



HAUPTKATALOG 2025

GESUNDHEITS- GASTRONOMIE

Von Köchen für Köche



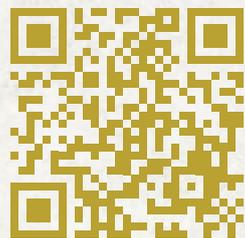
IMMER FRISCH INFORMIERT



SANDER NEWSLETTER



**DIE SANDER GRUPPE
AUF SOCIAL MEDIA**



HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

Neuheiten	17
BIO	27
Obst & Müsli	39
Vorspeisen & Fingerfood	45
Dressings & Dips	63
Suppen & Eintöpfe	71
Fisch- & Fleischgerichte	81
Vegetarisch & vegan	107
Saucen & Pestos	129
Pasta & Teigwaren	139
Kartoffeln, Reis & Co.	147
Gemüse	155
Pâtisserie	167
Menüschen	199
Stichwortverzeichnis	211



GESUNDHEITSGASTRONOMIE

Neuheiten	223
Suppen & Eintöpfe	231
Fisch- & Fleischgerichte	243
Vegetarisch & vegan	263
Dressings & Saucen	273
Sättigungsbeilagen	283
Gemüse	295
Süßspeisen	305
Sonderkost	309
Menüschen	343
Stichwortverzeichnis	355

GUT ZU WISSEN



Alle Produkticons und
Zubereitungshinweise auf einen Blick



VE: Verpackungseinheit
Verkaufseinheit

g.g.A: geschützte geografische
Angabe

Aus Gründen der Lesbarkeit wurde im Text die männliche Form gewählt, nichtsdestoweniger beziehen sich die Angaben auf Angehörige jedes Geschlechts und geschlechtlich diverser Formen.

Alle im Katalog enthaltenen Produktabbildungen verstehen sich als Anrichtevorschläge.

Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie unter www.sander-gruppe.com

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. 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 Catering

Bundesweite Bewirtschaftung von Gastronomieobjekten an über 250 dezentralen Standorten



KNOW-HOW UND MÄRKTE

Alles aus einer Hand

Foodservice



Sander Gourmet

... produziert und bietet 2.500 Frische-Produkte für alle gastronomischen Anlässe sowie kalkulierte Buffets und Speisekarten.

Gesundheitsgastronomie



Sander Care

... kennt alle Anforderungen und bringt Kosten, Qualität und Sicherheit für Seniorenheime sowie Kliniken in Einklang.



Schul- und Kitagastronomie



Sander Kanteenie

... stimmt Verpflegungskonzepte auf die Bedürfnisse vor Ort ab und bietet ein optimales Preis-Leistungs-Verhältnis.

Retail

freshly
made



freshly made

... bietet innovative Gerichte aus besten Zutaten für Takeaway und Homedelivery – nachhaltig verpackt.

#sandererleben

sander



Hotel



sander Hotel

... steht für höchste Gästezufriedenheit und Wohlfühlen wie zuhause – an einem Ort der Ruhe und Gastfreundschaft.

Betriebsgastronomie

sander



Catering



Sander Catering

... kombiniert als leidenschaftlicher Gastgeber moderne Konzepte mit frischen Speisen und hohem Serviceanspruch.



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.

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

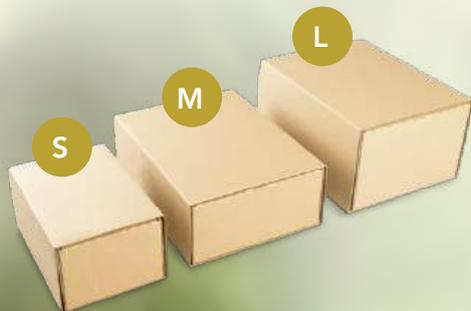


VERPACKUNGSVIELFALT

Frisch verpackt, sicher verwahrt

Durch eine durchgängige 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.



Papierkartons

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

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





Gläser und Porzellan

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



Vakuumbbeutel

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



Aromabeutel

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



Menüschalen

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



Eimer/Schalen

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



Kanister

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



Blister für Negative

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



Spritzbeutel

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



Terrinen

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



Großgebindeschale

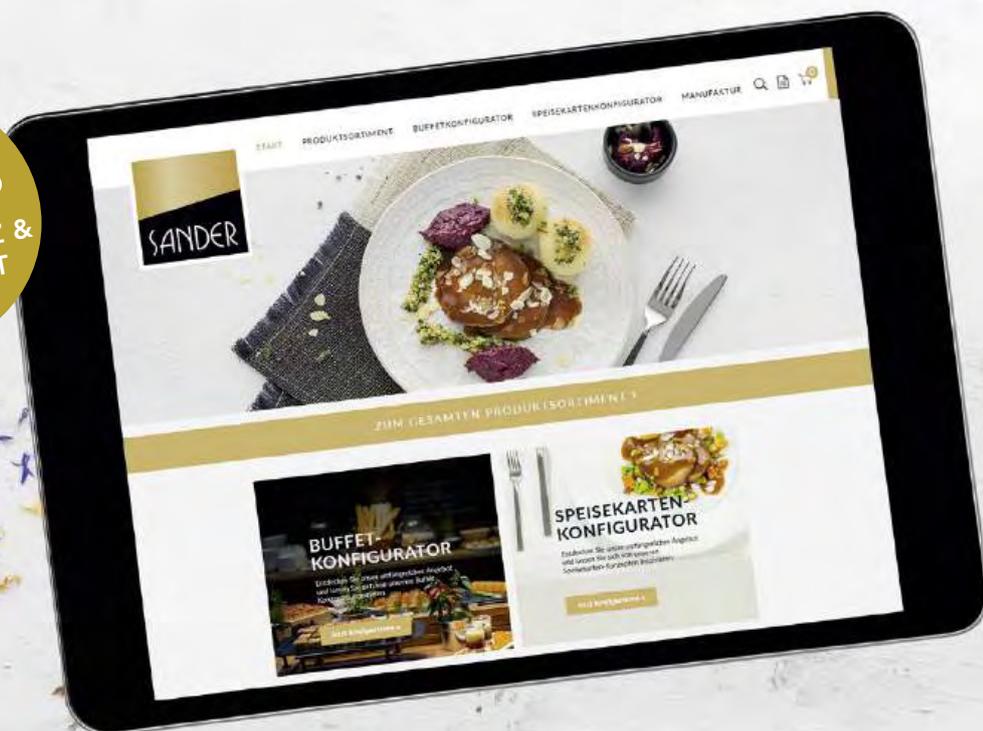
Speziell für Gerichte wie Rouladen entwickelt, ermöglichen diese Schalen eine sichere und platzsparende Verpackung in Großmengen.

DIGITAL IN DIE ZUKUNFT

Schnell und einfach bestellt

Der **Webshop** bietet Ihnen und Gastronomen vielfältige digitale Lösungen – von der klassischen Produktbestellung bis zur **individuellen Konfiguration und Kalkulation** komplexer **Speisekarten** sowie umfangreicher **Buffets**.

100 %
TRANSPARENZ &
FLEXIBILITÄT



WEBSHOP MIT SPEISEKARTEN- UND BUFFETKONFIGURATOR

- ✓ Zuverlässige Identifikation von Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten
- ✓ Produktpässe inklusive Regenerierhinweisen, Zutatenverzeichnissen 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!



Einfacher geht's nicht!
Mit unseren Preisen im Webshop können Sie sicher und effizient planen:
shop.sander-gruppe.com

GANZHEITLICHE LÖSUNGEN

Einzigartig in Deutschland

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



**2.500 Frische-Produkte in
der hauseigenen Manufaktur**



**Speisekarten &
Gastronomiekonzepte**



Regionale Anlieferung



Individuelle Beratung



**Komplette
Bewirtschaftung**



SICHERHEIT UND NACHHALTIGKEIT

Wir übernehmen Verantwortung

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



DE-ÖKO-003



* 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



DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG E. V.

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



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

DGE-ZERTIFIZIERUNG: DAS STECKT DAHINTER

- ✓ Zertifizierte Menükomponenten eignen sich als Basis für eine gesundheitsfördernde Verpflegung
- ✓ Erleichterte Zusammenstellung von bedarfs- und bedürfnisorientierten Speiseplänen und Menülinien
- ✓ Prüfung von Lebensmittelqualität und -häufigkeiten sowie Fett- und Zuckergehalt (z.B. anhand von Rezepturen und Nährwertberechnungen)
- ✓ Auditierung und jährliche Kontrollen in den Produktionsstätten vor Ort

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

Ebenfalls darf nicht der Eindruck entstehen, dass eine Zertifizierung durch die DGE erfolgt sei.

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



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:
kontakt@sander-gruppe.com
oder **+49 6766 9303 333**

Bereits Kunde – aber kein Webshop-Zugang?

Kein Problem!
Bitte wenden Sie sich an
Ihren Ansprechpartner.



