artikel

Zubereitung

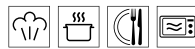
Einwaage

VE

## KARTOFFELN & REIS

27100067

**BIO KARTOFFELN\***  
vorgegart.



4000 g

1 x 4000 g



37100035

**BIO KARTOFFELPÜREE\***  
abgeschmeckt mit Butter.



2000 g

1 x 2000 g



37100019


**BIO VOLLKORNREIS\***  
leicht gewürzt.



2000 g

1 x 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.



37100033

Artikel



37100020

Zubereitung



37100034

Einwaage

VE

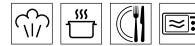
## GEMÜSE



37100033

**BIO MÖHRENGEMÜSE NATUR\***

knackig vorgegart.



2000 g

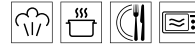
1 × 2000 g



37100020

**BIO ERBSEN\***

leicht geölt und gesalzen.



2000 g

1 × 2000 g



37100034

**BIO BUNTES RAHMGEMÜSE**

mit Karotten, Steckrüben, Pastinaken und Erbsen.



2000 g

1 × 2000 g

## Gemüse



37100029

37100046/37100045

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



37100038

Artikel



37100052

Zubereitung



37100058

Einwaage

VE

## PÂTISSERIE

37100038



### BIO KIRSCH-NOUGAT-SCHNITTE

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



48 x 55 g

1 x 2640 g

37100052



### BIO MILCHREIS

klassisch zubereitet, verfeinert mit Rohrzucker.



3000 g

1 x 3000 g

37100058



### BIO KIRSCHRAGOUT

leicht gesüßtes Ragout, mit ganzen Kirschen.



3000 g

1 x 3000 g

# OBST & MÜSLI





22800062

Artikel



25500010

Zubereitung

Einwaage

VE

## OBSTSPIESS



22800062

### OBSTSPIESS\*

mit Cantaloupmelone, Wassermelone, Ananas und Traube.



40 × ca. 38 g

1 × 1520 g

## OBSTSALAT OHNE FOND



25500010

### OBSTSALAT „HARMONIE“\*

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



2000 g

1 × 2000 g

## Obstsalate mit Fond



25500032/25500031



25500028



25500029



25500035

Artikel

Zubereitung

Einwaage/  
Abtropfgewicht

VE

## OBSTSALATE MIT FOND

25500032

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

1 × 3400 g



25500031

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

1 × 5700 g



25500028

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

1 × 5900 g



25500029

**OBSTSALAT „DAILY“**

mit Äpfeln, Ananas, Wassermelonen und Honigmelonen.

5900 g  
3400 g

1 × 5900 g



25500035

**MELONENMIX**

mit Cantaloupmelonen, Honigmelonen und Wassermelonen.

6000 g  
3000 g

1 × 6000 g





25500023

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## SORTENREINES OBST OHNE FOND



25500023

**ANANASWÜRFEL**

ohne Fond.



1500 g

1 × 1500 g



25500025

**WASSERMELONENWÜRFEL**

ohne Fond.



1500 g

1 × 1500 g



25500024

**CANTALOUPMELONENWÜRFEL**

ohne Fond.



1500 g

1 × 1500 g



25500036



25500037

Artikel

Zubereitung

Einwaage/  
Abtropfgewicht

VE

## SORTENREINES OBST MIT FOND

25500036

### ORANGENSCHNITZEN

mit Fond.

6100 g  
3000 g

1 × 6100 g



25500037

### GRAPEFRUITSCHEIBEN

mit Fond.

6100 g  
3000 g

1 × 6100 g



25500038

### ANANASWÜRFEL

mit Fond.

6000 g  
3000 g

1 × 6000 g



### IN ALLEN FORMEN UND VARIATIONEN

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



35400022

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## MÜSLI



35400022

### BIRCHER-MÜSLI

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



3000 g

1 × 3000 g



### DAS RICHTIGE FRÜHSTÜCK

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



VORSPEISEN & FINGERFOOD



32900615

Artikel



35900068

Zubereitung



32500008

Einwaage

VE

## TERRINEN, SCHNITTEN & CO.



32900615

### TOMATEN-MOZZARELLA-TERRINE

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



470 g

1 x 470 g



35900068

### CURRYTERRINE

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



450 g

1 x 450 g



32500008

### ZIEGENKÄSE-TOMATEN-TERRINE

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



400 g

1 x 400 g

## Terrinen, Schnitten &amp; Co.



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

35900163

**GEMÜSESCHNITTE**

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



8 x 480 g

1 x 3840 g



35700071

**LACHS-QUICHE**

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



8 x 480 g

1 x 3680 g



35700069

**SÜSSKARTOFFEL-SHIITAKE-QUICHE**

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



8 x 460 g

1 x 3680 g



35700070

**OLIVEN-PAPRIKA-QUICHE**

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



8 x 460 g

1 x 3680 g



35700072

**QUICHE LORRAINE**

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



8 x 480 g

1 x 3840 g





32900660



36400188



36400154



31900050

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



32900660

**BERGKÄSE-APRIKOSEN-PRALINE**

würziger Bergkäse mit süß-säuerlichem Aprikosenkern.



40 × 35 g

1 × 1400 g



36400188

**HIMMEL-UND-ÄÄD-PRALINE**

kräftige Blutwurst mit Äpfeln, im Kartoffelmantel.



40 × 35 g

1 × 1400 g



36400154

**KOKOS-COUSCOUS-WÜRFEL**mit Hähnchen,  
3,5 x 3,5 cm.

150 × 35 g

1 × 5250 g



31900050

**MINI-HÄHNCHENROULADE**

gefüllt mit Gemüsewürfeln und Farce, mit Zitrone.



30 × 30 g

1 × 900 g

**FLEXIBEL PORTIONIERBAR**

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

## Terrinen, Schnitten &amp; Co.



36400186



36400155

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36400186

**LACHS UND AVOCADO IM NORIBLATT**

geräucherter Lachs und Avocadofüllung  
engerollt im Noriblatt.



15 × 100 g

1 × 1500 g



36400155

**WRAP VOM RÄUCHERLACHS**

mit Dill-Senf-Creme und Sesam.



15 × 100 g

1 × 1500 g





35900169



36400182



35700068



36400192

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

**35900169****VEGANES LINSENCURRY MIT ROTER BETE**

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



20 × 100 g

1 × 2000 g

**36400182****GEGRILLTE ZUCCHINI  
AUF AUBERGINE UND TOMATE**

mediterran, Basis für eine Tellervorspeise.



20 × 120 g

1 × 2400 g

**35700068****FETA AUF ORIENTALISCHER TOMATE**

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



20 × 250 g

1 × 5000 g

**36400192****KOKOS-PANNA-COTTA**

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



20 × 110 g

1 × 2200 g

**PERFEKT PORTIONIERT**

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

NEU!



37100075

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## HERZHAFTE IM GLAS & PORZELLAN

37100075

### MARINIERTER FETA AUF GEMÜSESALAT

nach griechischer Art,  
im großen Glas.



24 × 130 g

1 × 3120 g



37100074

### MARINIERTER FETA AUF GEMÜSESALAT

nach griechischer Art,  
Refill für großes Glas.



20 × 130 g

1 × 2600 g



26500130

### GROSSES GLAS 200 ML

ohne Deckel.

12 Stück

1 × 1 Karton



35900172



35900126



36400167

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



35900172

### VEGANE CURRYWURST MIT RÖSTZWIEBEL-MAYO

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



32 × 80 g

1 × 2560 g



35900173

### VEGANE CURRYWURST MIT RÖSTZWIEBEL-MAYO

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



30 × 80 g

1 × 2560 g



35900126

### VEGANER THUNFISCHSALAT MIT MANGOCHUTNEY

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



32 × 80 g

1 × 2560 g



35900127

### VEGANER THUNFISCHSALAT MIT MANGOCHUTNEY

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



30 × 80 g

1 × 2400 g



36400167

### TIRAMISU VOM LACHS

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



32 × 85 g

1 × 2720 g



SOUR CREAM



SÜSSKARTOFFEL-SHIITAKE-QUICHE



36400165

Artikel



37200110

Zubereitung

Einwaage

VE



36400165

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

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



32 × 80 g

1 × 2560 g



36400169

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

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



30 × 80 g

1 × 2400 g



37200110

**GUACAMOLE MIT GARNELENSALAT**

und einer gegrillten Garnele, im hohen Glas.



32 × 90 g

1 × 2880 g



37200117

**GUACAMOLE MIT GARNELENSALAT**

und einer gegrillten Garnele, Refill für hohes Glas.



30 × 90 g

1 × 2700 g


**REFILL LEICHT GEMACHT**

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

## Herzhaftes im Glas &amp; Porzellan



31500083

36400166

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

31500083

**VITELLO TONNATO**

aus Kalbsfleisch und Thunfisch, mit Tomaten-Relish und Rucola-Frischkäse-Nocke, im hohen Glas.



32 × 90 g

1 × 2880 g



31500089

**VITELLO TONNATO**

aus Kalbsfleisch und Thunfisch, mit Tomaten-Relish und Rucola-Frischkäse-Nocke, Refill für hohes Glas.



30 × 90 g

1 × 2700 g



36400166

**BASILIKUM FEAT. MANGO, APRIKOSE UND MOZZARELLA**

Mozzarellamousse mit Mango-Aprikosen-Chutney, Leinsamen-Mandel-Topping und Basilikumnocke, im hohen Glas.



32 × 80 g

1 × 2560 g



36400170

**BASILIKUM FEAT. MANGO, APRIKOSE UND MOZZARELLA**

Mozzarellamousse mit Mango-Aprikosen-Chutney, Leinsamen-Mandel-Topping und Basilikumnocke, Refill für hohes Glas.



30 × 80 g

1 × 2400 g



26500095

**HOHES GLAS 140 ML**

ohne Deckel.

12 Stück

1 × 1 Karton



36400152



36400179



36400191



36400178

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



36400152

**FRISCHKÄSE-MIX-KISTE**

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



10 × 50 g  
10 × 55 g  
10 × 55 g

1 × 1600 g



36400179

**COUSCOUS-SALAT  
MIT BERBERITZEN UND MANDELN**

mit körnigem Paprikafrischkäse und Kirschtomaten,  
im kleinen Glas.



32 × 55 g

1 × 1760 g



36400133

**COUSCOUS-SALAT  
MIT BERBERITZEN UND MANDELN**

mit körnigem Paprikafrischkäse und Kirschtomaten,  
Refill für kleines Glas.



30 × 55 g

1 × 1650 g



36400191

**GRILLGEMÜSE NACH MEDITERRANER ART**

mit Honig-Ziegenfrischkäse,  
im kleinen Glas.



32 × 55 g

1 × 1760 g



36400190

**GRILLGEMÜSE NACH MEDITERRANER ART**

mit Honig-Ziegenfrischkäse,  
Refill für kleines Glas.



30 × 55 g

1 × 1650 g



36400178

**PIKANTE HARISSA-SESAM-CREME**

mit Blumenkohl, Erdnüssen und Couscous,  
im kleinen Glas.



32 × 55 g

1 × 1760 g



36400149

**PIKANTE HARISSA-SESAM-CREME**

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



30 × 55 g

1 × 1650 g

## Herzhaftes im Glas &amp; Porzellan



36400175















31000150

NEU!



36400193

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<b>36400175</b> <b>TOMATENKOPF UND MOZZARELLA</b> mit grünem Pesto und Pinienkernen, im kleinen Glas.		32 × 55 g	1 × 1760 g  
<b>36400126</b> <b>TOMATENKOPF UND MOZZARELLA</b> mit grünem Pesto und Pinienkernen, Refill für kleines Glas.		30 × 55 g	1 × 1650 g  
<b>31000150</b> <b>RINDERSÜLZE</b> mit grüner Kräutermousse, im kleinen Glas.		32 × 55 g	1 × 1760 g 
<b>31000126</b> <b>RINDERSÜLZE</b> mit grüner Kräutermousse, Refill für kleines Glas.		30 × 55 g	1 × 1650 g 
<b>36400193</b> <b>MELONEN-VANILLE-GAZPACHO</b> geliert, garniert mit Mozzarella und Zitronen-Kräuter-Crumble, im kleinen Glas.		32 × 55 g	1 × 1760 g   
<b>36400194</b> <b>MELONEN-VANILLE-GAZPACHO</b> geliert, garniert mit Mozzarella und Zitronen-Kräuter-Crumble, Refill für kleines Glas.		30 × 55 g	1 × 1650 g   



36400177

36400180

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



36400177

**GARNELENSALAT NACH MEDITERRANER ART**

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



32 × 55 g

1 × 1760 g



36400138

**GARNELENSALAT NACH MEDITERRANER ART**

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



30 × 55 g

1 × 1650 g



36400180

**LINSEN MIT RÄUCHERFORELLE**

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



32 × 50 g

1 × 1600 g



36400131

**LINSEN MIT RÄUCHERFORELLE**

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



30 × 50 g

1 × 1500 g

26500126

**KLEINES GLAS 80 ML**

ohne Deckel.

20 Stück

1 × 1 Karton

## Herzhaftes im Glas &amp; Porzellan



36400168



36400158



36400156

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36400168

**BUCHWEIZEN-KICHERERBSEN-PRALINE**auf Maiscreme,  
im Rechteckförmchen.

32 x 30 g

1 x 960 g



36400156

**ROTE-BETE-NOCCKE**auf Sellerie-Pastrami-Salat,  
im Tässchen.

30 x 30 g

1 x 900 g



36400158

**RÄUCHERLACHSLOIN AUF ERBSEN-WASABI**mit Algensalat,  
im Rechteckförmchen.

32 x 30 g

1 x 960 g

**ELEGANT UND PRAKTISCH**

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



36400164



36400189



35900174



36400162
















Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## HERZHAFTES FINGERFOOD

	<b>36400164</b> <b>MINI-GUGELHUPF CAPRESE</b> mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Olivenöl.	   	60 × ca. 30 g	1 × 1800 g
 	<b>36400160</b> <b>MINI-PICCATA</b> von der Putenbrust, in Ei-Käse-Mantel paniert und gebacken.	  	2000 g	1 × 2000 g
 	<b>36400189</b> <b>BERGKÄSE-TARTELETTE</b> mit Thymian, ø 10,3 cm.		30 × 140 g	1 × 4200 g
   	<b>35900174</b> <b>VEGAN PEA BALLS</b> Erbsenbällchen verfeinert mit Curry, in Panko-Panade.		100 × 35 g	1 × 3500 g
	<b>36400162</b> <b>HACKBÄLLCHEN VOM HÄHNCHEN MIT SESAM</b> verfeinert mit Erdnuss, Chili und Ingwer.	  	100 × 30 g	1 × 3000 g



# DRESSINGS & DIPS



37200106



37200105



37200109



37200108



37200104

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## DRESSINGS

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

## Dressings



37200003



37200116



37200115

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

37200003

**AMERICAN-DRESSING**

feine Tomaten-Mayonnaise-Variation,  
abgerundet mit Sahne.



3000 g

1 × 3000 g



37200116

**DRESSING „KRÄUTERZWERG“ FÜR KINDER\***

nach Art einer Italian-Vinaigrette,  
leicht gewürzt.



3000 g

1 × 3000 g



37200115

**DRESSING „ZITRUSZAUBER“ FÜR KINDER\***

nach Art einer Zitrus-Vinaigrette,  
leicht gewürzt.



3000 g

1 × 3000 g





37200065

37200085

37200086

37200118

37200077

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## DIPS & WÜRZBUTTER



37200065

### TOMATENKOMPOTT

mildes Tomatenchutney, mit schwarzen Oliven und Thymian.



1500 g

1 × 1500 g



37200085

### REMOULADENSAUCE

klassisch zubereitet, mit Gewürzgurken und Eiern.



1500 g

1 × 1500 g



37200086

### GRÜNE SAUCE

klassisch zubereitet mit Mayonnaise, Joghurt und frischen Kräutern.



1500 g

1 × 1500 g



37200118

### ONION-SUMACH-JAM

vegane Zwiebelmarmelade, verfeinert mit Sumach.



