



SANDER
Gourmet

SANDER

Vom Feinsten

Fingerfood, Dips, Salate, Antipasti, Wurst & Co.

ERGÄNZUNGS-SORTIMENT

GÜLTIG ab 01.04.2026

FRISCHE
MANUFAKTUR
SEIT 1974

OHNE AUFWAND

sofort anrichten

Ob als abwechslungsreiche Beilage, raffinierte Vorspeise oder herzhafter Snack – bereichern Sie Ihr Speisenangebot mit unserem abwechslungsreichen und vielfältigen Ergänzungs-Sortiment.



PREISAUSKÜNFTE

Um die aktuellen Preise zu erfahren, besuchen Sie unseren Webshop. Für weitere Infos oder einen Webshopzugang können Sie sich jederzeit an Ihren **persönlichen Ansprechpartner** wenden.

SIE SIND NOCH KEIN KUNDE?

Dann kontaktieren Sie uns unter kontakt@sander-gruppe.com oder **+49 6766 9303 333**

PRODUKT-ICONS



Glutenfrei nach Rezeptur



Laktosefrei nach Rezeptur



Vegan



Vegetarisch



Angepasste Vollkost



Enthält Alkohol



Tiefkühlprodukt



Wochenpreis

ZUBEREITUNGSHINWEISE



Dampf



Heißluft



Kombinierte Hitze



Wasserbad/Topf



Pfanne



Kalt servieren



Tiefgekühlt regenerieren



Kalt-/Tellerportionierung/
Bankettregeneration



Mikrowelle

GUT ZU WISSEN

VE: Verkaufseinheit

GGA: geschützte
geografische Angabe

Alle Icons im Blick:



Alle in diesem Angebot enthaltenen Produktabbildungen verstehen sich als Anrichtevorschläge.



VORSPEISEN & FINGERFOOD

HERZHAFTES FINGERFOOD

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
26400059 FRÜHLINGSROLLE <i>mit Gemüse und Glasnudeln.</i>	 	88 × ca. 30 g	1 × 2640 g
26400058 SAMOSA <i>Teigtaschen mit Gemüse, Kartoffeln und Glasnudeln.</i>	 	160 × ca. 16 g	1 × 2560 g

SPIESSE

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
26400049 HÄHNCHENSPIESS-YAKITORI <i>mit Sojasauce, gegart.</i>	 	100 × ca. 30 g	1 × 3000 g
26400050 HÄHNCHENSPIESS-YAKITORI <i>mit Ananas, gegart.</i>	 	100 × ca. 30 g	1 × 3000 g
26400051 HÄHNCHENSPIESS-YAKITORI <i>mit Chilisauce, gegart.</i>	 	100 × ca. 30 g	1 × 3000 g



DIPS & AUFSTRICHE

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
  28400511 DELIGHT „KRÄUTER“ mit Frischkäsezubereitung, Sauerrahm, Joghurt und frischen Kräutern, verfeinert mit Meerrettich.		1000 g	1 × 1000 g
  28400512 DELIGHT „PEPERONI“ mit Frischkäsezubereitung, Sauerrahm, Joghurt, Jalapeños, roter Paprika, Chili und Schnittlauch.		1000 g	1 × 1000 g
  28400516 DELIGHT „TOMATE“ mit Frischkäsezubereitung, Joghurt, getrockneten Tomaten und Basilikum.		1000 g	1 × 1000 g
  28400147 DELIGHTSPREAD „CHICKEN-CURRY“ mit Hühnerbrust, Pfirsichen, Ananas und Karotten, in würziger Currycreme.		1000 g	1 × 1000 g
  28400423 DELISPREAD „INDIAN CURRY“ mit Frischkäse, Salatcreme, Mangochutney, Curry und Chili.		500 g	1 × 500 g
  28400030 KRÄUTERFRISCHKÄSE-ZUBEREITUNG mit Frischkäse, Sauerrahm, Meerrettich und Kräutern.		1000 g	1 × 1000 g