GESUNDHEITS- GASTRONOMIE

ERNÄHRUNGSFORMEN



NEU!
Ernährungsformen
Angaben
im Katalog

GEEIGNET FÜR DIABETES MELLITUS

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

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

CHOLESTERINARM

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

NATRIUMREDUZIERT

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

GASTROENTEROLOGISCHER KOSTAUFBAU II

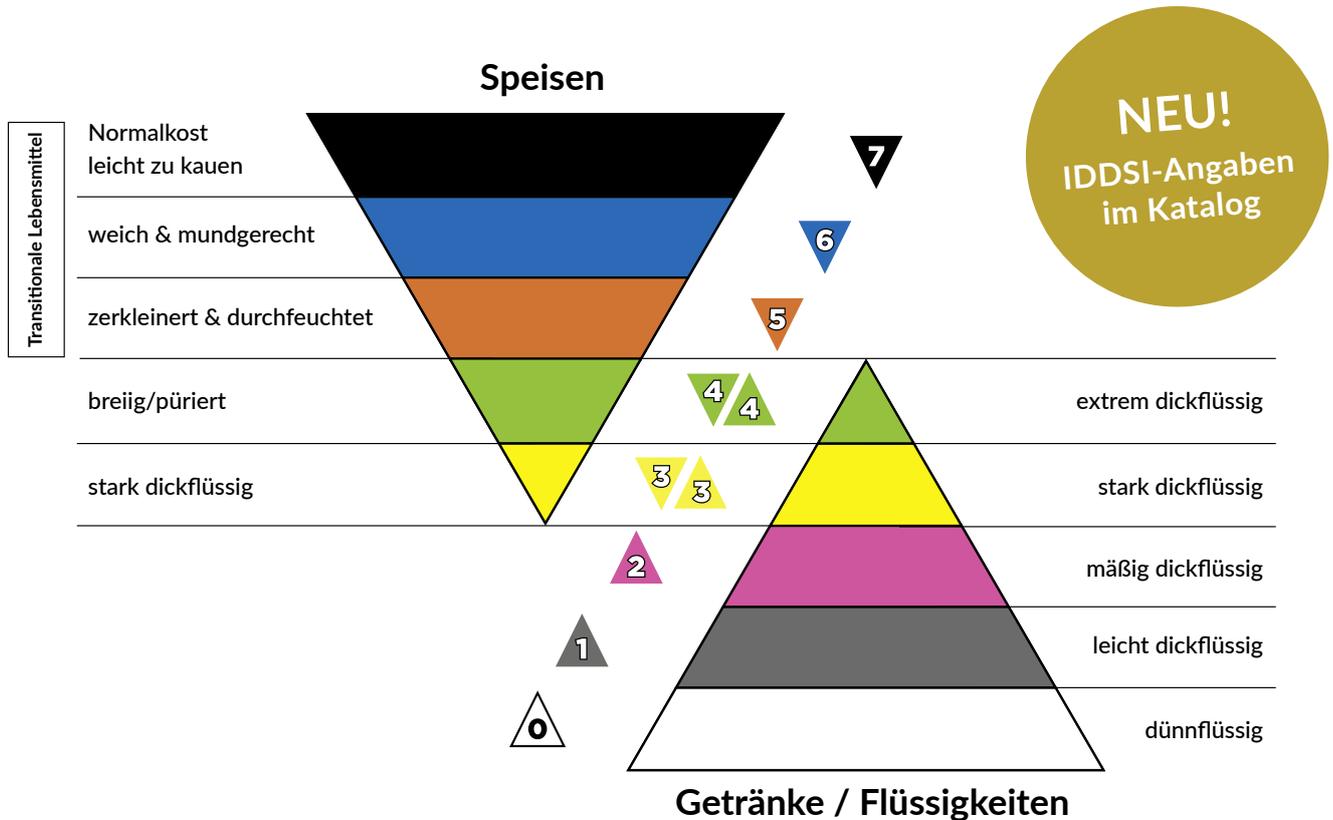
Für die Zusammenstellung von Gerichten der gastroenterologischen Kostaufbaustufe II verzichten wir hinsichtlich der Rezepturanlage auf blähendes Gemüse, reizende Gewürze sowie Röststoffe. Darüber hinaus achten wir während der Auswahl geeigneter Speisen darauf, lediglich extrem fett- sowie stark proteinreduzierte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

GASTROENTEROLOGISCHER KOSTAUFBAU III

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

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

IDDSI-KATEGORISIERUNG



WELCHE IDDSI-STUFEN SIND TEIL DES SANDER-PRODUKTPORTFOLIOS?

- 3 Stufe 3 (Speisen): stark dickflüssig**
- ✓ Glatte Textur ohne Stückchen
 - ✓ Keine Klümpchen, Fasern und/oder Schalenstücke
 - ✓ Kann aus einer Tasse oder einem Becher getrunken oder mit einem Löffel verzehrt werden

- 4 Stufe 4 (Speisen): breiig und püriert**
- ✓ Glatte Textur, enthält keine Klümpchen
 - ✓ Ist nicht klebrig
 - ✓ Kein Separieren des Flüssigkeitsanteils der Speise
 - ✓ Behält seine Form auf dem Teller
 - ✓ Muss nicht gekaut werden
 - ✓ Kann mit einem Löffel oder einer Gabel verzehrt werden

- 5 Stufe 5 (Speisen): zerkleinert und durchfeuchtet**
- ✓ Weich und hydriert, ohne Separieren der Flüssigkeit oder des Eigensafts der jeweiligen Speise
 - ✓ Kleine Partikel sind sichtbar und mit der Zunge leicht zu zerdrücken
 - ✓ Partikelgröße maximal 4 mm in der Breite und 15 mm in der Länge
 - ✓ Kann auf dem Teller geformt werden
 - ✓ Kann mit einem Löffel oder einer Gabel verzehrt werden

- 6 Stufe 6 (Speisen): weich und mundgerecht**
- ✓ Weich und zart, kein Absetzen von Flüssigkeit
 - ✓ Mundgerechte Stücke, maximale Stückelung beträgt 15 mm
 - ✓ Ausreichend Zungenkraft und -kontrolle ist erforderlich
 - ✓ Muss vor dem Schlucken gekaut werden
 - ✓ Kann mit der Gabel gegessen werden

NEUHEITEN



VEGANE SOLJANKA

siehe Seite 236

35900143

Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****VEGANER LINSEN-GEMÜSE-EINTOPF***

siehe Seite 239

35900164

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

siehe Seite 266

35900154

Einwaage **30 × 100 g** | VE **1 × 3000 g****VEGANE SCHMORGURKEN**

siehe Seite 266

35900157

Einwaage **25 × 150 g** | VE **1 × 3750 g****VEGANER SEITAN NACH SAUERBRATEN-ART**

siehe Seite 266

35900152

Einwaage **20 × 250 g** | VE **1 × 5000 g****VEGANER SEITANROSTBRATEN IN ZWIEBELJUS**

siehe Seite 266

35900149

Einwaage **20 × 250 g** | VE **1 × 5000 g****VEGANE KRAUT-SCHUPFNUDELN**

siehe Seite 270

35900158

Einwaage **2000 g** | VE **1 × 2000 g****VEGANER GRÜNKOHL MIT RÄUCHERTOFU NACH WESTFÄLISCHER ART**

siehe Seite 272

35900145

Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****VEGANER GRÜNKOHL NACH WESTFÄLISCHER ART**

siehe Seite 272

35900151

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

VEGANE SAUERBRATENSAUCE

siehe Seite 276

34300167

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

siehe Seite 277

35900150

Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****SÜSS-SAURE SAUCE
NACH CHINESISCHER ART**

siehe Seite 278

34300164

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

siehe Seite 290

35900139

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

siehe Seite 292

35100055

Einwaage **50 × 75 g** | VE **1 × 3750 g****VEGANES BAYRISCH KRAUT**

siehe Seite 297

35900147

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

siehe Seite 301

32900657

Einwaage **2000 g** | VE **1 × 2000 g****GEWÜRZFOND FÜR GEMÜSE**

siehe Seite 304

34300168

Einwaage **500 g** | VE **1 × 500 g**

**TOMATENCREMESUPPE
HOCHKALORISCH***siehe Seite 317***35600188**Einwaage **250 g** | VE **48 x 250 g****CHAMPIGNONCREMESUPPE
HOCHKALORISCH***siehe Seite 317***35600189**Einwaage **250 g** | VE **48 x 250 g****GEMÜSECREMESUPPE
HOCHKALORISCH***siehe Seite 317***35600190**Einwaage **250 g** | VE **48 x 250 g****MAISCREMESUPPE
HOCHKALORISCH***siehe Seite 318***35600191**Einwaage **250 g** | VE **48 x 250 g****CREMESUPPE MIT
WILDGESCHMACK
HOCHKALORISCH***siehe Seite 318***35600192**Einwaage **250 g** | VE **48 x 250 g****KARTOFFELCREMESUPPE
HOCHKALORISCH***siehe Seite 318***35600193**Einwaage **250 g** | VE **48 x 250 g****ZUCCHINICREMESUPPE
HOCHKALORISCH***siehe Seite 319***35600194**Einwaage **250 g** | VE **48 x 250 g****CREMESUPPE
MIT GEFLÜGELGESCHMACK
HOCHKALORISCH***siehe Seite 319***35600195**Einwaage **250 g** | VE **48 x 250 g****KAROTTENCREMESUPPE
HOCHKALORISCH***siehe Seite 319***35600196**Einwaage **250 g** | VE **48 x 250 g**

**GURKENSANDWICH
PÜRIERT***siehe Seite 323***32337006**Einwaage **25 × 100 g** | VE **1 × 2500 g****CURRYWURST
PÜRIERT***siehe Seite 324***32342004**Einwaage **25 × 50 g** | VE **1 × 1250 g****MATJES
PÜRIERT***siehe Seite 326***32313006**Einwaage **25 × 45 g** | VE **1 × 1125 g****BBQ WEISSE BOHNEN
PÜRIERT***siehe Seite 327***32329017**Einwaage **25 × 70 g** | VE **1 × 1750 g****KICHERERBSEN
PÜRIERT***siehe Seite 327***32329001**Einwaage **25 × 50 g** | VE **1 × 1250 g****LINSENGEMÜSE NACH
MEDITERRANER ART
PÜRIERT***siehe Seite 327***32329015**Einwaage **25 × 65 g** | VE **1 × 1625 g****MAIS
PÜRIERT***siehe Seite 327***32329014**Einwaage **25 × 50 g** | VE **1 × 1250 g****SCHINKENROSENKOHL
PÜRIERT***siehe Seite 327***32329016**Einwaage **25 × 50 g** | VE **1 × 1250 g****BRATKARTOFFELN
PÜRIERT***siehe Seite 330***32351004**Einwaage **25 × 50 g** | VE **1 × 1250 g**

**SÜSSKARTOFFELN
PÜRIERT***siehe Seite 330***32351003**Einwaage **25 × 50 g** | VE **1 × 1250 g****TOMATENREIS
PÜRIERT***siehe Seite 331***32335002**Einwaage **25 × 65 g** | VE **1 × 1625 g****DUNKLE BRATENSAUCE
FEIN PÜRIERT***siehe Seite 332***34300161**Einwaage **250 g** | VE **1 × 250 g****WEISSE RAHMSAUCE
FEIN PÜRIERT***siehe Seite 332***34300162**Einwaage **250 g** | VE **1 × 250 g****TOMATENSAUCE
FEIN PÜRIERT***siehe Seite 332***34300163**Einwaage **250 g** | VE **1 × 250 g****MOHNSCHUPFNUDELN
PÜRIERT***siehe Seite 334***32351005**Einwaage **25 × 70 g** | VE **1 × 1750 g****HEFEKLÖSSE
MIT HEIDELBEEREN
PÜRIERT***siehe Seite 334***32360010**Einwaage **25 × 50 g** | VE **1 × 1250 g**

RINDERBRATEN IN BRAUNER BRATENSauce MIT KARTOFFELN UND ROTKOHL, PÜRIERT

siehe Seite 336

32310007

Einwaage **320 g** | VE **1 × 320 g**

32387101

Einwaage **7 × 320 g** | VE **1 × 2240 g**



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

siehe Seite 336

32319004

Einwaage **305 g** | VE **1 × 305 g**

32387102

Einwaage **7 × 305 g** | VE **1 × 2135 g**



LACHS IN WEISSER RAHMSauce MIT BROKKOLI UND PASTA, PÜRIERT

siehe Seite 337

32313004

Einwaage **325 g** | VE **1 × 325 g**

32387103

Einwaage **7 × 325 g** | VE **1 × 2275 g**



RINDERFRIKADELLE IN BRAUNER SAUCE MIT SPÄTZLE UND KAROTTEN, PÜRIERT

siehe Seite 337

32310005

Einwaage **320 g** | VE **1 × 320 g**

32387104

Einwaage **7 × 320 g** | VE **1 × 2240 g**



SEELACHS AUF WEISSER SAUCE MIT WIRSINGGEMÜSE UND KARTOFFELN, PÜRIERT

siehe Seite 338

32313005

Einwaage **300 g** | VE **1 × 300 g**

32387105

Einwaage **7 × 300 g** | VE **1 × 2100 g**



BRATWURST AUF BRAUNER SAUCE MIT SAUERKRAUT UND KARTOFFELPÜREE, PÜRIERT

siehe Seite 338

32311003

Einwaage **305 g** | VE **1 × 305 g**

32387106

Einwaage **7 × 305 g** | VE **1 × 2135 g**



ÜBERRASCHEND NEU & ÜBERZEUGEND GUT

Wir erweitern unser Sortiment kontinuierlich um neue Kreationen. Denn wir sind davon überzeugt, dass innovative Ideen und eine erweiterte Produktauswahl in gleichbleibend hoher Qualität wichtige Erfolgsfaktoren für Ihre Einrichtung sind.