1500 g

1 × 1500 g



37200077

### ONION-BACON-JAM

Zwiebel-Speck-Dip.



1500 g

1 × 1500 g



TOMATENKOMPOTT



HACKBÄLLCHEN VOM HÄHNCHEN MIT SESAM

BUNTE GETREIDEMISCHUNG



37200083



32900643



32900656



35800006

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



37200083

**SOUR CREAM**

mit Quark, Rapsöl und Schnittlauch.



1500 g

1 × 1500 g



32900643

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

1000 g

1 × 1000 g



32900656

**BABA GHANOUSH**orientalische Auberginencreme  
mit Sesampaste und Zitrone verfeinert.

1000 g

1 × 1000 g




35800006

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

600 g

1 × 600 g



# SUPPEN & EINTÖPFE



35600005

Artikel

35600004

Zubereitung

Einwaage

VE

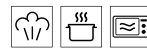
## CONSOMMÉS

35600005



**TOMATENCONSOMMÉ\***

geklärt.



3000 g

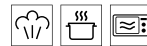
1 × 3000 g

35600004



**RINDERCONSOMMÉ\***

geklärt.



3000 g

1 × 3000 g

Ramen

NEU!



35600201

NEU!



35600202

NEU!



35600203

Artikel

Zubereitung

Einwaage

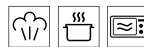
VE

## RAMEN

35600201

### RAMENBRÜHE

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



3000 g

1 x 3000 g



35600202

### RAMEN MIT GARNELEN

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



12 x 145 g

1 x 1740 g



35600203

### RAMEN MIT SCHWEINEBÄCKCHEN

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



12 x 145 g

1 x 1740 g



### RAMEN FÜR JEDEN EINSATZ

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



35600003/35600021



35600007



35600184

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

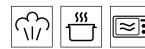
## KLARE SUPPEN MIT EINLAGE



35600003

### RINDERKRAFTBRÜHE\*

mit Gemüsebrunoise und Fleisch,  
geklärt.



200 g

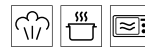
48 × 200 g



35600021

### RINDERKRAFTBRÜHE\*

mit Gemüsebrunoise und Fleisch,  
geklärt.



3000 g

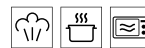
1 × 3000 g



35600007

### ZWIEBELSUPPE

mit Zwiebelscheiben und Kräutern der Provence.



3000 g

1 × 3000 g



35600184

### BOUILLABAISSE NACH FRANZÖSISCHER ART

mit Garnelen, Lachs, buntem Gemüse und Bohnen,  
abgerundet mit Noilly Prat.



25 × 200 g

1 × 5000 g



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

## Cremesuppen



Artikel

Zubereitung



Einwaage

VE

## CREMESUPPEN

35600185	<b>TOMATENSUPPE „RUSTIKAL“*</b> mit Sellerie, Lauch, Karotten und Kräutern.		25 × 200 g	1 × 5000 g	
35600013	<b>TOMATENSUPPE „RUSTIKAL“*</b> mit Sellerie, Lauch, Karotten und Kräutern.		3000 g	1 × 3000 g	
35600186	<b>ZUCKERSCHOTEN-SPINAT-CREMESUPPE</b> verfeinert mit Sahne und einem Hauch Knoblauch.		25 × 200 g	1 × 5000 g	
35900050	<b>KAROTTEN-INGWER-SUPPE</b> abgerundet mit Kokosmilch und Curry.		3000 g	1 × 3000 g	
35600187	<b>CURRY-ZITRONENGRAS-SUPPE</b> verfeinert mit Kokosmilch, Ingwer, Koriander und Chili.		25 × 200 g	1 × 5000 g	
35600009	<b>KARTOFFELRAHMSUPPE</b> mit Majoran und Dörrfleisch.		3000 g	1 × 3000 g	
35600044	<b>KARTOFFELRAHMSUPPE*</b> mit Majoran, Karotten und Sellerie.		3000 g	1 × 3000 g	



35600199



35900143



35900087

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

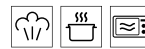
## EINTÖPFE



35600199

**BIGOS**

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



3000 g

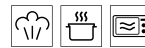
1 × 3000 g



35900143

**VEGANE SOLJANKA**

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



3000 g

1 × 3000 g



35600168

**SOLJANKA**

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



3000 g

1 × 3000 g



35600200

**GAISBURGER MARSCH\***

mit Rindfleisch, Maultaschen, Gemüse und Knöpfle.



3000 g

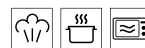
1 × 3000 g



35900087

**CHEESY LEEK SOUP „VEGAN STYLE“**

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



3000 g

1 × 3000 g



35600179

**LAUCH-KÄSE-SUPPE**

mit Geflügelhackfleisch, verfeinert mit Schmelzkäse.



3000 g

1 × 3000 g



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

## Eintöpfe



35600020



35600010/35600011



35600178

Artikel

Zubereitung

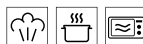
Einwaage

VE

35600020

**MINISTRONE NACH ITALIENISCHER ART**

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



3000 g

1 × 3000 g



35600010

**GULASCHSUPPE NACH UNGARISCHER ART\***

pikant gewürzt, mit roten Paprikawürfeln, Rindfleisch und Kartoffeln.



200 g

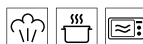
48 × 200 g



35600011

**GULASCHSUPPE NACH UNGARISCHER ART\***

pikant gewürzt, mit roten Paprikawürfeln, Rindfleisch und Kartoffeln.



3000 g

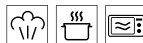
1 × 3000 g



35600024

**KRÄFTIGER KARTOFFELEINTOPF**

mit Rauchfleisch und frischem Gemüse.



3000 g

1 × 3000 g



35600178

**VEGANER KARTOFFELEINTOPF\***

mit Karotten, Zucchini, Kohlrabi und Staudensellerie.



3000 g

1 × 3000 g





35600128



35900159



35600129

Artikel

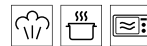
Zubereitung

Einwaage

VE

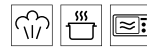
**35600128****EINTOPF VON DREIERLEI BOHNEN**

mit Rauchfleisch, Kartoffeln und Karottenwürfeln.



3000 g

1 × 3000 g

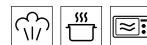
**35900159****VEGANER BOHNENEINTOPF**mit Kartoffeln und Karotten,  
abgeschmeckt mit Bohnenkraut.

3000 g

1 × 3000 g

**35600129****GRÜNER ERBSENEINTOPF**

mit Rauchfleisch, Kartoffeln und frischem Gemüse.

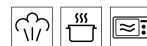


3000 g

1 × 3000 g

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

mit Kartoffeln, Sellerie, Karotten und Lauch.



3000 g

1 × 3000 g

Eintöpfe



35600115



35600198



35600164



35600163

Artikel

Zubereitung

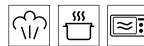
Einwaage

VE

35600028

**KRÄFTIGER LINSENEINTOPF**

mit Rauchfleisch, Kartoffeln und frischem Gemüse.



3000 g

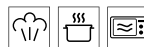
1 x 3000 g



35600115

**VEGANER LINSENEINTOPF\***

mit Karotten, Sellerie, Kartoffeln und Lauch.



3000 g

1 x 3000 g



35600198

**WEISSKOHLEINTOPF  
MIT RAUCHFLEISCH UND KARTOFFELN**

abgerundet mit Meerrettich und Chili.



3000 g

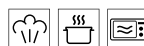
1 x 3000 g



35600164

**PICHELSTEINER GEMÜSEEINTOPF\***

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



3000 g

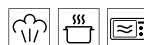
1 x 3000 g



35600163

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


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



3000 g

1 x 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.



35600183



35600127



35600159



35600161

Artikel

Zubereitung

Einwaage

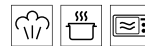
VE



35600183

**VEGANER BAUERNTOPF\***

Fleischersatz auf Sojaproteinbasis,  
mit Kartoffeln, Paprika und Karotten.



3000 g

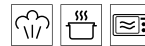
1 × 3000 g



35600127

**GEMÜSEEINTOPF  
NACH AFRIKANISCHER ART\***

mit Weißkohl und gemischten Bohnen,  
pikant abgeschmeckt.



3000 g

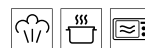
1 × 3000 g



35600159

**GEMÜSEEINTOPF\***

mit Hühnerfleisch, Kohlrabi, Karotten,  
Zucchini und Blumenkohl.



3000 g

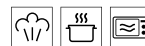
1 × 3000 g



35600161

**GRAUPENEINTOPF\***

mit Hähnchen, Karotten, Steckrüben,  
Pastinaken und Blumenkohl.



3000 g

1 × 3000 g



# FISCH- & FLEISCHGERICHTE



31300209/31300208

Artikel

31300211/31300210

Zubereitung

Einwaage/  
Fischeinwaage

VE

## FISCH

	31300209	<b>SEELACHSRAGOUT IN SENF-GEMÜSE-SAUCE*</b>		400 g 150 g	24 × 400 g	
Seelachswürfel in leichter Senfsauce, mit Erbsen und zweierlei Paprika, leicht gewürzt.						
	31300208	<b>SEELACHSRAGOUT IN SENF-GEMÜSE-SAUCE*</b>		3000 g 1100 g	1 × 3000 g	
Seelachswürfel in leichter Senfsauce, mit Erbsen und zweierlei Paprika, leicht gewürzt.						
		31300211	<b>LACHSCURRY*</b>		400 g 130 g	24 × 400 g
mildes Curry mit Lachsstücken, Süßkartoffeln, Sojabohnen, Paprika und Äpfeln.						
		31300210	<b>LACHSCURRY*</b>		3000 g 1000 g	1 × 3000 g
mildes Curry mit Lachsstücken, Süßkartoffeln, Sojabohnen, Paprika und Äpfeln.						

## Kalb



31500084

31500085/31500013

Artikel

Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

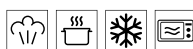
VE

## KALB

31500084

**KALBSBÄCKCHEN IN EIGENER JUS**

am Stück gegart,  
mit Röstgemüse und frischen Kräutern.



20 × 270 g

1 × 5400 g

vorgegart 4 × 40 g



31500085

**KALBSRAHMGESCHNETZELTES**

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



22 × 250 g

1 × 5500 g

vorgegart 70 g



31500013

**KALBSRAHMGESCHNETZELTES**

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



3000 g

1 × 3000 g

vorgegart 800 g



31500025

**KALBSRAHMGULASCH\***

aus der Nuss,  
in Rahmsauce.



3000 g

1 × 3000 g

vorgegart 1100 g





31500045



31500081



31500086

Artikel

Zubereitung

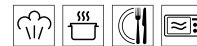
Einwaage/  
Fleischeinwaage

VE

31500045

**KLEINE KALBSROULADEN**

gefüllt mit Steinpilzen und Pesto,  
in leichtem Pfefferrahm.



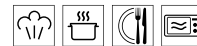
3000 g  
vorgegart 24 x 64 g

1 × 3000 g

31500047

**KALBSROULADE**

gefüllt mit Spinat,  
im Fond gegart.



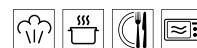
1500 g  
vorgegart 12 x 120 g

1 × 1500 g

31500064

**KALBSBRATEN\***

im Fond gegart,  
in Scheiben geschnitten.



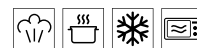
3100 g  
vorgegart 36 x 40 g

1 × 3100 g

31500086

**KALBSBRATEN IN EIGENER JUS**

in klassisch gekochter Sauce,  
in Scheiben geschnitten.



22 × 250 g  
vorgegart 3 x 40 g

1 × 5500 g

31500081

**SEMERROLLE VOM KALB**

am Stück, gewürzt,  
im eigenen Fond gegart.



2 × 1150 g  
roh ca. 2300 g  
(2 Stück)

1 × 2300 g



### KRÄFTIG IM GESCHMACK - INDIVIDUELL IM GEWICHT

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



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

## Rind



37300008

31000116

Artikel

Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

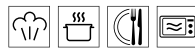
VE

## RIND

37300008

**CHILI CON CARNE\***

mit Rindfleisch, Mais, Paprika und Kidneybohnen.

3000 g  
vorgegart 780 g

1 × 3000 g



31000116

**RINDERSUGO\***

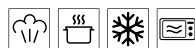
mediterran, mit Tomaten und Fenchel.

3000 g  
vorgegart 1500 g

1 × 3000 g



31000134

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

1 × 5500 g



31000002

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

1 × 3000 g



31000030

**RINDERGULASCH\***

in typischer Sauce.

3000 g  
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g



31000018

**BRAUMEISTERGULASCH\***mit Silberzwiebeln und Champignons,  
in feiner Rahmsauce.3000 g  
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g





31000135/31000006



31000146



NEU!

31000157



31000121

Artikel

Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

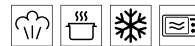
VE



31000135

**BŒUF „STROGANOFF“**

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

22 × 250 g  
vorgegart 70 g

1 × 5500 g



31000006

**BŒUF „STROGANOFF“**

mit Champignons, Zwiebeln und Gurken,  
in Rahmsauce.

3000 g  
vorgegart 800 g

1 × 3000 g



31000146

**BLUMENKOHL-SÜSSKARTOFFEL-  
CURRY MIT RINDFLEISCH\***

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

3000 g  
vorgegart 400 g

1 × 3000 g



31000157

**KÖTTBULLAR VOM RIND**

Hackbällchen in Preiselbeer-Rahmsauce.

3000 g  
vorgegart 1200 g

1 × 3000 g



31000031

**RINDERGESCHNETZELTES\***

in der Pfanne gebraten,  
in Rahmsauce.

3000 g  
vorgegart 1200 g

1 × 3000 g



31000121

**RINDERGESCHNETZELTES**

natur, gebraten.



2000 g

1 × 2000 g



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

## Rind

3100041



































31000137



31000138/31000091



Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
<b>31000079</b> <b>RINDERBRATEN</b> im Fond gegart, in Scheiben geschnitten.	   	3100 g vorgegart 36 x 40 g	1 x 3100 g   
<b>31000041</b> <b>ZARTER RINDERBRATEN</b> in Senfsauce, in Scheiben geschnitten.	   	3000 g vorgegart 36 x 40 g	1 x 3000 g  
<b>31000137</b> <b>GESCHMORTER ZWIEBELROSTBRATEN</b> Rinderbraten in herzhafter Rotwein-Zwiebel-Jus, in Scheiben geschnitten.	   	22 x 250 g vorgegart 2 x 60 g	1 x 5500 g    
<b>31000138</b> <b>ZARTES RINDFLEISCH</b> mit Perlzwiebeln, Äpfeln und Karotten, in Meerrettichsauce, in Scheiben geschnitten.	   	22 x 250 g vorgegart 3 x 40 g	1 x 5500 g  
<b>31000091</b> <b>ZARTES RINDFLEISCH</b> mit Perlzwiebeln, Äpfeln und Karotten, in Meerrettichsauce, in Scheiben geschnitten.	   	3500 g vorgegart 36 x 40 g	1 x 3500 g 



31000081

Artikel



31000139/31000012

Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

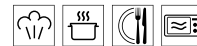
VE



31000081

**ZARTER TAFELSPITZ VOM RIND**

im Fond gegart,  
in Scheiben geschnitten.



3100 g  
vorgegart 36 x 40 g

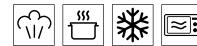
1 x 3100 g



31000139

**RHEINISCHER SAUERBRATEN\***

mit Mandeln und Rosinen,  
in typischer Sauce,  
in Scheiben geschnitten.



22 x 250 g  
vorgegart 3 x 40 g

1 x 5500 g



31000012

**RHEINISCHER SAUERBRATEN\***

mit Mandeln und Rosinen,  
in typischer Sauce,  
in Scheiben geschnitten.



3000 g  
vorgegart 36 x 40 g

1 x 3000 g



31000080

**RHEINISCHER SAUERBRATEN**

im Fond gegart,  
in Scheiben geschnitten.