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE	
28400032				
RUCOLAFRISCHKÄSE-ZUBEREITUNG		1000 g	1 × 1000 g	 
<i>mit Frischkäse, Rucola und Sauerrahm.</i>				
28400146				
TOMATEN-BASILIKUM-FRISCHKÄSE-ZUBEREITUNG		1000 g	1 × 1000 g	 
<i>mit Frischkäse, Tomaten und Basilikum.</i>				
28400144				
PEPPADEWFRISCHKÄSE-ZUBEREITUNG		1000 g	1 × 1000 g	 
<i>mit Frischkäse, Peppadewstückchen und Chilis.</i>				
28400031				
PÂTE DI TONNO		1000 g	1 × 1000 g	
<i>mit Thunfisch, Tomatencreme, Gewürzgurken und Zwiebeln.</i>				
28400142				
LACHSFRISCHKÄSE-ZUBEREITUNG		1000 g	1 × 1000 g	
<i>mit Frischkäse, Meerrettich, Räucherlachs, Sauerrahm und Dill.</i>				
28400379				
OBATZTER GGA		1000 g	1 × 1000 g	 
<i>aus Brie, Frischkäse, Butter und Paprika.</i>				
28400140				
RADIESERL-FRISCHKÄSE-ZUBEREITUNG		1000 g	1 × 1000 g	 
<i>mit Frischkäse, frischen Radieschen, Schnittlauch und Meerrettich.</i>				



28400423



FLEISCHGERICHT

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



22900073

GEFÜLLTE PAPRIKA

Paprikahälfte mit einer Füllung aus Gemüse,
Getreide, Schweine- und Rindfleisch,
pikant gewürzt und mit Mozzarella bestreut.



50 × ca. 200 g

1 × 10000 g



VEGETARISCHE SPEZIALITÄT

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



23700291

PALATSCHINKEN

mit einer Gemüsefüllung aus Brokkoli, Karotten,
Erbsen, Zucchini, Lauch und Sellerie.



40 × 90 g

1 × 3600 g



PÂTISSERIE SÜSSSPEISEN

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
22400024			
KAISERSCHMARRN mit Rosinen, goldbraun luftig gebacken.	 	5 × 1000 g	1 × 5000 g
22400025			
FEINE PFANNKUCHEN goldbraun gebacken, ø 18 cm.	 	35 × 100 g	1 × 3500 g
23700306			
HASELNUSS-NOUGATPALATSCHINKEN mit Haselnuss-Nougatcreme gefüllt und gerollt.	  	50 × ca. 95 g	1 × 4750 g

GARNITUREN

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
28800090			
SCHOKOSTÄBCHEN XXL hell/dunkel, 15 x 4,5 cm, 220 Stück.		700 g	1 × 700 g
28800088			
GITTERSCHOKOLADENPLATTEN 24 x 15 cm, 10 Stück.		407 g	1 × 407 g



FEINKOSTSALATE

FEINKOSTKREATIONEN AUS DEM MEER

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
 28450115 SAHNEHERINGSTOPF Heringshappen mit Zwiebeln und Äpfeln, in Sahnesauce.		1000 g	1 × 1000 g
  28400525 GAMBAS „COCO-GINGER“ Riesengarnelen in gelber Kokosmarinade mit Koriander, Knoblauch und Ingwer.		1000 g	1 × 1000 g
   28400425 KRABBENCOCKTAIL Garnelen mit Pfirsichen, Mandarinen und Champignons, in fruchtiger Cocktailsauce mit Cognac.		1000 g	1 × 1000 g
   28400426 KRABBENSALAT Eismeer Garnelen mit Dill, in feiner Cocktailsauce mit Cognac.		1000 g	1 × 1000 g
  28400427 MEERESFRÜCHTECOCKTAIL Meeresfrüchtemischung mit schwarzen Oliven, in einer Knoblauch-Vinaigrette.		1000 g	1 × 1000 g
  28450116 THUNFISCHSALAT mit Paprika, Zwiebeln, Sellerie, Mais und Erbsen, in würzigem Dressing.		1000 g	1 × 1000 g

