



LECKER

Gutes Essen
macht Schule!



PRODUKTKATALOG

KITAS | SCHULEN | BILDUNGSEINRICHTUNGEN |
JUGENDHERBERGEN | INTERNATE UND CATERER

IMMER FRISCH INFORMIERT



**SANDER
NEWSLETTER**



**DIE SANDER GRUPPE
AUF SOCIAL MEDIA**



Inhalt

PRODUKTSORTIMENT

NEUHEITEN	19
OBST & MÜSLI	23
DRESSINGS & DIPS	29
SUPPEN & EINTÖPFE	33
FLEISCHGERICHTE	45
FISCHGERICHTE	67
VEGETARISCH & VEGAN	71
SAUCEN & PESTOS	83
PASTA & TEIGWAREN	91
KARTOFFELN, REIS & CO.	99
GEMÜSE	109
SÜSSSPEISEN	119
MENÜSCHALEN	125
FEINKOSTSALATE	137
BACKWAREN, EI & WURST	145
STICHWORTVERZEICHNIS	149
ICON-LEGENDE	158

GUT ZU WISSEN

VE: VERKAUFSEINHEIT

GGA: 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

UNSER FAMILIENUNTERNEHMEN

Aus Leidenschaft und Tradition

Was 1974 mit einer kleinen Fernküche in Ney im Hunsrück begann, hat sich im Laufe der letzten Jahrzehnte zu einem führenden Unternehmen der Lebensmittelproduktion und Catering-Dienstleistungen in Deutschland entwickelt: die Unternehmensgruppe Sander mit Sitz in Wiebelsheim bei Koblenz.

Hans-Peter Sander und Ursula Sander haben die Sander Gruppe gegründet und mit Tatkraft, Leidenschaft und Weitblick den Grundstein für ihren heutigen Erfolg gelegt. Ihre Söhne Jens Sander und Peter Sander sind gelernte Kaufmänner und Köche, die das Familienunternehmen in zweiter Generation führen. Für sie ist unternehmerisches Denken und Handeln mehr als nur eine gesunde Bilanz. Werte wie Tradition, Herkunft und soziale Verantwortung bestimmen ihr Vorgehen als geschäftsführende Gesellschafter.



Jens und Peter Sander

UNSERE VISION

Mit Sicherheit und Nachhaltigkeit schaffen wir Produkte und Dienstleistungen, die Menschen gesünder und glücklicher machen.



Familienunternehmen
seit 50 Jahren



1.400 Mitarbeiter
aus 66 Nationen



Über 5.000
kaufende Kunden



Bewirtschaftung von 250
dezentralen Betrieben

DIE SANDER GRUPPE

Produkte, Konzepte, Dienstleistungen

Als einziger Komplettanbieter am Foodservice-Markt produziert Sander nicht nur Speisen in der eigenen und einzigartigen Frische-Manufaktur, sondern entwickelt darüber hinaus bedarfsgerechte Speisekarten- und Gastronomiekonzepte für über 5.000 Kunden aus den Bereichen der Schul- und Kita- sowie Hotel-, Betriebs- und Gesundheitsgastronomie. Auf Wunsch übernehmen wir außerdem strategische und operative Küchenprozesse oder auch den gesamten Dienstleistungsprozess einer Gastronomie.



Sander Gourmet

Einkauf, Entwicklung, Herstellung
und Vertrieb von über 2.500 frischen
Menükomponenten

Sander Kantine

Bundesweite Bewirtschaftung
von Schulen und Kitas an über
250 Standorten



VON KÖCHEN FÜR KÖCHE

Frische-Manufaktur

Über 2.500 Produkte in bester Qualität, individuelle Gar- und Produktionsmethoden für die schonendste Zubereitung sowie eine beispiellose Liebe zum Detail: In unserer Frische-Manufaktur werden nur Zutaten von ausgewählten Lieferanten verarbeitet.

Die Produktion findet auf über 20.000 Quadratmetern modernster Produktionsfläche statt. Dennoch: Hinter jedem Produkt stehen bei uns Menschen – nicht Produktionsstraßen. Das war schon immer so und wird auch immer so bleiben.

Entdecken Sie die Frische-Manufaktur in unserem Video



FRISCHE
MANUFAKTUR
SEIT 1974



- ✓ 6 Kreativköche entwickeln jährlich 800 neue Produkte und betreuen unsere 2.500 Speisekomponenten, welche in insgesamt 15 Manufakturbereichen hergestellt werden.
- ✓ Sous-vide- und „Cook & Chill“-Spezialist mit über 50 Jahren Markterfahrung
- ✓ Sämtliche Produkte werden mit viel Liebe zum Detail in sorgsamer Handarbeit hergestellt
- ✓ Verzicht auf Zusatz von Geschmacksverstärkern
- ✓ Fokus auf regional verfügbaren Zutaten
- ✓ 20.000 m² modernste Produktionsfläche
- ✓ Prozess- und digitalgesteuerte Produktion



VORSTELLUNG

Kanteenie



LÖSUNGEN FÜR KITAS, SCHULEN, BILDUNGSEINRICHTUNGEN,
JUGENDHERBERGEN, INTERNATE UND CATERER



Frische und leckere Verpflegungsangebote

für Schulen (alle Arten und Altersstufen) und Kitas

Abwechslungsreiche Speisepläne

mit regionalen, nachhaltigen und DGE-zertifizierten Gerichten sowie großem Angebot an BIO-Gerichten bzw. BIO-Linien

Individuelle Konzepte für Mensa und Kiosk

für jedes Alter, sämtliche Bedürfnisse und jeden Geschmack (u. a. Tablett-, Free-Flow- und Schüssel-Service)

Attraktive Aktionswochen

mit themenbezogenen Schwerpunkten und kreativen Mitmachangeboten

Sander Kanteenie im Video entdecken



GEMEINSAM FÜR IHREN ERFOLG

- ✓ Produkte
- ✓ Webshop-Bestellung
- ✓ One-Stop-Shopping
- ✓ Individuelle Speisekartenkonzepte
- ✓ Reinigungskonzept
- ✓ Individuelle Konzepte für Mensen und Kiosks
- ✓ Personalgestellung
- ✓ Onlinebasiertes Bestell- und Abrechnungssystem
- ✓ Endkundenbetreuung
- ✓ Gerätegestellung
- ✓ Prozess- und Vergabeberatung
- ✓ Bereitstellung von Verpflegungsmanagern

GANZHEITLICHE LÖSUNGEN

Einzigartig in Deutschland

Als einziger Komplettanbieter am europäischen Foodservice-Markt bieten wir Kunden einzigartige Individualisierungsmöglichkeiten hinsichtlich unseres Serviceangebots – von der regulären **Produktbestellung** bis hin zur **ganzheitlichen Bewirtschaftung** Ihrer Mensa.



Herstellung
von 2.500
Frischeprodukten



**Regionale
Lieferanten**

Bäcker, Metzger,
Obst- und Gemüsehöfe,
Getränkeliieferanten

... weitere regionale Bauern



Mmh,
lecker!

SICHERHEIT UND NACHHALTIGKEIT

Wir übernehmen Verantwortung

Wir kontrollieren stets die Produktqualität und -sicherheit anhand unserer eigenen umfangreichen Vorgaben und lassen unsere hohen Qualitätsstandards regelmäßig durch externe Prüfinstitute zertifizieren. So werden wir unserem außerordentlichen Anspruch seit 50 Jahren gerecht und übernehmen 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 initiiertes Vorgaben
- ✓ Gelebter Umweltschutz und eigenes Energiemanagement



* 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 unseren Nachhaltigkeits- und Ethikkodex:
www.sander-gruppe.com/aktuelles



KONSEQUENZ UND WERTEORIENTIERUNG

Als maßgebendes Grundprinzip



VDSKC Verband
deutscher Schul-
und Kitacaterer e.V.

Sander ist aktives Mitglied im Verband deutscher Schul- und Kitacaterer e.V. (VDSKC). Gemeinsam mit Cateringunternehmen und Gemeinschaftsverpflegern aus ganz Deutschland setzen wir uns für bessere Arbeitsbedingungen und Qualitätsstandards in der Schul- und Kitaverpflegung ein.

Der VDSKC bündelt die Interessen von Cateringunternehmen und Akteuren der Gemeinschaftsverpflegung aus ganz Deutschland. Wir initiieren einen offenen Dialog zwischen Caterern, Politik und Einrichtungsträgern und schaffen ein öffentliches Bewusstsein für abwechslungsreiches, gesundes und nachhaltiges Kita- und Schulesen.

Als Mitglied im „Verband deutscher Schul- und Kitacaterer e.V.“ engagieren wir uns für eine langfristig gesunde und nachhaltige Ernährung von Kindern. Seit 2012 sind wir Mitglied der Initiative „United Against Waste“, die sich für die Reduzierung von Lebensmittelabfall im Außer-Haus-Markt einsetzt.

Als langjähriger Unterstützer der Slow-Food-Bewegung legen wir in unseren Gastronomieobjekten großen Wert auf die Verwendung von regionalen Lebensmitteln. Außerdem nutzen wir für unser Angebot nur Fleisch, Geflügel oder tierische Produkte aus Lieferantenbetrieben, die alle Richtlinien einer guten Tierhaltung erfüllen.



*Je mehr Mitglieder
wir vertreten, desto eher
werden wir auch von der
Politik als ernstzunehmender
Gesprächspartner
akzeptiert.*



Kantine im Porträt
www.vdskc.de/sander-catering-qualitaet-aus-ueberzeugung



KONSEQUENZ UND WERTEORIENTIERUNG

Als maßgebendes Grundprinzip



DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG E. V.

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) beschäftigt sich mit allen Fragen und Forschungsbedarfen auf dem Gebiet der Ernährung. Als wissenschaftliche Fachgesellschaft erarbeitet sie ernährungswissenschaftliche Empfehlungen für die Praxis, um eine ausgewogene und nachhaltige Ernährung zu fördern.

Unsere nach DGE-Qualitätsstandard ausgezeichneten Speisen und Speisenkomponenten werden kontinuierlich erweitert und überprüft. Achten Sie im Katalog auf die entsprechend gekennzeichneten Produkte.

Zertifizierung einer Menülinie unserer Mittagsverpflegung von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)**



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

** Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



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 in Produktionsstätten und jährliche Kontrollen der Umsetzung vor Ort



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



WE LOVE BIO

Nachhaltige Ernährung mit Herz

AUS DER REGION FÜR DIE REGION

Durch den Einkauf von Produkten aus heimischen Erzeuger- und Verarbeitungsbetrieben fördern wir die Region. Wir arbeiten bei Sander an der Stärkung der regionalen Wirtschaft und der regionalen Wertschöpfung.



Welche Vorteile bringt die regionale Nähe?

- ✓ Kurzfristige Reaktionszeiten (z. B. Nachlieferungen)
- ✓ Nachhaltiger Grundgedanke
- ✓ Hohe Qualitätssicherung aufgrund kurzer Wege vom Erzeuger zur Schule
- ✓ Saisonale Angebote
- ✓ Reduzierung von Transportkosten

- ✓ Zertifizierte BIO-Produkte und Kennzeichnung mit dem BIO-Siegel
- ✓ Nachhaltiger Umgang mit der Natur
- ✓ Tierwohl durch mehr Auslauf und Frischluft sowie ökologische Futtermittel
- ✓ Natürlicher Geschmack durch Wegfall von Zusatzstoffen
- ✓ Keine Gentechnik



DE-ÖKO-003



DIGITAL IN DIE ZUKUNFT

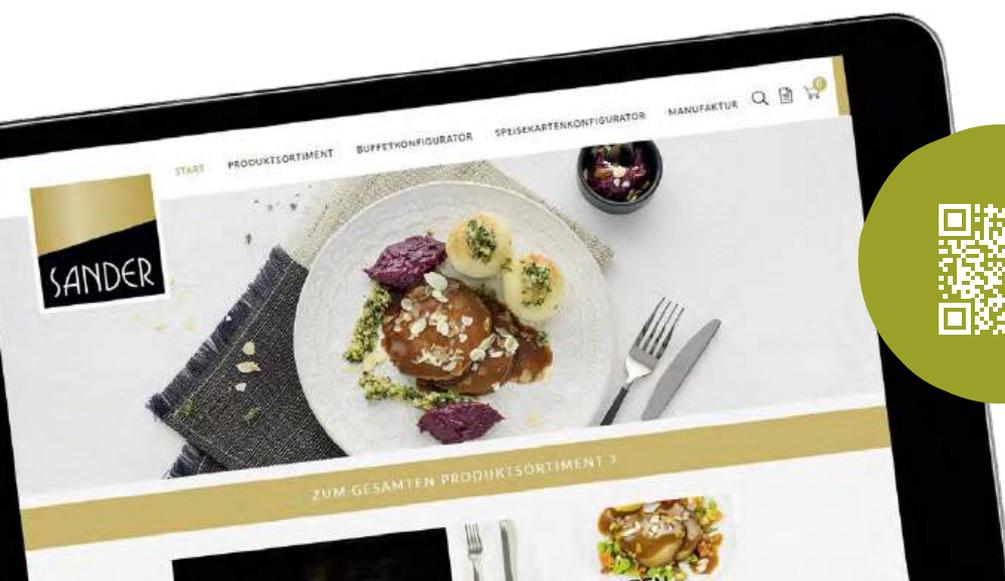
Schnell und einfach bestellt

Der **Webshop** bietet vielfältige digitale Lösungen: von der klassischen Produktbestellung bis zur **individuellen Konfiguration und Kalkulation** komplexer **Speisekarten** sowie umfangreicher **Speiselinien**.



WEBSHOP MIT SPEISEKARTENKONFIGURATOR

- ✓ Sichere Auslobung von Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten
- ✓ Produktpässe inklusive Regenerierhinweis, Zutatenverzeichnis, u. v. m.
- ✓ Schnelle Preiseinsicht für eine effektive Planung
- ✓ Kostentransparente und zuverlässige Wareneinsatzkalkulation
- ✓ Intuitive Bedienung sowie bedürfnisorientierte Auswahl- und Bestellmöglichkeiten
- ✓ Inspirierende Vorlagen für umfangreiche Buffets und komplette Speisekarten
- ✓ ... und vieles mehr – probieren Sie es aus!



Der intuitive
Sander Webshop:
shop.sander-gruppe.com

MUSTERSPEISEKARTE

Gesund & lecker. Essen soll Spaß machen!

Unsere Köche, Ökotrophologen und Ernährungsberater entwickeln und produzieren bedarfsgerechte, hochwertige Speisen, die Ihre oder unsere Fach- und Servicekräfte in Ihrer Schulküche vor Ort frisch zubereiten und anbieten.

Wir entwickeln alle Speisekarten unter Berücksichtigung der aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnisse der Ernährungswissenschaft. Mit den Ergebnissen aus gezielten Marktforschungen unseres Partnerinstituts und dem stetigen Dialog mit Lehrern, Eltern und Kindern vor Ort bleiben wir zudem immer am Puls der Zeit.

- ✓ Ideen und Rezepturen aus der eigenen Entwicklungsküche
- ✓ Innovationsköche und Ökotrophologen entwickeln Speisekomponenten und ausgewogene Speisekarten abgestimmt auf die jeweilige Zielgruppe
- ✓ DGE-zertifizierte Menülinie auf Basis des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ stellt eine nachhaltige und gesundheitsfördernde Verpflegung sicher
- ✓ Das hauseigene Category Management erstellt die Speisekarten anhand der jeweiligen Kundenwünsche und -anforderungen
- ✓ Essgewohnheiten, Geschmacksempfinden und regionale Besonderheiten werden stets berücksichtigt

Guten Appetit



KANTEENIE-SPEISEKARTE

Darauf könnt ihr euch diese Woche freuen.