3100 g  
vorgegart 36 x 40 g

1 x 3100 g

## Rind



31000132/31000014/31000015



31000043

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



31100114



34200001



31100062



31100083

Artikel

Zubereitung

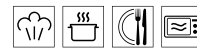
Einwaage/  
Fleischeinwaage

VE

## SCHWEIN



31100004

**KESSELGULASCH NACH BUDAPESTER ART\***mit Paprikastreifen und Zwiebeln,  
in kräftiger Sauce geschmort.3000 g  
vorgegart 1300 g

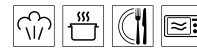
1 × 3000 g



31100114

**SCHWEINEGULASCH\***

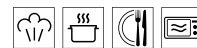
mit Pilzen.

3000 g  
vorgegart 800 g

1 × 3000 g



34200001

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

1 × 3000 g



31100062

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

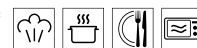
1 × 3000 g



31100063

**SCHWEINEGULASCH NACH UNGARISCHER ART\***

aus der Schweinehüfte, mit Paprikawürfeln.

3000 g  
vorgegart 1200 g

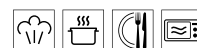
1 × 3000 g



31100083

**SCHWEINEGESCHNETZELTES  
IN PFIRSICH-PFEFFER-SAUCE**

mit Pfirsichspalten und Paprikastücken.

3000 g  
vorgegart 900 g

1 × 3000 g



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

## Schwein



31100040



31100016



31100056



31100105

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



31100082

Artikel



31100135

Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

VE

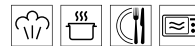


31100002

31100082

**CALIFORNIA MEATBALLS**

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



3000 g  
vorgegart 36 x 25 g

1 x 3000 g

31100135

**KÖTTBULLAR IN RAHMSAUCE**

klassisch gekocht nach schwedischer Art,  
abgerundet mit Preiselbeeren.



3000 g  
vorgegart 80 x 15 g

1 x 3000 g

31100002

**KÖNIGSBERGER KLOPSE**

in Kapernsauce.



3000 g  
vorgegart 24 x 55 g

1 x 3000 g



31100097

**KÖNIGSBERGER KLOPSE**

ohne Sauce.



3000 g  
vorgegart 55 x 55 g

1 x 3000 g

## Schwein



31100144/34200006



31100008

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



## UNSERE FLEISCHEINWAAGE

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



31100145



31100146/31100017



31100116

Artikel

Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

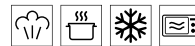
VE



31100145

**SCHWEINEBÄCKCHEN**

mit Röstgemüse,  
in eigener Jus geschmort.



20 × 290 g  
vorgegart 4 x 40 g

1 × 5800 g



31100116

**SAFTIGER SCHWEINEBRATEN**

in typischer Sauce mit leichter Kümmelnote,  
in Scheiben geschnitten.



3000 g  
vorgegart 36 x 40 g

1 × 3000 g



31100146

**MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET\***

in der Pfanne gebraten,  
in Champignonrahmsauce.



25 × 250 g  
vorgegart 3 x 40 g

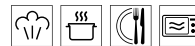
1 × 6250 g



31100017

**MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET\***

in der Pfanne gebraten,  
in Champignonrahmsauce.



3000 g  
vorgegart 36 x 40 g

1 × 3000 g

## Schwein



3540004

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



31900116

Artikel



31900117

Zubereitung



31900118

Einwaage/  
Fleischeinwaage

VE

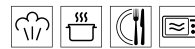
## GEFLÜGEL



31900116

### HÄHNCHENPFANNE MIT CHEDDAR UND GEMÜSE

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



3000 g  
vorgegart 800 g

1 × 3000 g



31900117

### ORIENTALISCHE BULGUR-HÄHNCHENPFANNE

mit Karotten, Tomaten, Staudensellerie und Mandeln,  
orientalisch gewürzt.



3000 g  
vorgegart 400 g

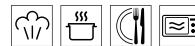
1 × 3000 g



31900118

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

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



3000 g  
vorgegart 1000 g

1 × 3000 g



31900056

### HÄHNCHENBRUST „ROASTED BACON“

mit geröstetem Bacon,  
in Tomaten-Paprika-Sauce.



3000 g  
vorgegart 12 x 100 g

1 × 3000 g

31900040

### HÄHNCHENBRUST IN KOKOSSAUCE

ganze Brust gedrittelt, verfeinert mit Zitronengras  
und Kaffirlimettenblättern.



3000 g  
vorgegart 36 x 40 g

1 × 3000 g



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

## Geflügel



Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
<b>31900041</b> <b>HÄHNCHENGESCHNETZELTES</b> <b>„TOBAGO STYLE“*</b> exotisch-fruchtig-würzig, mit Mango, Paprika, Äpfeln und Lauch.		3000 g vorgegart 890 g	1 × 3000 g 
<b>31900219</b> <b>HÄHNCHENGESCHNETZELTES</b> <b>„ASIA STYLE“*</b> mit Sesam, Mango, Shiitakepilze, Kokosmilch, Sojabohnen und Mungobohnen.		25 × 250 g vorgegart 80 g	1 × 6250 g 
<b>31900106</b> <b>INDIAN BUTTER CHICKEN*</b> mit Joghurt und orientalischen Gewürzen.		25 × 250 g vorgegart 100 g	1 × 6250 g 
<b>31900062</b> <b>INDIAN BUTTER CHICKEN*</b> mit Joghurt und orientalischen Gewürzen.		3000 g vorgegart 1300 g	1 × 3000 g 
<b>31900086</b> <b>FRIKASSEE VOM HÜHNCHEN*</b> mit weißem Spargel, Champignons, Karotten und Erbsen.		3000 g vorgegart 1050 g	1 × 3000 g 
<b>31900085</b> <b>FRIKASSEE VOM HÜHNCHEN*</b> mit weißem Spargel und Karotten.		3000 g vorgegart 1050 g	1 × 3000 g 



Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
<b>31900107</b> <b>HÜHNCHENBRUSTGESCHNETZELTES*</b> mit Äpfeln und Ananas, in Currysauce.		25 × 250 g vorgegart 90 g	1 × 6250 g
<b>31900006</b> <b>HÜHNCHENBRUSTGESCHNETZELTES*</b> mit Äpfeln und Ananas, in Currysauce.		3000 g vorgegart 1100 g	1 × 3000 g
<b>31900068</b> <b>HÄHNCHENGESCHNETZELTES</b> in Champignonrahmsauce.		3000 g vorgegart 800 g	1 × 3000 g
<b>31900043</b> <b>HÄHNCHENBRUSTGESCHNETZELTES            IN KÄSESAUCE</b> mit Schwarzwurzeln und Zucchini.		3000 g vorgegart 1000 g	1 × 3000 g
<b>31900042</b> <b>HÜHNCHENBRUSTGESCHNETZELTES            IN PFIRSICHSAUCE*</b> mit Pfirsichspalten.		3000 g vorgegart 800 g	1 × 3000 g
<b>32000087</b> <b>JÄGERPFANNE NACH TIROLER ART</b> mit Putenbrust, Champignons und Stockschwämmchen.		3000 g vorgegart 1100 g	1 × 3000 g

## Geflügel



32000041



32000028



32000084

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

NEU!



31900004

34200019

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
  <b>3200023</b> <b>PUTENRAHMGULASCH*</b> aus der Putenbrust, mit Champignons.	   	3000 g vorgegart 1200 g	1 × 3000 g
  <b>3200044</b> <b>PUTENRAHMGULASCH</b> aus der Putenbrust, mit Karotten und Zucchini.	   	3000 g vorgegart 1000 g	1 × 3000 g
  <b>3200024</b> <b>PUTENGYROSPFANNE</b> aus der Putenoberkeule, mit Weißkohl und Zwiebeln.	    	3000 g vorgegart 1800 g	1 × 3000 g
  <b>31900004</b> <b>COQ AU VIN ROUGE</b> kleine Hühnchenkeulen, mit Speckwürfeln, Silberzwiebeln und Champignonköpfen, in Rotweinsauce geschmort.	  	3000 g vorgegart 1760 g	1 × 3000 g
   <b>34200019</b> <b>GEFLÜGELCURRYWURST</b> Geflügelbratwurst in milder Currysauce.	   	3000 g vorgegart 1600 g	1 × 3000 g

## Geflügel



32000077/32000007



32000026



32000078/32000018

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
<b>32000077</b> <b>PUTENRÖLLCHEN</b> gefüllt mit Bacon, Salbei und Mozzarella, in mediterraner Tomatensauce geschmort.		20 × 250 g vorgegart 2 × 80 g	1 × 5000 g
<b>32000007</b> <b>PUTENRÖLLCHEN</b> gefüllt mit Bacon, Salbei und Mozzarella, in mediterraner Tomatensauce geschmort.		3000 g vorgegart 24 × 80 g	1 × 3000 g
<b>32000026</b> <b>GEFÜLLTE PUTENRÖLLCHEN</b> mit Spinat, im Fond geschmort, ohne Sauce.		1500 g vorgegart 12 × 115 g	1 × 1500 g
<b>32000078</b> <b>PUTENMEDAILLONS*</b> in der Pfanne gebraten, in fruchtiger Aprikosen-Chili-Sauce.		22 × 250 g vorgegart 3 × 40 g	1 × 5500 g
<b>32000018</b> <b>PUTENMEDAILLONS*</b> in der Pfanne gebraten, in fruchtiger Aprikosen-Chili-Sauce.		3000 g vorgegart 36 × 40 g	1 × 3000 g
<b>32000079</b> <b>PUTENMEDAILLONS „TOMATE-BASILIKUM“*</b> in der Pfanne gebraten, in Tomaten-Basilikum-Sauce.		22 × 250 g vorgegart 3 × 40 g	1 × 5500 g
<b>32000009</b> <b>PUTENMEDAILLONS „TOMATE-BASILIKUM“*</b> in der Pfanne gebraten, in Tomaten-Basilikum-Sauce.		3000 g vorgegart 36 × 40 g	1 × 3000 g



37400003

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

## Lamm



31700041



31700042



NEU!

31700043



31700039/31700006



31700040/31700002

Artikel

Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

VE

## L A M M

31700041

**LAMMKÖFTE**

aus der Lammkeule, orientalisch abgeschmeckt.



40 × 55 g

1 × 2200 g



31700042

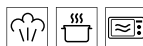
**LAMMKEULE NACH MEDITERRANER ART**mariniert mit Tomaten, Oliven, Knoblauch und Fenchel,  
am Stück gegart.

2000 g

1 × 2000 g

roh ca. 1400 g  
(1 Stück)

31700043

**LAMMNACKEN NACH MEDITERRANER ART**mit Tomaten, Perlzwiebeln, Oliven, Fenchel und Pinienkernen,  
in kräftiger Jus.

20 × 250 g

1 × 5000 g



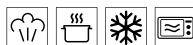
vorgegart 3 × 40 g



31700039

**LAMMCURRY NACH INDISCHER ART**

mit Apfelwürfeln, Erdnuss und Curry, pikant gewürzt.



22 × 250 g

1 × 5500 g



vorgegart 90 g

31700006

**LAMMCURRY NACH INDISCHER ART**

mit Apfelwürfeln, Erdnuss und Curry, pikant gewürzt.



3000 g

1 × 3000 g

vorgegart 1100 g

31700040

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

22 × 250 g

1 × 5500 g



vorgegart 100 g

31700002


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

3000 g

1 × 3000 g



vorgegart 1100 g

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



31100152

Artikel



31500092

Zubereitung

Einwaage

VE

## FRIKADELLEN, SCHNITZEL & BACKHENDL



31100161

### MINI-FRIKADELLE

vom Schwein und Rind,  
in der Pfanne gebraten.



80 × 30 g

1 × 2400 g



31100152

### FRIKADELLE

vom Schwein und Rind,  
in der Pfanne gebraten.



40 × ca. 120 g

1 × 4800 g



31500092

### KALBSFRIKADELLE\*

in der Pfanne gebraten.



30 × 100 g

1 × 3000 g

## Frikadellen, Schnitzel &amp; Backhendl

31000148



32000086



31100153



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

31000148

**RINDERFRIKADELLE\***

in der Pfanne gebraten.



30 × 100 g

1 × 3000 g



32000086

**PUTENFRIKADELLE**

in der Pfanne gebraten.



30 × 100 g

1 × 3000 g



31100153

**WIRTSCHAUS-FRIKADELLE XL**vom Rind und Schwein, mit Brezeln,  
getrockneten Äpfeln, Gouda  
und Röstzwiebeln abgerundet.

35 × 200 g

1 × 7000 g



31000149

**BIFTEKI**aus Rindfleisch,  
in der Pfanne gebraten.

50 × 50 g

1 × 2500 g





31100163/31100156



32000088



31100164



31900113/31900109

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



31100163

**SCHWEINESCHNITZEL**

aus dem Rücken, paniert, gebraten.



50 × 70–90 g

1 × 4000 g



31100156

**SCHWEINESCHNITZEL**

aus dem Rücken, paniert, gebraten.



20 × 170–190 g

1 × 3600 g



32000088

**WIRTSCHAUS-SCHNITZEL**

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



30 × 90–110 g

1 × 3000 g



31100164

**WIRTSCHAUS-SCHNITZEL**

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



25 × 180–200 g

1 × 4750 g



32000083

**PUTENSCHNITZEL**

aus der Brust, paniert, gebraten.



40 × 80–100 g

1 × 3600 g



31900113

**BACKHENDL WIENER ART**

aus kleinen Hähnchenkeulen, ohne Knochen, paniert, gebraten.



4000 g

1 × 4000 g



31900109

**BACKHENDL WIENER ART**

aus großen Hähnchenkeulen, ohne Knochen, paniert, gebraten.



4500 g

1 × 4500 g



VEGETARISCH &  
VEGAN



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## VEGETARISCHE & VEGANE KOMPONENTEN



35900135

**GEFÜLLTE ZUCCHINI MIT COUSCOUS\***mit Zucchini, Paprika, Auberginen,  
Champignons und Kichererbsen.

30 × 75 g

1 × 2250 g



35900107

**SPINATSTRUDEL**

mit Pinienkernen und Hirtenkäse.



30 × 160 g

1 × 4800 g

## Vegetarische &amp; vegane Komponenten



35900136



35900137



35900138



35900113

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

35900136

**MAIS-CHILI-TALER**

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



25 × 100 g

1 × 2500 g



35900137

**COUSCOUS-BRATLING**

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



25 × 100 g

1 × 2500 g



35900138

**GEMÜSEBURGER-BRATLING**

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



25 × 100 g

1 × 2500 g



35900113

**GEMÜSE-MAIS-FRITTATA**

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



2 × (20 × 200 g)

1 × 8000 g





35700065



35900114



35700066



32700111

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



35700065

**KARTOFFEL-BROKKOLI-AUFLAUF**

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



20 × 300 g

1 × 6000 g



35900114

**GEMÜSE-TORTILLA  
NACH SPANISCHER ART**

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



20 × 350 g

1 × 7000 g



35700066

**GEMÜSE-FRITTATA  
NACH THAILÄNDISCHER ART**

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



20 × 350 g

1 × 7000 g



32700111

**KÄSESPÄTZLE**

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



20 × 300 g

1 × 6000 g

## Vegetarische &amp; vegane Komponenten














35900153



35900154



35900165

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



### WEITERE VEGETARISCHE UND VEGANE PRODUKTE

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



35900085



35900115



35900090/35900089



35900092/35900091

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## VEGETARISCHE & VEGANE KREATIONEN



35900085

### FRIKASSEE "CHICKEN STYLE"

vegane Hähncheneratz auf Erbsenproteinbasis, mit Karotten, Spargel, Erbsen und Champignons.



3000 g

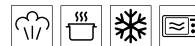
1 x 3000 g



35900115

### VEGANE BUDDHA BOWL "CHICKEN STYLE"

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



18 x 300 g

1 x 5400 g



35900090

### VEGANES BUTTER CHICKEN

vegane Hähncheneratz auf Erbsenproteinbasis, in einer kräftigen Currysauce.