KARTOFFEL & KRAUTSALATE

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
28400011			
MÜNCHNER KARTOFFELSALAT würzig, mild-säuerlich, mit frischen Zwiebeln, in Essig-Öl-Dressing.		5000 g	1 x 5000 g
28400012			
GRASBRUNNER KARTOFFELSALAT würzig, säuerlich, mit Weinessig und Schnittlauch, in Essig-Öl-Dressing.		1500 g	1 x 1500 g
28400013			
GRASBRUNNER KARTOFFELSALAT würzig, säuerlich, mit Weinessig und Schnittlauch, in Essig-Öl-Dressing.		5000 g	1 x 5000 g
28400199			
KARTOFFEL-GURKEN-SALAT würzig, säuerlich, mit frischen Salatgurken, in Essig-Öl-Dressing.		5000 g	1 x 5000 g
28400002			
BAYERISCHER KRAUTSALAT mit Weißkraut, mit gebratenem Speck und Kümmel, in Essig-Öl-Dressing.		5000 g	1 x 5000 g
28400007			
KRAUTSALAT „HOLSTEINER ART“ mit Weißkraut, pikant gewürzt, mit frischer grüner Paprika, in Essig-Öl-Dressing.		1300 g	1 x 1300 g
28400008			
KRAUTSALAT „HOLSTEINER ART“ mit Weißkraut, pikant gewürzt, mit frischer grüner Paprika, in Essig-Öl-Dressing.		5000 g	1 x 5000 g



28450116

GEMÜSESALATE

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
VEGGIE VEGAN GLUTEN 28400805 COLE SLAW mit Weißkraut und Karotten, in würzigem Meerrettich-Sauerrahm-Dressing.		1000 g	1 × 1000 g
VEGGIE VEGAN GLUTEN 28400808 FARMERSALAT mit Karotten, Sellerie und Lauch, in Sauerrahmdressing.		1000 g	1 × 1000 g
VEGAN VEGGIE GLUTEN 28400346 KAROTTENSALAT mit Schnittlauch, in Essig-Öl-Dressing.		1300 g	1 × 1300 g
VEGAN VEGGIE GLUTEN 28400825 BLAUKRAUT-APFEL-SALAT Blaukrautstreifen mit Apfelwürfeln, in Essig-Öl-Dressing.		1000 g	1 × 1000 g
VEGGIE VEGAN GLUTEN 28450098 GURKENSALAT IN DILLRAHM Salatgurkenscheiben, in Sauerrahmdressing mit Dill.		1000 g	1 × 1000 g
VEGAN VEGGIE GLUTEN 28450093 BOHNENSALAT mit Zwiebeln, in Essig-Öl-Dressing.		1000 g	1 × 1000 g
VEGGIE VEGAN GLUTEN 28450101 WALDORFSALAT mit Sellerie, Ananas, Mandarinen, Haselnüssen und Äpfeln, in würziger Salatcreme.		1000 g	1 × 1000 g



28450093

NUDELSALATE

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
28450110 PENNE „RUCOLA“ mit Penne und roter Paprika, in würzigem Rucola-Sahne-Dressing.		1000 g	1 × 1000 g 
28450094 BUNTER NUDELSALAT mit Hörnchennudeln, Paprika, Zucchini, Lauch und Gewürzgurken, in Essig-Öl-Dressing.		900 g	1 × 900 g  
28450108 NUDELSALAT „BELLA CIAO“ mit Penne, getrockneten Tomaten, Zucchini und Mais, in würzigem Tomatensugo.		1000 g	1 × 1000 g  
28450095 NUDELSALAT NACH MEDITERRANER ART mit gegrillter Paprika, Zucchini, getrockneten Tomaten, in Essig-Öl-Dressing.		900 g	1 × 900 g  
28450107 GLASNUDELSALAT mit Glasnudeln, Staudensellerie, Paprika, Karotten, Cashewnüssen und Koriander, in Vinaigrette nach asiatischer Art.		1000 g	1 × 1000 g   