KW 6 **03.02.-07.02.2025**

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<p>DGE-Empfehlung </p> <p>Tomaten-Kidneybohnen-Mais-Chilli mit Fladenbrot DGE-Empfehlung: Banane Gluten (Weizen, Gerste), Sojabohnen, Sesam</p> <p> </p> <p>kJ 563 / kcal 134 / Fett 3,0 g, davon ges. Fettsäuren 0,4 g / KH 21,4 g, davon Zucker 4,7 g / Eiweiß 5,1 / Salz 1,24 g / BE 1,8</p>	<p>Süßkartoffel-Paprika-Tikka-Masala mit Langkornreis, dazu Salat mit Kräutervinaigrette DGE-Empfehlung: Vanillepudding Sojabohnen, Schwedendörrpilz, Saffran, Senf; Dessert: Milch (Lactose), Salz</p> <p> </p> <p>kJ 423 / kcal 101 / Fett 2,6 g, davon ges. Fettsäuren 0,5 g / KH 16,0 g, davon Zucker 4,3 g / Eiweiß 5,1 / Salz 1,33 g / BE 1,3</p>	<p>Seelachs-Fischstäbchen mit Rahmspinat und Salzkartoffeln DGE-Empfehlung: Apfel-Quark-Dessert Gluten (Weizen), Fisch, Milch (Lactose) Dessert: Milch (Lactose)</p> <p> </p> <p>kJ 434 / kcal 104 / Fett 3,2 g, davon ges. Fettsäuren 0,8 g / KH 13,2 g, davon Zucker 3,1 g / Eiweiß 5,1 g / Salz 0,42 g / BE 1,1</p>	<p>Hähnchengeschnetzeltes mit Äpfeln und Ananas in Currysauce, dazu Erbsen und Vollkornreis DGE-Empfehlung: Apfel Milch (Lactose)</p> <p> </p> <p>kJ 570 / kcal 89 / Fett 1,4 g, davon ges. Fettsäuren 0,6 g / KH 14,1 g, davon Zucker 4,6 g / Eiweiß 4,6 g / Salz 1,16 g / BE 1,2</p>	<p>Spaghetti mit Tomatensauce und geriebenen Gouda DGE-Empfehlung: Eisbergsalat mit Gurke und Mais, dazu Joghurt Dressing Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Salat: Milch (Lactose), Salz</p> <p> </p> <p>kJ 472 / kcal 113 / Fett 3,3 g, davon ges. Fettsäuren 1,2 g / 16,6 g, davon Zucker 2,6 g / Eiweiß 4,0 g / Salz 0,85 g / BE 1,3</p>
<p>Bio-Linie </p> <p>Bio-Gulasch vom Rind mit Bio-Penne, dazu Bio-Salat mit Bio-Joghurt Dressing Gluten (Weizen), Milch (Lactose)</p> <p> </p> <p>kJ 392 / kcal 94 / Fett 2,2 g, davon ges. Fettsäuren 0,9 g / KH 9,9 g, davon Zucker 1,8 g / Eiweiß 6,1 g / Salz 0,68 g / BE 0,8</p>	<p>Bio-Milchreis mit Bio-Apfelmus, vorweg Bio-Karottencremesuppe Gluten (Weizen), Milch (Lactose)</p> <p> </p> <p>kJ 435 / kcal 104 / Fett 3,8 g, davon ges. Fettsäuren 2,5 g / KH 14,9 g, davon Zucker 8,5 g / Eiweiß 2,4 g / Salz 0,36 g / BE 1,2</p>	<p>Bio-Pizza Margherita mit Tomaten und Käse Gluten (Weizen), Milch (Lactose)</p> <p> </p> <p>kJ 888 / kcal 212 / Fett 5,7 g, davon ges. Fettsäuren 2,6 g / KH 30,0 g, davon Zucker 1,2 g / Eiweiß 9,8 g / Salz 1,3 g / BE 2,5</p>	<p>Bio-Linsen-Eintopf mit Bio-Kornerbrötchen Gluten (Weizen, Roggen, Gerste), Käse, Sellerie</p> <p> </p> <p>kJ 451 / kcal 108 / Fett 1,0 g, davon ges. Fettsäuren 0,1 g / KH 18,3 g, davon Zucker 1,0 g / Eiweiß 2,61 g / Salz 1,42 g / BE 1,5</p>	<p>Bio-Lachswürfel in Rahmsauce mit Bio-Brokkoli und Bio-Vollkornreis Gluten (Weizen), Krebstiere, Fisch, Milch (Lactose)</p> <p> </p> <p>kJ 585 / kcal 140 / Fett 4,6 g, davon ges. Fettsäuren 2,1 g / 17,9 g, davon Zucker 1,9 g / Eiweiß 6,4 g / Salz 0,91 g / BE 1,3</p>
<p>Gluten-, Lactosefrei</p> <p>Rinderhaschee mit Karotten-Erbsen-Gemüse und Reis Sojabohnen, Sellerie, Senf</p> <p> </p> <p>kJ 443 / kcal 106 / Fett 2,2 g, davon ges. Fettsäuren 0,4 g / KH 17,3 g, davon Zucker 1,3 g / Eiweiß 4,1 g / Salz 1,40 g / BE 1,4</p>	<p>Maisgrießbrei mit Kirschrugout Sojabohnen</p> <p> </p> <p>kJ 403 / kcal 96 / Fett 3,3 g, davon ges. Fettsäuren 0,4 g / KH 15,4 g, davon Zucker 9,3 g / Eiweiß 1,0 g / Salz 0,07 g / BE 1,3</p>	<p>Hähnchengeschnetzeltes mit buntem Paprikareis Sojabohnen</p> <p> </p> <p>kJ 780 / kcal 186 / Fett 3,6 g, davon ges. Fettsäuren 0,5 g / KH 28,6 g, davon Zucker 2,9 g / Eiweiß 9,4 g / Salz 0,86 g / BE 2,4</p>	<p>Omas Gulaschsuppe mit Kartoffeln</p> <p> </p> <p>kJ 230 / kcal 55 / Fett 2,3 g, davon ges. Fettsäuren 0,7 g / KH 4,8 g, davon Zucker 2,3 g / Eiweiß 3,6 g / Salz 1,42 g / BE 0,4</p>	<p>Rindergeflügelhackbällchen in Rahmsauce mit Gemüse und Gnocchi Eier, Senf, Salz</p> <p> </p> <p>kJ 687 / kcal 164 / Fett 7,4 g, davon ges. Fettsäuren 2,2 g / 18,7 g, davon Zucker 0,9 g / Eiweiß 5,7 g / Salz 1,10 g / BE 1,3</p>

DE-ÖKO-003

Das Menü mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert: Nährwertangaben pro 100g. Die Legende zu den kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf dem Anhang. Änderungen sind vorbehalten.

VERPACKUNGSVIELFALT

Frisch verpackt, sicher verwahrt

Dank einer durchgängigen Temperatur von 3 bis 7 Grad bei Lagerung und Transport garantieren wir 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 im Fokus unserer Bemühungen.



Aromabeutel - Großbinde

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



Aromabeutel - Kleingebinde

Erhältlich auch für Einzelportionen.



Menüschalen

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



Mehrwegkisten

Unsere regionalen Produkte werden in stapelbaren Mehrwegkisten angeliefert. Diese Art der Verpackung ist sowohl sicher als auch platzsparend und eignet sich hervorragend für Großmengen. Dadurch können wir auf den Einsatz von Einwegplastik verzichten.



Pappkartons

Unsere neuen Kartonagen bieten sicheren Transport und höhere Stabilität für eine zuverlässige Stapelung auf der Palette. Sie bestehen aus unbehandeltem, nicht gebleichtem Karton, was weniger Abfall verursacht und umweltfreundlicher ist. Zudem benötigen sie weniger Verpackungsmaterial, ideal für Tiefkühlartikel.

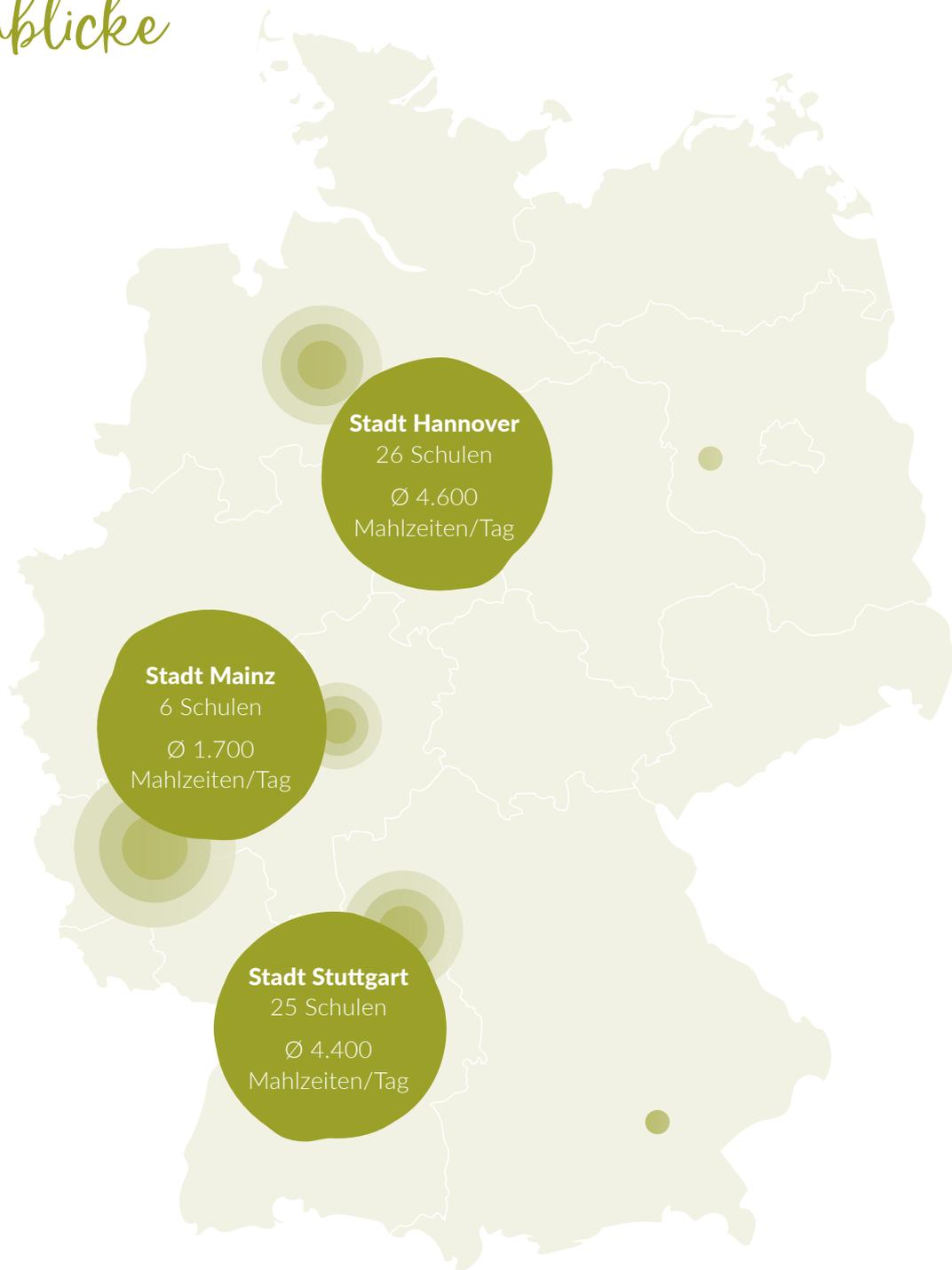
Die gezeigten Abbildungen repräsentieren lediglich einen Auszug unseres Verpackungsangebots.

Weitere Verpackungen:

Gläser und Porzellan | Vakuumbbeutel | Papierschale | Blister für Negative | Spritzbeutel für Terrinen | Großgebindeschale | Eimer/Schalen | Kanister | Stückware/Kartonware

INFORMATIONEN ÜBER KANTEENIE

Kleine Einblicke



Einblicke in
unsere Zusammenarbeit
Produkte und Konzepte

Ein Auszug unserer Referenzen:



PREISAUSKUNFT

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.

Sie sind noch kein Kunde?

Dann kontaktieren
Sie uns unter:
education@sander-gruppe.com
oder **+49 6766 9303 440**

Bereits Kunde - aber kein Webshop-Zugang?

Kein Problem!
Bitte wenden Sie sich an
Ihren Ansprechpartner.



Immer auf dem Laufenden: Aktuelles bei Kanteente





NEUHEITEN



OBSTSALAT „DAILY“

siehe Seite 25

25500029

Einwaage **5900 g** | VE **1 × 5900 g****GRANATAPFEL-DRESSING**

siehe Seite 31

37200119

Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****VEGANE REMOULADENSAUCE**

siehe Seite 32

35900156

Einwaage **1500 g** | VE **1 × 1500 g****VEGANE SOLJANKA**

siehe Seite 38

35900143

Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****TOMATENSUPPE MIT REIS UND GEFLÜGELWIENERN**

siehe Seite 38

35600197

Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****VEGANER BOHNENEINTOPF**

siehe Seite 41

35900159

Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****WEISSKOHLEINTOPF MIT RAUCHFLEISCH UND KARTOFFELN**

siehe Seite 42

35600198

Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****JÄGERPFANNE NACH TIROLER ART**

siehe Seite 52

32000087

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

siehe Seite 60

31000121

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

SCHWEINESCHNITZEL*siehe Seite 66***31100163**Einwaage **50 × 70–90 g** |
VE **1 × 4000 g****VEGANER GRÜNKOHL
MIT RÄUCHERTOFU
NACH WESTFÄLISCHER ART***siehe Seite 81***35900145**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****VEGANER GRÜNKOHL
NACH WESTFÄLISCHER ART***siehe Seite 81***35900151**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****VEGANES BAYRISCH KRAUT***siehe Seite 81***35900147**Einwaage **2000 g** | VE **1 × 2000 g****VEGANE
KRAUT-SCHUPFNUDELN***siehe Seite 81***35900158**Einwaage **2000 g** | VE **1 × 2000 g****VEGANE SCHMORGURKEN***siehe Seite 81***35900157**Einwaage **25 × 150 g** | VE **1 × 3750 g****ERBSENFRIKADELLE***siehe Seite 82***35900154**Einwaage **30 × 100 g** | VE **1 × 3000 g****WALDPILZFRIKADELLE***siehe Seite 82***35900153**Einwaage **30 × 75 g** | VE **1 × 2250 g****VEGANE BRATWURST***siehe Seite 82***35900165**Einwaage **10 × 85 g** | VE **1 × 850 g**

**VEGANE TOMATENSAUCE
NACH OSTDEUTSCHER ART**

siehe Seite 87

35900144

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

siehe Seite 94

32700115

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

siehe Seite 94

32700116

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

siehe Seite 102

35900139

Einwaage **2000 g** | VE **1 × 2000 g****VEGANE REIBEKUCHEN**

siehe Seite 105

35100055

Einwaage **50 × 75 g** | VE **1 × 3750 g****JASMINREIS**

siehe Seite 107

33500031

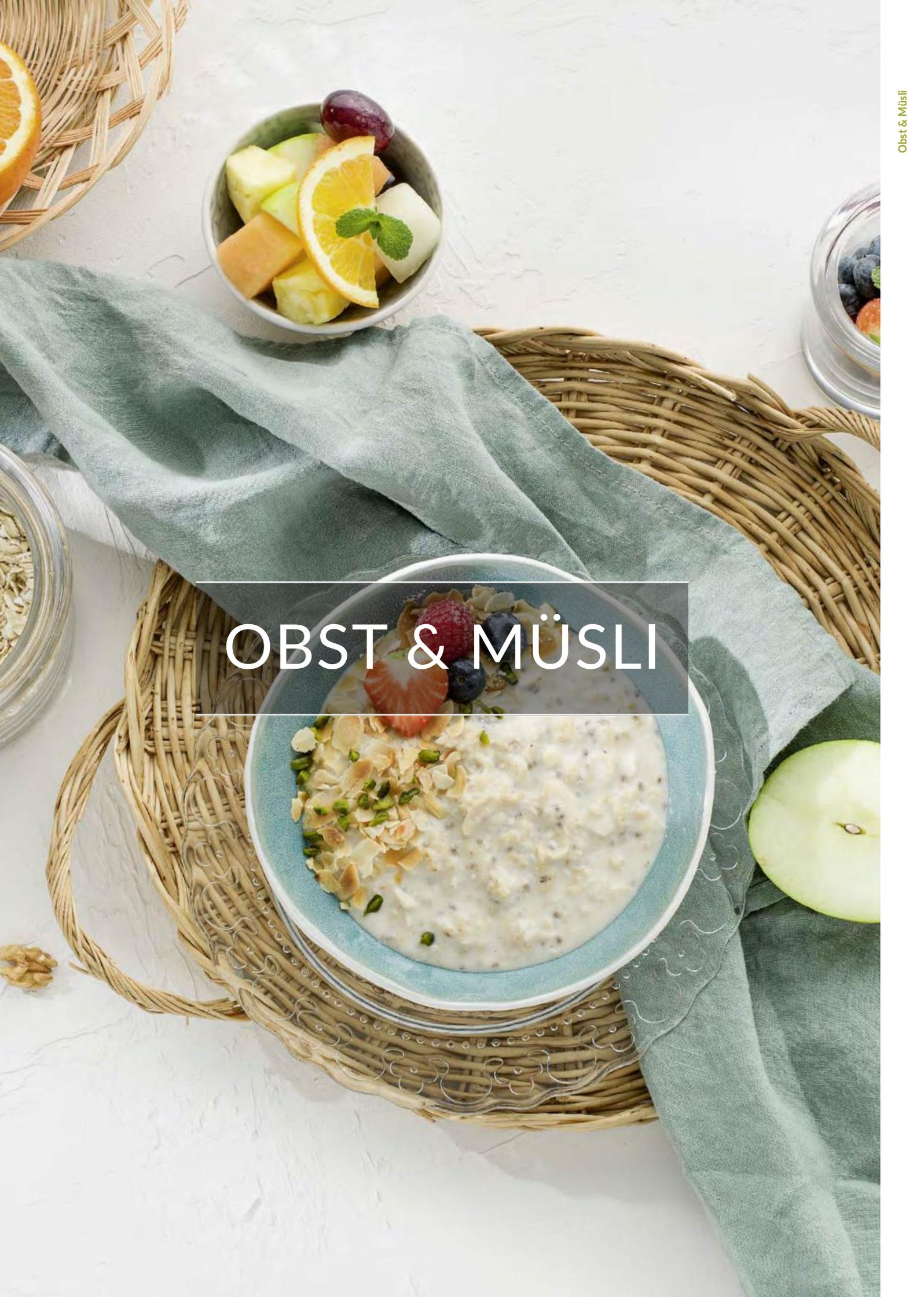
Einwaage **2000 g** | VE **1 × 2000 g****MÖHREN-KARTOFFEL-GEMÜSE**

siehe Seite 114

32900657

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

OBST & MÜSLI





25500010

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

OBSTALAT OHNE FOND



25500010

OBSTALAT „HARMONIE“*

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



2000 g

1 × 2000 g

Obstsalate mit Fond



25500032/25500031



25500028

NEU!