25 x 250 g

1 x 6250 g



35900089

### VEGANES BUTTER CHICKEN

vegane Hähncheneratz auf Erbsenproteinbasis, in einer kräftigen Currysauce.



3000 g

1 x 3000 g



35900092

### VEGANES TIKKA MASALA

vegane Hähncheneratz auf Erbsenproteinbasis, in würziger Tomaten-Kokos-Sauce, mit einer bunten Gemüsemischung.



25 x 250 g

1 x 6250 g



35900091

### VEGANES TIKKA MASALA

vegane Hähncheneratz auf Erbsenproteinbasis, in würziger Tomaten-Kokos-Sauce, mit einer bunten Gemüsemischung.



3000 g

1 x 3000 g

## Vegetarische &amp; vegane Kreationen



35900179/35900178



35900176



35900175/35900177

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



35900100/35900099

Artikel



35900171



35900167

Zubereitung

Einwaage

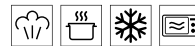
VE



35900100

**VEGANE CURRYWURST**

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



20 x 250 g

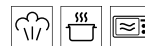
1 x 5000 g



35900099

**VEGANE CURRYWURST**

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



3000 g

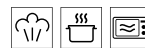
1 x 3000 g



35900171

**VEGANES GULASCH -  
MADE WITH PLANTED**

auf Sojabasis, in klassischer Sauce mit Zwiebeln und Paprika.



2000 g

1 x 2000 g



35900167

**VEGANE GYROSPFANNE -  
MADE WITH PLANTED**

auf Erbsenproteinbasis, mit Weißkohl und Zwiebeln, pikant gewürzt.



1000 g

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.

Vegetarische & vegane Kreationen



35900119



35900070



32900267













35900170

Artikel Zubereitung Einwaage VE

<p><b>35900119</b>  <b>VEGANE TOFU KLÖSSE MIT SPINAT</b>                      mit Langkornreis und Leinsamen.</p>		<p>50 x 50 g</p>	<p>1 x 2500 g</p>	
<p><b>35900070</b>  <b>SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA*</b>                      bunte Süßkartoffel-Gemüse-Mischung,                      in würziger Tomaten-Kokos-Sauce.</p>		<p>3000 g</p>	<p>1 x 3000 g</p>	
<p><b>32900267</b>  <b>LINSEN-GEMÜSE-BOLOGNAISE*</b>                      mit Karotten, Sellerie und Lauch.</p>		<p>3000 g</p>	<p>1 x 3000 g</p>	
<p><b>35900170</b>  <b>LINSEN-DAL</b>                      roter Linseneintopf, orientalisch abgeschmeckt.</p>		<p>3000 g</p>	<p>1 x 3000 g</p>	

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



Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
   <b>35900033</b> <b>VEGANE PAELLA*</b> Langkornreis mit Paprika, Zucchini, Auberginen und Zwiebeln, verfeinert mit Kurkuma.	   	2000 g	1 × 2000 g
   <b>35900021</b> <b>GEMÜSEPFANNE NACH PROVENZALISCHER ART*</b> mit Zucchini, Auberginen, roter und gelber Paprika und einer leichten Knoblauchnote.	   	3000 g	1 × 3000 g
   <b>32900296</b> <b>COUSCOUS MIT GEMÜSE*</b> mit Auberginen, Rosinen und Karotten, orientalisches abgengeschmeckt.	   	2000 g	1 × 2000 g

Vegetarische & vegane Kreationen



35900166



35900162



35900158

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

<p><b>35900166</b>  <b>VEGETARISCHE MAULTASCHEN</b>                      mit Gartengemüse und Petersilienbutter.</p>		2000 g	1 x 2000 g	
<p><b>35900162</b>  <b>EDAMAME-TOFU-DIM-SUM-BOWL</b>                      vegane Bowl mit Zuckerschoten und Edamame-Tofu-Dim-Sum in einem mit Chili abgerundeten Kokosfond.</p>		15 x 400 g	1 x 6000 g	
<p><b>35900158</b>  <b>VEGANE KRAUT-SCHUPFNUDELN</b>                      mit Röstzwiebeln und Knoblauch, abgeschmeckt mit Majoran, Kümmel und Cayennepfeffer.</p>		2000 g	1 x 2000 g	
<p><b>35700052</b>  <b>SPÄTZLE-GEMÜSE-PFANNE*</b>                      mit Blumenkohl, Zucchini und Karotten, leicht gewürzt und geölt.</p>		2000 g	1 x 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.



32700112



35900102/35900103



32700113



32900166

Artikel

Zubereitung

Einwaage

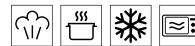
VE



32700112

**KNÖPFLEPFANNE**

mit Romanesco, Haselnüssen und Mandeln,  
in gebräunter Butter.



18 × 300 g

1 × 5400 g



35900102

**VEGANE MAC'N'CHEESE\***

Makkaroni in veganer Gemüsesauce  
auf Linsen- und Kokosbasis.



300 g

48 × 300 g



35900103

**VEGANE MAC'N'CHEESE\***

Makkaroni in veganer Gemüsesauce  
auf Linsen- und Kokosbasis.



3000 g

1 × 3000 g



32700113

**SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI**

in Erdnusspesto, mit Zuckerschoten,  
Shiitakes und Paprikawürfeln.



18 × 300 g

1 × 5400 g



32900166

**VEGANE SÜSSKARTOFFELPFANNE\***

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



3000 g

1 × 3000 g

\* 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



35900116/35900045



35900036



35100024

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

35900116

**VEGANES AUBERGINENCURRY\***mit Tomaten, Kichererbsen und Rosinen,  
orientalisch abgeschmeckt.

25 x 250 g

1 x 6250 g



35900045

**VEGANES AUBERGINENCURRY\***mit Tomaten, Kichererbsen und Rosinen,  
orientalisch abgeschmeckt.

3000 g

1 x 3000 g



35900036

**GRÜNES CURRY\***mit geräuchertem Tofu, Staudensellerie,  
Paprika, Sojabohnen und Koriander,  
in asiatischer Currysauce.

3000 g

1 x 3000 g



35100024

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

3000 g

1 x 3000 g





35900151



32900207



35900132

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



35900151

### VEGANER GRÜNKOHL NACH WESTFÄLISCHER ART

klassisch gekocht, mit Zwiebeln und Senf.



3000 g

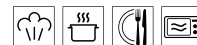
1 × 3000 g



35900132

### VEGANES LINSEN-BLUMENKOHL-CURRY\*

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



3000 g

1 × 3000 g



32900207

### GEMÜSE-KARTOFFEL-GULASCH\*

mit Paprika, Pastinaken, Karotten, Lauch und Kürbis.



3000 g

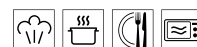
1 × 3000 g



37300009

### CHILI VEGETABLE\*

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



3000 g

1 × 3000 g



# SAUCEN & PESTOS



34300001



34300002



34300055

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## SAUCEN



34300001

**BRAUNE BASISSAUCE\***aus Rindfleisch und Röstgemüse,  
leichte Bindung.

3000 g

1 × 3000 g



34300002

**WEISSE BASISSAUCE**Béchamelsauce,  
verfeinert mit Sahne.

3000 g

1 × 3000 g



34300055

**GEFLÜGELJUS\***herzhaft abgeschmeckt,  
leichte Bindung.

3000 g

1 × 3000 g



34300126

**KALBSJUS\***klassisch gekochte Bratensauce,  
verfeinert mit Portwein.

3000 g

1 × 3000 g



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

## Saucen



3430058

NEU!



34300172



34300158

Artikel

Zubereitung

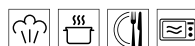
Einwaage

VE

34300057

**SAUERBRATENSAUCE**

braune Sauce, verfeinert mit Lebkuchengewürz  
und Rübekraut, abgerundet mit Apfelessig.



3000 g

1 × 3000 g



34300058

**RAHMSAUCE**

braune Sauce, verfeinert mit Sahne.



3000 g

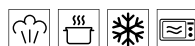
1 × 3000 g



34300158

**KRÄFTIGE BRATENSAUCE**

abgerundet mit Bacon, Zwiebeln und Tomaten.



2000 g

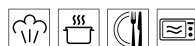
1 × 2000 g



34300172

**SPECK-ZWIEBEL-SAUCE**

mit Speckwürfeln und Zwiebeln,  
abgerundet mit einer leichten Kümmelnote.



3000 g

1 × 3000 g



34300132

**ZWIEBELSAUCE\***

mit Zwiebeln, Rosmarin und Thymian,  
leichte Bindung.



3000 g

1 × 3000 g



34300128

**PFEFFERRAHMSAUCE**

Sahnesauce mit ganzen grünen Pfefferkörnern,  
leichte Bindung.



3000 g

1 × 3000 g





34300005

Artikel

NEU!



34300171

Zubereitung

Einwaage

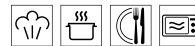
VE



34300006

**CHAMPIGNONRAHMSAUCE**

Béchamelsauce mit Champignonscheiben.



3000 g

1 × 3000 g



34300005

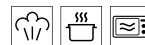
**PAPRIKASAUCE NACH UNGARISCHER ART\***Tomatensauce mit Paprikastreifen,  
würzig abgeschmeckt.

3000 g

1 × 3000 g



34300171

**LETSCHOAUCE**fruchtige Sauce aus roten und gelben Paprika,  
Tomaten und Zwiebeln.

3000 g

1 × 3000 g



34300148

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

3000 g

1 × 3000 g



35900029

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

3000 g

1 × 3000 g

## Saucen



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

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



34300063

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

## Saucen



34300065



34300156

Artikel

Zubereitung

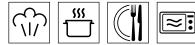
Einwaage

VE

34300065

**GEMÜSERAHMSAUCE\***

Béchamelsauce mit Zucchini-, Sellerie- und Karottenwürfeln.



3000 g

1 × 3000 g



34300091

**BASILIKUMRAHMSAUCE**

Rahmsauce mit frischem Basilikum und Spinat.



3000 g

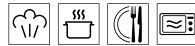
1 × 3000 g



34300156

**CURRY-KOKOS-SAUCE**

verfeinert mit Ananas und Äpfeln.



3000 g

1 × 3000 g





34300101

Artikel



34300137

Zubereitung

Einwaage

VE

## PASTASAUCCEN

	<b>34300016</b> <b>TOMATENSAUCE*</b> fruchtig-mild, abgeschmeckt mit Kräutern, leichte Stückung.		3000 g	1 × 3000 g
	<b>34300096</b> <b>PASTASAUCE „TOSKANA“*</b> fruchtige Tomatensauce, abgeschmeckt mit Kräutern und Zwiebeln, leichte Stückung.		3000 g	1 × 3000 g
	<b>34300101</b> <b>TOMATEN-GORGONZOLA-SAUCE</b> mit geschrotetem schwarzem Pfeffer, stückig.		3000 g	1 × 3000 g
	<b>34300137</b> <b>PASTASAUCE „GEMÜSEBOLOGNAISE“*</b> veganer Fleischersatz auf Sojaproteinbasis in Tomatensauce.		3000 g	1 × 3000 g
	<b>34300098</b> <b>PASTASAUCE „BOLOGNAISE“*</b> aus Rindfleisch, mit Gemüsebrunoise und Tomaten.		200 g	48 × 200 g
	<b>34300014</b> <b>PASTASAUCE „BOLOGNAISE“*</b> aus Rindfleisch, mit Gemüsebrunoise und Tomaten.		3000 g	1 × 3000 g
	<b>34300089</b> <b>PUTENBOLOGNAISE*</b> aus Putenfleisch, mit Karotten- und Selleriewürfeln.		3000 g	1 × 3000 g



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

## Pastasaucen



34300010



34300103

NEU!



34300170



34300166

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<b>34300010</b> <b>PASTASAUCE „CARBONARA“</b> Schinkenstückchen in Sahnesauce, abgeschmeckt mit Schmelzkäse, Petersilie und Knoblauch.		3000 g	1 × 3000 g
<b>34300113</b> <b>PASTASAUCE „VEGGIENARA“*</b> vegane Alternative zum Klassiker „Carbonara“, mit Räuchertofu.		3000 g	1 × 3000 g
<b>34300103</b> <b>PASTASAUCE „FLORENTINE“</b> grüne Rahmsauce mit fein gehacktem Blattspinat.		3000 g	1 × 3000 g
<b>34300012</b> <b>PASTASAUCE „GORGONZOLA“</b> Béchamelsauce, verfeinert mit Gorgonzola und Basilikumpesto.		3000 g	1 × 3000 g
<b>34300170</b> <b>LACHSBOLOGNAISE</b> Lachs in Frischkäsesauce, mit Blattspinat und Karotten, abgerundet mit Weißwein.		3000 g	1 × 3000 g
<b>34300031</b> <b>PASTASAUCE „SALMONE“</b> Lachs in einer Sauce aus Fischfond und Sahne.		3000 g	1 × 3000 g
<b>34300166</b> <b>TRÜFFEL-RAHMSAUCE</b> abgerundet mit Schmelzkäse und Zitronenabrieb.		1000 g	1 × 1000 g



34300159/34300033

Artikel



34300070

Zubereitung

Einwaage

VE

## PESTOS



34300159

### BASILIKUMPESTO

mit Olivenöl, frischem Basilikum,  
Pinienkernen und Hartkäse.



40 × 120 g

1 × 4800 g



34300033

### BASILIKUMPESTO

mit Olivenöl, frischem Basilikum,  
Pinienkernen und Hartkäse.



1000 g

1 × 1000 g



34300070

### PESTO ROSSO

mit Olivenöl, getrockneten Tomaten,  
Pinienkernen und Hartkäse.



1000 g

1 × 1000 g



# PASTA & TEIGWAREN



32700098

Artikel



32700023

Zubereitung

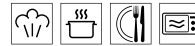
Einwaage

VE

## GEFÜLLTE PASTA



32700098

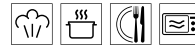
**TORTELLINI „VERDURA“\***grüne Teigtaschen mit Gemüsefüllung,  
al dente gekocht.

2000 g

1 × 2000 g



32700002

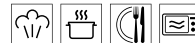
**TORTELLONI\***mit Ricotta und Spinat,  
al dente gekocht.

2000 g

1 × 2000 g



32700023

**RAVIOLI\***mit Tomate und Mozzarella,  
al dente gekocht.

2000 g

1 × 2000 g



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



32700078/32700004

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

## PASTA

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



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









32700053



32700049



32700052

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

## Pasta

NEU!

32700115



32700102



32700081



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



32700114/22700024



22700025



35700041



35700059

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

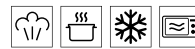
## SPÄTZLE & CO.



32700114

**SPÄTZLE**

frisch vorgegart.



30 × 150 g

1 × 4500 g



22700024

**SPÄTZLE**

frisch vorgegart.



2000 g

1 × 2000 g



22700025

**KNÖPFLE**

frisch vorgegart.



2000 g

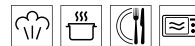
1 × 2000 g



35700041

**KÄSESPÄTZLE-PFANNE**

verfeinert mit Gouda und Sahne.



3000 g

1 × 3000 g



35700059

**NUDELOMELETT**

mit Makkaroni und Schinken,  
ø ca. 16 cm.



20 × 300 g

1 × 6000 g

A top-down view of a grey ceramic bowl filled with a meal. The bowl contains several round, brown meatballs in a thick, light-brown sauce, topped with golden-brown fried onions. Beside the meatballs is a portion of yellow, knobby pasta (knöpfle) and a small amount of green broccoli. To the left of the pasta are sliced white potatoes, cherry tomatoes, and green herbs. The bowl sits on a dark grey cloth napkin on a white marble surface. A silver fork is placed to the right of the bowl. Scattered green herbs and fried onions are visible on the marble background. Two white lines with circular endpoints point from text labels to the meatballs and the pasta.