28450108

FEINKOSTSALATE AUS KÄSE, WURST & GEFLÜGEL

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
  28400019 MÜNCHNER WURSTSALAT mit Regensburger, Gewürzgurken und Zwiebeln, in Essig-Öl-Dressing.		5000 g	1 × 5000 g
 28400821 WURSTSALAT „SCHWEIZER ART“ mit Lyoner, Emmentaler Käse, Zwiebeln, in Schnittlauch-Vinaigrette.		900 g	1 × 900 g
  28400015 HIRTENSALAT mit Hirtenkäse, Salatgurken, Paprika, Zwiebeln und schwarzen Oliven, in Knoblauch-Vinaigrette.		1300 g	1 × 1300 g
 28450103 GEFLÜGELSALAT „BOMBAY“ mit Hühnerbrust, Ananas und Paprika, in Mango-Curry-Creme.		1000 g	1 × 1000 g
   28450104 GEFLÜGELSALAT „HAWAII“ mit Hühnerbrust, Champignons und Ananas, in fruchtiger Cocktailsauce mit Cognac.		1000 g	1 × 1000 g
  28450105 GEFLÜGELSALAT À LA TOSKANA mit Hühnerbrust, getrockneten Tomaten, Paprika und Oliven, in Essig-Öl-Dressing.		1000 g	1 × 1000 g
   28450106 EIERSALAT mit Schnittlauch, in würziger Salatcreme.		1000 g	1 × 1000 g



28400015

BLATTSALAT & FRISCHSALATMISCHUNGEN

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
28450006 JUNGER RUCOLA <i>gewaschen und grob entstielt.</i>		250 g	1 × 250 g
28400632 FRISCHSALATMISCHUNG „ALPHA“ <i>Eisbergsalat, Endiviensalat, Weißkraut, Frisée, Radicchio und Karotten.</i>		1000 g	1 × 1000 g
28450213 FRISCHSALATMISCHUNG „BRAVO“ <i>Eisbergsalat, Radicchio, Frisée und Eichblattsalat.</i>		1000 g	1 × 1000 g
28400633 FRISCHSALATMISCHUNG „DONALD“ <i>Eisbergsalat, Romanasalat, Radicchio, Karotten und Lollo rosso.</i>		1000 g	1 × 1000 g
28400163 FRISCHSALATMISCHUNG „FITNESS“ <i>Eisbergsalat, gelbe und rote Paprika und Frisée.</i>		1000 g	1 × 1000 g
28450211 FRISCHSALATMISCHUNG „GRANDIOS“ <i>Lollo bionda, Lollo rosso, Radicchio und Romana.</i>		750 g	1 × 750 g



ROHKOST & GEMÜSE

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
   28400174 PAPRIKA-MIX, STREIFEN <i>rote, grüne und gelbe Paprika gemischt, in feine Streifen geschnitten, 5 mm.</i>		2000 g	1 × 2000 g
   28400175 PAPRIKA-MIX, WÜRFEL <i>rote, grüne und gelbe Paprika gemischt, in Würfel geschnitten, 10 mm.</i>		2000 g	1 × 2000 g
    28450016 KAROTTEN-STREIFEN <i>gewaschen, geputzt und in feine Streifen geschnitten, 2 mm.</i>		2000 g	1 × 2000 g
   28450052 SCHNITTLAUCH <i>gewaschen und in feine Röhrchen geschnitten.</i>		250 g	1 × 250 g

GEMÜSEMISCHUNGEN

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
   28400634 WOK-GEMÜSEMISCHUNG „CHINA“ <i>Weißkrauttrauten, Lauch, Karottenstifte, rote und gelbe Paprikaraute und Chinakohl.</i>		2000 g	1 × 2000 g
   28400438 WOK-GEMÜSEMISCHUNG „ASIA“ <i>Karotten, Chinakohl, Pak Choi, rote und gelbe Paprika, kleine Maiskölbchen, Zucchini, Zuckerschoten, Lauch und Bambussprossen.</i>		2000 g	1 × 2000 g
   28400437 GEMÜSEMISCHUNG „BRUNOISE“ <i>Karotten, Sellerie und gelbe Rüben, in kleinen Würfeln.</i>		2500 g	1 × 2500 g
   28400191 GEMÜSEMISCHUNG „RATATOUILLE“ <i>große Stücke von Zucchini, Auberginen, roter und gelber Paprika.</i>		2500 g	1 × 2500 g