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



25500025



25500024

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

1 × 6100 g

3000 g



25500037

GRAPEFRUITSCHEIBEN

mit Fond.



6100 g

1 × 6100 g

3000 g



25500038

ANANASWÜRFEL

mit Fond.



6000 g

1 × 6000 g

3000 g



IN ALLEN FORMEN UND VARIATIONEN

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



35400022

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

MÜSLI



35400022

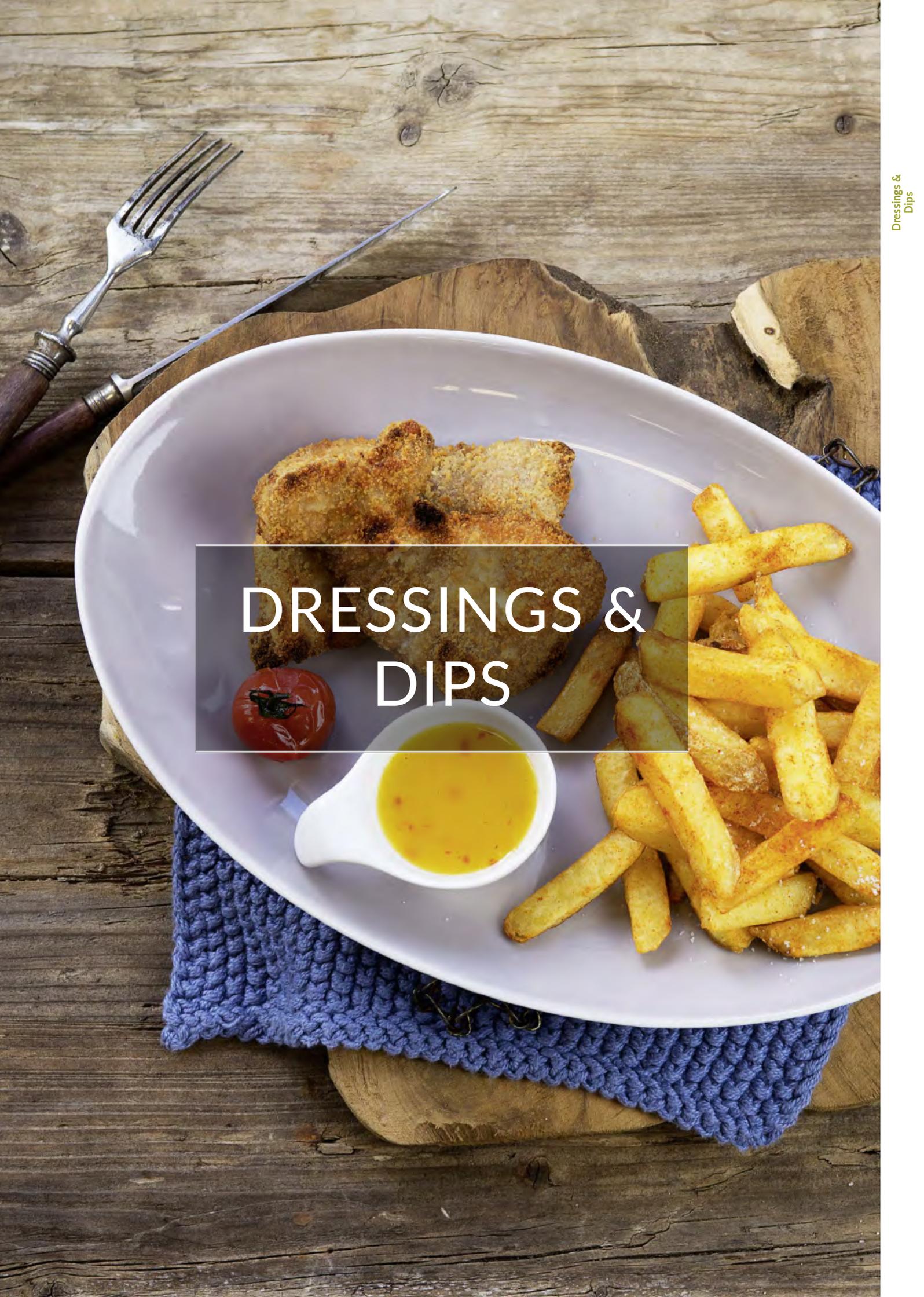
BIRCHER-MÜSLI

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



3000 g

1 × 3000 g



DRESSINGS &
DIPS



37200106



37200105



37200108



37200104

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

DRESSINGS



37200106

BALSAMICO-DRESSING HELL*

mit hellem Balsamicoessig und Olivenöl.



3000 g

1 × 3000 g



37200105

BALSAMICO-DRESSING DUNKEL

mit Traubensaft, dunklem Balsamicoessig und Olivenöl.



3000 g

1 × 3000 g

37200108

CAESAR-DRESSING

mit Sardellen und italienischem Hartkäse.



3000 g

1 × 3000 g



37200104

ITALIAN-DRESSING*

mit Olivenöl, Essig und feinen Kräutern.



3000 g

1 × 3000 g

Dressings



37200114

NEU!



37200115



37200119

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

37200002

JOGHURT-DRESSING*

aus Joghurt, mit Sahne und Schnittlauch.



3000 g

1 × 3000 g



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



37200114

DRESSING „WILDER WESTEN“ FÜR KINDER*

nach Art eines American-Dressings, leicht gewürzt.



3000 g

1 × 3000 g



37200115

DRESSING „ZITRUSZAUBER“ FÜR KINDER*

nach Art einer Zitrus-Vinaigrette, leicht gewürzt.



3000 g

1 × 3000 g



37200119

GRANATAPFEL-DRESSING

auf Essig-Öl-Basis, leichte Säure.



3000 g

1 × 3000 g



NEU!



35900156

Artikel



37200086



37200083

Zubereitung

Einwaage

VE

DIPS



37200085

REMOULADENSAUCE

klassisch zubereitet, mit Gewürzgurken und Eiern.



1500 g

1 × 1500 g



35900156

VEGANE REMOULADENSAUCEauf Basis einer veganen Mayonnaise,
klassisch abgeschmeckt mit Gewürzgurken,
Weißweinessig und Kräutern.

1500 g

1 × 1500 g



37200086

GRÜNE SAUCEklassisch zubereitet mit Mayonnaise,
Joghurt und frischen Kräutern.

1500 g

1 × 1500 g



37200083

SOUR CREAM

mit Quark, Rapsöl und Schnittlauch.



1500 g

1 × 1500 g

A top-down photograph of a bowl of hearty soup. The soup is served in a light blue ceramic bowl and contains large chunks of potatoes, sliced carrots, and green peas. It is garnished with fresh green herbs. To the left of the bowl, three slices of rustic, whole-grain bread are stacked on a wooden cutting board, also garnished with herbs. A silver spoon with a dark wooden handle lies on the table to the left of the bowl. The entire scene is set on a rustic, weathered wooden table. A blue cloth with white floral patterns is partially visible in the upper right corner. The text 'SUPPEN & EINTÖPFE' is overlaid in the center of the image.

SUPPEN & EINTÖPFE



35600087/35600107

Artikel



35600089/35600105

Zubereitung

Einwaage

VE

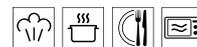
FEIN PÜRIERTE CREMESUPPEN



35600082

TOMATENCREMESUPPE

fein püriert, ohne Stückung.



200 g

48 × 200 g



35600046

TOMATENCREMESUPPE

fein püriert, ohne Stückung.



3000 g

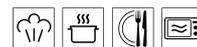
1 × 3000 g



35600087

SPARGELCREMESUPPE

fein püriert, ohne Stückung.



250 g

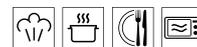
48 × 250 g



35600107

SPARGELCREMESUPPE

fein püriert, ohne Stückung.



3000 g

1 × 3000 g



35600089

BROKKOLICREMESUPPE

fein püriert, ohne Stückung.



250 g

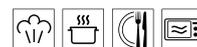
48 × 250 g



35600105

BROKKOLICREMESUPPE

fein püriert, ohne Stückung.



3000 g

1 × 3000 g

Fein pürierte Cremesuppen



35600094/35600111

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
35600094 KAROTTENCREMESUPPE fein püriert, ohne Stückung.		250 g	48 × 250 g
35600111 KAROTTENCREMESUPPE fein püriert, ohne Stückung.		3000 g	1 × 3000 g
35600108 KRÄUTERRAHMSUPPE* fein püriert, verfeinert mit Kräutern.		3000 g	1 × 3000 g
35600106 ZUCCHINICREMESUPPE fein püriert, ohne Stückung.		3000 g	1 × 3000 g
35600104 BLUMENKOHLCREMESUPPE fein püriert, ohne Stückung.		3000 g	1 × 3000 g



35600003/35600021

Artikel



35600186

Zubereitung

Einwaage

VE

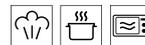
SUPPEN



35600003

RINDERKRAFTBRÜHE*

mit Gemüsebrunoise und Fleisch, geklärt.



200 g

48 × 200 g



35600021

RINDERKRAFTBRÜHE*

mit Gemüsebrunoise und Fleisch, geklärt.



3000 g

1 × 3000 g



35600185

TOMATENSUPPE „RUSTIKAL“*

mit Sellerie, Lauch, Karotten und Kräutern.



25 × 200 g

1 × 5000 g



35600013

TOMATENSUPPE „RUSTIKAL“*

mit Sellerie, Lauch, Karotten und Kräutern.



3000 g

1 × 3000 g



35600186

ZUCKERSCHOTEN-SPINAT-CREMESUPPE

verfeinert mit Sahne und einem Hauch Knoblauch.



25 × 200 g

1 × 5000 g



37100062/37100061

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
35900050 KAROTTEN-INGWER-SUPPE abgerundet mit Kokosmilch und Curry.		3000 g	1 × 3000 g
35600009 KARTOFFELRAHMSUPPE* mit Majoran und Dörrfleisch.		3000 g	1 × 3000 g
35600044 KARTOFFELRAHMSUPPE* mit Majoran, Karotten und Sellerie.		3000 g	1 × 3000 g
37100062 BIO ERBSENRAHMSUPPE aus erlesenen Erbsen, abgerundet mit Schlagsahne, leicht gewürzt.		500 g	24 × 500 g
37100061 BIO ERBSENRAHMSUPPE aus erlesenen Erbsen, abgerundet mit Schlagsahne, leicht gewürzt.		3000 g	1 × 3000 g

NEU!



35900143



35600168

NEU!



35600197



35600140

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

EINTÖPFE



35900143

VEGANE SOLJANKA

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



3000 g

1 × 3000 g



35600168

SOLJANKA

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



3000 g

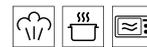
1 × 3000 g



35600197

TOMATENSUPPE MIT REIS UND GEFLÜGELWIENERN

fruchtige Tomatensuppe, abgeschmeckt mit Basilikum und Oregano.



3000 g

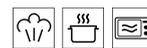
1 × 3000 g



35600140

GAISBURGER MARSCH*

mit Rindfleisch, Maultaschen, Gemüse und Knöpfe.



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



35900088/35900087

35600020

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
35900088 CHEESY LEEK SOUP „VEGAN STYLE“ Lauch-Käse-Suppe mit veganem Hackfleischersatz aus Sonnenblumenkernen und Kartoffeln.		25 x 200 g	1 x 5000 g
35900087 CHEESY LEEK SOUP „VEGAN STYLE“ Lauch-Käse-Suppe mit veganem Hackfleischersatz aus Sonnenblumenkernen und Kartoffeln.		3000 g	1 x 3000 g
35600179 LAUCH-KÄSE-SUPPE mit Geflügelhackfleisch, verfeinert mit Schmelzkäse.		3000 g	1 x 3000 g
35600020 MINISTRONE NACH ITALIENISCHER ART mit weißen Bohnen, Lauch, Zucchini, Karotten und Zwiebeln, verfeinert mit Hartkäse.		3000 g	1 x 3000 g



35600119



35900118/35900117



35600178



35600119

GULASCHSUPPE*

mild im Geschmack, mit Rindfleisch, Kartoffeln und Paprika.



3000 g

1 × 3000 g



35900118

VEGANE GULASCHSUPPE

klassisch gekocht, mit Tofu.



25 × 200 g

1 × 5000 g



35900117

VEGANE GULASCHSUPPE

klassisch gekocht, mit Tofu.



3000 g

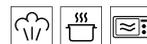
1 × 3000 g



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

Eintöpfe

NEU!



Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
35900159 BIO KARTOFFEL-GEMÜSE-SUPPE* mit Paprika, Erbsen, Steckrüben, Karotten und Zucchini, leicht gewürzt.		500 g	24 × 500 g
37100043 BIO KARTOFFEL-GEMÜSE-SUPPE* mit Paprika, Erbsen, Steckrüben, Karotten und Zucchini, leicht gewürzt.		500 g	24 × 500 g
37100042 BIO KARTOFFEL-GEMÜSE-SUPPE* mit Paprika, Erbsen, Steckrüben, Karotten und Zucchini, leicht gewürzt.		3000 g	1 × 3000 g
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

NEU!



37100057/37100056



35600115



35600198

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



37100057

BIO VEGANER LINSENEINTOPF*mit Karotten, Sellerie, Kartoffeln und Lauch,
leicht gewürzt.

500 g

24 × 500 g



37100056

BIO VEGANER LINSENEINTOPF*mit Karotten, Sellerie, Kartoffeln und Lauch,
leicht gewürzt.

3000 g

1 × 3000 g



35600028

KRÄFTIGER LINSENEINTOPF

mit Rauchfleisch, Kartoffeln und frischem Gemüse.



3000 g

1 × 3000 g



35600115

VEGANER LINSENEINTOPF*

mit Karotten, Sellerie, Kartoffeln und Lauch.



3000 g

1 × 3000 g



35600198

**WEISSKOHLEINTOPF
MIT RAUCHFLEISCH UND KARTOFFELN**

abgerundet mit Meerrettich und Chili.



3000 g

1 × 3000 g

Eintöpfe



35600164



35600163



35600183



35600159

Artikel

Zubereitung

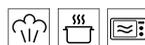
Einwaage

VE

35600164

PICHELSTEINER GEMÜSEEINTOPF*

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



3000 g

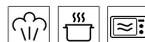
1 × 3000 g



35600163

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

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



3000 g

1 × 3000 g



35600183

VEGANER BAUERNTOPF*

Fleischersatz auf Sojaproteinbasis, mit Kartoffeln, Paprika und Karotten.



3000 g

1 × 3000 g



35600159

GEMÜSEEINTOPF*

mit Hühnerfleisch, Kohlrabi, Karotten, Zucchini und Blumenkohl.



3000 g

1 × 3000 g





35600160

Artikel



35600162

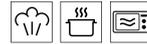
Zubereitung

Einwaage

VE



35600161

GRAUPENEINTOPF*mit Hühnchen, Karotten, Steckrüben,
Pastinaken und Blumenkohl.

3000 g

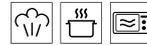
1 × 3000 g



35600160

HÜHNERSUPPE*

mit Reismudeln, Steckrüben, Karotten und Zucchini.



3000 g

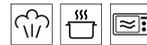
1 × 3000 g



35600162

MÖHRENEINTOPF*

mit Kartoffeln und Hühnchen.



3000 g

1 × 3000 g



FLEISCHGERICHTE



31900116



31900117



31900118

Artikel

Zubereitung

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

Geflügel



31900041	31900106/31900062			
Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE	
31900056 HÄHNCHENBRUST „ROASTED BACON“ mit geröstetem Bacon, in Tomaten-Paprika-Sauce.		3000 g vorgegart 12 x 100 g	1 x 3000 g	
31900040 HÄHNCHENBRUST IN KOKOSSAUCE ganze Brust gedrittelt, verfeinert mit Zitronengras und Kaffirlimettenblättern.		3000 g vorgegart 36 x 40 g	1 x 3000 g	
31900041 HÄHNCHENGESCHNETZELTES „TOBAGO STYLE“* exotisch-fruchtig-würzig, mit Mango, Paprika, Äpfeln und Lauch.		3000 g vorgegart 890 g	1 x 3000 g	
31900106 INDIAN BUTTER CHICKEN* mit Joghurt und orientalischen Gewürzen.		25 x 250 g vorgegart 100 g	1 x 6250 g	
31900062 INDIAN BUTTER CHICKEN* mit Joghurt und orientalischen Gewürzen.		3000 g vorgegart 1300 g	1 x 3000 g	



37100072/37100073

31900086

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
  37100072 BIO HÜHNERFRIKASSEE* mit Steckrüben, Erbsen und Karotten, leicht gewürzt.	   	250 g vorgegart 60 g	48 × 250 g
  37100073 BIO HÜHNERFRIKASSEE* mit Steckrüben, Erbsen und Karotten, leicht gewürzt.	   	3000 g vorgegart 790 g	1 × 3000 g
 31900086 FRIKASSEE VOM HÜHNCHEN* mit weißem Spargel, Champignons, Karotten und Erbsen.	   	3000 g vorgegart 1050 g	1 × 3000 g
  31900085 FRIKASSEE VOM HÜHNCHEN* mit weißem Spargel und Karotten.	   	3000 g vorgegart 1050 g	1 × 3000 g

Geflügel



31900107/31900006



31900043

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
31900107 HÜHNCHENBRUSTGESCHNETZELTES* mit Äpfeln und Ananas, in Currysauce.		25 x 250 g vorgegart 90 g	1 x 6250 g
31900006 HÜHNCHENBRUSTGESCHNETZELTES* mit Äpfeln und Ananas, in Currysauce.		3000 g vorgegart 1100 g	
31900068 HÄHNCHENGESCHNETZELTES in Champignonrahmsauce.		3000 g vorgegart 800 g	
31900043 HÄHNCHENBRUSTGESCHNETZELTES IN KÄSESAUCE mit Schwarzwurzeln und Zucchini.		3000 g vorgegart 1000 g	



UNSERE FLEISCH EINWAAGE

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.