VEGANE KÖTTBULLAR

KNÖPFLE



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## LASAGNEN



35700060

### LACHSLASAGNE

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



30 x 300 g

1 x 9000 g



35700061

### LASAGNE BOLOGNAISE

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



30 x 300 g

1 x 9000 g



35700062

### CHAMPIGNONLASAGNE

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



30 x 300 g

1 x 9000 g



35700063

### LASAGNE NACH PROVENZALISCHER ART

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



30 x 300 g

1 x 9000 g



35900110

### VEGANE LASAGNE

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



30 x 300 g

1 x 9000 g



# KARTOFFELN, REIS & CO.



25100026



35100036



35100051



32900621

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

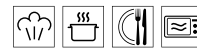
## KARTOFFELN & KNÖDEL



25100026

**KARTOFFELN\***

Hausfrauenschnitt, vorgegart.



4000 g

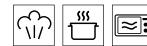
1 × 4000 g



25100028

**FOLIENKARTOFFELN\***

ganz mit Schale, vorgegart.



4 × 250 g

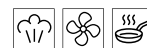
1 × 1000 g



35100036

**WÜRZKARTOFFELN\***

Hausfrauenschnitt, vorgegart.



2000 g

1 × 2000 g



35100051

**MACAIREKARTOFFELN**

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



450 g

1 × 450 g



32900621

**BRIOCHEKÜCHLEIN**

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



30 × 80 g

1 × 2400 g



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

## Kartoffeln &amp; Knödel



35100052/35100017



35900139































35100053

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



32900018

35100050

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

## Kartoffeln &amp; Knödel

NEU!



32900662



35100055



35100047

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

32900662

**SPINATLAIBCHEN**

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



50 × 100 g

1 × 5000 g



35100055

**VEGANE REIBEKUCHEN**

goldgelb gebraten,  
ø ca. 10 cm.



50 × 75 g

1 × 3750 g



35100046

**KARTOFFELRÖSTI**

portioniert, goldgelb gebraten,  
ø ca. 10 cm.



50 × 75 g

1 × 3750 g



35100047

**KARTOFFEL-KÄSE-RÖSTI**

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



50 × 75 g

1 × 3750 g





33500004

33500031

33500020

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

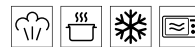
## REIS &amp; CO.



33500028

**LANGKORNREIS\***

saftig gegart.



20 × 150 g

1 × 3000 g



33500002

**LANGKORNREIS\***

saftig gegart.



2000 g

1 × 2000 g



33500004

**LANGKORN-WILDREIS-MISCHUNG\***

vorgegart.



2000 g

1 × 2000 g



33500031

**JASMINREIS**

saftig gegart.



2000 g

1 × 2000 g



33500008

**BASMATIREIS\***

saftig gegart.



2000 g

1 × 2000 g



33500020

**QUINOA-LANGKORNREIS\***

mit weißer und roter Quinoa, saftig gegart.



2000 g

1 × 2000 g





35900111/35900083

32900159

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<b>33500009</b> <b>GEMÜSEREIS*</b> Langkornreis mit Karotten, Sellerie und Zucchini.		2000 g	1 × 2000 g
<b>33500010</b> <b>TOMATENREIS*</b> Langkornreis mit Tomatenwürfeln, fein abgeschmeckt.		2000 g	1 × 2000 g
<b>35900111</b> <b>BUNTE GETREIDEMISCHUNG*</b> aus Zartweizen, Linsen und Quinoa.		20 × 150 g	1 × 3000 g
<b>35900083</b> <b>BUNTE GETREIDEMISCHUNG*</b> aus Zartweizen, Linsen und Quinoa.		2000 g	1 × 2000 g
<b>32900159</b> <b>ZARTWEIZENRISOTTO</b> mit Gemüsebrunoise, abgerundet mit Crème fraîche und Hartkäse.		2000 g	1 × 2000 g



32900644



32900623



32900650

Artikel

Zubereitung

Einwaage

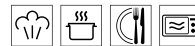
VE



32900644

**ROTE-BETE-COUSCOUS\***

verfeinert mit Mandeln,  
abgerundet mit Schwarzkümmel.



2000 g

1 × 2000 g



32900650

**PERLGRAUPEN\***

leicht gesalzen, gegart.



2000 g

1 × 2000 g



32900623

**NUSS-POLENTA-TÖRTCHEN**

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



30 × 80 g

1 × 2400 g



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



# GEMÜSE



32900624

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## GEMÜSEKOMPONENTEN



32900624

### MÖHRENBÜNDCHEN\*

im Mangoldblatt.



50 × 50 g

1 × 2500 g



32900625

### BOHNENBÜNDCHEN

im Speckmantel.



50 × 50 g

1 × 2500 g

## Sortenreines Gemüse



32900195



35900147



32900218



32900658/32900659

Artikel

Zubereitung

Einwaage

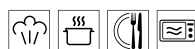
VE

## SORTENREINES GEMÜSE

32900195

**SCHWARZWURZELN À LA CRÈME**

abgerundet mit Schmelzkäse.



2000 g

1 × 2000 g



35900147

**VEGANES BAYRISCH KRAUT**

mit Zwiebeln, Balsamicoessig und einer leichten Kümmelnote.



2000 g

1 × 2000 g



32900218

**SAUERKRAUT\***

klassisch zubereitet, mit Äpfeln.



2000 g

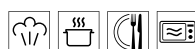
1 × 2000 g



32900658

**APFELROTKOHL**

mit Apfelmus, Nelke, Lorbeer und Wacholder.



150 g

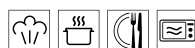
48 × 150 g



32900659

**APFELROTKOHL**

mit Apfelmus, Nelke, Lorbeer und Wacholder.



2000 g

1 × 2000 g





32900250



32900626/32900040



32900627

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
  <b>32900250</b> <b>WIRSING IN RAHM</b> mit geschnittenem grobblättrigem Wirsing.	   	2000 g	1 × 2000 g
   <b>32900064</b> <b>RAHMSPINAT</b> ohne Zwiebeln, mit frischer Sahne, leicht abgebunden.	   	2000 g	1 × 2000 g
   <b>32900626</b> <b>BLATTSPINAT</b> mit Zwiebeln, einem Hauch Knoblauch und Butter.	   	30 × 150 g	1 × 4500 g
   <b>32900040</b> <b>BLATTSPINAT</b> mit Zwiebeln, einem Hauch Knoblauch und Butter.	   	2000 g	1 × 2000 g
    <b>32900627</b> <b>KIRSCHTOMATENGEMÜSE</b> mit fruchtig-süßer Note.	   	30 × 150 g	1 × 4500 g

## Sortenreines Gemüse

NEU!

35900180



32900080



32900168



Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<b>35900180</b> <b>CHUNKY VANILLEKAROTTEN</b> sautierte Karottenstücke, mit Vanille aromatisiert.		25 x 150 g	1 x 3750 g
<b>32900080</b> <b>VICHY-KAROTTEN*</b> knackig vorgegart.	   	2000 g	1 x 2000 g
<b>32900168</b> <b>PRINZESSBOHNEN*</b> knackig vorgegart.	   	2000 g	1 x 2000 g
<b>32900172</b> <b>BLUMENKOHL NATUR*</b> knackig vorgegart.	   	2000 g	1 x 2000 g
<b>32900173</b> <b>BROKKOLI NATUR*</b> knackig vorgegart.	   	2000 g	1 x 2000 g





32900226



32900260



32900224

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

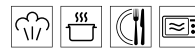
## GEMÜSEMISCHUNGEN



32900226

### BUNTES KAROTTENGEMÜSE\*

verfeinert mit Vanille.



2000 g

1 × 2000 g



32900260

### STECKRÜBEN-KAROTTEN-GEMÜSE\*

extra vorgegart.



2000 g

1 × 2000 g



32900169

### KAISERGEMÜSE NATUR\*

mit Karotten, Blumenkohlröschen und Brokkoli.



2000 g

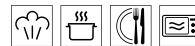
1 × 2000 g



32900224

### WURZELGEMÜSE „RUSTIKO“\*

mit Karottenstiften, Schwarzwurzeln und Pastinaken.



2000 g

1 × 2000 g



ZUCCHINI-TOMATEN-GEMÜSE

PUTENMEDAILLONS  
„TOMATE-BASILIKUM“

BANDNUDELN WEISS



32900628



32900046



32900629

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
 <b>32900628</b> <b>BOHNEN MIT CHILIBUTTER</b> Stangen-, Brech- und Wachsbruchbohnen, rote und weiße Kidneybohnen, im Buttersud.		20 × 150 g	1 × 3000 g
 <b>32900046</b> <b>ZUCCHINI-TOMATEN-GEMÜSE*</b> mit Basilikum und Oregano, fein abgeschmeckt.		2000 g	1 × 2000 g
 <b>32900629</b> <b>RATATOUILLEGEMÜSE MIT SCHWARZEN OLIVEN</b> mit Auberginen, Paprika, Zucchini und Zwiebeln, in würziger Tomatenbutter.		25 × 150 g	1 × 3750 g
 <b>32900047</b> <b>RATATOUILLEGEMÜSE*</b> mit Auberginen, roter Paprika und Zucchini, in feiner Tomatensauce.		2000 g	1 × 2000 g

## Gemüsemischungen



32900215



32900657



32900252



32900630

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

32900215

**KARTOFFEL-LAUCH-GEMÜSE**

verfeinert mit Schmelzkäse.



2000 g

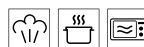
1 × 2000 g



32900657

**MÖHREN-KARTOFFEL-GEMÜSE**

in Rahmsauce, leicht gewürzt.



2000 g

1 × 2000 g



32900252

**KOHLRABIGEMÜSE À LA CRÈME**

mit Erbsen und Steckrüben.



2000 g

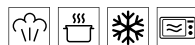
1 × 2000 g



32900630

**SOMMERGEMÜSE**

mit Romanesco, Karotten, Bohnen und Blumenkohl.



25 × 150 g

1 × 3750 g



32900661

**WIRSING IN RAHM**

mit geschnittenem, groblättrigem Wirsing.



30 × 150 g

1 × 4500 g





32900223



32900258



32900652



32900653



32900654

Artikel

Zubereitung

Einwaage

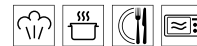
VE



32900223

**GEMÜSE-MÉLANGE**

mit Erbsen, Mais, Karotten und Kohlrabi.



2000 g

1 × 2000 g



32900258

**SCHREBERGARTENGEMÜSE\***

mit Zucchini, Karotten, Kohlrabi und Fenchel.



2000 g

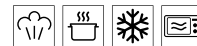
1 × 2000 g



32900652

**ZUCKERSCHOTEN MIT SESAM UND ERDNUSS**

verfeinert mit Ingwer.

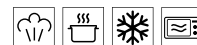


25 × 150 g

1 × 3750 g



32900653

**BUNTE LINSEN MIT BALSAMICO**grüne, rote und braune Linsen mit Gemüsebrunoise,  
verfeinert mit Balsamicoessig.

30 × 150 g

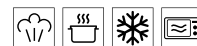
1 × 4500 g



32900654

**BLUMENKOHLMILCH-ROMANESCO-GEMÜSE**

verfeinert mit Mandelbutter.



25 × 150 g

1 × 3750 g

## Gemüsemischungen



32900651/32900227

32900222

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





22900113



22900115



22900114



22900116

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



22900113

**FRÜHLINGSGEMÜSE\***

mit Erbsen, Blumenkohl und Karotten, natur.



2500 g

1 × 2500 g



22900115

**LEIPZIGER ALLERLEI\***

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



2500 g

1 × 2500 g



22900112

**MARKTGEMÜSE\***

mit Karotten, Kohlrabi, Brokkoli und Blumenkohl, natur.



2500 g

1 × 2500 g



22900114

**BUNTES GARTENGEMÜSE\***

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



2500 g

1 × 2500 g



22900116

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

mit Karotten, Schwarzwurzeln und Stangenbrechbohnen, natur.



2500 g

1 × 2500 g



# PÂTISSERIE

NEU!



36000090

Artikel



36000200

Zubereitung

Einwaage

VE

## SÜSSES IM GLAS & PORZELLAN



36000090

### TIRAMISU IM GLAS

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



24 × 110 g

1 × 2640 g



36000121

### TIRAMISU IM GLAS

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



20 × 110 g

1 × 2200 g

NEU!



36000200

### SCHWARZWÄLDER KIRSCH „SANDER STYLE“

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



24 × 110 g

1 × 2640 g

NEU!



36000201

### SCHWARZWÄLDER KIRSCH „SANDER STYLE“

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



20 × 110 g

1 × 2200 g



3600091

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

3600091

**BIENENSTICH „SANDER STYLE“**

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



24 × 120 g

1 × 2880 g



3600122

**BIENENSTICH „SANDER STYLE“**

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



20 × 120 g

1 × 2400 g



26500130

**GROSSES GLAS 200 ML**

ohne Deckel.

12 Stück

1 × 1 Karton

**REFILL - EINFACH CLEVER NACHGEFÜLLT**

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



36000225

Artikel



36000085

Zubereitung



36000086

Einwaage

VE



**36000225**  
**KOKOSNUSS-PANNA-COTTA**  
**MIT HIMBEERSAUCE**

auf veganer Linsenproteinbasis,  
 im hohen Glas.



32 × 100 g

1 × 3200 g



**36000224**  
**KOKOSNUSS-PANNA-COTTA**  
**MIT HIMBEERSAUCE**

auf veganer Linsenproteinbasis,  
 Refill für hohes Glas.



30 × 100 g

1 × 3000 g



**36000085**  
**BIRNE HELENE**

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



32 × 100 g

1 × 3200 g



**36000125**  
**BIRNE HELENE**

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



30 × 100 g

1 × 3000 g



**36000086**  
**PFIRSICH MELBA**

Vanillecreme mit Himbeersauce und Pfirsich,  
 im hohen Glas.



32 × 100 g

1 × 3200 g



**36000126**  
**PFIRSICH MELBA**

Vanillecreme mit Himbeersauce und Pfirsich,  
 Refill für hohes Glas.



30 × 100 g

1 × 3000 g



36000088



36000089



36000096

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



3600099



3600223

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



3600099

**ERDBEER-VANILLE-TRAUM**

luftige Vanillemousse mit Erdbeercoulis,  
im hohen Glas.



32 × 80 g

1 × 2560 g



3600193

**ERDBEER-VANILLE-TRAUM**

luftige Vanillemousse mit Erdbeercoulis,  
Refill für hohes Glas.



30 × 80 g

1 × 2400 g



3600223

**SCHOKOLADENMOUSSE**

im hohen Glas.



32 × 50 g

1 × 1600 g



3600222

**SCHOKOLADENMOUSSE**

Refill für hohes Glas.



30 × 50 g

1 × 1500 g



3600982

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

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



1 × 2880 g

16 × 100 g

**Erdbeer-Vanille-Traum**

luftige Vanillemousse mit Erdbeercoulis,  
im hohen Glas.

16 × 80 g

2650095

**HOHES GLAS 140 ML**

ohne Deckel.

12 Stück

1 × 1 Karton

## Süßes im Glas &amp; Porzellan



36000936



36000968



36000966

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000936

**PANNA-COTTA-MIX-KISTE**

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



30 × 55 g

1 × 1650 g



36000968

**VANILLE-KARDAMOM-TRAUM**

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



32 × 45 g

1 × 1440 g



36000969

**VANILLE-KARDAMOM-TRAUM**

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



30 × 45 g

1 × 1350 g



36000966

**SWEDISH ROYAL**

klassisch schwedische Marzipanmousse  
mit Himbeersauce,  
im kleinen Glas.



32 × 45 g

1 × 1440 g



36000967

**SWEDISH ROYAL**

klassisch schwedische Marzipanmousse  
mit Himbeersauce,  
Refill für kleines Glas.



30 × 45 g

1 × 1350 g





36000956

36000957

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



36000956

**SCHOKO-VANILLE-CREME**

Schokoladencreme auf Vanillecreme,  
im kleinen Glas.



32 x 55 g

1 x 1760 g



36000960

**SCHOKO-VANILLE-CREME**

Schokoladencreme auf Vanillecreme,  
Refill für kleines Glas.



30 x 55 g

1 x 1650 g



36000957

**VANILLE-NUSS-CREME**

Vanillecreme auf Haselnusscreme,  
im kleinen Glas.