ANTIPASTI MIXSCHALEN

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Abtropfgewicht	VE
28450235			
ANTIPASTI-MIX „GEFÜLLT“ Vitapep, Peppersweet, Peperoni und Oliven mit Frischkäse gefüllt, in Rapsöl und Knoblauch.		1400 g 800 g	1 × 1400 g
 			
28450181			
ANTIPASTI-MIX „DI VERDURE“ gegrilltes Gemüse aus Paprika, Champignons, Zucchini und getrockneten Tomaten, in Rapsöl.		1400 g 1000 g	1 × 1400 g
  			
28450236			
ANTIPASTI-MIX „GEGRILLT“ gegrillte Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika, in Öl.		1400 g 800 g	1 × 1400 g
  			
28450237			
ANTIPASTISPIESSE À LA TOSKANA Spieße mit Peppadew, grünen Oliven, Artischocken und getrockneten Tomaten, in Rapsöl.		1400 g 700 g	1 × 1400 g
  			
28450157			
MAMMUT-OLIVEN MIX Grüne und geschwärzte Oliven ohne Stein, mariniert in reinem Öl.		1400 g 900 g	1 × 1400 g
  			

SORTENREINE ANTIPASTI

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Abtropfgewicht	VE
   28400354 GEGRILLTE AUBERGINEN mit Gemüsepaprika, in Kräuter-Knoblauch-Öl.		1400 g 1000 g	1 × 1400 g
   28400551 GEGRILLTE ZUCCHINI mit Gemüsepaprika, in Kräuter-Knoblauch-Öl.		1400 g 1000 g	1 × 1400 g
   28450162 BALSAMICOWIEBELN braune Zwiebeln, in würziger, saurer Marinade aus Balsamico und Kräutern.		1400 g 1000 g	1 × 1400 g
   28450169 BABY-ARTISCHOCKENHERZEN mit roten Paprikawürfeln, in Rapsöl.		1500 g 1000 g	1 × 1500 g
   28400706 GEGRILLTE PAPRIKA rote und gelbe Paprikahälften, in Kräuter-Knoblauch-Öl.		1400 g 1000 g	1 × 1400 g
  28450156 PEPPADEW rote Peppadew-Kirschpaprika mit Frischkäsecreme gefüllt, in Rapsöl.		1400 g 1000 g	1 × 1400 g
  28450137 PEPERONI, GRÜN mit Frischkäsecreme gefüllt, in Rapsöl.		1400 g 1000 g	1 × 1400 g

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Abtropfgewicht	VE
28450185 MINI-PAPRIKA „VITAPEP“ orange Mini-Paprika, mit Frischkäsecreme gefüllt, in Rapsöl.		1400 g 1000 g	1 × 1400 g  
28400705 GEGRILLTE CHAMPIGNONS mit Kräutern, in Rapsöl mit einer leichten Knoblauchnote.		1400 g 1000 g	1 × 1400 g   
28400355 GETROCKNETE TOMATEN in Kräuter-Knoblauch-Öl.		1400 g 1000 g	1 × 1400 g   



28400706



KÄSE, WURST & EI KÄSEAUFSCHNITT

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
   22500003 BUTTERKÄSE 45 % Fett i. Tr., 50 x 20 g.		1000 g	1 × 1000 g
   22500005 GOUDA 48 % Fett i. Tr., 50 x 20 g.		1000 g	1 × 1000 g
   22500006 EMMENTALER 45 % Fett i. Tr., 50 x 20 g.		1000 g	1 × 1000 g

FRISCHWURST & FLEISCHKÄSE

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
  24200327 MORTADELLA MIT PISTAZIEN Kaliber 90, geschindelt.		500 g	1 × 500 g
  24200380 JAGDWURST Kaliber 90, geschnitten.		500 g	1 × 500 g
   24200334 SAFTBIERSCHINKEN Kaliber 90, geschnitten.		500 g	1 × 500 g