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



3200041

3200028

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE



3200041

PUTENRAGOUT IN PAPRIKASAUCE*

Würfel von der Putenbrust,
mit aromatischem Grillgemüse,
in würziger Paprikasauce.



3000 g
vorgegart 800 g

1 × 3000 g



3200046

PUTENBRUSTGESCHNETZELTES*

mit Champignons,
in Rahmsauce.



3000 g
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g



3200002

PUTENBRUSTGESCHNETZELTES*

mit Zucchini und Paprika,
in Tomatensauce.



3000 g
vorgegart 900 g

1 × 3000 g



3200043

PUTENBRUSTGESCHNETZELTES*

mit Karotten, Zucchini und Kohlrabi,
in Curry-Gemüse-Sauce.



3000 g
vorgegart 800 g

1 × 3000 g



3200028

**PUTENGESCHNETZELTES
NACH ASIATISCHER ART***

aus der Putenbrust, mit süß-saurem Wokgemüse
aus Paprika, Karotten, Zucchini und Maiskölbchen.



3000 g
vorgegart 800 g

1 × 3000 g



3200084

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
3200084 PUTENGESCHNETZELTES IN GEMÜSERAHMSAUCE* mit Karotten, Zucchini und Staudensellerie, abgeschmeckt mit Zitrone.		3000 g vorgegart 1100 g	1 × 3000 g
3200023 PUTENRAHMGULASCH* aus der Putenbrust, mit Champignons.		3000 g vorgegart 1200 g	1 × 3000 g
3200044 PUTENRAHMGULASCH aus der Putenbrust, mit Karotten und Zucchini.		3000 g vorgegart 1000 g	1 × 3000 g
3200024 PUTENGYROSPFANNE aus der Putenoberkeule, mit Weißkohl und Zwiebeln.		3000 g vorgegart 1800 g	1 × 3000 g
3200079 PUTENMEDAILLONS „TOMATE-BASILIKUM“* in der Pfanne gebraten, in Tomaten-Basilikum-Sauce.		22 × 250 g vorgegart 3 × 40 g	1 × 5500 g
3200009 PUTENMEDAILLONS „TOMATE-BASILIKUM“* in der Pfanne gebraten, in Tomaten-Basilikum-Sauce.		3000 g vorgegart 36 × 40 g	1 × 3000 g

NEU!



32000087



32000026



37400003

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

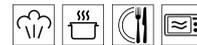
VE

NEU!

32000087

JÄGERPFANNE NACH TIROLER ART

mit Putenbrust, Champignons und Stockschwämmchen.

3000 g
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g

AVK

32000026

GEFÜLLTE PUTENRÖLLCHEN

mit Spinat, im Fond geschmort, ohne Sauce.

1500 g
vorgegart 12 x 100 g

1 × 1500 g

AVK

32000051

PUTENBRUSTBRATEN*

im Fond gegart, ohne Sauce.

3100 g
vorgegart 36 x 45 g

1 × 3100 g

AVK

32000021

PUTENMEDAILLONS

in der Pfanne gebraten.

25 × 100 g
gebraten 25 x 100 g

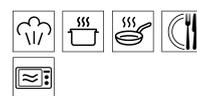
1 × 2500 g

AVK

37400003

HÄHNCHENBRUSTGESCHNETZELTES

gewürzt und gebraten.

2000 g
gebraten 2000 g

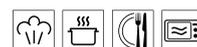
1 × 2000 g

AVK

31900097

HÜHNCHENBRUST

gewürzt und gebraten.

20 × 100 g
gebraten 20 x 100 g

1 × 2000 g

Geflügel



32000086

31900113/31900109

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE	
32000086 PUTENFRIKADELLE in der Pfanne gebraten.		30 × 100 g	1 × 3000 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	



21900041

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
 21900042 CORDON BLEU AUS HÄHNCHENBRUSTFILETSTÜCKEN gefüllt mit Putenformfleischkochschinken und Käse.	  	24 × 125 g	1 × 3000 g
  21900043 HÄHNCHENBRUSTFILET gewürzt.	  	3000 g	1 × 3000 g
 21900044 HÄHNCHENBRUSTFILET in Knusperpanade.	  	1500 g	1 × 1500 g
  21900041 HÄHNCHEN NUGGETS im Backteig.	  	1000 g	1 × 1000 g

Rind



3730008



31000133/31000116



37100066/37100036

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

RIND

3730008

CHILI CON CARNE*

mit Rindfleisch, Mais, Paprika und Kidneybohnen.

3000 g
vorgegart 780 g

1 × 3000 g



31000133

RINDERSUGO*

mediterran, mit Tomaten und Fenchel.

22 × 250 g
vorgegart 125 g

1 × 5500 g



31000116

RINDERSUGO*

mediterran, mit Tomaten und Fenchel.

3000 g
vorgegart 1500 g

1 × 3000 g



37100066

BIO RINDERGULASCH NACH WIENER ART*

abgeschmeckt mit Zwiebeln, Knoblauch und Majoran.

22 × 250 g
vorgegart 125 g

1 × 5500 g



37100036

BIO RINDERGULASCH NACH WIENER ART*

abgeschmeckt mit Zwiebeln, Knoblauch und Majoran.

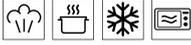
3000 g
vorgegart 1500 g

1 × 3000 g





31000135/31000006

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
 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 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

Rind



31000136



31000146



31000081



31000041

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
31000136 RINDERCURRY INDIAN SPICE* mit Zwiebeln, Äpfeln und Kokosmilch, in Tomaten-Curry-Sauce.		22 x 250 g vorgegart 110 g	1 x 5500 g
31000146 BLUMENKOHL-SÜSSKARTOFFEL-CURRY MIT RINDFLEISCH* milde Currysauce aus Joghurt und Kokosmilch, abgerundet mit Mango und Tandoori.		3000 g vorgegart 400 g	1 x 3000 g
31000031 RINDERGESCHNETZELTES* in der Pfanne gebraten, in Rahmsauce.		3000 g vorgegart 1200 g	1 x 3000 g
31000081 ZARTER TAFELSPITZ VOM RIND im Fond gegart, in Scheiben geschnitten.		3100 g vorgegart 36 x 40 g	1 x 3100 g
31000041 ZARTER RINDERBRATEN in Senfsauce, in Scheiben geschnitten.		3000 g vorgegart 36 x 40 g	1 x 3000 g
31000079 RINDERBRATEN im Fond gegart, in Scheiben geschnitten.		3100 g vorgegart 36 x 40 g	1 x 3100 g



31000138/31000091

31000139/31000012

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
  31000138 ZARTES RINDFLEISCH mit Perlzwiebeln, Äpfeln und Karotten, in Meerrettichsauce, in Scheiben geschnitten.	   	22 × 250 g vorgegart 3 × 40 g	1 × 5500 g
 31000091 ZARTES RINDFLEISCH mit Perlzwiebeln, Äpfeln und Karotten, in Meerrettichsauce, in Scheiben geschnitten.	   	3500 g vorgegart 36 × 40 g	1 × 3500 g
    31000139 RHEINISCHER SAUERBRATEN* mit Mandeln und Rosinen, in typischer Sauce, in Scheiben geschnitten.	   	22 × 250 g vorgegart 3 × 40 g	1 × 5500 g
   31000012 RHEINISCHER SAUERBRATEN* mit Mandeln und Rosinen, in typischer Sauce, in Scheiben geschnitten.	   	3000 g vorgegart 36 × 40 g	1 × 3000 g
   31000080 RHEINISCHER SAUERBRATEN im Fond gegart, in Scheiben geschnitten.	   	3100 g vorgegart 36 × 40 g	1 × 3100 g

Rind



37100069/31000014

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
37100069 BIO GESCHMORTE RINDERROULADE IN JUS klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf.		3000 g vorgegart 12 x 140 g	1 x 3000 g
31000014 GESCHMORTE RINDERROULADE klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf, in herzhafter Sauce.		3000 g vorgegart 24 x 90 g	
31000117 GESCHMORTE RINDERROULADE klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf, im Fond gegart.		1700 g vorgegart 12 x 130 g	
31000060 GEFÜLLTE RINDERROULADE mit Gemüse, im Fond gegart.		1500 g vorgegart 12 x 100 g	



31000148

Artikel

NEU!



31000121

Zubereitung

Einwaage

VE



31000148

RINDERFRIKADELLE*

in der Pfanne gebraten.



30 × 100 g

1 × 3000 g



31000149

BIFTEKI

aus Rindfleisch, in der Pfanne gebraten.



50 × 50 g

1 × 2500 g



31000121

RINDERGESCHNETZELTES

natur, gebraten.



2000 g

1 × 2000 g

Schwein



31100114



31100062

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



31100062

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

1 × 3000 g



31100063

**SCHWEINEGULASCH
NACH UNGARISCHER ART***aus der Schweinehüfte,
mit Paprikawürfeln.3000 g
vorgegart 1200 g

1 × 3000 g





31100142/31100040



34200001



31100056

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
 31100142 ROTES CURRY VOM SCHWEINEFILET* mit Mango und Shiitakes.		22 x 250 g vorgegart 90 g	1 x 5500 g
 31100040 ROTES CURRY VOM SCHWEINEFILET* mit Mango und Shiitakes.		3000 g vorgegart 800 g	1 x 3000 g
 31100016 RAHMGESCHNETZELTES VOM SCHWEINERÜCKEN mit frischen Champignons, in Rahmsauce.		3000 g vorgegart 800 g	1 x 3000 g
  31100028 SCHWEINEGESCHNETZELTES* in der Pfanne gebraten, in Rahmsauce.		3000 g vorgegart 1000 g	1 x 3000 g
 34200001 WURSTGULASCH NACH OSTDEUTSCHER ART mit Fleischkäse- und Jagdwurstwürfeln, in herzhafter Tomatensauce.		3000 g vorgegart 1100 g	1 x 3000 g
 31100056 SCHWEINEGYROSPFANNE mit Weißkohl und Zwiebeln, pikant gewürzt.		3000 g vorgegart 1800 g	1 x 3000 g

Schwein



3110082



31100135



31100143/31100002

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

3110082

CALIFORNIA MEATBALLS

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



3000 g

1 × 3000 g

vorgegart 36 x 25 g

31100135

KÖTTBULLAR IN RAHMSAUCE

klassisch gekocht nach schwedischer Art,
abgerundet mit Preiselbeeren.



3000 g

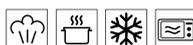
1 × 3000 g

vorgegart 80 x 15 g

31100143

KÖNIGSBERGER KLOPSE

in Kapernsauce.



20 × 250 g

1 × 5000 g

vorgegart 2 x 55 g



31100002

KÖNIGSBERGER KLOPSE

in Kapernsauce.



3000 g

1 × 3000 g

vorgegart 24 x 55 g

31100097

KÖNIGSBERGER KLOPSE

ohne Sauce.



3000 g

1 × 3000 g

vorgegart 55 x 55 g





31100144/34200006

Artikel



31100139

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE



31100144

CURRYWURST VOM SCHWEIN

in fruchtig-pikanter Sauce mit Cola und Apfelmus.

20 × 250 g
vorgegart 140 g

1 × 5000 g



34200006

CURRYWURST VOM SCHWEIN

in fruchtig-pikanter Sauce mit Cola und Apfelmus.

3000 g
vorgegart 1300 g

1 × 3000 g

31100139

GESCHMORTE KOHLROULADEgefüllt mit Schweinehackfleisch,
in Speck-Zwiebel-Sauce.3000 g
gegart 8 x 200 g
(inklusive 80 g
Fleischfüllung)

1 × 3000 g



31100134

GESCHMORTE KOHLROULADE

gefüllt mit Schweinehackfleisch, Speck und Zwiebeln.

3000 g
gegart 14 x 200 g
(inklusive 80 g
Fleischfüllung)

1 × 3000 g

Schwein



31100116



35400004

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
31100116 SAFTIGER SCHWEINEBRATEN in typischer Sauce mit leichter Kümmelnote, in Scheiben geschnitten.		3000 g vorgegart 36 x 40 g	1 x 3000 g
31100093 SCHWEINERÜCKENBRATEN im Fond gegart.		3100 g vorgegart 36 x 40 g	1 x 3100 g
31100154 SCHWEINERÜCKENSTEAK gebraten.		30 x 120 g	1 x 3600 g
31100061 KASSLER LACHS im Fond gegart.		4000 g vorgegart 36 x 90 g	1 x 4000 g
31100027 BRATWURST aus dem Schwein, gebraten.		10 x 100 g	1 x 1000 g
35400004 ORIGINAL NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTCHEN GGA goldbraun gebraten, Stück ca. 20 g.		2000 g	1 x 2000 g

NEU!



31100152

31100156/31100163

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
   31100050 LEBERKÄSE gebraten.	  	30 × ca. 100 g	1 × 3000 g
   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
  31100156 SCHWEINESCHNITZEL aus dem Rücken, paniert, gebraten.	 	20 × 170–190 g	1 × 3600 g
   31100163 SCHWEINESCHNITZEL aus dem Rücken, paniert, gebraten.	 	50 × 70–90 g	1 × 4000 g
 21120013 CORDON BLEU VOM SCHWEIN gefüllt mit zartschmelzendem Gouda und Kochschinken.		40 × 160 g	1 × 6400 g



FISCHGERICHTE



21300010

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

FISCH



21300061

SCHLEMMERFILET „BORDELAISE“

Seelachsfilet mit herzhaftem Kräuter-Topping.



30 × 200 g

1 × 6000 g



21300060

SCHLEMMERFILET „ITALIANO“

Seelachsfilet mit Tomaten-Mozzarella-Topping.



30 × 200 g

1 × 6000 g



21300002

FISCHSTÄBCHENaus Seelachsfilet,
paniert, vorgebraten.

200 × 30 g

1 × 6000 g



21300088

SEELACHS-FISCHFIGUREN „HAPPY FISCH“kleine Fischfiguren aus Seelachs,
paniert, vorgebacken.

100 × ca. 30 g

1 × 3000 g



21300010

SEELACHSFILET

paniert, vorgebraten.



40 × 120 g

1 × 4800 g



21300206

ALASKA-SEELACHS-KIBBELINGE

im Backteig.



6000 g

1 × 6000 g



KARTOFFELPÜREE

WIRSING IN RAHM

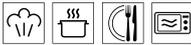
SEELACHSFILET



31300209/31300208



31300211/31300210

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



VEGETARISCH & VEGAN



35900085



35900115



35900090/35900089

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

VEGETARISCHE & VEGANE KREATIONEN



35900085

FRIKASSEE „CHICKEN STYLE“

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



3000 g

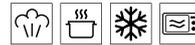
1 x 3000 g



35900115

VEGANE BUDDHA BOWL „CHICKEN STYLE“

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



18 x 300 g

1 x 5400 g



35900090

VEGANES BUTTER CHICKEN

vegane Hähnchenerersatz auf Erbsenproteinbasis, in einer kräftigen Currysauce.



25 x 250 g

1 x 6250 g



35900089

VEGANES BUTTER CHICKEN

vegane Hähnchenerersatz auf Erbsenproteinbasis, in einer kräftigen Currysauce.



3000 g

1 x 3000 g

Vegetarische & vegane Kreationen



35900092/35900091



35900098/35900097



35900124/35900125

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE	
35900092 VEGANES TIKKA MASALA veganer Hähnchenerersatz auf Erbsenproteinbasis, in würziger Tomaten-Kokos-Sauce, mit einer bunten Gemüse Mischung.		25 x 250 g	1 x 6250 g	
35900091 VEGANES TIKKA MASALA veganer Hähnchenerersatz auf Erbsenproteinbasis, in würziger Tomaten-Kokos-Sauce, mit einer bunten Gemüse Mischung.		3000 g	1 x 3000 g	
35900098 VEGANE KÖNIGSBERGER KLOPSE veganer Hackbällchenerersatz auf Weizenproteinbasis, in Kapernsauce, abgeschmeckt mit Zitrone.		22 x 250 g	1 x 5500 g	
35900097 VEGANE KÖNIGSBERGER KLOPSE veganer Hackbällchenerersatz auf Weizenproteinbasis, in Kapernsauce, abgeschmeckt mit Zitrone.		3000 g	1 x 3000 g	
35900124 VEGANE KÖTTBULLAR veganer Hackbällchenerersatz auf Weizenproteinbasis, in Preiselbeerrahmsauce.		22 x 250 g	1 x 5500 g	
35900125 VEGANE KÖTTBULLAR veganer Hackbällchenerersatz auf Weizenproteinbasis, in Preiselbeerrahmsauce.		3000 g	1 x 3000 g	



35900119



35900120



35900121



35900122/35900123

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



35900119

VEGANE TOFU KLÖSSE MIT SPINAT

mit Langkornreis und Leinsamen.