32 x 55 g

1 x 1760 g



36000959

**VANILLE-NUSS-CREME**

Vanillecreme auf Haselnusscreme,  
Refill für kleines Glas.



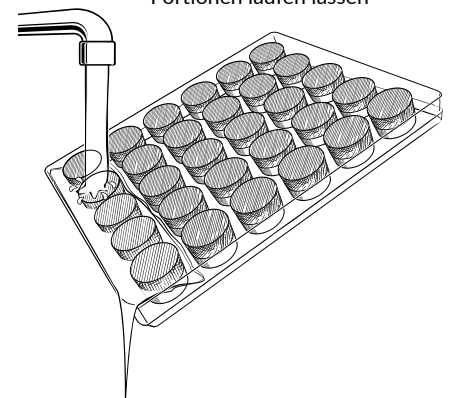
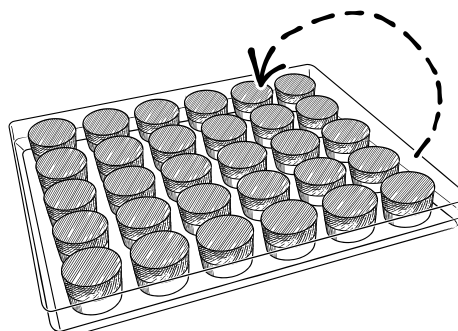
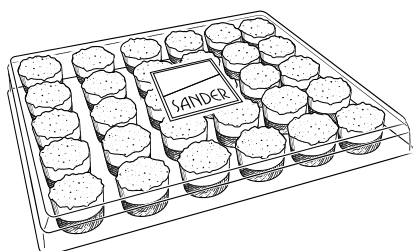
30 x 55 g

1 x 1650 g

Tiefgekühltes Produkt  
im Blister

Mit geschlossenem  
Deckel umdrehen

Warmes Wasser (ca. 40–50 °C) für  
2–3 Sekunden über die gewünschten  
Portionen laufen lassen





36000950



36000951

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000950

### STRACCIATELLACREME MIT ERDBEER-RHABARBER

verfeinert mit Pistazien und Schokoraspehn,  
im kleinen Glas.



32 × 45 g

1 × 1440 g



36000840

### STRACCIATELLACREME MIT ERDBEER-RHABARBER

verfeinert mit Pistazien und Schokoraspehn,  
Refill für kleines Glas.



30 × 45 g

1 × 1350 g



36000951

### SCHMANKERLCREME MIT APRIKOSEN

aus cremigem Ricotta,  
im kleinen Glas.



32 × 45 g

1 × 1440 g



36000841

### SCHMANKERLCREME MIT APRIKOSEN

aus cremigem Ricotta,  
Refill für kleines Glas.



30 × 45 g

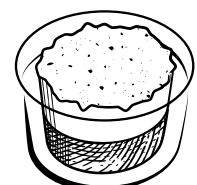
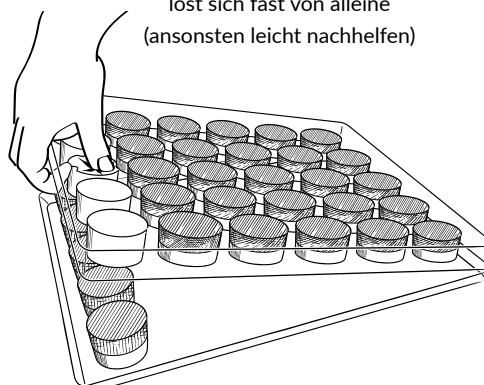
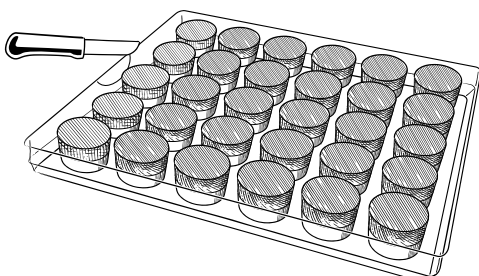
1 × 1350 g



Mit Deckel nach unten legen und  
die Klebpunkte aufschneiden

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

Produkt in das passende Glas geben  
und auftauen lassen





36000952

Artikel



36000953

Zubereitung

Einwaage

VE



36000952

**SCHOKOLADENMOUSSE MIT KIRSCHGRÜTZE**

verfeinert mit Kokosraspeln,  
im kleinen Glas.



32 × 45 g

1 × 1440 g



36000842

**SCHOKOLADENMOUSSE MIT KIRSCHGRÜTZE**

verfeinert mit Kokosraspeln,  
Refill für kleines Glas.



30 × 45 g

1 × 1350 g



36000953

**ZABAIONECREME  
MIT ORANGEN-APRIKOSEN-RAGOUT**

abgerundet mit Portwein,  
im kleinen Glas.



32 × 45 g

1 × 1440 g



36000832

**ZABAIONECREME  
MIT ORANGEN-APRIKOSEN-RAGOUT**

abgerundet mit Portwein,  
Refill für kleines Glas.



30 × 45 g

1 × 1350 g

**REFILL LEICHT GEMACHT**

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



36000954



36000955

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



36000100

36000186

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



36000094

**KÄSEKUCHEN LIVE**

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



24 × 90 g

1 × 2160 g



36000095

**CRISPY CHOCOLATE**

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



24 × 75 g

1 × 1800 g



36000100

**MOUSSE VON GERÖSTETEN NÜSSEN**

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



24 × 45 g

1 × 1080 g



36000101

**MOUSSE VON GERÖSTETEN NÜSSEN**

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



30 × 45 g

1 × 1350 g



36000186

**ACEROLA-KIRSCH UND STRACCIATELLA**

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



24 × 40 g

1 × 960 g



36000187

**ACEROLA-KIRSCH UND STRACCIATELLA**

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



30 × 40 g

1 × 1200 g

## Süßes im Glas &amp; Porzellan



36000178



36000114



36000118



36000220

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000178

**ORANGENCREME**

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



30 × 35 g

1 × 1050 g



36000114

**OMAS RHABARBERSTREUSEL**

mit Muscovadostreuseln, Refill für Souffléförmchen.



30 × 60 g

1 × 1800 g



36000118

**CRÈME BRÛLÉE**

klassisch, im Souffléförmchen.



32 × 75 g

1 × 2400 g



36000119

**CRÈME BRÛLÉE**

klassisch, Refill für Souffléförmchen.



30 × 75 g

1 × 2250 g



36000220

**SANDERS HEISSE LIEBE**

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



32 × 65 g

1 × 2080 g



36000219

**SANDERS HEISSE LIEBE**

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



30 × 65 g

1 × 1950 g





36000198

NEU!



36000963



36000135



36000136

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## KAFFEPAUSE & SÜSSES FINGERFOOD



36000198

### BLAUBEER-AMARETTINI-TARTE

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



36 × 35 g

1 × 1260 g

NEU!



36000963

### PINA CHOCOLATA

Kokosmousse mit Ananasschaum in knusprigem Schokoladentartelette, ø 5 cm.



36 × 40 g

1 × 1440 g



36000135

### WALNUSS-SCHOKOLADEN-TARTE DELUXE

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



54 × 42 g

1 × 2268 g



36000136

### MINI-ZITRONENTARTE

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



54 × 40 g

1 × 2160 g

## Kaffeepause &amp; süßes Fingerfood



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000958

**SANDERS CUBE „DUBAI STYLE“**

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



24 x 75 g

1 x 1800 g



36000133

**GRAPEFRUIT-MATCHA-WÜRFEL**

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



48 x 27 g

1 x 1296 g



36000143

**MANGO-RÜBLI-CUBE**

klassischer Rülibiskuit nach Schweizer Art, mit fruchtiger Mangomousse und Karottengelee, 4 x 4 cm.



48 x 30 g

1 x 1440 g



36000134

**LATTE-MACCHIATO-SCHNITTE**

mit Schokoladenglaçage, 4,5 x 4,5 cm.



40 x 35 g

1 x 1400 g



36000195

**BANANEN-SCHOKO-CHEESECAKE**

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



40 x 60 g

1 x 2400 g



NEU!



36000971



36000130



36000146



36000147

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



36000971

**MARMORIERTER HOLUNDERSCHNITTE**

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



32 x 75 g

1 x 2400 g



36000130

**PASSIONSFRUCHTCREMESCHNITTE**

auf Biskuit,  
3 x 7 cm.



48 x 42 g

1 x 2016 g



36000146

**POWERSCHNITTE HELL**

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



48 x 30 g

1 x 1440 g



36000147

**POWERSCHNITTE DUNKEL**

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



48 x 30 g

1 x 1440 g



### GANZ SCHÖN SCHNITTIG, UNSERE SCHNITTEN

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

## Kaffeepause &amp; süßes Fingerfood



36000149



36000151



36000152

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000149

**BUTTERKEKS-SCHMAND-SCHNITTE**

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



48 x 65 g

1 x 3120 g



36000151

**PISTAZIEN-JOGHURT DELIGHT**

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



48 x 50 g

1 x 2400 g



36000152

**MOZART-SYMPHONIE**

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



48 x 45 g

1 x 2160 g



36000980

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

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



24 x 65 g

1 x 2640 g



NEU!

**Mozart-Symphonie**

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

24 x 45 g



36000153

NEU!



36000970

NEU!



36000977

36000154



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## TELLERDESSERTS



36000153

### APFEL-CRUMBLE

karamellierte Äpfel auf knusprigen Streuseln,  
ø 7 cm.



30 × 110 g

1 × 3300 g



36000970

### PISTAZIENKÜCHLEIN MIT CREMIGEM KERN

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



30 × 72 g

1 × 2160 g



36000154

### MÛLLEUX AU CHOCOLAT

Schokoladenküchlein mit cremigem Kern,  
ø 5 cm.



30 × 80 g

1 × 2400 g



36000977

### VEGAN DARK CHOCOLATE

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



30 × 70 g

1 × 2100 g

## Tellerdesserts

NEU!



36000962



36000156



36000157



36000159

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000962

**CHEESECAKE „SAN SEBASTIAN“**

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



30 × 75 g

1 × 2250 g



36000156

**CHEESECAKE „AMERICAN STYLE“**

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



30 × 80 g

1 × 2400 g



36000157

**TÖRTCHEN VON ZITRONEN-THYMIAN-CREME**

mit Pistazienbiskuit, Beertopping  
und karamellisierter weißer Schokolade,  
ø 5 cm.



30 × 85 g

1 × 2550 g



36000159

**APRIKOSEN RAGOUT  
AUF SCHOKOLADENMOUSSE**

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



30 × 50 g

1 × 1500 g





36000160



32354004



36000202



36000948

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



36000160

**ERDBEERTIRAMISU**mit gemahlene Kaffeebohnen,  
ø 5 cm.

30 × 50 g

1 × 1500 g



32354004

**JOGHURT NACH GRIECHISCHER ART**verfeinert mit Nusskaramell und Honig,  
ø 5 cm.

25 × 80 g

1 × 2000 g



36000202

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

40 × 42 g

1 × 1680 g



36000948

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

40 × 85 g

1 × 3400 g

## Tellerdesserts



36000987



36000165



36000973



36000167

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000987

**SWEET VENEZIANO**

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



30 × 72 g

1 × 2160 g



36000165

**BANANEN-CHIA-CREME-TÖRTCHEN**

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



40 × 45 g

1 × 1800 g



36000973

**HIMBEER-VANILLE-TARTE**

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



30 × 140 g

1 × 4200 g



36000167

**HIMBEERMUSSE IM SCHOKOLADENGITTER**

fruchtige Himbeermousse in Zartbitterschokolade,  
ø 6 cm.



40 × 75 g

1 × 3000 g





36000827

NEU!



36000975

Artikel

NEU!



36000972

NEU!



36000976

Zubereitung

Einwaage

VE

## SORBET & ESPUMA



36000827

### BASILIKUMSORBET

herb-frisch im Geschmack.



1700 g

1 × 1700 g



36000972

### HIMBEER 2-IN-1 SORBET UND ESPUMA

fruchtig im Geschmack.



500 g

1 × 500 g



36000975

### ANANAS 2-IN-1 SORBET UND ESPUMA

fruchtig im Geschmack,  
verfeinert mit Kokos.

500 g

1 × 500 g



36000976

### LIMETTE 2-IN-1 SORBET UND ESPUMA

fruchtig im Geschmack.



500 g

1 × 500 g



### EIN PRODUKT, ZWEI MÖGLICHKEITEN

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

## Lunchschnitten



36000182

Artikel



36000180

Zubereitung

Einwaage

VE

## LUNCHSCHNITTEN

36000182

**KALTER HUND**zarter Butterkeks mit Schokoladenkaramell,  
4 x 18 cm.

20 x 200 g

1 x 4000 g



36000180

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

20 x 215 g

1 x 4300 g





36000171



36000173



36000172



36000174

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



36000171

**TIRAMISU**

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



4 × 760 g

1 × 3040 g



36000173

**MARMORIERTER MOUSSE AU CHOCOLAT**

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



4 × 800 g

1 × 3200 g



36000172

**MOUSSE AU CHOCOLAT**

dunkle Schokoladenmousse,  
12,5 x 27 cm.



4 × 800 g

1 × 3200 g



36000174

**WALDBEEREN MIT JOGHURTMOUSSE**

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



4 × 1170 g

1 × 4680 g

**HANDWERKLICHE KUNST**

Unsere Lunchschnitten begeistern nicht nur durch ihr umwerfendes Aussehen. Von Hand gefertigt, ist jede Schnitte ein Unikat und unterscheidet sich deutlich von industriell hergestellten Produkten – so wird jeder Biss zum kulinarischen Erlebnis.

## Lunchschnitten



36000142



36000169



36000141



36000170

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000142

**ANANASRAGOUT AUF KOKOSCREME**

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



4 x 1130 g

1 x 4520 g



36000169

**FRANKFURTER STRIP**

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



4 x 900 g

1 x 3600 g



36000141

**SWEET POLENTA MIT SALZKAREMELL**

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



4 x 800 g

1 x 3200 g



36000170

**PANNA COTTA**

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



10 x 600 g

1 x 6000 g



NEU!



NEU!



NEU!



36000984

36000985

36000986

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



36000984

**MISCHKISTE BISKUIT**

Biskuit hell  
und Biskuit dunkel,  
12,5 x 27 cm.



6 x 90 g  
6 x 90 g

1 x 1080 g



36000985

**MISCHKISTE MOUSSE AU CHOCOLAT**

Weißer Mousse au Chocolat  
und dunkler Mousse au Chocolat,  
12,5 x 27 cm.



6 x 300 g  
6 x 300 g

1 x 3600 g



36000986

**MISCHKISTE DESSERTSPIEGEL**

Erdbeerspiegel  
und Pistazienspiegel,  
12,5 x 27 cm.