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

siehe Seite 339

32329018

Einwaage **340 g** | VE **1 × 340 g**

32387107

Einwaage **7 × 340 g** | VE **1 × 2380 g**



**SÜSSKARTOFFEL-
TIKKA-MASALA
MIT LANGKORNREIS**

siehe Seite 340

32359001

Einwaage **410 g** | VE **1 × 410 g**



**LACHS IN SAFRANSAUCE
MIT LANGKORNREIS**

siehe Seite 340

32313003

Einwaage **410 g** | VE **1 × 410 g**



**BRATWURST
MIT MÖHREN IN RAHM
UND KARTOFFELPÜREE**

siehe Seite 340

32311004

Einwaage **410 g** | VE **1 × 410 g**



**HÄHNCHEN
MIT GEMÜSE-CURRY-REIS**

siehe Seite 341

32319005

Einwaage **410 g** | VE **1 × 410 g**



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

siehe Seite 341

32310006

Einwaage **410 g** | VE **1 × 410 g**



**RINDERGULASCH
NACH UNGARISCHER ART
MIT NUDELN**

siehe Seite 341

32310008

Einwaage **410 g** | VE **1 × 410 g**



**HÄHNCHEN MIT
BROKKOLI-KARTOFFEL-PÜREE**

siehe Seite 342

32319006

Einwaage **410 g** | VE **1 × 410 g**



**KAISERSCHMARRN
MIT VANILLESAUCE**

siehe Seite 342

32360009

Einwaage **370 g** | VE **1 × 370 g**





SUPPEN & EINTÖPFE



35600005

Artikel

35600004

Zubereitung

Einwaage

VE

CONSOMMÉS

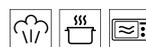


35600005

TOMATENCONSOMMÉ*

geklärt.

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



3000 g

1 × 3000 g



35600004

RINDERCONSOMMÉ*

geklärt.

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



3000 g

1 × 3000 g

Klare Suppe mit Einlage



35600003/35600021

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

KLARE SUPPE MIT EINLAGE

35600003

RINDERKRAFTBRÜHE*mit Gemüsebrunoise und Fleisch,
geklärt.*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,**geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III*

200 g

48 × 200 g



35600021

RINDERKRAFTBRÜHE*mit Gemüsebrunoise und Fleisch,
geklärt.*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,**geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III*

3000 g

1 × 3000 g





35900050

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

CREMESUPPEN



35600185

TOMATENSUPPE „RUSTIKAL“*

mit Sellerie, Lauch, Karotten und Kräutern.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

25 × 200 g

1 × 5000 g



35600013

TOMATENSUPPE „RUSTIKAL“*

mit Sellerie, Lauch, Karotten und Kräutern.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

3000 g

1 × 3000 g



35900050

KAROTTEN-INGWER-SUPPE

abgerundet mit Kokosmilch und Curry.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

3000 g

1 × 3000 g



35600009

KARTOFFELRAHMSUPPE*

mit Majoran und Dörrfleisch.

diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert

3000 g

1 × 3000 g



35600044

KARTOFFELRAHMSUPPE*

mit Majoran, Karotten und Sellerie.

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

3000 g

1 × 3000 g



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

HACKBÄLLCHEN VOM
HÄHNCHEN MIT SESAM

TOMATENSUPPE „RUSTIKAL“

NEU!



35900143



35600168



35600140

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

EINTÖPFE



35900143

VEGANE SOLJANKA

klassisch gekochte süß-saure Paprikasuppe,
mit Räuchertofu, Essiggurken, Karotten und Sellerie.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



3000 g

1 × 3000 g



35600168

SOLJANKA

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



3000 g

1 × 3000 g



35600140

GAISBURGER MARSCH*

mit Rindfleisch, Maultaschen, Gemüse und Knöpfele.
*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III*



3000 g

1 × 3000 g



35900088/35900087

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
35900088 CHEESY LEEK SOUP „VEGAN STYLE“ Lauch-Käse-Suppe mit veganem Hackfleischersatz aus Sonnenblumenkernen und Kartoffeln. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		25 x 200 g	1 x 5000 g
35900087 CHEESY LEEK SOUP „VEGAN STYLE“ Lauch-Käse-Suppe mit veganem Hackfleischersatz aus Sonnenblumenkernen und Kartoffeln. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		3000 g	1 x 3000 g
35600179 LAUCH-KÄSE-SUPPE mit Geflügelhackfleisch, verfeinert mit Schmelzkäse. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		3000 g	1 x 3000 g



35600020



35600011



35600178



35600128

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



35600020

MINISTRONE NACH ITALIENISCHER ART

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert



3000 g

1 × 3000 g



35600011

GULASCHSUPPE NACH UNGARISCHER ART*

pikant gewürzt, mit roten Paprikawürfeln,
Rindfleisch und Kartoffeln.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



3000 g

1 × 3000 g



35600024

KRÄFTIGER KARTOFFELEINTOPF

mit Rauchfleisch und frischem Gemüse.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



3000 g

1 × 3000 g



35600178

VEGANER KARTOFFELEINTOPF*

mit Karotten, Zucchini, Kohlrabi und Staudensellerie.

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



3000 g

1 × 3000 g



35600128

EINTOPF VON DREIERLEI BOHNEN

mit Rauchfleisch, Kartoffeln und Karottenwürfeln.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



3000 g

1 × 3000 g

Eintöpfe



35600129



35600115

NEU!



35900164

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

35600129

GRÜNER ERBSENEINTOPF

mit Rauchfleisch, Kartoffeln und frischem Gemüse.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

3000 g

1 × 3000 g



35600130

VEGANER ERBSENEINTOPF*

mit Kartoffeln, Sellerie, Karotten und Lauch.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

3000 g

1 × 3000 g



35600028

KRÄFTIGER LINSENEINTOPF

mit Rauchfleisch, Kartoffeln und frischem Gemüse.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

3000 g

1 × 3000 g



35600115

VEGANER LINSENEINTOPF*

mit Karotten, Sellerie, Kartoffeln und Lauch.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

3000 g

1 × 3000 g



35900164

VEGANER LINSEN-GEMÜSE-EINTOPF*

mit Kartoffeln und geräuchertem Tofu.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

3000 g

1 × 3000 g





35600164



35600163



35600183



35600127

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



35600164

PICHELSTEINER GEMÜSEEINTOPF*

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



3000 g

1 × 3000 g



35600163

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

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

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



3000 g

1 × 3000 g



35600183

VEGANER BAUERNTOPF*

Fleischersatz auf Sojaproteinbasis,
mit Kartoffeln, Paprika und Karotten.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert



3000 g

1 × 3000 g



35600127

**GEMÜSEEINTOPF
NACH AFRIKANISCHER ART***

mit Weißkohl und gemischten Bohnen,
pikant abgeschmeckt.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



3000 g

1 × 3000 g



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

Eintöpfe



35600159

35600161

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



35600160

Artikel

35600162

Zubereitung

Einwaage

VE



35600160

HÜHNERSUPPE*

mit Reismudeln, Steckrüben, Karotten und Zucchini.

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



3000 g

1 × 3000 g



35600162

MÖHRENEINTOPF*

mit Kartoffeln und Hühnchen.

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



3000 g

1 × 3000 g

**PÜRIERTE CREMESUPPEN**

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



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



FISCH- & FLEISCHGERICHTE



31300209/31300208

Artikel



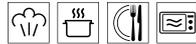
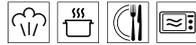
31300211/31300210

Zubereitung

Einwaage/
Fischcheinwaage

VE

FISCH

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



31500085/31500013

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

KALB

31500085

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

1 × 5500 g



31500013

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

1 × 3000 g



31500025

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

1 × 3000 g





31500086

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



UNSERE FLEISCHEINWAAGE

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

Rind



37300008



31000133/31000116

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

RIND

37300008

CHILI CON CARNE*

mit Rindfleisch, Mais, Paprika und Kidneybohnen.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm3000 g
vorgegart 780 g

1 × 3000 g



31000133

RINDERSUGO*

mediterran, mit Tomaten und Fenchel.

diabetes-mellitus-geeignet22 × 250 g
vorgegart 125 g

1 × 5500 g



31000116

RINDERSUGO*

mediterran, mit Tomaten und Fenchel.

diabetes-mellitus-geeignet3000 g
vorgegart 1500 g

1 × 3000 g





31000135/31000006

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
 31000134 RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART* klassisch zubereitet, in Paprikasauce. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		22 × 250 g vorgegart 90 g	1 × 5500 g
 31000002 RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART* klassisch zubereitet, in Paprikasauce. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		3000 g vorgegart 1100 g	1 × 3000 g
 31000030 RINDERGULASCH* in typischer Sauce. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III</i>		3000 g vorgegart 1100 g	1 × 3000 g
 31000135 BŒUF „STROGANOFF“ aus dem Roastbeef, mit Champignons, Zwiebeln und Gurken, in Rahmsauce. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		22 × 250 g vorgegart 70 g	1 × 5500 g
 31000006 BŒUF „STROGANOFF“ mit Champignons, Zwiebeln und Gurken, in Rahmsauce. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		3000 g vorgegart 800 g	1 × 3000 g

Rind



31000146



31000081

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
31000146 BLUMENKOHL-SÜSSKARTOFFEL-CURRY MIT RINDFLEISCH* milde Currysauce aus Joghurt und Kokosmilch, abgerundet mit Mango und Tandoori. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III</i>		3000 g vorgegart 400 g	1 × 3000 g
31000031 RINDERGESCHNETZELTES* in der Pfanne gebraten, in Rahmsauce. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		3000 g vorgegart 1200 g	
31000079 RINDERBRATEN im Fond gegart, in Scheiben geschnitten. <i>diabetes-mellitus-geeignet, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III</i>		3100 g vorgegart 36 x 40 g	
31000081 ZARTER TAFELSPITZ VOM RIND im Fond gegart, in Scheiben geschnitten. <i>diabetes-mellitus-geeignet, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III</i>		3100 g vorgegart 36 x 40 g	



31000080

Artikel



31000117

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE



31000080

RHEINISCHER SAUERBRATEN

im Fond gegart,
in Scheiben geschnitten.