50 × 50 g

1 × 2500 g



35900120

**VEGANE TOFU KLÖSSE
NACH MEDITERRANER ART**

mit Langkornreis, Auberginen, Zucchini und Paprika.



50 × 50 g

1 × 2500 g



35900121

VEGANE TOFU KLÖSSE

natur, mit Langkornreis und Leinsamen.

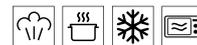


50 × 50 g

1 × 2500 g



35900122

VEGANE POLPETTE AL SUGOveganer Hackbällchenersatz auf Weizenproteinbasis,
in fruchtiger Tomaten-Gemüse-Sauce.

22 × 250 g

1 × 5500 g



35900123

VEGANE POLPETTE AL SUGOveganer Hackbällchenersatz auf Weizenproteinbasis,
in fruchtiger Tomaten-Gemüse-Sauce.

3000 g

1 × 3000 g



Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
35900100 VEGANE CURRYWURST vegane Wurstersatz auf Erbsen- und Weizenproteinbasis, in fruchtig-pikanter Currysauce, verfeinert mit Mango.		20 x 250 g	1 x 5000 g
35900099 VEGANE CURRYWURST vegane Wurstersatz auf Erbsen- und Weizenproteinbasis, in fruchtig-pikanter Currysauce, verfeinert mit Mango.		3000 g	1 x 3000 g
35900070 SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA* bunte Süßkartoffel-Gemüse-Mischung, in würziger Tomaten-Kokos-Sauce.		3000 g	1 x 3000 g
32900267 LINSEN-GEMÜSE-BOLOGNAISE* mit Karotten, Sellerie und Lauch.		3000 g	1 x 3000 g
35900021 GEMÜSEPFANNE NACH PROVENZALISCHER ART* mit Zucchini, Auberginen, roter und gelber Paprika und einer leichten Knoblauchnote.		3000 g	1 x 3000 g
32900296 COUSCOUS MIT GEMÜSE* mit Auberginen, Rosinen und Karotten, orientalisch abgeschmeckt.		2000 g	1 x 2000 g



32700112



35900102/35900103



32700113



32900166

Artikel

Zubereitung

Einwaage

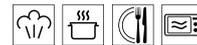
VE



35700052

SPÄTZLE-GEMÜSE-PFANNE*

mit Blumenkohl, Zucchini und Karotten,
leicht gewürzt und geölt.



2000 g

1 × 2000 g



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

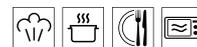
48 × 300 g



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

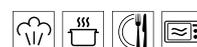
1 × 5400 g



32900166

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 & vegane Kreationen



35900132



32900207



35900116/35900045

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	
35100024 KARTOFFELCURRY* mit Sojabohnen, Mango, roter und gelber Paprika und kräftigem Jaipur-Curry.		3000 g	1 x 3000 g	
35900132 VEGANES LINSEN-BLUMENKOHLCURRY* bunte Linsen mit Blumenkohl, Kichererbsen und Spinat, in einer veganen Currysauce aus Kokosmilch und Tomaten.		3000 g	1 x 3000 g	
32900207 GEMÜSE-KARTOFFEL-GULASCH* mit Paprika, Pastinaken, Karotten, Lauch und Kürbis.		3000 g	1 x 3000 g	
37300009 CHILI VEGETABLE* vegane Variante des Chili con Carne, mit Sonnenblumenkernen, Paprika, Kidney- und Sojabohnen.		3000 g	1 x 3000 g	



37100041/37100040

Artikel



32700111

Zubereitung

Einwaage

VE

VEGETARISCHE & VEGANE KOMPONENTEN



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



32700111

KÄSESPÄTZLE

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



20 × 300 g

1 × 6000 g

Vegetarische & vegane Komponenten



37100051/37100050

37100065/37100064

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
37100051 BIO GEMÜSEGULASCH NACH UNGARISCHER ART* mit Paprika, Karotten, Zucchini, Tomaten und Steckrüben.		500 g	24 × 500 g
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



35900135



35900107



35700065



35900138



35900113

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



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



35900137

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

25 × 100 g

1 × 2500 g



35900138

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

25 × 100 g

1 × 2500 g



35900113

GEMÜSE-MAIS-FRITTATAmit Süßkartoffeln, Paprika und Kokos,
ø ca. 10 cm.

2 × (20 × 200 g)

1 × 8000 g



35700065

KARTOFFEL-BROKKOLI-AUFLAUFKartoffelscheiben und Brokkoliröschen,
mit Käse überbacken,
ø ca. 16 cm.

20 × 300 g

1 × 6000 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 & vegane Komponenten

NEU!



35900145

NEU!



35900147

NEU!



35900158

NEU!



35900157

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

35900145

**VEGANER GRÜNKOHL MIT RÄUCHERTOFU
NACH WESTFÄLISCHER ART**

klassisch gekocht, mit Zwiebeln und Senf.



3000 g

1 × 3000 g



35900151

**VEGANER GRÜNKOHL
NACH WESTFÄLISCHER ART**

klassisch gekocht, mit Zwiebeln und Senf.



3000 g

1 × 3000 g



35900147

VEGANES BAYRISCH KRAUT

mit Zwiebeln, Balsamicoessig und einer leichten Kümmelnote.

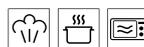


2000 g

1 × 2000 g



35900158

VEGANE KRAUT-SCHUPFNUDELN
mit Röstzwiebeln und Knoblauch,
abgeschmeckt mit Majoran, Kümmel und Cayennepfeffer.

2000 g

1 × 2000 g



35900157

VEGANE SCHMORGURKEN
verfeinert mit körnigem Senf, Balsamico Bianco
und einer leichten Dillnote.

25 × 150 g

1 × 3750 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.

NEU!



35900154

NEU!



35900165

NEU!



35900153

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



35900154

ERBSENFRIKADELLEvegane Erbsenfrikadelle,
klassisch abgeschmeckt.

30 × 100 g

1 × 3000 g



35900153

WALDPILZFRIKADELLEvegane Pilzfrikadelle,
klassisch abgeschmeckt.

30 × 75 g

1 × 2250 g



29000015

VALESS SCHNITZEL

panierter Schmelzkäsebratling.



16 × 90 g

1 × 1440 g



29000018

VALESS GOUDA

panierter Schmelzkäsebratling, gefüllt mit Gouda.



16 × 90 g

1 × 1440 g



29000023

VALESS JUNIOR SAFARIvegetarische Nuggets in Form von Elefanten,
Löwen, Nilpferden und Nashörnern.

60 × 22 g

1 × 1320 g



25900009

GEMÜSESCHNITZEL

mit Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Mais.



20 × 150 g

1 × 3000 g



35900165

VEGANE BRATWURSTgebraten, am Stück,
auf Weizen- und Erbsenproteinbasis.

10 × 85 g

1 × 850 g



SAUCEN & PESTOS



34300002



34300001



34300058

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

SAUCEN



37100023

BIO WEISSE BASISSAUCE*

mit sichtbaren Zwiebelstückchen.



3000 g

1 × 3000 g



34300002

WEISSE BASISSAUCE

Béchamelsauce, verfeinert mit Sahne.



3000 g

1 × 3000 g



34300001

BRAUNE BASISSAUCE*

aus Rindfleisch und Röstgemüse, leichte Bindung.



3000 g

1 × 3000 g



34300055

GEFLÜGELJUS*

herzhaft abgeschmeckt, leichte Bindung.



3000 g

1 × 3000 g



34300057

SAUERBRATENSAUCE

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



3000 g

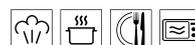
1 × 3000 g



34300058

RAHMSAUCE

braune Sauce, verfeinert mit Sahne.



3000 g

1 × 3000 g



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

Saucen



3430005



3430061

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

34300132

ZWIEBELSAUCE*

mit Zwiebeln, Rosmarin und Thymian, leichte Bindung.



3000 g

1 × 3000 g



34300005

PAPRIKASAUCE**NACH UNGARISCHER ART***

Tomatensauce mit Paprikastreifen, würzig abgeschmeckt.



3000 g

1 × 3000 g



34300006

CHAMPIGNONRAHMSAUCE

Béchamelsauce mit Champignonscheiben.



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



34300157

CURRYWURSTSAUCE

fruchtig-pikant, verfeinert mit Mango.



3000 g

1 × 3000 g



34300061

ZITRONENSAUCE

Béchamelsauce, verfeinert mit Zitrone und Sahne.



3000 g

1 × 3000 g





34300063

Artikel



34300065

Zubereitung

Einwaage

VE



34300109

SENFSAUCE*

abgeschmeckt mit Dijon-Senf und Honig.



3000 g

1 × 3000 g



34300062

MEERRETTICHSAUCE

Béchamelsauce mit Meerrettich.



3000 g

1 × 3000 g



34300063

DILLSAUCE*

helle Sahneseauce mit Dill und einem Hauch Meerrettich.



3000 g

1 × 3000 g



34300064

KAPERNSAUCE

Béchamelsauce mit Kapern.



3000 g

1 × 3000 g



34300141

KÄSERAHMSAUCEmit herzhaftem Gouda und Schmelzkäse,
fein püriert.

3000 g

1 × 3000 g



34300065

GEMÜSERAHMSAUCE*

Béchamelsauce mit Zucchini-, Sellerie- und Karottenwürfeln.



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

NEU!



37100022



35900144

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
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
34300016 TOMATENSAUCE* fruchtig-mild, abgeschmeckt mit Kräutern, leichte Stückung.		3000 g	1 × 3000 g
37100022 BIO TOMATENSAUCE* fruchtig, leichte Stückung.		3000 g	1 × 3000 g
35900144 VEGANE TOMATENSAUCE NACH OSTDEUTSCHER ART abgeschmeckt mit Ketchup, Zwiebeln und Knoblauch.		3000 g	1 × 3000 g



34300101

Artikel



34300137

Zubereitung

Einwaage

VE

PASTASAUCCEN



34300096

PASTASAUCE „TOSKANA“*

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



3000 g

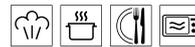
1 × 3000 g



34300101

TOMATEN-GORGONZOLA-SAUCE

mit geschrotetem schwarzem Pfeffer, stückig.



3000 g

1 × 3000 g



34300137

PASTASAUCE „GEMÜSEBOLOGNAISE“*

veganer Fleischersatz auf Sojaproteinbasis in Tomatensauce.



3000 g

1 × 3000 g



34300098

PASTASAUCE „BOLOGNAISE“*

aus Rindfleisch, mit Gemüsebrunoise und Tomaten.



200 g

48 × 200 g



34300014

PASTASAUCE „BOLOGNAISE“*

aus Rindfleisch, mit Gemüsebrunoise und Tomaten.



3000 g

1 × 3000 g



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

Pastasaucen



3430010



3430013



3430031

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

3430089

PATENBOLOGNAISE*

aus Putenfleisch, mit Karotten- und Selleriewürfeln.



3000 g

1 × 3000 g



3430010

PASTASAUCE „CARBONARA“Schinkenstückchen in Sahnesauce,
abgeschmeckt mit Schmelzkäse, Petersilie und Knoblauch.

3000 g

1 × 3000 g



3430013

PASTASAUCE „VEGGIENARA“*vegane Alternative zum Klassiker „Carbonara“,
mit Räuchertofu.

3000 g

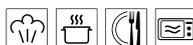
1 × 3000 g



3430013

PASTASAUCE „FLORENTINE“

grüne Rahmsauce mit fein gehacktem Blattspinat.



3000 g

1 × 3000 g



3430012

PASTASAUCE „GORGONZOLA“Béchamelsauce, verfeinert mit Gorgonzola
und Basilikumpesto.

3000 g

1 × 3000 g



3430031

PASTASAUCE „SALMONE“gebratene Lachswürfel in einer Sauce aus Fischfond
und Sahne.

3000 g

1 × 3000 g





34300033/34300159

Artikel



34300070

Zubereitung

Einwaage

VE

PESTOS



34300033

BASILIKUMPESTO

mit Olivenöl, frischem Basilikum,
Pinienkernen und Hartkäse.



1000 g

1 × 1000 g



34300159

BASILIKUMPESTO

mit Olivenöl, frischem Basilikum,
Pinienkernen und Hartkäse.



40 × 120 g

1 × 4800 g



34300070

PESTO ROSSO

mit Olivenöl, getrockneten Tomaten,
Pinienkernen und Hartkäse.



1000 g

1 × 1000 g

A top-down view of a dark blue bowl filled with pasta, vegetables, and salmon, set on a yellow napkin with silverware. The bowl contains farfalle pasta, cherry tomatoes, broccoli, and salmon pieces. The text "PASTA & TEIGWAREN" is overlaid in the center of the bowl.

PASTA & TEIGWAREN



32700098

Artikel



32700023

Zubereitung

Einwaage

VE

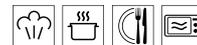
GEFÜLLTE PASTA



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

Pasta



37100021/32700078/32700004

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

PASTA

37100021 BIO SPAGHETTI* al dente gekocht.		2000 g	1 × 2000 g	
32700078 SPAGHETTI* al dente gekocht.		280 g	48 × 280 g	
32700004 SPAGHETTI* al dente gekocht.		2000 g	1 × 2000 g	
32700079 FETTUCCINE BIANCO weiße Bandnudeln, al dente gekocht.		280 g	48 × 280 g	
32700006 FETTUCCINE BIANCO weiße Bandnudeln, al dente gekocht.		2000 g	1 × 2000 g	
32700008 FETTUCCINE VERDE grüne Bandnudeln, al dente gekocht.		2000 g	1 × 2000 g	
32700010 FETTUCCINE TRICOLORE* weiße, rote und grüne Bandnudeln, al dente gekocht.		2000 g	1 × 2000 g	



* 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
32700053 BANDNUDELN WEISS* al dente gekocht, 8 mm.		2000 g	1 × 2000 g
32700052 WELLENUDELN* al dente gekocht.		2000 g	1 × 2000 g
32700049 FARFALLE BIANCO* weiße Schmetterlingsnudeln, al dente gekocht.		2000 g	1 × 2000 g
32700046 FARFALLE TRICOLORE* weiße, rote und grüne Schmetterlingsnudeln, al dente gekocht.		2000 g	1 × 2000 g
32700115 DRELLINUDELN* al dente gekocht.		2000 g	1 × 2000 g
32700116 RADINUDELN* 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.

Pasta



32700102



37100030



37100028

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<p>32700028 MAKKARONI KURZ* al dente gekocht.</p>		2000 g	1 x 2000 g
<p>32700047 HÖRNCHENUDELN* al dente gekocht.</p>		2000 g	1 x 2000 g
<p>32700027 SPIRELLI* al dente gekocht.</p>		2000 g	1 x 2000 g
<p>32700102 VOLLKORNSPIRELLI* leicht gewürzt und geölt, al dente gekocht.</p>		2000 g	1 x 2000 g
<p>37100030 BIO PENNE* weiße Rohrnudeln, al dente gekocht.</p>		2000 g	1 x 2000 g
<p>37100028 BIO FUSILLI* al dente gekocht.</p>		2000 g	1 x 2000 g

Pasta & Teigwaren

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



32700114/22700024



22700025



35700041



35700059

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

SPÄTZLE & CO.

	<p>32700114 SPÄTZLE frisch vorgegart.</p>		<p>30 × 150 g</p>	<p>1 × 4500 g</p>
	<p>22700024 SPÄTZLE frisch vorgegart.</p>		<p>2000 g</p>	<p>1 × 2000 g</p>
	<p>22700025 KNÖPFLE frisch vorgegart.</p>		<p>2000 g</p>	<p>1 × 2000 g</p>
	<p>35700041 KÄSESPÄTZLE-PFANNE verfeinert mit Gouda und Sahne.</p>		<p>3000 g</p>	<p>1 × 3000 g</p>
	<p>35700059 NUDELOMELETT mit Makkaroni und Schinken, ø ca. 16 cm.</p>		<p>20 × 300 g</p>	<p>1 × 6000 g</p>



35900166

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
27100037 MAULTASCHEN mit Gemüsefüllung aus Möhren, Spinat, Zwiebeln, Lauch und Mais.		119 × ca. 42 g	1 × 5000 g
22700042 MAULTASCHEN mit Schweinefleischfüllung, gerollt.		100 × 85 g	
22700043 MAULTASCHEN VEGETARISCH mit Spinat-Käse-Füllung.		100 × 85 g	
35900166 VEGETARISCHE MAULTASCHEN mit Gartengemüse und Petersilienbutter.		2000 g	



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.