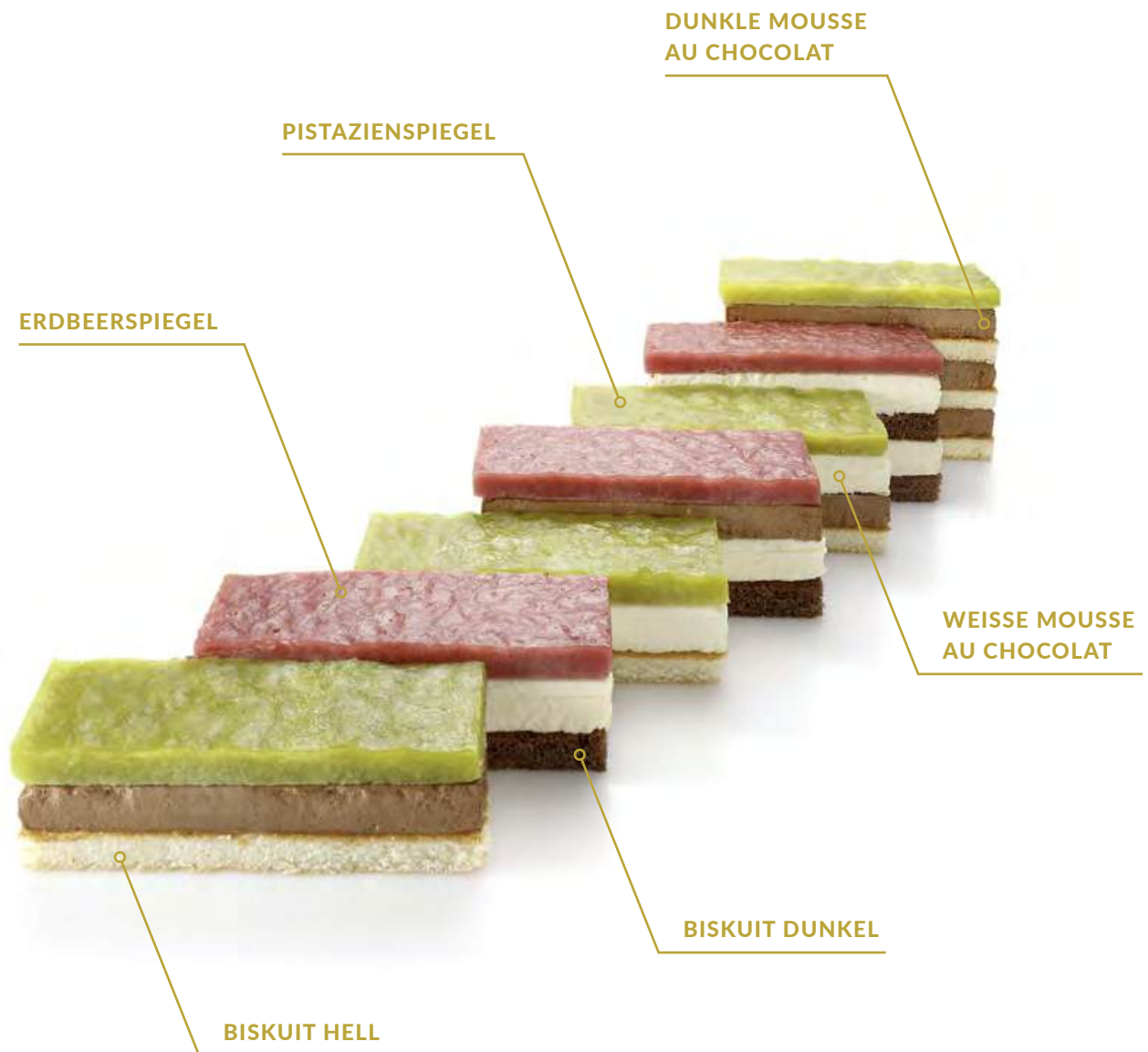
6 x 300 g  
6 x 300 g

1 x 3600 g

**DIE BAUSTEINE FÜR IHRE KREATIVITÄT**

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

# KULINARISCHES *Baukastensystem*



## MAXIMALE FLEXIBILITÄT

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



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## MOUSSES IM SPRITZBEUTEL

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



### EIN ABSOLUTES MOUSSE

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

## Grützen &amp; süße Sauce

36000411



36000430



36000005



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## GRÜTZEN &amp; SÜSSE SAUCE

36000411

**GRÜNE GRÜTZE**

mit Pfirsichen, Birnen, Äpfeln und Kiwi.



3000 g

1 × 3000 g



36000430

**GELBE GRÜTZE**

mit Mangos, Ananas und Passionsfrüchten.



3000 g

1 × 3000 g



36000061

**ERDBEER-RHABARBER-GRÜTZE**

mit großen Stücken.



3000 g

1 × 3000 g



36000005

**ROTE GRÜTZE**

mit Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren und Sauerkirschen.



3000 g

1 × 3000 g



36000060

**ROTE KIRSCHGRÜTZE**

mit ganzen Kirschen.



3000 g

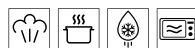
1 × 3000 g



36000929

**VANILLESAUCE**

mit Bourbon-Vanille.



3000 g

1 × 3000 g





35900130

Artikel



36000526/36000244



36000245/36000439

Zubereitung

Einwaage

VE

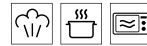
## SÜSSSPEISEN



35900130

### VEGANE MOHNUDELN

vegane Schupfnudeln,  
geschwenkt in einer Mohn-Zucker-Mischung.



3000 g

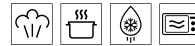
1 × 3000 g



36000526

### MILCHREIS

gesüßt mit Süßungsmittel.



250 g

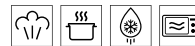
48 × 250 g



36000244

### MILCHREIS

gesüßt mit Süßungsmittel.



3000 g

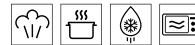
1 × 3000 g



36000245

### GRIESSBREI

gesüßt mit Süßungsmittel.



3000 g

1 × 3000 g



36000439

### GRIESSBREI

ungesüßt.



3000 g

1 × 3000 g

Süßspeisen

NEU!



36000989



36000177



36000179

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

<p><b>36000989</b>  <b>ARMER RITTER MIT ÄPFELN</b>                  Weißbrotscheiben in einer Ei-Milch-Mischung getränkt und gebacken, dazu Äpfel.</p>		20 x 240 g	1 x 4800 g	
--	--	------------	------------	--

<p><b>36000175</b>  <b>KIRSCHENMICHEL</b>                  saftig gebacken und portioniert, mit Sauerkirschen, 10 x 8 cm.</p>		16 x 250 g	1 x 4000 g	
---	--	------------	------------	--

<p><b>36000177</b>  <b>GRIESSAUFLAUF</b>                  10 x 8 cm.</p>		16 x 225 g	1 x 3600 g	
--	--	------------	------------	--

<p><b>36000179</b>  <b>SANDERS QUARKKEULCHEN</b>                  Quark-Kartoffel-Taler, verfeinert mit Sultaninen, ø 8-10 cm.</p>		40 x 70 g	1 x 2800 g	
--	--	-----------	------------	--



36000927

NEU!



35900168

NEU!



36000964

NEU!



36000965

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## GARNITUREN



36000927

**GEBACKENE STREUSEL**

750 g

1 × 750 g



35900168

**GEBACKENE SCHOKOSTREUSEL**

750 g

1 × 750 g

vegan.



36000964

**ROTES BEEREN-GEL**

500 g

1 × 500 g

aus Johannisbeeren, Himbeeren und Brombeeren.



36000965

**GELBES FRUCHT-GEL**

500 g

1 × 500 g

aus Mangos, Bananen und Passionsfrüchten.



### KLEINE AKZENTE MIT GROSSER WIRKUNG

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

# MENÜSCHALEN



# Nur von Vorteil

## IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

Viel Abwechslung bei hoher Effizienz.

AUS BIS ZU  
**80%**  
RECYCELTEM  
MATERIAL



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

## DREI SCHALEN IM ANGEBOT

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



**1-Kammer-Schale**



**2-Kammer-Schale**



**3-Kammer-Schale**

### ZUBEREITUNGSHINWEISE:

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

## Angepasste Vollkost



35600166



31900090



31900092



31900093

Artikel

Zubereitung

Einwaage

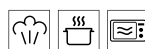
VE

## ANGEPASSTE VOLLKOST

35600165

**KARTOFFELSUPPE**

mit Wiener Würstchen und Karotten.



480 g

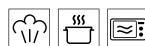
1 × 480 g



35600166

**HÜHNERSUPPE**

mit Hühnerfleisch, Karotten und Reisnudeln.



480 g

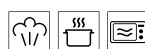
1 × 480 g



31900090

**HÄHNCHENBRUST**

in heller Sauce, mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln.



410 g

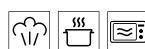
1 × 410 g



31900092

**HÜHNERFRIKASSEE**

mit Spargel und Karotten, dazu Gemüse-Langkornreis.



400 g

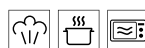
1 × 400 g



31900093

**HÄHNCHENGESCHNETZELTES**

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



400 g

1 × 400 g



## ANGEPASSTE VOLLKOST

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



31000111

Artikel

Zubereitung

Einwaage

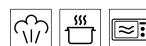
VE



32000068

**PUTENMEDAILLONS**

in Zitronensauce, mit grünen Bandnudeln.



400 g

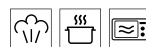
1 × 400 g



32000069

**PUTENHACKSTEAK**

in pikanter Sauce, mit Karotten-Kartoffel-Gemüse.



360 g

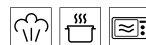
1 × 360 g



31000111

**RINDERROULADE MIT GEMÜSEFÜLLUNG**

aus Karotten und Sellerie, in brauner Sauce, mit Brokkoli und Spätzle.



400 g

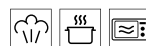
1 × 400 g



32700092

**SPAGHETTI BOLOGNAISE**

aus Rindfleisch.



410 g

1 × 410 g

**VIELSEITIG EINSETZBAR**

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

## Vegetarisch



35900075

Artikel

Zubereitung

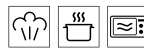
Einwaage

VE

## VEGETARISCH

35900075

**BUCHWEIZEN-GEMÜSE-PFANNE**  
mit Zitronengrassauce und Limonenblättern.



400 g

1 × 400 g



35900072

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



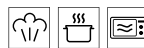
350 g

1 × 350 g



32700093

**GRÜNE UND WEISSE BANDNUDELN**  
in fruchtiger Tomatensauce.



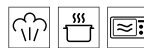
370 g

1 × 370 g



32400006

**EIEROMELETT**  
mit Rahmspinat und Salzkartoffeln.



400 g

1 × 400 g





31300201

31100129

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

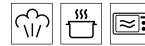
## VOLLKOST



31300193

### LACHSFILET

in Safran-Tomatensauce, mit weißen Bandnudeln.



410 g

1 × 410 g



31300195

### DORSCHFILET

in Senfsauce, mit Brokkoli und Kartoffeln.



400 g

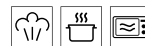
1 × 400 g



31300201

### FISCHKLÖSSCHEN

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



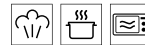
400 g

1 × 400 g

31100128

### OMAS FRIKADELLE

in Zwiebelsauce, mit Karotten-Kartoffel-Gemüse.



420 g

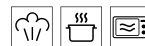
1 × 420 g



31100129

### SCHWEINEMEDAILLONS

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



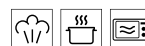
410 g

1 × 410 g

31100130

### KÖNIGSBERGER KLOPSE

in Kapernsauce, mit Erbsenreis.



410 g

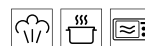
1 × 410 g



34200012

### ROSTBRATWÜRSTCHEN

auf Sauerkraut, mit Kartoffelpüree.



420 g

1 × 420 g

## Vollkost



31100138



31000113



31000114

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



35600181



35600154

NEU!



31000158



31000109

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## GLUTEN- & LAKTOSEFREI



35600124

### KRÄFTIGER KARTOFFELEINTOPF

mit Sellerie, Karotten und Lauch.



450 g

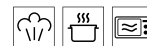
1 × 450 g



35600181

### BUNTER GEMÜSEEINTOPF\*

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



450 g

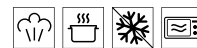
1 × 450 g



35600154

### OMAS GULASCHSUPPE\*

mit Rindfleisch, Paprika und Kartoffeln.



400 g

1 × 400 g



31000084

### RINDERBRATEN

in brauner Sauce, mit Apfelrotkohl und Kartoffeln.



400 g

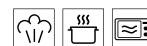
1 × 400 g



31000158

### RINDERGULASCH MIT GNOCCHI

in typischer Sauce, mit Grillgemüse.



400 g

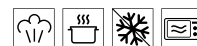
1 × 400 g



31000109

### BEEF-CHILI

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



400 g

1 × 400 g



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

## Gluten- &amp; laktosefrei



31300194

NEU!



31300225



32000070

NEU!



31900120

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<b>31300194</b> <b>SEELACHS</b> in Dijon-Senf-Sauce, mit buntem Karottengemüse und Brokkoli-Langkornreis.		400 g	1 × 400 g
<b>31300225</b> <b>LACHSCURRY MIT SPIRELLI</b> mildes Curry mit Kokosmilch, Brokkoli, Süßkartoffeln, Sojabohnen und Paprika.		400 g	
<b>32000070</b> <b>GEBRATENE PUTENSTEAKS</b> auf Herbstgemüse mit Karotten, Steckrüben, Blumenkohl und Pastinaken, dazu Kartoffelstampf.		400 g	
<b>31900053</b> <b>HÜHNERFRIKASSEE</b> mit Champignons, Erbsen und Reis.		400 g	
<b>31900120</b> <b>RÄUBERPFANNE MIT LANGKORNREIS</b> Hähnchenstreifen in Paprikasauce mit Champignons und Essiggurken.		400 g	

NEU!



34200018

NEU!



31900218



35900073

Artikel

Zubereitung

Einwaage

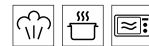
VE

34200018



**GEFLÜGELBRATWURST**

auf Sauerkraut, mit Kartoffelpüree.



400 g

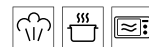
1 × 400 g

31900218



**WURSTGULASCH MIT GNOCCHI**

Geflügelwiener in Scheiben,  
in herzhafter Tomatensauce.



400 g

1 × 400 g

31900074



**HÄHNCHENGESCHNETZELTES „TOSKANA“**

in würziger Tomatensauce, mit buntem Paprikareis.



400 g

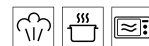
1 × 400 g

35900073



**GRILLGEMÜSE**

in Tomatensauce, mit buntem Paprika-Langkornreis.



400 g

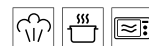
1 × 400 g

35900074



**LINSEN-BOLOGNAISE**

mit Gnocchi.



400 g

1 × 400 g

Gluten- &amp; laktosefrei



35900057

Artikel



35900063

Zubereitung



32700069

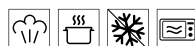
Einwaage

VE

35900057

**GRÜNES CURRY**

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



400 g

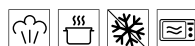
1 × 400 g



35900069

**SCHMORGEMÜSE  
NACH MEDITERRANER ART**

mit grobem Kräuter-Maisgrieß.



400 g

1 × 400 g



35900063

**SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA**

mit Langkornreis.



400 g

1 × 400 g



32700068

**NUDELN À LA BOLOGNAISE**

Spirelli mit Hackfleischsauce.



400 g

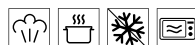
1 × 400 g



32700069

**NUDELN À LA NAPOLI**

Spirelli mit würziger Tomatensauce.



400 g

1 × 400 g



NEU!



36000988

Artikel



36000868

Zubereitung

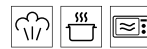
Einwaage

VE

## SÜSSE MENÜS



36000988

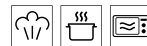
**GRIESSBREI MIT KIRSCHGRÜTZE**veganer Grießbrei auf Maisbasis,  
mit roter Kirschgrütze.