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



3100 g
vorgegart 36 x 40 g

1 × 3100 g



31000060

GEFÜLLTE RINDERROULADE

mit Gemüse,
im Fond gegart.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



1500 g
vorgegart 12 x 120 g

1 × 1500 g



31000117

GESCHMORTE RINDERROULADE

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert



1700 g
vorgegart 12 x 130 g

1 × 1700 g

Schwein



31100114



34200001



31100062



31100083

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

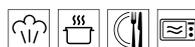
Fisch- &
Fleischgerichte

SCHWEIN

31100114

SCHWEINEGULASCH*

mit Pilzen.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm3000 g
vorgegart 800 g

1 × 3000 g



34200001

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

1 × 3000 g



31100062

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

1 × 3000 g



31100063

**SCHWEINEGULASCH
NACH UNGARISCHER ART***

aus der Schweinehüfte, mit Paprikawürfeln.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm3000 g
vorgegart 1200 g

1 × 3000 g



31100083

**SCHWEINEGESCHNETZELTES
IN PFIRSICH-PFEFFER-SAUCE**

mit Pfirsichspalten und Paprikastücken.

diabetes-mellitus-geeignet3000 g
vorgegart 900 g

1 × 3000 g





31100040

31100056

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



31100143/31100002

31100144/34200006

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
31100143 KÖNIGSBERGER KLOPSE in Kapernsauce. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		20 × 250 g vorgegart 2 × 55 g	1 × 5000 g
31100002 KÖNIGSBERGER KLOPSE in Kapernsauce. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		3000 g vorgegart 24 × 55 g	1 × 3000 g
31100097 KÖNIGSBERGER KLOPSE ohne Sauce. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		3000 g vorgegart 55 × 55 g	 6
31100144 CURRYWURST VOM SCHWEIN in fruchtig-pikanter Sauce mit Cola und Apfelmus.		20 × 250 g vorgegart 140 g	
34200006 CURRYWURST VOM SCHWEIN in fruchtig-pikanter Sauce mit Cola und Apfelmus.		3000 g vorgegart 1300 g	



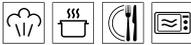
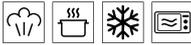
31100134



31100116



31100146/31100017

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
 31100134 GESCHMORTE KOHLROULADE gefüllt mit Schweinehackfleisch, Speck und Zwiebeln.		3000 g gegart 14 x 200 g (inklusive 80 g Fleischfüllung)	1 x 3000 g
   31100116 SAFTIGER SCHWEINEBRATEN in typischer Sauce mit leichter Kümmelnote, in Scheiben geschnitten. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		3000 g vorgegart 36 x 40 g	1 x 3000 g
  31100146 MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET* in der Pfanne gebraten, in Champignonrahmsauce. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>		25 x 250 g vorgegart 3 x 40 g	1 x 6250 g
 31100017 MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET* in der Pfanne gebraten, in Champignonrahmsauce. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>		3000 g vorgegart 36 x 40 g	1 x 3000 g
   31100061 KASSLER LACHS im Fond gegart. <i>diabetes-mellitus-geeignet</i>		4000 g vorgegart 36 x 90 g	1 x 4000 g

Schwein



35400004

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



31900116



31900118



31900041



31900105

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

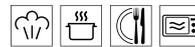
GEFLÜGEL



31900116

HÄHNCHENPFANNE MIT CHEDDAR UND GEMÜSE

Hähnchenstreifen in cremiger Cheddarsauce,
mit Schwarzwurzeln, Staudensellerie,
Karotten, Pastinaken und Tomaten.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



3000 g
vorgegart 800 g

1 × 3000 g



31900118

HÄHNCHENPFANNE IN JOGHURT-LIMETTEN-SAUCE*

kleine Hähnchenwürfel in Joghurt-Limetten-Sauce,
mit Blumenkohl, Kürbis, Zucchini, Tomaten und Fenchel.
*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III*



3000 g
vorgegart 1000 g

1 × 3000 g



31900041

HÄHNCHENGESCHNETZELTES „TOBAGO STYLE“*

exotisch-fruchtig-würzig,
mit Mango, Paprika, Äpfeln und Lauch.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



3000 g
vorgegart 890 g

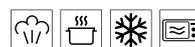
1 × 3000 g



31900105

HÄHNCHENGESCHNETZELTES „ASIA STYLE“*

mit Sesam, Mango, Shiitakes, Kokosmilch,
Sojabohnen und Mungobohnen.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



25 × 250 g
vorgegart 80 g

1 × 6250 g



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

Geflügel



31900106/31900062

31900086

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



31900107/31900006

31900043

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

Geflügel



32000041



32000028



32000084

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



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



32000077/32000007

Artikel



32000026

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

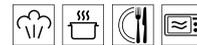
VE



32000023

PUTENRAHMGULASCH*

aus der Putenbrust, mit Champignons.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm3000 g
vorgegart 1200 g

1 × 3000 g



32000044

PUTENRAHMGULASCH

aus der Putenbrust, mit Karotten und Zucchini.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III*3000 g
vorgegart 1000 g

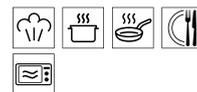
1 × 3000 g



32000024

PUTENGYROSPFANNE

aus der Putenoberkeule, mit Weißkohl und Zwiebeln.

diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert3000 g
vorgegart 1800 g

1 × 3000 g



32000077

PUTENRÖLLCHENgefüllt mit Bacon, Salbei und Mozzarella,
in mediterraner Tomatensauce geschmort.*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*20 × 250 g
vorgegart 2 × 80 g

1 × 5000 g



32000007

PUTENRÖLLCHENgefüllt mit Bacon, Salbei und Mozzarella,
in mediterraner Tomatensauce geschmort.*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*3000 g
vorgegart 24 × 80 g

1 × 3000 g



32000026

GEFÜLLTE PUTENRÖLLCHEN

mit Spinat, im Fond geschmort, ohne Sauce.

diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert1500 g
vorgegart 12 × 115 g

1 × 1500 g



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

Geflügel



32000078/32000018

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
32000078 PUTENMEDAILLONS* in der Pfanne gebraten, in fruchtiger Aprikosen-Chili-Sauce. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>		22 x 250 g vorgegart 3 x 40 g	1 x 5500 g
32000018 PUTENMEDAILLONS* in der Pfanne gebraten, in fruchtiger Aprikosen-Chili-Sauce. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>		3000 g vorgegart 36 x 40 g	
32000079 PUTENMEDAILLONS „TOMATE-BASILIKUM“* in der Pfanne gebraten, in Tomaten-Basilikum-Sauce. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		22 x 250 g vorgegart 3 x 40 g	
32000009 PUTENMEDAILLONS „TOMATE-BASILIKUM“* in der Pfanne gebraten, in Tomaten-Basilikum-Sauce. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		3000 g vorgegart 36 x 40 g	
32000051 PUTENBRUSTBRATEN* im Fond gegart, ohne Sauce. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III</i>		3100 g vorgegart 36 x 45 g	
32000021 PUTENMEDAILLONS in der Pfanne gebraten. <i>diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert</i>		25 x 100 g gebraten 25 x 100 g	
31900097 HÜHNCHENBRUST gewürzt und gebraten. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>		20 x 100 g gebraten 20 x 100 g	



31000148



32000086



32000083

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

FRIKADELLEN & SCHNITZEL



31100161

MINI-FRIKADELLE

vom Schwein und Rind, in der Pfanne gebraten.

diabetes-mellitus-geeignet

80 × 30 g

1 × 2400 g



31100152

FRIKADELLE

vom Schwein und Rind, in der Pfanne gebraten.

diabetes-mellitus-geeignet

40 × ca. 120 g

1 × 4800 g



31000148

RINDERFRIKADELLE*

in der Pfanne gebraten.

diabetes-mellitus-geeignet

30 × 100 g

1 × 3000 g



32000086

PUTENFRIKADELLE

in der Pfanne gebraten.

diabetes-mellitus-geeignet

30 × 100 g

1 × 3000 g



31000149

BIFTEKI

aus Rindfleisch, in der Pfanne gebraten.

diabetes-mellitus-geeignet

50 × 50 g

1 × 2500 g



32000083

PUTENSCHNITZEL

aus der Brust, paniert, gebraten.

diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert

40 × 80–100 g

1 × 3600 g



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



VEGETARISCH &
VEGAN





35900135

35900107

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

VEGETARISCHE & VEGANE KOMPONENTEN



35900135

GEFÜLLTE ZUCCHINI MIT COUSCOUS*

mit Zucchini, Paprika, Auberginen,
Champignons und Kichererbsen.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



30 × 75 g

1 × 2250 g



35900107

SPINATSTRUDEL

mit Pinienkernen und Hirtenkäse.

diabetes-mellitus-geeignet



30 × 160 g

1 × 4800 g



WEITERE VEGETARISCHE UND VEGANE PRODUKTE

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



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

Vegetarische & vegane Komponenten



35900113



35700065



35900114



32700111

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

35900113

GEMÜSE-MAIS-FRITTATA

mit Süßkartoffeln, Paprika und Kokos,

ø ca. 10 cm.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

2 × (20 × 200 g)

1 × 8000 g



6

35700065

KARTOFFEL-BROKKOLI-AUFLAUF

Kartoffelscheiben und Brokkoliröschen,

mit Käse überbacken,

ø ca. 16 cm.

diabetes-mellitus-geeignet

20 × 300 g

1 × 6000 g



6

35900114

**GEMÜSE-TORTILLA
NACH SPANISCHER ART**

mit Spinat, Paprika und Lauch,

abgeschmeckt mit Chilipulver und Cayennepfeffer,

ø ca. 16 cm.

diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert

20 × 350 g

1 × 7000 g



32700111

KÄSESPÄTZLE

verfeinert mit Gouda und Sahne,

ø ca. 16 cm.

diabetes-mellitus-geeignet

20 × 300 g

1 × 6000 g



NEU!



35900154

NEU!



35900157

NEU!



35900152

NEU!