27100067/35100054

Artikel



35100036

Zubereitung

Einwaage

VE

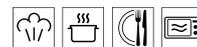
KARTOFFELN & KNÖDEL



27100067

BIO KARTOFFELN*

vorgegart.



4000 g

1 × 4000 g



35100054

KARTOFFELN

vorgegart.



150 g

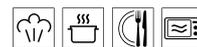
48 × 150 g



25100026

KARTOFFELN*

Hausfrauenschnitt, vorgegart.



4000 g

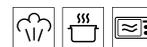
1 × 4000 g



25100028

FOLIENKARTOFFELN*

ganz mit Schale, vorgegart.



4 × 250 g

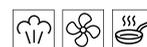
1 × 1000 g



35100036

WÜRZKARTOFFELN*

Hausfrauenschnitt, vorgegart.



2000 g

1 × 2000 g

Kartoffeln & Knödel



25100035

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
25100037 KARTOFFELBÄLLCHEN paniert mit Mandeln.		1500 g	1 × 1500 g
25100038 KARTOFFEL ABC auf frischem Kartoffelpüree geformte Buchstaben, mild gewürzt, vorgebacken.		1200 g	1 × 1200 g
25100022 BACK-KROKETTEN vorgebacken.		2500 g	1 × 2500 g
25100036 POMMES WELLENSCHNITT Wellenschnitt, 12 x 12 mm.		2500 g	1 × 2500 g
25100035 POMMES NORMAL Normalschnitt, 11 x 11 mm.		2500 g	1 × 2500 g





35100052/35100017

NEU!



35900139



35900134

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<p>35900141 VEGANES KARTOFFELPÜREE abgeschmeckt mit Muskatblüte und Margarine.</p>		2000 g	1 × 2000 g
<p>37100035 BIO KARTOFFELPÜREE* abgeschmeckt mit Butter.</p>		2000 g	1 × 2000 g
<p>35100052 KARTOFFELPÜREE abgeschmeckt mit Butter.</p>		30 × 150 g	1 × 4500 g
<p>35100017 KARTOFFELPÜREE abgeschmeckt mit Butter.</p>		2000 g	1 × 2000 g
<p>35900139 SÜSSKARTOFFELPÜREE abgerundet mit Kokosmilch, Curry und Zimt.</p>		2000 g	1 × 2000 g
<p>35900134 SCHUPFNUDELN natur.</p>		25 × 150 g	1 × 3750 g
<p>32700108 SCHUPFNUDELN gebraten.</p>		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.



KARTOFFELRÖSTI

SOUR CREAM

CHILI CON CARNE



35100053



32900018

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
  32700031 GEFÜLLTE GNOCCHI mit Ricotta, al dente gekocht.	   	2000 g	1 × 2000 g
    35100045 KARTOFFELGRATIN ø ca. 6 cm.	  	30 × 80 g	1 × 2400 g
   35700001 KARTOFFELGRATIN vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g
    35100053 MINI-KARTOFFELKLÖSSE natur, Stück ca. 25 g.	   	25 × 150 g	1 × 3750 g
  35100004 GEFÜLLTE KARTOFFELKNÖDEL mit Croûtons, rund abgedreht, ø ca. 5,5 cm.	   	24 × 75 g	1 × 1800 g
  32900018 HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL rund abgedreht, ø ca. 5 cm.	   	24 × 75 g	1 × 1800 g

Kartoffeln & Knödel

NEU!

35100046



35100047



35100055



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

35700003

BUNTES GEMÜSE-KARTOFFEL-GRATIN*

mit Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln,
Kohlrabi, Staudensellerie,
in Sahnesauce.



2000 g

1 × 2000 g



27100079

BIO KARTOFFEL-SPINAT-AUFLAUF

mit Zwiebeln und Knoblauch abgerundet.



30 × 300 g

1 × 9000 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



35100055

VEGANE REIBEKUCHEN

goldgelb gebraten,
ø ca. 10 cm.



50 × 75 g

1 × 3750 g

Kartoffeln,
Reis & Co.

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



37100019

33500004

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

REIS & CO.



33500028

LANGKORNREIS*

saftig gegart.



20 × 150 g

1 × 3000 g



33500002

LANGKORNREIS*

saftig gegart.



2000 g

1 × 2000 g



37100019

BIO VOLLKORNREIS*

leicht gewürzt.



2000 g

1 × 2000 g



33500004

LANGKORN-WILDREIS-MISCHUNG*

vorgegart.



2000 g

1 × 2000 g



33500008

BASMATIREIS*

saftig gegart.



2000 g

1 × 2000 g



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



Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
33500020 QUINOA-LANGKORNREIS* mit weißer und roter Quinoa, saftig gegart.		2000 g	1 × 2000 g
33500031 JASMINREIS saftig gegart.		2000 g	1 × 2000 g
33500009 GEMÜSEREIS* Langkornreis mit Karotten, Sellerie und Zucchini.		2000 g	1 × 2000 g
33500010 TOMATENREIS* Langkornreis mit Tomatenwürfeln, fein abgeschmeckt.		2000 g	1 × 2000 g
35900111 BUNTE GETREIDEMISCHUNG* aus Zartweizen, Linsen und Quinoa.		20 × 150 g	1 × 3000 g
35900083 BUNTE GETREIDEMISCHUNG* aus Zartweizen, Linsen und Quinoa.		2000 g	1 × 2000 g

Kartoffeln,
Reis & Co.

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



33500030/32900159

Artikel



32900622/32900644

Zubereitung

Einwaage

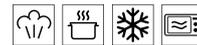
VE



33500030

ZARTWEIZENRISOTTO

mit Gemüsebrunoise,
abgerundet mit Crème fraîche und Hartkäse.



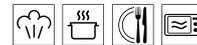
25 × 150 g

1 × 3750 g

32900159

ZARTWEIZENRISOTTO

mit Gemüsebrunoise,
abgerundet mit Crème fraîche und Hartkäse.



2000 g

1 × 2000 g



32900622

ROTE-BETE-COUSCOUS*

verfeinert mit Mandeln,
abgerundet mit Schwarzkümmel.



25 × 150 g

1 × 3750 g



32900644

ROTE-BETE-COUSCOUS*

verfeinert mit Mandeln,
abgerundet mit Schwarzkümmel.



2000 g

1 × 2000 g



32900650

PERLGRAUPEN*

leicht gesalzen, gegart.



2000 g

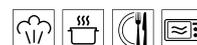
1 × 2000 g



37100039

BIO DINKEL*

gegart.



2000 g

1 × 2000 g



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

GEMÜSE



32900195



32900218



32900658/32900659

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

SORTENREINES GEMÜSE



32900195

SCHWARZWURZELN À LA CRÈME

abgerundet mit Schmelzkäse.



2000 g

1 × 2000 g



32900218

SAUERKRAUT*

klassisch zubereitet, mit Äpfeln.



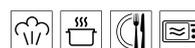
2000 g

1 × 2000 g



37100046

BIO APFELROTKOHL

klassisch zubereitet, mit Äpfeln und einem Hauch Zimt,
leicht gewürzt.

500 g

24 × 500 g



37100045

BIO APFELROTKOHL

klassisch zubereitet, mit Äpfeln und einem Hauch Zimt,
leicht gewürzt.

2000 g

1 × 2000 g



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



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

Sortenreines Gemüse



32900250



32900626/32900040



32900627

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

32900250

WIRSING IN RAHM

mit geschnittenem groblättrigem Wirsing.



2000 g

1 × 2000 g



32900064

RAHMSPINATohne Zwiebeln, mit frischer Sahne,
leicht abgebunden.

2000 g

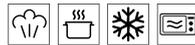
1 × 2000 g



32900626

BLATTSPINAT

mit Zwiebeln, einem Hauch Knoblauch und Butter.



30 × 150 g

1 × 4500 g



32900040

BLATTSPINAT

mit Zwiebeln, einem Hauch Knoblauch und Butter.



2000 g

1 × 2000 g



32900627

KIRSCHTOMATENGEMÜSE

mit fruchtig-süßer Note.



30 × 150 g

1 × 4500 g





32900168



32900080



37100033

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
 32900168 PRINZESSBOHNEN* knackig vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g
 32900292 PRINZESSBOHNEN* extra vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g
 32900080 VICHY-KAROTTEN* knackig vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g
 37100033 BIO MÖHRENGEMÜSE NATUR* knackig vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g
 32900287 KAROTTENGEMÜSE* extra vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g

Sortenreines Gemüse



37100020

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<p>32900172 BLUMENKOHL NATUR* knackig vorgegart.</p>		2000 g	1 x 2000 g
<p>32900290 BLUMENKOHL* extra vorgegart.</p>		2000 g	1 x 2000 g
<p>37100020 BIO ERBSEN* leicht geölt und gesalzen.</p>		2000 g	1 x 2000 g
<p>32900173 BROKKOLI NATUR* knackig vorgegart.</p>		2000 g	1 x 2000 g
<p>32900288 KOHLRABIGEMÜSE* extra vorgegart.</p>		2000 g	1 x 2000 g



Gemüse

* 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

GEMÜSEMISCHUNGEN

	37100029 BIO ERBSEN-MÖHREN-GEMÜSE NATUR* knackig vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g
	32900291 ERBSEN-MÖHREN-GEMÜSE extra vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g
	32900226 BUNTES KAROTTENGEMÜSE* verfeinert mit Vanille, extra vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g
	32900657 MÖHREN-KARTOFFEL-GEMÜSE in Rahmsauce, leicht gewürzt.		2000 g	1 × 2000 g
	32900260 STECKRÜBEN-KAROTTEN-GEMÜSE* extra vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g

Gemüsemischungen



32900224



32900046



32900629

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
32900169 KAISERGEMÜSE NATUR* mit Karotten, Blumenkohlröschen und Brokkoli.		2000 g	1 × 2000 g
32900289 KAISERGEMÜSE* extra vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g
32900224 WURZELGEMÜSE „RUSTIKO“* mit Karottenstiften, Schwarzwurzeln und Pastinaken.		2000 g	1 × 2000 g
32900046 ZUCCHINI-TOMATEN-GEMÜSE* mit Basilikum und Oregano, fein abgeschmeckt.		2000 g	1 × 2000 g
32900629 RATATOUILLEGEMÜSE MIT SCHWARZEN OLIVEN mit Auberginen, Paprika, Zucchini und Zwiebeln, in würziger Tomatenbutter.		25 × 150 g	1 × 3750 g
32900047 RATATOUILLEGEMÜSE* mit Auberginen, roter Paprika und Zucchini, in feiner Tomatensauce.		2000 g	1 × 2000 g



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



32900215

KARTOFFEL-LAUCH-GEMÜSE

verfeinert mit Schmelzkäse.



2000 g

1 × 2000 g



32900252

KOHLRABIGEMÜSE À LA CRÈME

mit Erbsen und Steckrüben.



2000 g

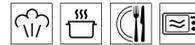
1 × 2000 g



37100034

BIO BUNTES RAHMGEMÜSE

mit Karotten, Steckrüben, Pastinaken und Erbsen.



2000 g

1 × 2000 g



32900631

WIRSING IN RAHMmit geschnittenem grobblättrigem Wirsing
und kleinen Gemüsegewürfen.

30 × 150 g

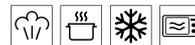
1 × 4500 g



32900630

SOMMERGEMÜSE

mit Romanesco, Karotten, Bohnen und Blumenkohl.



25 × 150 g

1 × 3750 g



32900223

GEMÜSE-MÉLANGE

mit Erbsen, Mais, Karotten und Kohlrabi.



2000 g

1 × 2000 g

Gemüsemischungen



32900258



32900654



32900651/32900227



22900115

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
32900258 SCHREBERGARTENGEMÜSE* mit Zucchini, Karotten, Kohlrabi und Fenchel.		2000 g	1 × 2000 g
32900654 BLUMENKOHLM-ROMANESCO-GEMÜSE verfeinert mit Mandelbutter.		25 × 150 g	1 × 3750 g
32900651 GRILLGEMÜSE NACH MEDITERRANER ART mit Paprika, Zucchini, Auberginen und Zwiebeln.		30 × 150 g	1 × 4500 g
32900227 GRILLGEMÜSE NACH MEDITERRANER ART mit Paprika, Zucchini, Auberginen und Zwiebeln.		2000 g	1 × 2000 g
22900113 FRÜHLINGSGEMÜSE* mit Erbsen, Blumenkohl und Karotten, natur.		2500 g	1 × 2500 g
22900115 LEIPZIGER ALLERLEI* mit Erbsen, Spargel, Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Brech- und Wachsbrockbohnen, natur.		2500 g	1 × 2500 g



22900114

22900116

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



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



SÜSSSPEISEN



36000411



36000430



36000005

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

GRÜTZEN & SÜSSE SAUCE



36000411

GRÜNE GRÜTZE

mit Pfirsichen, Birnen, Äpfeln und Kiwi.



3000 g

1 × 3000 g



36000430

GELBE GRÜTZE

mit Mangos, Ananas und Passionsfrüchten.



3000 g

1 × 3000 g



36000005

ROTE GRÜTZE

mit Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren und Sauerkirschen.



3000 g

1 × 3000 g

Grützen & süße Sauce



37100059/37100058

36000060

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
37100059 BIO KIRSCHRAGOUT leicht gesüßtes Ragout, mit ganzen Kirschen.		400 g	24 × 400 g
37100058 BIO KIRSCHRAGOUT leicht gesüßtes Ragout, mit ganzen Kirschen.		3000 g	1 × 3000 g
36000060 ROTE KIRSCHGRÜTZE mit ganzen Kirschen.		3000 g	1 × 3000 g
26000007 APFELMUS		4350 g	1 × 4350 g
36000929 VANILLESAUCE mit Bourbon-Vanille.		3000 g	1 × 3000 g



35900133/35900130

Artikel



37100053/37100052

Zubereitung

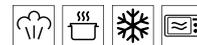
Einwaage

VE

SÜSSSPEISEN



35900133

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

20 × 280 g

1 × 5600 g



35900130

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

3000 g

1 × 3000 g



37100053

BIO MILCHREIS

klassisch zubereitet, verfeinert mit Rohrzucker.



500 g

24 × 500 g



37100052

BIO MILCHREIS

klassisch zubereitet, verfeinert mit Rohrzucker.



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

Süßspeisen



36000245/36000439



36000177

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
36000245 GRIESSBREI gesüßt mit Süßungsmittel.		3000 g	1 × 3000 g
36000439 GRIESSBREI ungesüßt.		3000 g	1 × 3000 g
36000175 KIRSCHENMICHEL saftig gebacken und portioniert, mit Sauerkirschen, 10 x 8 cm.		16 × 250 g	1 × 4000 g
36000177 GRIESSAUFLAUF 10 x 8 cm.		16 × 225 g	1 × 3600 g



36000179

Artikel



23700245

Zubereitung

Einwaage

VE



36000179

SANDERS QUARKKEULCHEN

Quark-Kartoffel-Taler, verfeinert mit Sultaninen,
ø 8–10 cm.



40 × 70 g

1 × 2800 g



22400024

KAISERSCHMARRN

mit Rosinen, goldbraun luftig gebacken.



5 × 1000 g

1 × 5000 g



22400077

KAISERSCHMARRN

ohne Rosinen.



5 × 1000 g

1 × 5000 g



23700245

PALATSCHINKEN

mit Nuss-Nougat-Füllung.



60 × 80 g

1 × 4800 g



23700304

DAMPFNUDELN

5 × 100 g

1 × 500 g



23700002

APFELSTRUDEL

Original Blätterteig mit Apfelfüllung und Rosinen.



20 × 110 g

1 × 2200 g



MENÜSCHALEN



Nur von Vorteil

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

Viel Abwechslung bei hoher Effizienz.

AUS BIS ZU
80%
RECYCELTEM
MATERIAL



- Einfache Zubereitung in der Mikrowelle oder im Dampfgarer
- Geringe Küchenausstattung
- Feste Portionsgrößen mit 100 % Kalkulationssicherheit
- Viel Abwechslung für spezifische Anforderungen: leichte 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

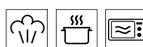
VE

ANGEPASSTE VOLLKOST

35600165

KARTOFFELSUPPE

mit Wiener Würstchen und Karotten.



480 g

1 × 480 g



35600166

HÜHNERSUPPE

mit Hühnerfleisch, Karotten und Reismudeln.



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





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



35900075

Artikel

Zubereitung

Einwaage

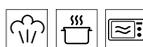
VE

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

Artikel

31100129

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

31100138

SCHWEINSBRATWURST

mit Karotten in Rahmsauce und Kartoffelpüree.



420 g

1 × 420 g



31100131

RAHMGESCHNETZELTES

vom Schwein, mit Champignons und grünen Bandnudeln.



410 g

1 × 410 g

31000113

RINDERHACKBÄLLCHEN

in Tomatensauce mit Mais und Spirelli.



400 g

1 × 400 g



31000114

RINDERBRATENin Meerrettichsauce,
mit würziger Bouillonkartoffel-Karotten-Mischung.

400 g

1 × 400 g



31000112

**RINDERGULASCH
NACH UNGARISCHER ART**

in brauner Paprikasauce, mit Spirelli.