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
24200967 GEFLÜGELLEBERWURST mit Sonnenblumenöl.		5 × 20 × 25 g	1 × 2500 g
24200964 DELIKATESS LEBERWURST fein.		5 × 20 × 25 g	1 × 2500 g
24200339 LEBERKÄSE FEIN 1/2 Stück.		1600 g	1 × 1600 g
24201008 PIZZAFLEISCHKÄSE mit Paprika, Champignons und Käse.		1800 g	1 × 1800 g
24200488 PUTENBRUST gegart, rund.		500 g	1 × 500 g

SALAMI

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
24200490 SALAMI Kaliber 95, geschnitten.		500 g	1 × 500 g
24201006 TRUTHAHN SALAMI mit Rinderfett, Kaliber 80.		500 g	1 × 500 g



24201008

WÜRSTE & BRATWÜRSTE

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
  24200293 METTWURSTENDEN NACH WESTFÄLISCHER ART im Schweinedarm, Stück ca. 100 g.	 	1000 g	1 × 1000 g
  24200493 RIESENBOCKWURST im Schweinedarm, Stück ca. 100 g.	 	1000 g	1 × 1000 g
   24200491 WIENER WÜRSTCHEN „MINI“ im Schafsaitleing, Stück ca. 20 g.	 	1000 g	1 × 1000 g
   24200371 WIENER WÜRSTCHEN im Schafsaitleing, Stück ca. 50 g.	 	1000 g	1 × 1000 g
   24200753 GEFLÜGEL-WIENER-WÜRSTCHEN im Schafsaitleing, Stück ca. 50 g.	 	1000 g	1 × 1000 g
  24200365 RINDSWURST im Schafsaitleing, Stück ca. 100 g.		1000 g	1 × 1000 g
  24200363 RINDSWURST im Schweinedarm, Stück ca. 100 g.		1000 g	1 × 1000 g
  24200364 RINDSWURST im Schweinedarm, Stück ca. 120 g.		1200 g	1 × 1200 g

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE	
27500021				
FRÜHSTÜCKSWÜSTCHEN <i>nach Art einer Schweinsbratwurst, gebrüht.</i>		1000 g	1 × 1000 g	 
24200489				
ORIGINAL NÜRNBERGER ROSTBRATWÜSTCHEN GGA <i>gebrüht, Stück ca. 21 g.</i>		1000 g	1 × 1000 g	 
24200346				
BRATWURST GROB MIT MAJORAN <i>Stück ca. 120 g.</i>		1200 g	1 × 1200 g	 
24200359				
WEISSWURST „MINI“ NACH MÜNCHNER ART <i>Stück ca. 25 g.</i>		1000 g	1 × 1000 g	 



24200489

SCHINKEN & CO.

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
  24200307 SCHINKENSPECK roh, geschnitten.		500 g	1 × 500 g
  24200306 SCHWARZWÄLDER SCHINKEN GGA geschnitten.		500 g	1 × 500 g
  24201007 SPANISCHER SERRANO SCHINKEN geschnitten.		500 g	1 × 500 g
   24200784 CRISPY BACON geschnitten, wellig gebraten.	 	1000 g	1 × 1000 g
   25400013 BACON roh, geschnitten.	 	1000 g	1 × 1000 g
  24201005 HINTERSCHINKEN rund geschindelt, Kaliber 120.		500 g	1 × 500 g
   24200309 TRADITIONSSCHINKEN 17 x 6 cm, geschnitten.		500 g	1 × 500 g
  24201003 KASSLERLACHS gekocht, ohne Knochen.		2 × 1800 g	1 × 3600 g



24201007

STREICHWURST

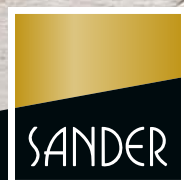
Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
24200376			
DELI-LEBERWURST FEIN IM GOLDDARM		1000 g	1 × 1000 g
Kaliber 60.			 

E I

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
22400071			
RÜHREI	   	8 × 1000 g	1 × 8000 g
			  



22400071



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