35900149

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



35900154

ERBSENFRIKADELLE

vegane Erbsenfrikadelle,
klassisch abgeschmeckt.

diabetes-mellitus-geeignet



30 × 100 g

1 × 3000 g

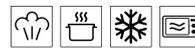


35900157

VEGANE SCHMORGURKEN

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



25 × 150 g

1 × 3750 g



35900152

**VEGANER SEITAN
NACH SAUERBRATEN-ART**

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



20 × 250 g

1 × 5000 g



35900149

**VEGANER SEITANROSTBRATEN
IN ZWIEBELJUS**

auf Weizenproteinbasis,
in Scheiben geschnitten.

cholesterinarm



20 × 250 g

1 × 5000 g

Vegetarische & vegane Kreationen



35900085



35900092/35900091



35900090/35900089

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

VEGETARISCHE & VEGANE KREATIONEN

35900085

FRIKASSEE „CHICKEN STYLE“

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



3000 g

1 × 3000 g



35900090

VEGANES BUTTER CHICKEN

veganer Hähnchenerersatz auf Erbsenproteinbasis,
in einer kräftigen Currysauce.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



25 × 250 g

1 × 6250 g



35900089

VEGANES BUTTER CHICKEN

veganer Hähnchenerersatz auf Erbsenproteinbasis,
in einer kräftigen Currysauce.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



3000 g

1 × 3000 g

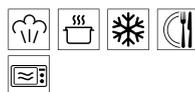


35900092

VEGANES TIKKA MASALA

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



25 × 250 g

1 × 6250 g



35900091

VEGANES TIKKA MASALA

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



3000 g

1 × 3000 g





35900098/35900097



35900119



35900120



35900121

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



35900098

VEGANE KÖNIGSBERGER KLOPSE

vegane Hackbällchenerersatz auf Weizenproteinbasis,
in Kapernsauce, abgeschmeckt mit Zitrone.

diabetes-mellitus-geeignet



22 × 250 g

1 × 5500 g



35900097

VEGANE KÖNIGSBERGER KLOPSE

vegane Hackbällchenerersatz auf Weizenproteinbasis,
in Kapernsauce, abgeschmeckt mit Zitrone.

diabetes-mellitus-geeignet



3000 g

1 × 3000 g



35900119

VEGANE TOFU KLÖPSE MIT SPINAT

mit Langkornreis und Leinsamen.

diabetes-mellitus-geeignet



50 × 50 g

1 × 2500 g



35900120

**VEGANE TOFU KLÖPSE
NACH MEDITERRANER ART**

mit Langkornreis, Auberginen, Zucchini und Paprika.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

6



50 × 50 g

1 × 2500 g



35900121

VEGANE TOFU KLÖPSE

natur, mit Langkornreis und Leinsamen.

diabetes-mellitus-geeignet

6



50 × 50 g

1 × 2500 g

Vegetarische & vegane Kreationen



35900100/35900099



35900070



32900267



35900033

Artikel

Zubereitung

Einwaage

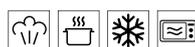
VE

35900100

VEGANE CURRYWURST

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

diabetes-mellitus-geeignet



20 x 250 g

1 x 5000 g



35900099

VEGANE CURRYWURST

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

diabetes-mellitus-geeignet



3000 g

1 x 3000 g



35900070

SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA*

bunte Süßkartoffel-Gemüse-Mischung,
in würziger Tomaten-Kokos-Sauce.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



3000 g

1 x 3000 g



32900267

LINSEN-GEMÜSE-BOLOGNAISE*

mit Karotten, Sellerie und Lauch.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



3000 g

1 x 3000 g



35900033

VEGANE PAELLA*

Langkornreis mit Paprika, Zucchini,
Auberginen und Zwiebeln,
verfeinert mit Kurkuma.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert



2000 g

1 x 2000 g





32900296



35900166

NEU!



35900158

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

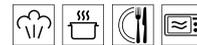


35900021

GEMÜSEPFANNE NACH PROVENZALISCHER ART*

mit Zucchini, Auberginen, roter und gelber Paprika
und einer leichten Knoblauchnote.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert



3000 g

1 × 3000 g



32900296

COUSCOUS MIT GEMÜSE*

mit Auberginen, Rosinen und Karotten,
orientalisch abgeschmeckt.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert



2000 g

1 × 2000 g



35900166

VEGETARISCHE MAULTASCHEN

mit Gartengemüse und Petersilienbutter.



2000 g

1 × 2000 g



35900158

VEGANE KRAUT-SCHUPFNUDELN

mit Röstzwiebeln und Knoblauch,
abgeschmeckt mit Majoran, Kümmel und Cayennepeffer.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



2000 g

1 × 2000 g



35700052

SPÄTZLE-GEMÜSE-PFANNE*

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

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



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.

Vegetarische & vegane Kreationen



35900102/35900103



32900166



35900116/35900045



35900036

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
35900102 VEGANE MAC'N'CHEESE* Makkaroni in veganer Gemüsesauce auf Linsen- und Kokosbasis. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>		300 g	1 × 300 g
35900103 VEGANE MAC'N'CHEESE* Makkaroni in veganer Gemüsesauce auf Linsen- und Kokosbasis. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>		3000 g	1 × 3000 g
32900166 SÜSSKARTOFFELPFANNE* mit Süßkartoffelwürfeln, Mais, Karotten und Erdnüssen, in Kokosmilch und Chilisauce. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		3000 g	1 × 3000 g
35900116 VEGANES AUBERGINENCURRY* mit Tomaten, Kichererbsen und Rosinen, orientalisch abgeschmeckt. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>		25 × 250 g	1 × 6250 g
35900045 VEGANES AUBERGINENCURRY* mit Tomaten, Kichererbsen und Rosinen, orientalisch abgeschmeckt. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>		3000 g	1 × 3000 g
35900036 GRÜNES CURRY* mit geräuchertem Tofu, Staudensellerie, Paprika, Sojabohnen und Koriander, in asiatischer Currysauce. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		3000 g	1 × 3000 g

NEU!



35900145

NEU!



35900151



35900132



32900207

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



35100024

KARTOFFELCURRY*

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



3000 g

1 × 3000 g



35900145

**VEGANER GRÜNKOHL MIT RÄUCHERTOFU
NACH WESTFÄLISCHER ART**

klassisch gekocht, mit Zwiebeln und Senf.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



3000 g

1 × 3000 g



35900151

**VEGANER GRÜNKOHL
NACH WESTFÄLISCHER ART**

klassisch gekocht, mit Zwiebeln und Senf.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



3000 g

1 × 3000 g



35900132

VEGANES LINSEN-BLUMENKOHL-CURRY*

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert



3000 g

1 × 3000 g



32900207

GEMÜSE-KARTOFFEL-GULASCH*

mit Paprika, Pastinaken, Karotten, Lauch und Kürbis.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



3000 g

1 × 3000 g



37300009

CHILI VEGETABLE*

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

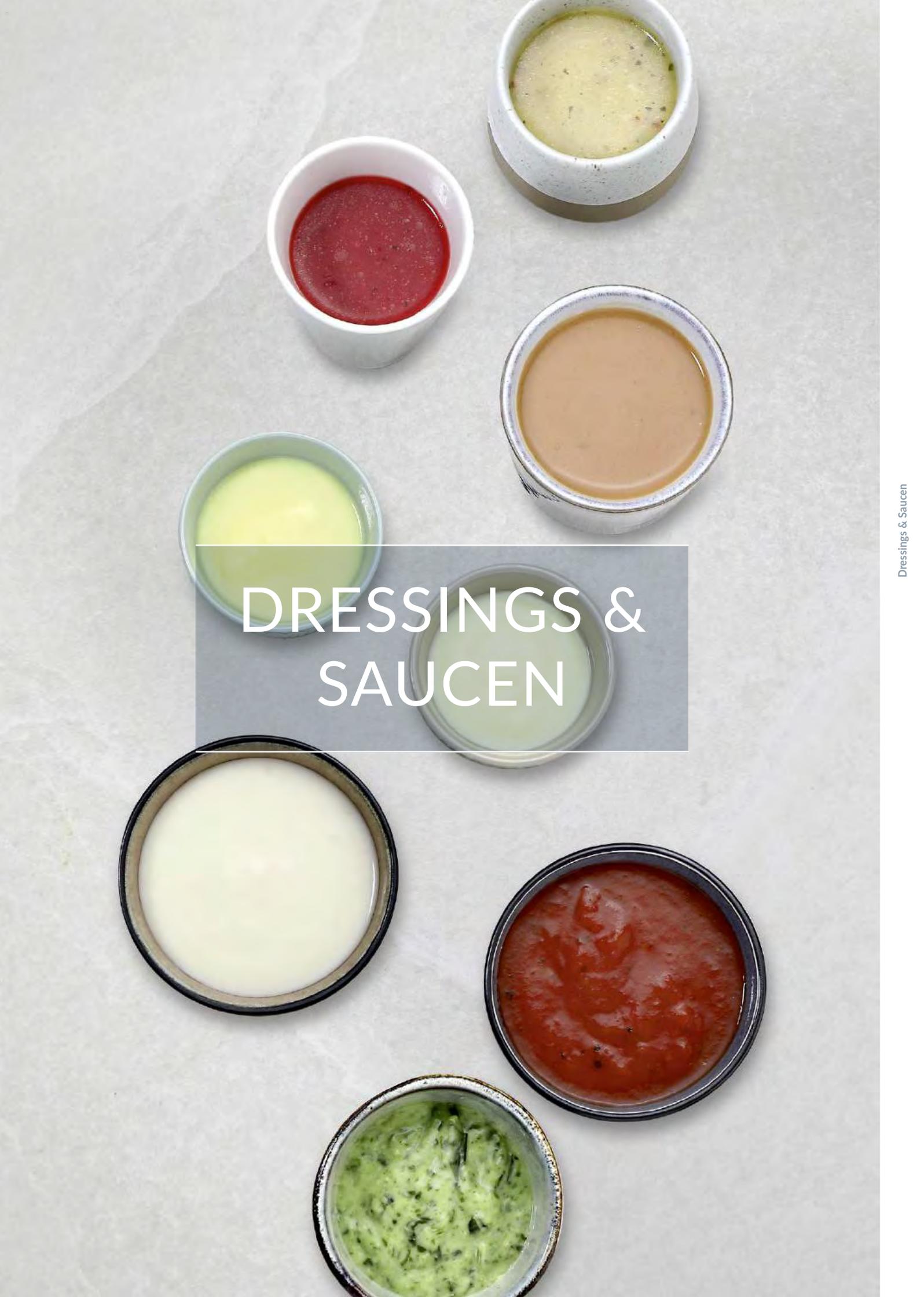


3000 g

1 × 3000 g



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



DRESSINGS & SAUCEN



37200104

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

DRESSINGS



37200104

ITALIAN-DRESSING*

mit Olivenöl, Essig und feinen Kräutern.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

3000 g

1 × 3000 g



37200002

JOGHURT-DRESSING*

aus Joghurt, mit Sahne und Schnittlauch.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

3000 g

1 × 3000 g

Saucen



3430001



3430002



3430055

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

SAUCEN

3430001

BRAUNE BASISSAUCE*

aus Rindfleisch und Röstgemüse, leichte Bindung.