400 g

1 × 400 g



36000868

**MILCHREIS**mit einer Zuckerart und Süßungsmittel,  
mit Kirschgrütze.

400 g

1 × 400 g



# PRODUKT- INFORMATIONEN



## SCHNELLSUCHE HOGA-PRODUKTKATEGORIEN

### BIO

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

### Obst & Müsli

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

### Vorspeisen & Fingerfood

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

### Dressings & Dips

Dressings	46
Dips & Würzbutter	48

### Suppen & Eintöpfe

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

### Fisch- & Fleischgerichte

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

### Vegetarisch & vegan

Vegetarische & vegane Komponenten	88
Vegetarische & vegane Kreationen	92

### Saucen & Pestos

Saucen	102
Pastasaucen	108
Pestos	110

### Pasta & Teigwaren

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

### Kartoffeln, Reis & Co.

Kartoffeln & Knödel	120
Reis & Co.	124

### Gemüse

Gemüsekomponenten	128
Sortenreines Gemüse	129
Gemüsemischungen	132

### Pâtisserie

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

### Menüs

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

## SCHNELLSUCHE HOGA-PRODUKTE

A	
Acerola-Kirsch und Stracciatella	150
American-Dressing	47
Ananasragout auf Kokoscreme	163
Ananaswürfel	26, 27
Apfel-Crumble	156
Apfelrotkohl	129
Aprikosenragout auf Schokoladenmousse	157
Armer Ritter mit Äpfeln	169
Auberginencurry, vegan	99
B	
Baba Ghanoush	50
Backhendl Wiener Art	86
Balsamico-Dressing dunkel	46
Balsamico-Dressing hell	46
Bananen-Chia-Creme-Törtchen	159
Bananen-Schoko-Cheesecake	153
Bandnudeln weiß	114
Bandnudeln, grün und weiß	175
Basilikum feat. Mango, Aprikose und Mozzarella	39
Basilikumpesto	110
Basilikumrahmsauce	107
Basilikumsorbet	160
Basissauce, braun	102
Basissauce, weiß	102
Basmatireis	124
Bauerntopf, vegan	60
Bayerische Creme	166
Bayrisch Kraut, vegan	129
Beef-Chili	178
Beeren-Gel, rot	170
Bergkäse-Aprikosen-Praline	32
Bergkäse-Tartelette	44
Bienenstich „Sander Style“	141
Bifteki	85
Bigos	56
BIO Apfelrotkohl	21
BIO Buntes Rahmgemüse	20
BIO Erbsen	20
BIO Erbsen-Möhren-Gemüse natur	21
BIO Erbsenrahmsuppe	12
BIO Fusilli	18
BIO Gemüsegulasch nach ungarischer Art	16
BIO Gnocchipfanne in Salsa de verduras	16
BIO Hühnerfrikassee	14
BIO Kartoffel-Gemüse-Suppe	13
BIO Kartoffeln	19
BIO Kartoffelpüree	19
BIO Käsespätzle-Pfanne	15
BIO Kirsch-Nougat-Schnitte	22
BIO Kirschragout	22
BIO Linsentaler	15
BIO Milchreis	22
BIO Möhrengemüse natur	20
BIO Penne	18
BIO Rindergeschnetzeltes in roter Curry-Gemüse-Sauce	14
BIO Rindergulasch nach Wiener Art	14
BIO Spaghetti	18
BIO Tomatensauce	17
BIO Veganer Linseneintopf	13
BIO Vollkornreis	19
BIO weiße Basissauce	17
Bircher-Müsli	28
Birne Helene	142
Blattspinat	130
Blaubeer-Amarettini-Tarte	152
Blumenkohl natur	131
Blumenkohl-Romanesco-Gemüse	136
Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry mit Rindfleisch	66

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

## F

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

## G

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



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

Latte-Macchiato-Schnitte _____	153
Lauch-Käse-Suppe _____	56
Leberkäse _____	75
Leipziger Allerlei _____	138
Letschosauce _____	104
Linsen mit Balsamico, bunt _____	136
Linsen mit Räucherforelle _____	42
Linsen-Blumenkohl-Curry, vegan _____	100
Linsen-Bolognese _____	180
Linsen-Dal _____	95
Linsen-Gemüse-Bolognese _____	95
Linsencurry mit Roter Bete, vegan _____	34
Linseneintopf, kräftig _____	59
Linseneintopf, vegan _____	59
<hr/>	
<b>M</b> _____	
Mac'n'Cheese, vegan _____	98
Macairekartoffeln _____	120
Mais-Chili-Taler _____	89
Makkaroni kurz _____	115
Mango-Rübli-Cube _____	153
Mangomousse _____	166
Marktgemüse _____	138
Mascarponecreme und Aprikosenragout _____	143
Maultaschen, vegetarisch _____	97
Meatballs, California _____	72
Medaillons vom Schweinefilet _____	74
Meerrettichsauce _____	105
Melonen-Vanille-Gazpacho _____	41
Melonenmix _____	25
Mienudeln _____	115
Milchreis _____	168, 182
Minestrone nach italienischer Art _____	57
Mischkiste Birne Helene und Erdbeer-Vanille-Traum _____	144
Mischkiste Biskuit _____	164
Mischkiste Butterkeks-Schmand-Schnitte und Mozart-Symphonie _____	155
Mischkiste Dessertspiegel _____	164
Mischkiste Mousse au Chocolat _____	164
Moelleux au Chocolat _____	156
Mohnmousse mit Erdbeersauce _____	149
Mohnnudeln, vegan _____	168
Möhren-Kartoffel-Gemüse _____	135
Möhrenbündchen _____	128
Mousse au Chocolat _____	162
Mousse au Chocolat, dunkle _____	166
Mousse au Chocolat, marmoriert _____	162
Mousse au Chocolat, vegan _____	166
Mousse au Chocolat, weiß _____	166
Mousse von gerösteten Nüssen _____	150
Mozart-Symphonie _____	155
<hr/>	
<b>N</b> _____	
Nudeln à la Bolognese _____	181
Nudeln à la Napoli _____	181
Nudelomelett _____	116
Nuss-Polenta-Törtchen _____	126
Nussschnitte _____	161

---

 O
 

---

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

---

 P
 

---

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

---

 Q
 

---

Quarkkeulchen, Sanders _____	169
Quiche Lorraine _____	31
Quinoa-Langkornreis _____	124

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

Steckrüben-Karotten-Gemüse _____	132
Stracciatellacreme mit Erdbeer-Rhabarber _____	147
Streusel, gebacken _____	170
Süß-saure Sauce nach chinesischer Art _____	105
Süßkartoffel-Birnen-Gratin _____	122
Süßkartoffel-Gnocchi _____	98
Süßkartoffel-Shiitake-Quiche _____	31
Süßkartoffel-Tikka-Masala _____	95, 181
Süßkartoffelpfanne, vegan _____	98
Süßkartoffelpüree _____	121
Swedish Royal _____	145
Sweet Chocolate feat. Cherry _____	143
Sweet Polenta mit Salzkaramell _____	163
Sweet Vanilla feat. Apricot _____	143
Sweet Veneziano _____	159
Szegediner Gulasch _____	70
<hr/>	
<b>T</b>	
<hr/>	
Tafelspitz vom Rind, zart _____	68
Thunfischsalat mit Mangochutney, vegan _____	36
Tikka Masala, vegan _____	92
Tiramisu _____	162
Tiramisu im Glas _____	140
Tiramisu vom Lachs _____	36
Tofuklöße mit Spinat, vegan _____	95
Tomaten-Gorgonzola-Sauce _____	108
Tomaten-Mozzarella-Terrine _____	30
Tomatenconsommé _____	52
Tomatenkompott _____	48
Tomatenkompott und Mozzarella _____	41
Tomatenreis _____	125
Tomatensauce _____	108
Tomatensuppe „Rustikal“ _____	55
Törtchen von Zitronen-Thymian-Creme _____	157
Tortellini „Verdura“ _____	112
Tortelloni _____	112
Trüffel-Rahmsauce _____	109
<hr/>	
<b>V</b>	
<hr/>	
Vanille-Kardamom-Traum _____	145
Vanille-Nuss-Creme _____	146
Vanillecreme mit Brombeerragout _____	149
Vanillesauce _____	167
Vegane Gyrospfanne - Made with Planted _____	94
Veganes Gulasch - Made with Planted _____	94
Vichy-Karotten _____	131
Vitello tonnato _____	39
Vollkornspirelli _____	115
<hr/>	
<b>W</b>	
<hr/>	
Waldbeeren mit Joghurtmousse _____	162
Waldpilzfrikadelle _____	91
Waldpilzragout _____	104
Waldpilzsauce _____	104
Walnuss-Schokoladen-Tarte Deluxe _____	152
Wassermelonenwürfel _____	26
Weißkohleintopf mit Rauchfleisch und Kartoffeln _____	59
Wellennudeln _____	114
Wirsing in Rahm _____	130
Wrap vom Räucherlachs _____	33
Wurstgulasch mit Gnocchi _____	180
Wurstgulasch nach ostdeutscher Art _____	70
Wurzelgemüse „Rustiko“ _____	132
Würzkartoffeln _____	120
<hr/>	
<b>Z</b>	
<hr/>	
Zabaionecreme mit Orangen-Aprikosen-Ragout _____	148
Zartweizenrisotto _____	125
Ziegenkäse-Tomaten-Terrine _____	30
Zitronensauce _____	105
Zitronentarte, mini _____	152
Zucchini mit Couscous, gefüllt _____	88
Zucchini-Tomaten-Gemüse _____	134
Zuckerschoten mit Sesam und Erdnuss _____	136
Zuckerschoten-Spinat-Cremesuppe _____	55
Zwiebelrostbraten, geschmort _____	67
Zwiebelsauce _____	103
Zwiebelsuppe _____	54

# SICHERHEIT UND NACHHALTIGKEIT

## *Wir übernehmen Verantwortung*

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

- ✓ Nur beste Zutaten und höchste Hygienestandards
- ✓ Gewissenhafte Lieferantenauswahl nach vielfältigen Kriterien
- ✓ Zahlreiche Zertifizierungen in allen relevanten Bereichen
- ✓ Hohe Produktionssicherheit mit lückenloser Rückverfolgbarkeit
- ✓ Unterstützung artgerechter Tierhaltung und Einhaltung selbst initiiertter 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.*



\* 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.

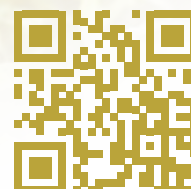
### DGE-ZERTIFIZIERUNG: DAS STECKT DAHINTER

- ✓ 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)

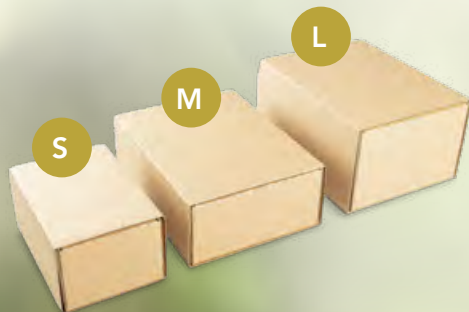


## VERPACKUNGSVIELFALT

### *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 Kühllhäuser 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*

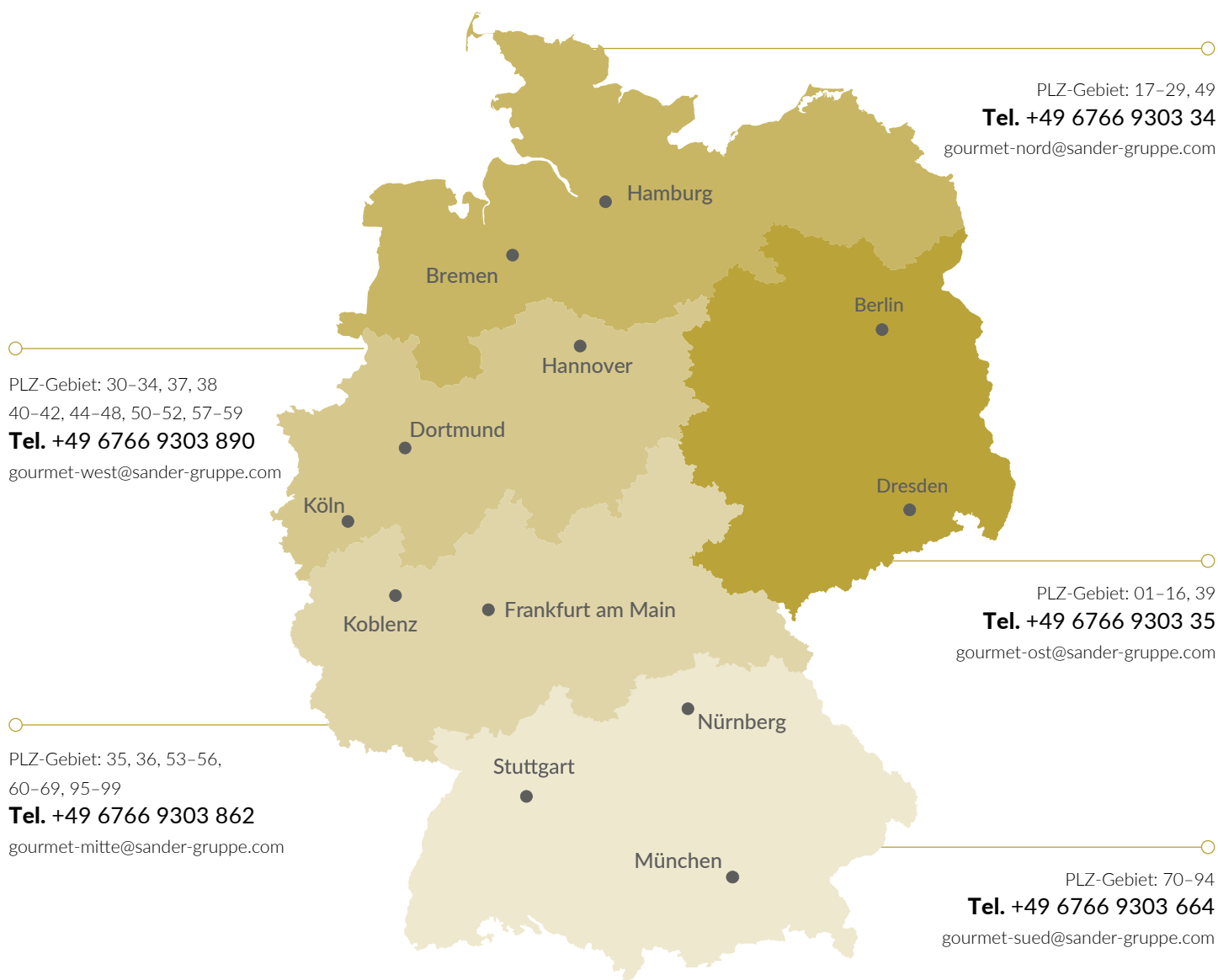


# IHR PERSÖNLICHER KONTAKT

*Immer für Sie da*

Wenn Sie noch kein Kunde bei uns sind, kontaktieren Sie einfach den für Ihr Gebiet zuständigen Ansprechpartner. Auf der Deutschlandkarte finden Sie die passende Telefonnummer und E-Mail-Adresse für Ihren direkten, persönlichen Kontakt zu Sander. Sie sind bereits Kunde, haben aber noch keinen Webshop-Zugang? Auch dann wenden Sie sich bitte an den für Ihr Gebiet zuständigen Ansprechpartner.

## DEUTSCHLAND



## EUROPA UND INTERNATIONAL

**Tel. +49 6766 9303 39**  
[gourmet-europa@sander-gruppe.com](mailto:gourmet-europa@sander-gruppe.com)

# Unsere Zubereitungshinweise



## Dampf

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

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



## Heißluft

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

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



## Kombinierte Hitze

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

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



## Wasserbad/Topf

Topf mit Wasser befüllen (Topfgröße und Wassermenge der Beutelanzahl anpassen) und Wasser zum Sieden bringen. Beutel ins Wasser legen. Die Regenerationszeit kann je nach Produktanzahl etwas variieren. Alle Produkte (egal ob Groß- oder Einzelgebilde) können tiefgekühlt oder frisch regeneriert werden.



## Pfanne

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



## Kalt servieren

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

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



## Tiefgekühlt regenerieren

Kombidämpfer oder Backofen auf die empfohlene Regenerationstemperatur einstellen und vorheizen. Produkt ggf. aus dem Gebinde entnehmen, tiefgefroren auf ein Blech setzen und regenerieren. Die Regenerationszeit kann je nach Produktanzahl etwas variieren.



## Aufgetaut regenerieren

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



## Kalt- und Tellerportionierung/Bankettregeneration

Produkt aus dem Gebinde entnehmen und in der gewünschten Menge auf Geschirr portionieren. Das Produkt kann anschließend auf dem Geschirr regeneriert werden.



## Mikrowelle

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

# Unsere Produkt-Icons



Neuheit aus der Frische-Manufaktur



Verbesserte Rezeptur



Glutenfrei

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



Glutenfrei nach Rezeptur

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



Laktosefrei

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



Laktosefrei nach Rezeptur

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



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 Leitfaden Ernährungstherapie in Klinik und Praxis (LEKuP).



Enthält Alkohol



Tiefkühlprodukt

Mehrfach ausgezeichnet. Wir sind Ihr starker Partner!



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