420 g

1 × 420 g





35600181

Artikel



35600154



31000109

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

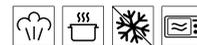
1 × 400 g



31000109

BEEF-CHILI

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



400 g

1 × 400 g

Gluten- & laktosefrei



31300194



31900074



32000070

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
31300194 SEELACHS in Dijon-Senf-Sauce, mit buntem Karottengemüse und Brokkoli-Langkornreis.		400 g	1 × 400 g
32000070 GEBRATENE PUTENSTEAKS auf Herbstgemüse mit Karotten, Steckrüben, Blumenkohl und Pastinaken, dazu Kartoffelstampf.		400 g	1 × 400 g
31900053 HÜHNERFRIKASSEE mit Champignons, Erbsen und Reis.		400 g	1 × 400 g
31900074 HÄHNCHENGESCHNETZELTES „TOSKANA“ in würziger Tomatensauce, mit buntem Paprikareis.		400 g	1 × 400 g



35900073



35900057



35900074

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



35900073

GRILLGEMÜSE

in Tomatensauce, mit buntem Paprika-Langkornreis.



400 g

1 × 400 g



35900074

LINSEN-BOLOGNAISE

mit Gnocchi.



400 g

1 × 400 g



35900057

GRÜNES CURRY

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



400 g

1 × 400 g

Gluten- & laktosefrei



35900069

Artikel



35900063

Zubereitung



32700069

Einwaage

VE

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





36000868

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

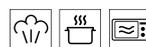
SÜSSES MENÜ



36000868

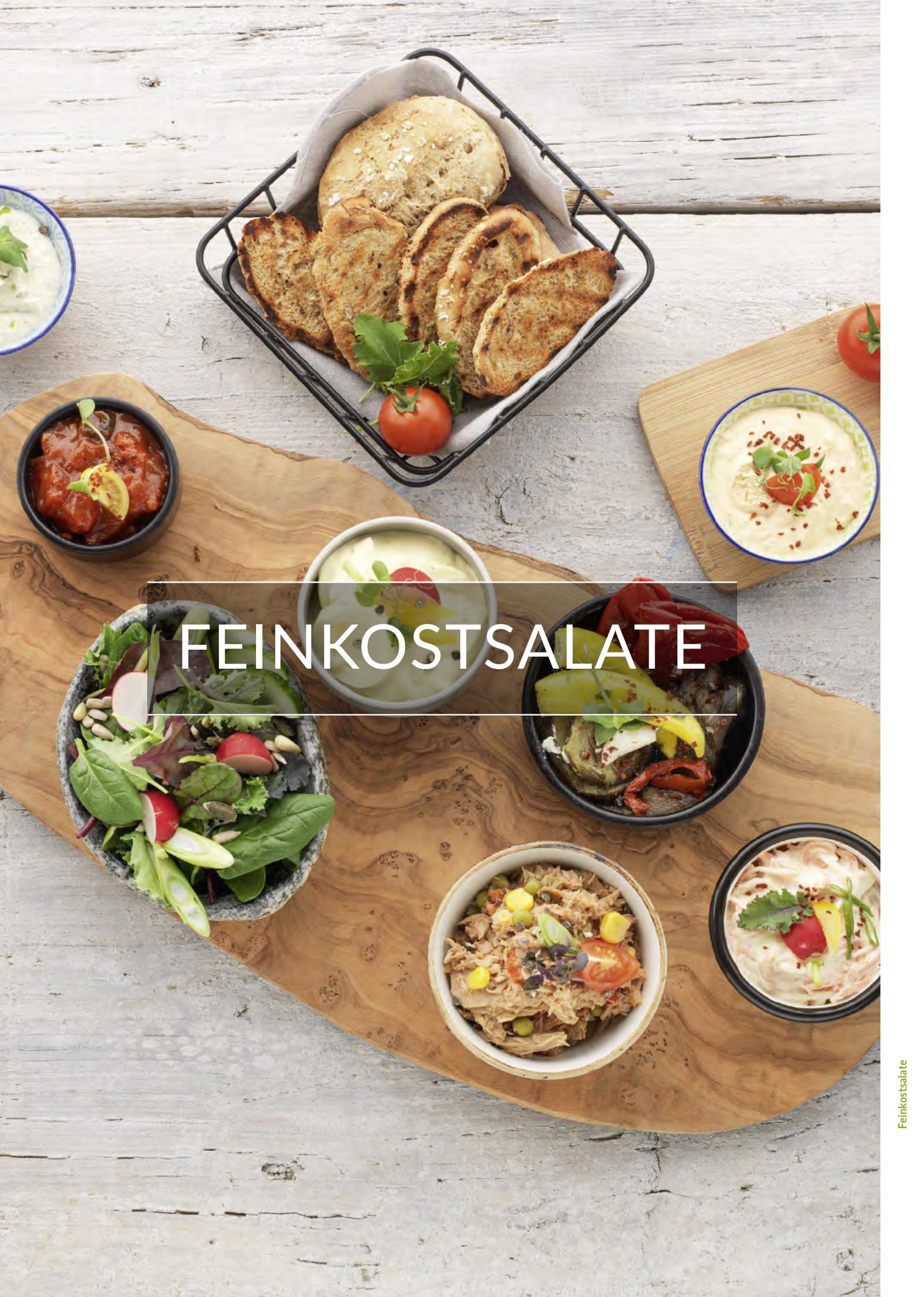
MILCHREIS

mit einer Zuckerart und Süßungsmittel,
mit Kirschgrütze.



400 g

1 × 400 g

A top-down view of a wooden table with various gourmet dishes. In the center is a black wire basket filled with round, golden-brown flatbreads, some topped with sesame seeds, and garnished with a fresh tomato and green leafy herbs. To the left, a small blue bowl contains a white creamy dip with green herbs. Below it, a black bowl holds a chunky red tomato sauce with a lemon wedge. In the bottom left, a grey stone mortar is filled with a vibrant green salad of spinach, radishes, and pine nuts. In the center, a white bowl contains a white creamy dip with sliced cucumbers and a tomato slice. To the right, a black bowl contains a salad with avocado, red bell pepper, and yellow pickles. Below that, a white bowl is filled with a shredded chicken salad topped with corn, tomatoes, and purple onions. In the bottom right, a black bowl contains a white creamy dip with a tomato slice and green herbs. On the far right, a wooden cutting board holds a whole red tomato and a blue bowl with a white creamy dip, garnished with red seeds and green herbs. The background is a light-colored, weathered wooden surface.

FEINKOSTSALATE



28450006

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

BLATTSALATE



28450006

JUNGER RUCOLA

gewaschen und grob entstielt.



250 g

1 × 250 g



28400632

FRISCHSALATMISCHUNG „ALPHA“

Eisbergsalat, Weißkraut, Frisée, Radicchio und Karotten.



1000 g

1 × 1000 g



28450213

FRISCHSALATMISCHUNG „BRAVO“

Eisbergsalat, Radicchio, Frisée und Eichblattsalat.



1000 g

1 × 1000 g



28400633

FRISCHSALATMISCHUNG „DONALD“

Eisbergsalat, Romanasalat, Radicchio, Karotten und Lollo rosso.



1000 g

1 × 1000 g



28400163

FRISCHSALATMISCHUNG „FITNESS“

Eisbergsalat, gelbe und rote Paprika und Frisée.



1000 g

1 × 1000 g



28450211

FRISCHSALATMISCHUNG „GRANDIOS“

Lollo bionda, Lollo rosso, Radicchio und Romana.



750 g

1 × 750 g

Kartoffel- & Krautsalate



28400011



28400012/28400013



28400199

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

KARTOFFEL- & KRAUTSALATE

28400011

MÜNCHNER KARTOFFELSALAT

5000 g

1 × 5000 g

würzig, mild-säuerlich, mit frischen Zwiebeln,
in Essig-Öl-Dressing.

28400012

GRASBRUNNER KARTOFFELSALAT

1500 g

1 × 1500 g

würzig, säuerlich, mit Weinessig und Schnittlauch,
in Essig-Öl-Dressing.

28400013

GRASBRUNNER KARTOFFELSALAT

5000 g

1 × 5000 g

würzig, säuerlich, mit Weinessig und Schnittlauch,
in Essig-Öl-Dressing.

28400199

KARTOFFEL-GURKEN-SALAT

5000 g

1 × 5000 g

würzig, säuerlich, mit frischen Salatgurken,
in Essig-Öl-Dressing.



28400002

Artikel



28400007/28400008

Zubereitung

Einwaage

VE



28400002

BAYERISCHER KRAUTSALAT

mit Weißkraut, mit gebratenem Speck und Kümmel,
in Essig-Öl-Dressing.



5000 g

1 × 5000 g



28400007

KRAUTSALAT „HOLSTEINER ART“

mit Weißkraut, pikant gewürzt,
mit frischer grüner Paprika,
in Essig-Öl-Dressing.



1300 g

1 × 1300 g



28400008

KRAUTSALAT „HOLSTEINER ART“

mit Weißkraut, pikant gewürzt,
mit frischer grüner Paprika,
in Essig-Öl-Dressing.



5000 g

1 × 5000 g

Gemüsesalate & Co.



28400805



28400346



28400825

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

GEMÜSESALATE & CO.

28400805

COLE SLAW

mit Weißkaut und Karotten,
in würzigem Meerrettich-Sauerrahm-Dressing.



1000 g

1 × 1000 g



28400808

FARMERSALAT

mit Karotten, Sellerie und Lauch,
in Sauerrahmdressing.



1000 g

1 × 1000 g



28400346

KAROTTENSALAT

mit Schnittlauch,
in Essig-Öl-Dressing.



1300 g

1 × 1300 g



28400825

BLAUKRAUT-APFEL-SALAT

Blaukrautstreifen mit Apfelwürfeln,
in Essig-Öl-Dressing.



1000 g

1 × 1000 g





28450098



28450093



28450101



28400015



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



28450098

GURKENSALAT IN DILLRAHM

Salatgurkenscheiben,
in Sauerrahmdressing mit Dill.



1000 g

1 × 1000 g



28450093

BOHNENSALAT

mit Zwiebeln,
in Essig-Öl-Dressing.



1000 g

1 × 1000 g



28450101

WALDORFSALAT

mit Sellerie, Ananas, Mandarinen,
Haselnüssen und Äpfeln,
in würziger Salatcreme.



1000 g

1 × 1000 g



28400015

HIRTENSALAT

mit Hirtenkäse, Salatgurken, Paprika,
Zwiebeln und schwarzen Oliven,
in Knoblauch-Vinaigrette.



1300 g

1 × 1300 g

Nudelsalate



28450110



28450094



28450095



28450107

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

NUDELSALATE

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





28450016

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

ROHKOST & GEMÜSE



28400174

PAPRIKA-MIX, STREIFEN

rote, grüne und gelbe Paprika gemischt,
in feine Streifen geschnitten,
5 mm.



2000 g

1 × 2000 g



28400175

PAPRIKA-MIX, WÜRFEL

rote, grüne und gelbe Paprika gemischt,
in Würfel geschnitten,
10 mm.



2000 g

1 × 2000 g



28450016

KAROTTEN-STREIFEN

gewaschen, geputzt und in feine Streifen geschnitten,
2 mm.



2000 g

1 × 2000 g



28450052

SCHNITTLAUCH

gewaschen und in feine Röhrchen geschnitten.



250 g

1 × 250 g



28400634

WOK-GEMÜSEMISCHUNG „CHINA“

Weißkrauttrauten, Lauch, Karottenstifte,
rote und gelbe Paprikawürfel und Chinakohl.



2000 g

1 × 2000 g

A top-down photograph of a wooden cutting board on a rustic, greyish-brown wooden surface. On the board, there are three rolled-up pieces of prosciutto, two slices of crusty bread, and several triangular slices of Swiss cheese. A large knife with a wooden handle and a silver blade is positioned vertically on the right side of the board. The text 'BACKWAREN, EI & WURST' is overlaid in a white, sans-serif font within a semi-transparent white rectangular box in the center of the image.

BACKWAREN,
EI & WURST



22400071

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

BACKWAREN



23700308

SCHNITTBRÖTCHEN

halbgebacken.



100 × 70 g

1 × 7000 g



23700307

MEHKORNBRÖTCHEN

eckig, halbgebacken.



100 × 88 g

1 × 8800 g



27100088

BIO KÖRNERWECK

halbgebacken.



105 × 70 g

1 × 7305 g

EI



22400071

RÜHREI

8 × 1000 g

1 × 8000 g

Wurstchen und Bratwurst



24200491



24200365

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

WÜRSTCHEN UND BRATWURST

24200491

WIENER WÜRSTCHEN „MINI“im Schafsaitlein,
Stück ca. 20 g.

20 × 50 g

1 × 1000 g



24200371

WIENER WÜRSTCHENim Schafsaitlein,
Stück ca. 50 g.

20 × 50 g

1 × 1000 g



24200753

GEFLÜGEL-WIENER-WÜRSTCHENim Schafsaitlein,
Stück ca. 50 g.

20 × 50 g

1 × 1000 g



21900040

GEFLÜGELBRATWURST

vorgebraten.



30 × 100 g

1 × 3000 g



24200365

RINDSWURSTim Schafsaitlein,
Stück ca. 100 g.

10 × 100 g

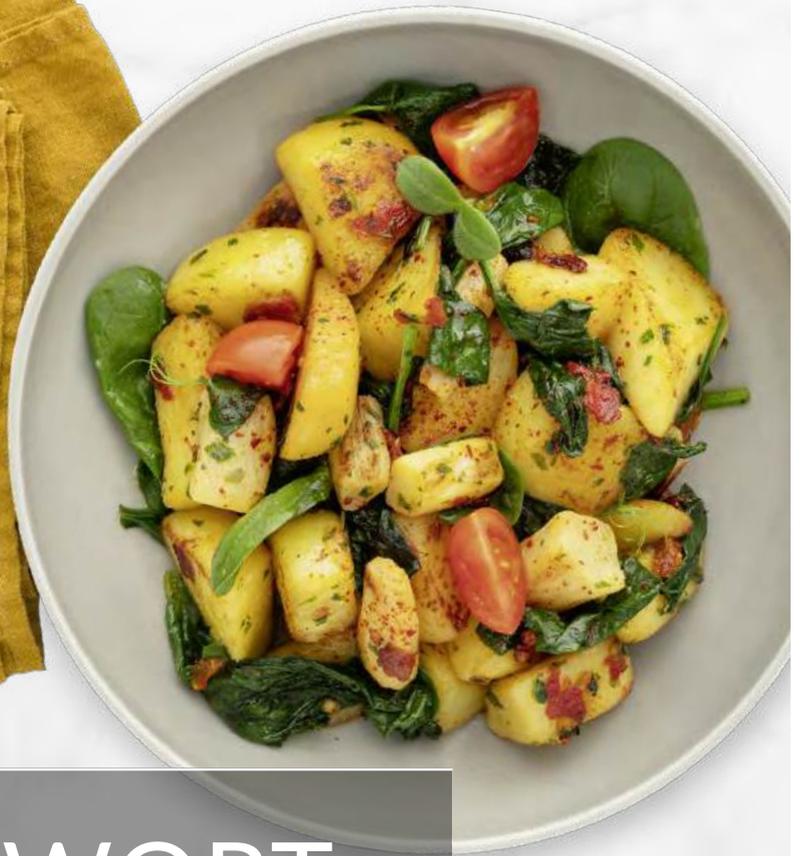
1 × 1000 g





24200489

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
 27500021 FRÜHSTÜCKSWÜRSTCHEN nach Art einer Schweinsbratwurst, gebrüht.		50 × 20 g	1 × 1000 g
 24200489 ORIGINAL NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTCHEN GGA gebrüht, Stück ca. 21 g.		47 × ca. 21 g	1 × 1000 g
 24200346 BRATWURST GROB MIT MAJORAN Stück ca. 120 g.		10 × 120 g	1 × 1200 g
 24200444 PARTY-FRIKADELLE Stück ca. 25 g.		6 × 1000 g	1 × 6000 g



STICHWORT- VERZEICHNIS



SCHNELLSUCHE PRODUKTKATEGORIEN

Obst & Müsli

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

Dressings & Dips

Dressings	30
Dips	32

Suppen & Eintöpfe

Fein pürierte Cremesuppen	34
Suppen	36
Eintöpfe	38

Fleischgerichte

Geflügel	46
Rind	55
Schwein	61

Fischgerichte

Fisch	68
-------	----

Vegetarisch & vegan

Vegetarische & vegane Kreationen	72
Vegetarische & vegane Komponenten	78

Saucen & Pestos

Saucen	84
Pastasaucen	88
Pestos	90

Pasta & Teigwaren

Gefüllte Pasta	92
Pasta	93
Spätzle & Co.	96
Lasagnen	98

Kartoffeln, Reis & Co.