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

3000 g

1 × 3000 g



3430002

WEISSE BASISSAUCE

Béchamelsauce, verfeinert mit Sahne.

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

3000 g

1 × 3000 g



3430055

GEFLÜGELJUS*

herzhaft abgeschmeckt, leichte Bindung.

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

3000 g

1 × 3000 g



NEU!



34300167

Artikel



34300058

Zubereitung

Einwaage

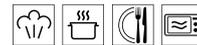
VE



34300167

VEGANE SAUERBRATENSAUCE

mit Mandeln und Rosinen,
verfeinert mit Lebkuchengewürz und Zuckerrübensirup.
cholesterinarm



3000 g

1 × 3000 g



34300057

SAUERBRATENSAUCE

braune Sauce, verfeinert mit Lebkuchengewürz
und Rübekraut, abgerundet mit Apfelessig.
*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III*



3000 g

1 × 3000 g



34300058

RAHMSAUCE

braune Sauce, verfeinert mit Sahne.
diabetes-mellitus-geeignet



3000 g

1 × 3000 g

Saucen

NEU!



35900150



34300005



34300157

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

35900150

VEGANE ZWIEBELSAUCE

vegane braune Basis, verfeinert mit Röstzwiebeln.

diabetes-mellitus-geeignet

3000 g

1 × 3000 g



34300132

ZWIEBELSAUCE*

mit Zwiebeln, Rosmarin und Thymian, leichte Bindung.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

3000 g

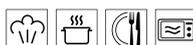
1 × 3000 g



34300005

**PAPRIKASAUCE
NACH UNGARISCHER ART***

Tomatensauce mit Paprikastreifen, würzig abgeschmeckt.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

3000 g

1 × 3000 g



34300006

CHAMPIGNONRAHMSAUCE

Béchamelsauce mit Champignonscheiben.

diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert

3000 g

1 × 3000 g



34300157

CURRYWURSTSAUCE

fruchtig-pikant, verfeinert mit Mango.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

3000 g

1 × 3000 g



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

NEU!



34300164

Artikel



34300061

Zubereitung

Einwaage

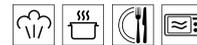
VE



34300164

SÜSS-SAURE SAUCE NACH CHINESISCHER ART

abgerundet mit Sesamöl und Sojasauce.
cholesterinarm



3000 g

1 × 3000 g



34300061

ZITRONENSAUCE

Béchamelsauce, verfeinert mit Zitrone und Sahne.
diabetes-mellitus-geeignet



3000 g

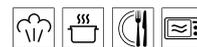
1 × 3000 g



34300109

SENFSAUCE*

abgeschmeckt mit Dijon-Senf und Honig.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



3000 g

1 × 3000 g



34300062

MEERRETTICHSAUCE

Béchamelsauce mit Meerrettich.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



3000 g

1 × 3000 g

Saucen



34300063



34300065

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE	
34300063 DILLSAUCE* helle Sahnesauce mit Dill und einem Hauch Meerrettich. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		3000 g	1 × 3000 g	
34300064 KAPERNSAUCE Béchamelsauce mit Kapern. <i>diabetes-mellitus-geeignet, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III</i>		3000 g	1 × 3000 g	
34300141 KÄSERAHMSAUCE mit herzhaftem Gouda und Schmelzkäse, fein püriert. <i>diabetes-mellitus-geeignet</i>		3000 g	1 × 3000 g	
34300065 GEMÜSERAHMSAUCE* Béchamelsauce mit Zucchini-, Sellerie- und Karottenwürfeln. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III</i>		3000 g	1 × 3000 g	
34300091 BASILIKUMRAHMSAUCE Rahmsauce mit frischem Basilikum und Spinat. <i>diabetes-mellitus-geeignet</i>		3000 g	1 × 3000 g	
34300156 CURRY-KOKOS-SAUCE verfeinert mit Ananas und Äpfeln. <i>diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert</i>		3000 g	1 × 3000 g	



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



34300101

Artikel



34300137

Zubereitung

Einwaage

VE

PASTASAUCCN



34300016

TOMATENSAUCE*

fruchtig-mild, abgeschmeckt mit Kräutern, leichte Stückung.

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

3000 g

1 × 3000 g



34300096

PASTASAUCE „TOSKANA“*

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

3000 g

1 × 3000 g



34300101

TOMATEN-GORGONZOLA-SAUCE

mit geschrotetem schwarzem Pfeffer, stückig.

diabetes-mellitus-geeignet

3000 g

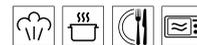
1 × 3000 g



34300137

PASTASAUCE „GEMÜSEBOLOGNAISE“*

veganer Fleischersatz auf Sojaproteinbasis in Tomatensauce.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

3000 g

1 × 3000 g



6

34300098

PASTASAUCE „BOLOGNAISE“*

aus Rindfleisch, mit Gemüsebrunoise und Tomaten.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

200 g

48 × 200 g



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

Pastasaucen



34300010

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



34300103

Artikel



34300031

Zubereitung

Einwaage

VE



34300103

PASTASAUCE „FLORENTINE“

grüne Rahmsauce mit fein gehacktem Blattspinat.

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

3000 g

1 × 3000 g



34300012

PASTASAUCE „GORGONZOLA“Béchamelsauce, verfeinert mit Gorgonzola
und Basilikumpesto.*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*

3000 g

1 × 3000 g



34300031

PASTASAUCE „SALMONE“

gebratene Lachswürfel in einer Sauce aus Fischfond und Sahne.

diabetes-mellitus-geeignet

3000 g

1 × 3000 g



SÄTTIGUNGS- BEILAGEN



32700098

Artikel



32700023

Zubereitung

Einwaage

VE

GEFÜLLTE PASTA



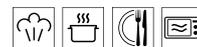
6

32700098

TORTELLINI „VERDURA“*

grüne Teigtaschen mit Gemüsefüllung,
al dente gekocht.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert



2000 g

1 × 2000 g



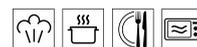
6

32700002

TORTELLONI*

mit Ricotta und Spinat,
al dente gekocht.

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



2000 g

1 × 2000 g



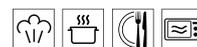
6

32700023

RAVIOLI*

mit Tomate und Mozzarella,
al dente gekocht.

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



2000 g

1 × 2000 g



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

Pasta



32700053



32700052



32700049

Artikel

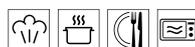
Zubereitung

Einwaage

VE

PASTA

32700010

FETTUCCINE TRICOLORE*

2000 g

1 × 2000 g



weiße, rote und grüne Bandnudeln,
al dente gekocht.

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

32700053

BANDNUDELN WEISS*

2000 g

1 × 2000 g



al dente gekocht, 8 mm.

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

32700052

WELLENUDELN*

2000 g

1 × 2000 g



al dente gekocht.

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

32700049

FARFALLE BIANCO*

2000 g

1 × 2000 g



weiße Schmetterlingsnudeln,
al dente gekocht.

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



32700102

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

Spätzle & Co.



22700024



22700025



35700041



35700059

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

SPÄTZLE & CO.

22700024

SPÄTZLE

frisch vorgegart.

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



2000 g

1 × 2000 g



22700025

KNÖPFLE

frisch vorgegart.

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



2000 g

1 × 2000 g



6

35700041

KÄSESPÄTZLE-PFANNE

verfeinert mit Gouda und Sahne.

diabetes-mellitus-geeignet



3000 g

1 × 3000 g



35700059

NUDELOMELETT

mit Makkaroni und Schinken,

ø ca. 16 cm.

diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert



20 × 300 g

1 × 6000 g





Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

LASAGNEN



35700060

LACHSLASAGNE

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

diabetes-mellitus-geeignet



30 x 300 g

1 x 9000 g



35700061

LASAGNE BOLOGNAISE

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert



30 x 300 g

1 x 9000 g



35700062

CHAMPIGNONLASAGNE

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



30 x 300 g

1 x 9000 g



35700063

LASAGNE NACH PROVENZALISCHER ART

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



30 x 300 g

1 x 9000 g



35900110

VEGANE LASAGNE

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

diabetes-mellitus-geeignet



30 x 300 g

1 x 9000 g

VEGANE
LASAGNE





25100026



35100036



35100052/35100017



35900139

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

KARTOFFELN & KNÖDEL

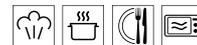


25100026

KARTOFFELN*

Hausfrauenschnitt, vorgegart.

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



4000 g

1 × 4000 g

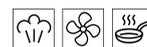


35100036

WÜRZKARTOFFELN*

Hausfrauenschnitt, vorgegart.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert



2000 g

1 × 2000 g

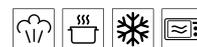


35100052

KARTOFFELPÜREE

abgeschmeckt mit Butter.

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



30 × 150 g

1 × 4500 g

6

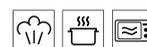


35100017

KARTOFFELPÜREE

abgeschmeckt mit Butter.

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



2000 g

1 × 2000 g

6



35900139

SÜSSKARTOFFELPÜREE

abgerundet mit Kokosmilch, Curry und Zimt.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert



2000 g

1 × 2000 g

6



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

Kartoffeln & Knödel



35900134

32900018

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
35900134 SCHUPFNUDELN natur. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>		25 × 150 g	1 × 3750 g
32700108 SCHUPFNUDELN gebraten. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>		2000 g	1 × 2000 g
32700031 GEFÜLLTE GNOCCHI mit Ricotta, al dente gekocht. <i>diabetes-mellitus-geeignet</i>		2000 g	1 × 2000 g
35700001 KARTOFFELGRATIN vorgegart. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>		2000 g	1 × 2000 g
35100004 GEFÜLLTE KARTOFFELKNÖDEL mit Croûtons, rund abgedreht, ø ca. 5,5 cm. <i>diabetes-mellitus-geeignet</i>		24 × 75 g	1 × 1800 g
32900018 HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL rund abgedreht, ø ca. 5 cm. <i>diabetes-mellitus-geeignet</i>		24 × 75 g	1 × 1800 g

35700003

NEU!



35100055



35100047

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



35700003

BUNTES GEMÜSE-KARTOFFEL-GRATIN*

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert



2000 g

1 × 2000 g



35100055

VEGANE REIBEKUCHEN

goldgelb gebraten,
ø ca. 10 cm.