Kartoffeln & Knödel	100
Reis & Co.	106

Gemüse

Sortenreines Gemüse	110
Gemüsemischungen	114

Süßspeisen

Grützen & süße Sauce	120
Süßspeisen	122

Menüs

Angepasste Vollkost	127
Vegetarisch	129
Vollkost	130
Gluten- & laktosefrei	132
Süßes Menü	136

Feinkostsalate

Blattsalate	138
Kartoffel- & Krautsalate	139
Gemüsesalate & Co.	141
Nudelsalate	143
Rohkost & Gemüse	144

Backwaren, Ei & Wurst

Backwaren	146
Ei	146
Würstchen und Bratwurst	147

SCHNELLSUCHE PRODUKTE

A		BIO Rindergulasch nach Wiener Art _____	55
		BIO Rinderroulade in Jus, geschmort _____	59
Alaska-Seelachs-Kibbelinge _____	68	BIO Spaghetti _____	93
American-Dressing _____	31	BIO Tomatensauce _____	87
Ananaswürfel _____	26, 27	BIO Vollkornreis _____	106
Apfelmus _____	121	Bircher-Müsli _____	28
Apfelrotkohl _____	110	Blattspinat _____	111
Apfelstrudel _____	124	Blaukraut-Apfel-Salat _____	141
Auberginencurry, vegan _____	77	Blumenkohl _____	113
		Blumenkohl natur _____	113
		Blumenkohl-Romanesco-Gemüse _____	117
		Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry mit Rindfleisch _____	57
		Blumenkohlcremesuppe _____	35
B		Bœuf „Stroganoff“ _____	56
Backendl Wiener Art _____	53	Bohneneintopf, vegan _____	41
Balsamico-Dressing dunkel _____	30	Bohnensalat _____	142
Balsamico-Dressing hell _____	30	Bratwurst _____	65
Bandnudeln weiß _____	94	Bratwurst grob mit Majoran _____	148
Bandnudeln, grün und weiß _____	129	Bratwurst, vegan _____	82
Basilikumpesto _____	90	Braumeistergulasch _____	56
Basilikumrahmsauce _____	87	Brokkoli natur _____	113
Basissauce, braun _____	84	Brokkolicremesuppe _____	34
Basissauce, weiß _____	84	Buchweizen-Gemüse-Pfanne _____	129
Basmatireis _____	106	Buddha Bowl „Chicken Style“, vegan _____	72
Bauerntopf, vegan _____	43	Bulgur-Hähnchenpfanne, orientalisches _____	46
Bayrisch Kraut, vegan _____	81	Butter Chicken, Indian _____	47
Beef-Chili _____	132	Butter Chicken, vegan _____	72
Bifteki _____	60	<hr/>	
BIO Apfelrotkohl _____	110	C	
BIO Basissauce, weiß _____	84	Caesar-Dressing _____	30
BIO Dinkel _____	108	Cantaloupmelonenwürfel _____	26
BIO Erbsen _____	113	Champignonlasagne _____	98
BIO Erbsen-Möhren-Gemüse natur _____	114	Champignonrahmsauce _____	85
BIO Erbsenrahmsuppe _____	37	Cheesy Leek Soup „Vegan Style“ _____	39
BIO Fusilli _____	95	Chili con Carne _____	55
BIO Gemüsegulasch nach ungarischer Art _____	79	Chili Vegetable _____	77
BIO Gnocchipfanne in Salsa de verduras _____	79	Cole Slaw _____	141
BIO Hühnerfrikassee _____	48	Cordon Bleu aus Hähnchenbrustfiletstücken _____	54
BIO Kartoffel-Gemüse-Suppe _____	41	Cordon Bleu vom Schwein _____	66
BIO Kartoffel-Spinat-Auflauf _____	105	Couscous mit Gemüse _____	75
BIO Kartoffeln _____	100	Couscous-Bratling _____	80
BIO Kartoffelpüree _____	102	Curry vom Schweinefilet, rot _____	62
BIO Käsespätzle-Pfanne _____	78	Curry-Kokos-Sauce _____	87
BIO Kirschragnet _____	121	Currywurst vom Schwein _____	64
BIO Körnerweck _____	146	Currywurst, vegan _____	75
BIO Linseneintopf, vegan _____	42	Currywurstsauce _____	85
BIO Linsentaler _____	78		
BIO Milchreis _____	122		
BIO Möhregemüse natur _____	112		
BIO Penne _____	95		
BIO Rahmgemüse, bunt _____	116		

Hähnchengeschnetzeltes _____	49, 127	Kartoffelrösti _____	105
Hähnchengeschnetzeltes „Tobago Style“ _____	47	Kartoffelsalat, Grasbrunner _____	139
Hähnchengeschnetzeltes „Toskana“ _____	133	Kartoffelsuppe _____	127
Hähnchenpfanne in Joghurt-Limetten-Sauce _____	46	Käserahmsauce _____	86
Hähnchenpfanne mit Cheddar und Gemüse _____	46	Käsespätzle _____	78
Hirtensalat _____	142	Käsespätzle-Pfanne _____	96
Hörnchennudeln _____	95	Kassler Lachs _____	65
Hühnchenbrust _____	52	Kesselgulasch nach budapester Art _____	61
Hühnchenbrustgeschnetzeltes _____	49	Kirschenmichel _____	123
Hühnerfrikassee _____	127, 133	Kirschgrütze, rot _____	121
Hühnersuppe _____	44, 127	Kirschtomatengemüse _____	111
<hr/>		Knöpfe _____	96
I		Knöpflepfanne _____	76
Italian-Dressing _____	30	Kohlrabigemüse _____	113
<hr/>		Kohlrabigemüse à la Crème _____	116
J		Kohlroulade, geschmort _____	64
Jägerpfanne nach Tiroler Art _____	52	Königsberger Klopse _____	63, 130
Jasminreis _____	107	Königsberger Klopse, vegan _____	73
Joghurt-Dressing _____	31	Köttbullar in Rahmsauce _____	63
Junger Rucola _____	138	Köttbullar, vegan _____	73
<hr/>		Kraut-Schupfnudeln, vegan _____	81
K		Kräuterrahmsuppe _____	35
Kaisergemüse _____	115	Krautsalat „Holsteiner Art“ _____	140
Kaisergemüse natur _____	115	Krautsalat, Bayerischer _____	140
Kaiserschmarrn _____	124	Kroketten, Back _____	101
Kapernsauce _____	86	<hr/>	
Karotten-Ingwer-Suppe _____	37	L	
Karotten-Streifen _____	144	Lachscurry _____	70
Karotten, Vichy _____	112	Lachsfilet _____	130
Karottencremesuppe _____	35	Lachslasagne _____	98
Karottengemüse _____	112	Langkorn-Wildreis-Mischung _____	106
Karottengemüse, bunt _____	114	Langkornreis _____	106
Karottensalat _____	141	Lasagne Bolognaise _____	98
Kartoffel ABC _____	101	Lasagne nach provenzalischer Art _____	98
Kartoffel-Brokkoli-Auflauf _____	80	Lasagne, vegan _____	98
Kartoffel-Gurken-Salat _____	139	Lauch-Käse-Suppe _____	39
Kartoffel-Käse-Rösti _____	105	Leberkäse _____	66
Kartoffel-Lauch-Gemüse _____	116	Leipziger Allerlei _____	117
Kartoffelbällchen _____	101	Linsen-Blumenkohl-Curry, vegan _____	77
Kartoffelcurry _____	77	Linsen-Bolognaise _____	134
Kartoffeleintopf, kräftig _____	40, 132	Linsen-Gemüse-Bolognaise _____	75
Kartoffeleintopf, vegan _____	40	Linseneintopf, kräftig _____	42
Kartoffelgratin _____	104	Linseneintopf, vegan _____	42
Kartoffelklöße, mini _____	104	<hr/>	
Kartoffelknödel, gefüllt _____	104	M	
Kartoffeln _____	100	Mac'n'Cheese, vegan _____	76
Kartoffelpüree _____	102	Makkaroni kurz _____	95
Kartoffelpüree, vegan _____	102	Marktgemüse _____	118
Kartoffelrahmsuppe _____	37	Maultaschen _____	97
		Maultaschen vegetarisch _____	97

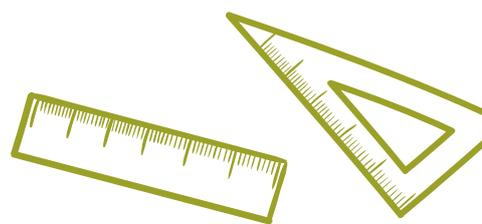
Meatballs, California _____	63	Putenbrustgeschnetzeltes _____	50
Meerrettichsauce _____	86	Putenfrikadelle _____	53
Mehlkornbrötchen _____	146	Putengeschnetztes in Gemüserahmsauce _____	51
Melonenmix _____	25	Putengeschnetztes nach asiatischer Art _____	50
Milchreis _____	122, 136	Putengyrospfanne _____	51
Minestrone nach italienischer Art _____	39	Putenhacksteak _____	128
Mohnnudeln, vegan _____	122	Putenmedaillons _____	52, 128
Möhren-Kartoffel-Gemüse _____	114	Putenmedaillons „Tomate-Basilikum“ _____	51
Möhreneintopf _____	44	Putenragout in Paprikasauce _____	50
Münchner Kartoffelsalat _____	139	Putenrahmgulasch _____	51
<hr/>		Putenröllchen, gefüllt _____	52
N		Putenschnitzel _____	53
<hr/>		Putensteaks, gebraten _____	133
Nudeln à la Bolognese _____	135	<hr/>	
Nudeln à la Napoli _____	135	Q	
Nudelomelett _____	96	<hr/>	
Nudelsalat „Bella Ciao“ _____	143	Quarkkeulchen, Sanders _____	124
Nudelsalat nach mediterraner Art _____	143	Quinoa-Langkornreis _____	107
Nudelsalat, bunt _____	143	<hr/>	
<hr/>		R	
O		<hr/>	
<hr/>		Radinudeln _____	94
Obstsalat „Daily“ _____	25	Rahmgeschnetzeltes _____	131
Obstsalat „Harmonie“ _____	24	Rahmgeschnetzeltes vom Schweinerücken _____	62
Obstsalat „Sunny Bites“ _____	25	Rahmsauce _____	84
Obstsalat „Sweet Melody“ _____	25	Rahmspinat _____	111
Orangenscheiben _____	27	Ratatouillegemüse _____	115
<hr/>		Ratatouillegemüse mit schwarzen Oliven _____	115
P		Ravioli _____	92
<hr/>		Reibekuchen, vegan _____	105
Palatschinken _____	124	Remouladensauce _____	32
Paprika-Mix, Streifen _____	144	Remouladensauce, vegan _____	32
Paprika-Mix, Würfel _____	144	Rinderbraten _____	57, 131, 132
Paprikasauce nach ungarischer Art _____	85	Rinderbraten, zart _____	57
Pastasauce „Bolognese“ _____	88	Rindercurry Indian Spice _____	57
Pastasauce „Carbonara“ _____	89	Rinderfrikadelle _____	60
Pastasauce „Florentine“ _____	89	Rindergeschnetzeltes _____	57, 60
Pastasauce „Gemüsebolognese“ _____	88	Rindergulasch _____	56
Pastasauce „Gorgonzola“ _____	89	Rindergulasch nach ungarischer Art _____	56, 131
Pastasauce „Salmone“ _____	89	Rinderhackbällchen _____	131
Pastasauce „Toskana“ _____	88	Rinderkraftbrühe _____	36
Pastasauce „Veggie-nara“ _____	89	Rinderroulade mit Gemüsefüllung _____	128
Penne „Rucola“ _____	143	Rinderroulade, gefüllt _____	59
Perlgrauen _____	108	Rinderroulade, geschmort _____	59
Pesto rosso _____	90	Rindersugo _____	55
Polpette al Sugo, vegan _____	74	Rindfleisch, zart _____	58
Pommes normal _____	101	Rindswurst _____	147
Pommes Wellenschnitt _____	101	Rostbratwürstchen _____	130
Prinzessbohnen _____	112	Rostbratwürstchen ggA, Original Nürnberger _____	65, 148
Putenbolognese _____	89	Rote-Bete-Couscous _____	108
Putenbrustbraten _____	52	Rührei _____	146

S	T
Sauerbraten, Rheinischer _____ 58	Tafelspitz vom Rind, zart _____ 57
Sauerbratensauce _____ 84	Tikka Masala, vegan _____ 73
Sauerkraut _____ 110	Tofuklöße mit Spinat, vegan _____ 74
Schlemmerfilet „Bordelaise“ _____ 68	Tofuklöße nach mediterraner Art, vegan _____ 74
Schlemmerfilet „Italiano“ _____ 68	Tofuklöße, vegan _____ 74
Schmorgemüse nach mediterraner Art _____ 135	Tomaten-Gorgonzola-Sauce _____ 88
Schmorgurken, vegan _____ 81	Tomatencremesuppe _____ 34
Schnittbrötchen _____ 146	Tomatenreis _____ 107
Schnittlauch _____ 144	Tomatensauce _____ 87
Schrebergartengemüse _____ 117	Tomatensauce nach ostdeutscher Art, vegan _____ 87
Schupfnudeln _____ 102	Tomatensuppe „Rustikal“ _____ 36
Schwarzwurzeln à la Crème _____ 110	Tomatensuppe mit Reis und Geflügelwienern _____ 38
Schweinebraten, saftig _____ 65	Tortellini „Verdura“ _____ 92
Schweinegeschnetzeltes _____ 62	Tortelloni _____ 92
Schweinegulasch _____ 61	
Schweinegulasch nach ungarischer Art _____ 61	
Schweinegyrospfanne _____ 62	V
Schweinemedallions _____ 130	Valess Gouda _____ 82
Schweinerückenbraten _____ 65	Valess Junior Safari _____ 82
Schweinerückensteak _____ 65	Valess Schnitzel _____ 82
Schweineschnitzel _____ 66	Vanillesauce _____ 121
Schweinsbratwurst _____ 131	Vollkornspirelli _____ 95
Seelachs _____ 133	
Seelachs-Fischfiguren „Happy Fisch“ _____ 68	W
Seelachsfilet _____ 68	Waldorfsalat _____ 142
Seelachsragout in Senf-Gemüse-Sauce _____ 70	Waldpilzfrikadelle _____ 82
Semmelknödel, hausgemacht _____ 104	Waldpilzsauce _____ 85
Senfsauce _____ 86	Wassermelonenwürfel _____ 26
Soljanka _____ 38	Weißkohleintopf mit Rauchfleisch und Kartoffeln _____ 42
Soljanka, vegan _____ 38	Wellennudeln _____ 94
Sommergemüse _____ 116	Wirsing in Rahm _____ 111, 116
Sour Cream _____ 32	Wok-Gemüsemischung „China“ _____ 144
Spaghetti _____ 93	Würstchen „Mini“, Wiener _____ 147
Spaghetti Bolognese _____ 128	Würstchen, Wiener _____ 147
Spargelcremesuppe _____ 34	Wurstgulasch nach ostdeutscher Art _____ 62
Spätzle _____ 96	Wurzelgemüse „Rustiko“ _____ 115
Spätzle-Gemüse-Pfanne _____ 76	Würzkartoffeln _____ 100
Spinatstrudel _____ 80	
Spirelli _____ 95	Z
Steckrüben-Karotten-Gemüse _____ 114	Zartweizenrisotto _____ 108
Süßkartoffel-Gnocchi _____ 76	Zitronensauce _____ 85
Süßkartoffel-Tikka-Masala _____ 75, 135	Zucchini mit Couscous, gefüllt _____ 80
Süßkartoffelpfanne _____ 76	Zucchini-Tomaten-Gemüse _____ 115
Süßkartoffelpüree _____ 102	Zucchini-cremesuppe _____ 35
Szegediner Gulasch _____ 61	Zuckerschoten-Spinat-Cremesuppe _____ 36
	Zwiebelsauce _____ 85

NOTIZEN



A series of horizontal lines for writing notes, starting from the top right and extending down the page. The lines are evenly spaced and cover most of the page's width.



A series of horizontal lines for writing, consisting of 20 straight lines. The lines are evenly spaced and extend across most of the page width.



Two horizontal wavy lines at the bottom of the page, likely intended for a signature or decorative border.

Unsere Zubereitungshinweise



Dampf

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

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



Heißluft

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

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



Kombinierte Hitze

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

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



Wasserbad/Topf

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



Pfanne

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



Kalt servieren

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

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



Tiefgekühlt regenerieren

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



Aufgetaut regenerieren

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



Kalt- und Tellerportionierung/Bankettregeneration

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



Mikrowelle

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

Unsere Produkt-Icons



Neuheit aus der Frische-Manufaktur



Verbesserte Rezeptur



Glutenfrei

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



Glutenfrei nach Rezeptur

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



Laktosefrei

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



Laktosefrei nach Rezeptur

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



Vegan

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



Vegetarisch

Bei der vegetarischen Ernährung werden nur Lebensmittel verzehrt, die von lebenden Tieren stammen. Unsere Rezepturanlage berücksichtigt die ovo-lakto-vegetarische Ernährungsform. Bei der ovo-lakto-vegetarischen Ernährung sind Eier und Milch ein fester Bestandteil der Ernährung. Wir stehen dabei in engem Kontakt mit unseren Lieferanten, um gewährleisten zu können, dass die Rohstoffe (z. B. das im Käse enthaltene Lab) vegetarischen Ursprungs sind. Nur wenn wir uns zu 100 % sicher sein können, erhält das Produkt das Vegetarisch-Icon.



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 Leitfadern Ernährungstherapie in Klinik und Praxis (LEKuP).



Enthält Alkohol



Tiefkühlprodukt



Wochenpreis



Film ab!



Sander Catering GmbH
Industriepark 12
56291 Wiebelsheim
www.sander-kanteenie.com