50 × 75 g

1 × 3750 g



35100046

KARTOFFELRÖSTI

portioniert, goldgelb gebraten,
ø ca. 10 cm.

diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert



50 × 75 g

1 × 3750 g



35100047

KARTOFFEL-KÄSE-RÖSTI

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

diabetes-mellitus-geeignet



50 × 75 g

1 × 3750 g



33500028/33500002

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

REIS & CO.

33500028

LANGKORNREIS*

20 × 150 g

1 × 3000 g

saftig gegart.

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



33500002

LANGKORNREIS*

2000 g

1 × 2000 g

saftig gegart.

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



33500008

BASMATIREIS*

2000 g

1 × 2000 g

saftig gegart.

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



33500009

GEMÜSEREIS*

2000 g

1 × 2000 g

Langkornreis mit Karotten, Sellerie und Zucchini.

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





35900111/35900083

Artikel



32900623

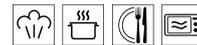
Zubereitung

Einwaage

VE



33500010

TOMATENREIS*Langkornreis mit Tomatenwürfeln,
fein abgeschmeckt.*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III*

2000 g

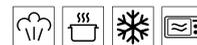
1 × 2000 g



35900111

BUNTE GETREIDEMISCHUNG*

aus Zartweizen, Linsen und Quinoa.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

20 × 150 g

1 × 3000 g



35900083

BUNTE GETREIDEMISCHUNG*

aus Zartweizen, Linsen und Quinoa.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

2000 g

1 × 2000 g



32900623

NUSS-POLENTA-TÖRTCHENmit Hirtenkäse, Haselnüssen und Mandeln,
verfeinert mit schwarzen Oliven.*diabetes-mellitus-geeignet*

30 × 80 g

1 × 2400 g

GEMÜSE





32900291

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

EXTRA VORGEGART



32900292

PRINZESSBOHNEN*

2000 g

1 × 2000 g

extra vorgegart.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert



32900287

KAROTTENGEMÜSE*

2000 g

1 × 2000 g

extra vorgegart.

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

32900290

BLUMENKOHL*

2000 g

1 × 2000 g

extra vorgegart.

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

32900288

KOHLRABIGEMÜSE*

2000 g

1 × 2000 g

extra vorgegart.

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

32900289

KAISERGEMÜSE*

2000 g

1 × 2000 g

extra vorgegart.

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

32900291

ERBSEN-MÖHREN-GEMÜSE

2000 g

1 × 2000 g

extra vorgegart.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



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

Sortenreines Gemüse



32900195

NEU!



35900147



32900218

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

SORTENREINES GEMÜSE

32900195

SCHWARZWURZELN À LA CRÈME

abgerundet mit Schmelzkäse.

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

2000 g

1 × 2000 g



35900147

VEGANES BAYRISCH KRAUTmit Zwiebeln, Balsamicoessig
und einer leichten Kümmelnote.

2000 g

1 × 2000 g



32900218

SAUERKRAUT*

klassisch zubereitet, mit Äpfeln.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

2000 g

1 × 2000 g



ANGEPASSTE VOLLKOST

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



32900658/32900659

32900250

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



32900658

APFELROTKOHL

mit Apfelmus, Nelke, Lorbeer und Wacholder.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

150 g

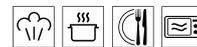
48 × 150 g



32900659

APFELROTKOHL

mit Apfelmus, Nelke, Lorbeer und Wacholder.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

2000 g

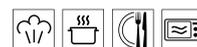
1 × 2000 g



32900250

WIRSING IN RAHM

mit geschnittenem grobblättrigem Wirsing.

diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert

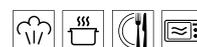
2000 g

1 × 2000 g



6

32900064

RAHMSPINATohne Zwiebeln, mit frischer Sahne,
leicht abgebunden.*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III*

2000 g

1 × 2000 g

Sortenreines Gemüse



Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
32900168 PRINZESSBOHNEN* knackig vorgegart. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		2000 g	1 × 2000 g
32900080 VICHY-KAROTTEN* knackig vorgegart. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III</i>		2000 g	1 × 2000 g
32900172 BLUMENKOHL NATUR* knackig vorgegart. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III</i>		2000 g	1 × 2000 g
32900173 BROKKOLI NATUR* knackig vorgegart. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III</i>		2000 g	1 × 2000 g



32900226



32900260



32900224

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

GEMÜSEMISCHUNGEN



32900226

BUNTES KAROTTENGEMÜSE*

verfeinert mit Vanille,
extra vorgegart.

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



2000 g

1 × 2000 g



32900260

STECKRÜBEN-KAROTTEN-GEMÜSE*

extra vorgegart.

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



2000 g

1 × 2000 g

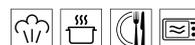


32900169

KAISERGEMÜSE NATUR*

mit Karotten, Blumenkohlröschen und Brokkoli.

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



2000 g

1 × 2000 g



32900224

WURZELGEMÜSE „RUSTIKO“*

mit Karottenstiften, Schwarzwurzeln und Pastinaken.

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



2000 g

1 × 2000 g



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

Gemüsemischungen



32900046

NEU!



32900215



32900657

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

32900046

ZUCCHINI-TOMATEN-GEMÜSE*

mit Basilikum und Oregano,
fein abgeschmeckt.

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



2000 g

1 × 2000 g



6

32900047

RATATOUILLEGEMÜSE*

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



2000 g

1 × 2000 g



32900215

KARTOFFEL-LAUCH-GEMÜSE

verfeinert mit Schmelzkäse.

diabetes-mellitus-geeignet



2000 g

1 × 2000 g

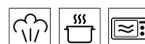


32900657

MÖHREN-KARTOFFEL-GEMÜSE

in Rahmsauce,
leicht gewürzt.

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



2000 g

1 × 2000 g





32900252

Artikel



32900223

Zubereitung



32900258

Einwaage



32900651/32900227



32900222

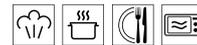
VE



32900252

KOHLRABIGEMÜSE À LA CRÈME

mit Erbsen und Steckrüben.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

2000 g

1 × 2000 g



32900223

GEMÜSE-MÉLANGE

mit Erbsen, Mais, Karotten und Kohlrabi.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

2000 g

1 × 2000 g



32900258

SCHREBERGARTENGEMÜSE*

mit Zucchini, Karotten, Kohlrabi und Fenchel.

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

2000 g

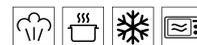
1 × 2000 g



32900651

GRILLGEMÜSE NACH MEDITERRANER ART

mit Paprika, Zucchini, Auberginen und Zwiebeln.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

30 × 150 g

1 × 4500 g



32900227

GRILLGEMÜSE NACH MEDITERRANER ART

mit Paprika, Zucchini, Auberginen und Zwiebeln.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

2000 g

1 × 2000 g



32900222

GEMÜSEMISCHUNG NACH ASIATISCHER ART*

mit Sojabohnen, Mais, Paprika, Weißkohl und Karotten.

diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert

2000 g

1 × 2000 g



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

Gemüsemischungen



22900115



22900114



22900116

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
22900113 FRÜHLINGSGEMÜSE* mit Erbsen, Blumenkohl und Karotten, natur. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>		2500 g	1 × 2500 g
22900115 LEIPZIGER ALLERLEI* mit Erbsen, Spargel, Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Brech- und Wachsbruchbohnen, natur. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>		2500 g	1 × 2500 g
22900112 MARKTGEMÜSE* mit Karotten, Kohlrabi, Brokkoli und Blumenkohl, natur. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III</i>		2500 g	1 × 2500 g
22900114 BUNTES GARTENGEMÜSE* mit Paprika, Zucchini, Romanesco, Artischocken, Stangenbrech- und Wachsbruchbohnen, natur. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>		2500 g	1 × 2500 g
22900116 GEMÜSEMISCHUNG NACH SCHWEDISCHER ART* mit Karotten, Schwarzwurzeln und Stangenbrechbohnen, natur. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>		2500 g	1 × 2500 g

NEU!



34300168

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



34300168

GEWÜRZFOND FÜR GEMÜSE



500 g

1 × 500 g

Gekocht
gemischt

GLANZ UND GESCHMACK

Mit unserem Gewürzfond geben Sie dem Gemüse den perfekten Glanz und Geschmack – das werden auch Ihre Gäste sehen und schmecken. Wir empfehlen das Verhältnis 500 g Fond auf 2500 g Gemüse.



SÜSSSPEISEN



36000430

Artikel



36000060

Zubereitung

Einwaage

VE

SÜSSSPEISEN



36000430

GELBE GRÜTZE

mit Mangos, Ananas und Passionsfrüchten.

cholesterinarm, natriumreduziert,
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III



3000 g

1 × 3000 g



36000060

ROTE KIRSCHGRÜTZE

mit ganzen Kirschen.

cholesterinarm, natriumreduziert,
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III



3000 g

1 × 3000 g



36000929

VANILLESAUCE

mit Bourbon-Vanille.

cholesterinarm, natriumreduziert,
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III



3000 g

1 × 3000 g

Süßspeisen



35900133/35900130



36000526/36000244



36000245/36000439

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
35900133 VEGANE MOHNNUDELN vegane Schupfnudeln, geschwenkt in einer Mohn-Zucker-Mischung. natriumreduziert		20 × 280 g	1 × 5600 g
35900130 VEGANE MOHNNUDELN vegane Schupfnudeln, geschwenkt in einer Mohn-Zucker-Mischung. natriumreduziert		3000 g	1 × 3000 g
36000526 MILCHREIS gesüßt mit Süßungsmittel. diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III		250 g	48 × 250 g
36000244 MILCHREIS gesüßt mit Süßungsmittel. diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III		3000 g	1 × 3000 g
36000245 GRIESSBREI gesüßt mit Süßungsmittel. diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III		3000 g	1 × 3000 g
36000439 GRIESSBREI ungesüßt. diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III		3000 g	1 × 3000 g



36000175



36000179



36000177

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



36000175

KIRSCHENMICHEL

saftig gebacken und portioniert, mit Sauerkirschen,
10 x 8 cm.

cholesterinarm, natriumreduziert,
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III



16 × 250 g

1 × 4000 g



36000177

GRIESSAUFLAUF

10 x 8 cm.

natriumreduziert



16 × 225 g

1 × 3600 g



36000179

SANDERS QUARKKEULCHEN

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

natriumreduziert



40 × 70 g

1 × 2800 g



SONDERKOST



WAS BEDEUTET DYSPHAGIE?

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

AUSWIRKUNGEN AUF DIE GESUNDHEIT

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

URSACHEN FÜR SCHLUCKSTÖRUNGEN

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

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



ZUCCHINICREMESUPPE



FERTIGES TELLERMENÜ:

LACHS IN WEISSER
RAHMSAUCE MIT BROKKOLI
UND PASTA

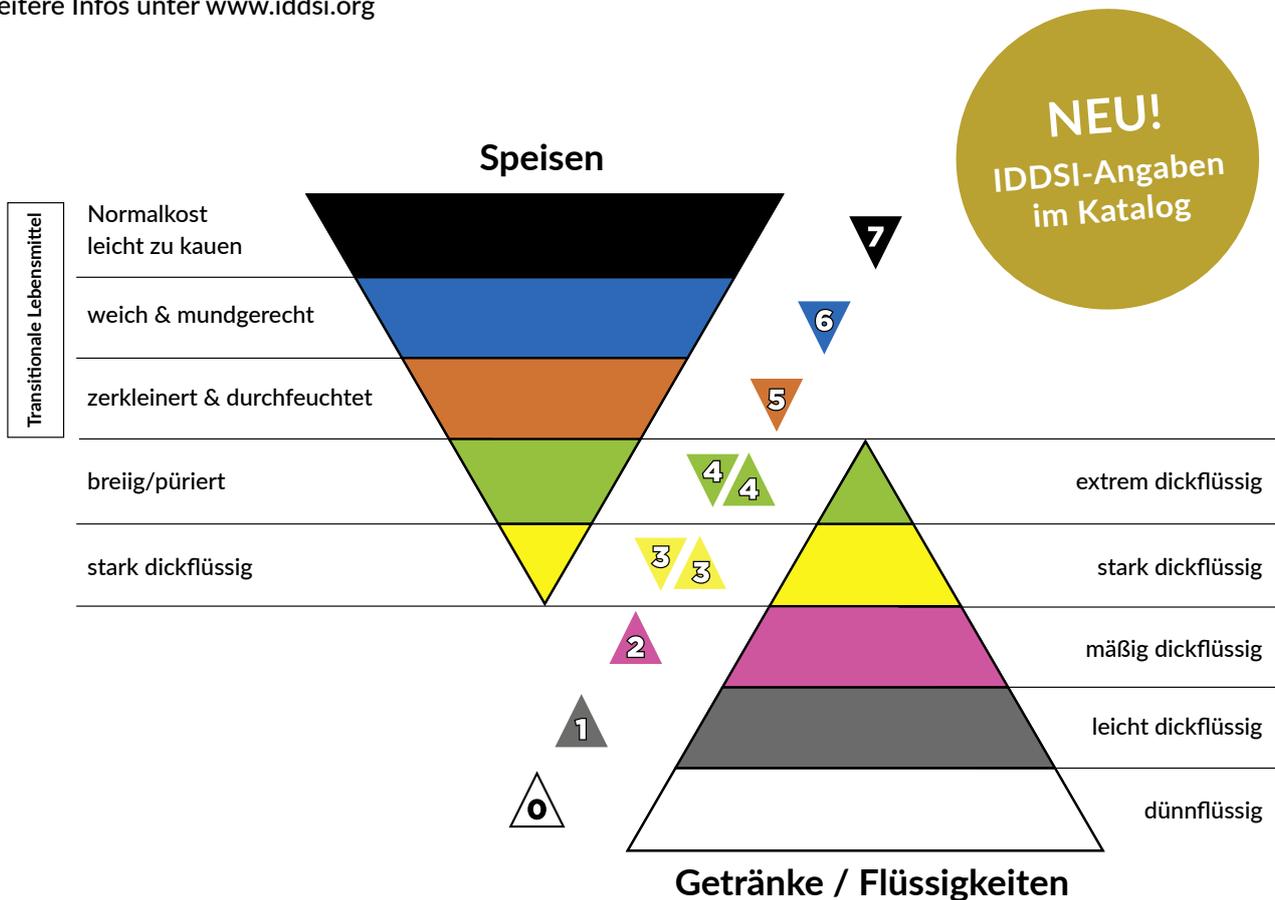
WAS BEDEUTET IDDSI?

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

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

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

Weitere Infos unter www.iddsi.org



FRAGEN ODER NEUGIERIG?

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

WELCHE IDDSI-STUFEN SIND TEIL DES SANDER-PRODUKTPORTFOLIOS?

3

Stufe 3 (Speisen): stark dickflüssig

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



4

Stufe 4 (Speisen): breiig und püriert

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



5

Stufe 5 (Speisen): zerkleinert und durchfeuchtet

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



6

Stufe 6 (Speisen): weich und mundgerecht

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





35600087/35600107

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

FEIN PÜRIERTE CREMESUPPEN



35600082

TOMATENCREMESUPPE

fein püriert, ohne Stückung.

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



200 g

48 × 200 g

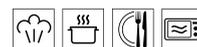


35600046

TOMATENCREMESUPPE

fein püriert, ohne Stückung.

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



3000 g

1 × 3000 g

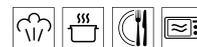


35600087

SPARGELCREMESUPPE

fein püriert, ohne Stückung.

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



250 g

48 × 250 g

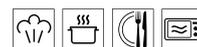


35600107

SPARGELCREMESUPPE

fein püriert, ohne Stückung.

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



3000 g

1 × 3000 g

Fein pürierte Cremesuppen



35600089/35600105



35600094/35600111

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



35600106

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

Hochkalorische Cremesuppen

NEU!



35600188

NEU!



35600190

NEU!



35600189

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

HOCHKALORISCHE CREMESUPPEN

35600188

TOMATENCREMESUPPE HOCHKALORISCH

mit Sahne abgerundet.

natriumreduziert



250 g

48 × 250 g



35600189

CHAMPIGNONCREMESUPPE HOCHKALORISCH

mit Sahne abgerundet.

natriumreduziert



250 g

48 × 250 g



35600190

GEMÜSECREMESUPPE HOCHKALORISCH

mit Blumenkohl, Pastinake und Lauch,

mit Sahne abgerundet.

natriumreduziert



250 g

48 × 250 g



NEU!



35600191

Artikel

NEU!



35600192

NEU!



35600193

Zubereitung

Einwaage

VE

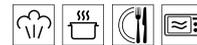


35600191

MAISCREMESUPPE HOCHKALORISCH

mit Sahne abgerundet.

natriumreduziert



250 g

48 x 250 g

35600192

**CREMESUPPE MIT WILDGESCHMACK
HOCHKALORISCH**

verfeinert mit Wacholder, Lorbeer und Nelke.



250 g

48 x 250 g

35600193

KARTOFFELCREMESUPPE HOCHKALORISCH

mit Sahne abgerundet.

natriumreduziert



250 g

48 x 250 g

Hochkalorische Cremesuppen

NEU!



35600194

NEU!



35600196

NEU!



35600195

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

35600194

ZUCCHINICREMESUPPE HOCHKALORISCH

mit Sahne abgerundet.

natriumreduziert



250 g

48 × 250 g



3

35600195

**CREMESUPPE MIT GEFLÜGELGESCHMACK
HOCHKALORISCH**

mit Sahne abgerundet.

natriumreduziert



250 g

48 × 250 g



3

35600196

KAROTTENCREMESUPPE HOCHKALORISCH

verfeinert mit Orangensaft und Zitrone.

natriumreduziert



250 g

48 × 250 g



3



35600096/35600064

Artikel



35600097/35600061

Zubereitung

Einwaage

VE

MILCHSUPPEN

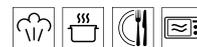


35600096

MILCHSUPPE GRIESS

mit Hartweizengrieß.

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



250 g

48 × 250 g

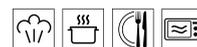


35600064

MILCHSUPPE GRIESS

mit Hartweizengrieß.

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



3000 g

1 × 3000 g

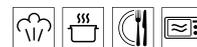


35600097

MILCHSUPPE VANILLE

mit Vanillegeschmack.

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



250 g

48 × 250 g

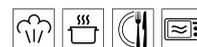


35600061

MILCHSUPPE VANILLE

mit Vanillegeschmack.

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



3000 g

1 × 3000 g

Milchsuppen



35600098/35600063



35600099/35600062

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

35600098

MILCHSUPPE SCHMELZFLOCKEN

mit schmelzenden Vollkorn-Haferflocken.

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



250 g

48 × 250 g



35600063

MILCHSUPPE SCHMELZFLOCKEN

mit schmelzenden Vollkorn-Haferflocken.

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



3000 g

1 × 3000 g

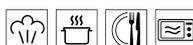


35600099

MILCHSUPPE SCHOKO

mit Schokoladengeschmack.

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



250 g

48 × 250 g



35600062

MILCHSUPPE SCHOKO

mit Schokoladengeschmack.

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



3000 g

1 × 3000 g





Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

PÜRIERTE KOST

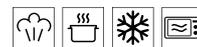


32354001

FRÜHSTÜCK SÜSS PÜRIERT

aus Kaffee, Brot und Himbeer.

natriumreduziert



20 × 180 g

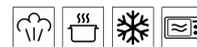
1 × 3600 g



32354002

BROTZEIT PÜRIERT

aus Brot und Bacon.



20 × 180 g

1 × 3600 g



SÜSSES UND HERZHAFTES ALS PÜRIERTE KOST

Die beiden praktisch portionierten Basispürees sind feinst püriert und optimal abgeschmeckt. Mit uns können Sie Ihre Dysphagie-Patienten somit von morgens bis abends genussvoll beköstigen.

Pürierte Kost in Form – Brote

NEU!



32337006



32337001



32337002



32337003



32337004



32337005

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

PÜRIERTE KOST IN FORM – BROTE

32337006

GURKENSANDWICH PÜRIERT

abgeschmeckt mit Sojacreme.



25 × 100 g

1 × 2500 g



4

32337001

ROGGENMISCHBROTSCHNITTEN PÜRIERT

natur.



25 × 60 g

1 × 1500 g



4

32337002

**TOMATE-MOZZARELLA
AUF ROGGENMISCHBROT PÜRIERT**

verfeinert mit Kräutern und dunkler Balsamicocreme.



25 × 100 g

1 × 2500 g



4

32337003

**GEFLÜGELSALAMI
AUF ROGGENMISCHBROT PÜRIERT**

25 × 100 g

1 × 2500 g



4

32337004

**GEFLÜGELSCHINKEN
AUF ROGGENMISCHBROT PÜRIERT**

25 × 100 g

1 × 2500 g



4

32337005

**ERDBEERKONFITÜRE AUF
ROGGENMISCHBROT PÜRIERT**

mit Butter.



32 × 90 g

1 × 2880 g



4



32342001



32342002

NEU!



32342004



32311001



32311002



32342003

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

PÜRIERTE KOST IN FORM - HAUPTKOMPONENTEN



32342001

BRATWURST PÜRIERT

aus Schweinefleisch, mit Majoran gewürzt.



25 × 50 g

1 × 1250 g

4



32342002

WIENER WURST PÜRIERT

aus Schweinefleisch, angereichert mit Sahne.



25 × 50 g

1 × 1250 g

4



32342004

CURRYWURST PÜRIERT

abgeschmeckt mit Sojacreme.



25 × 50 g

1 × 1250 g

4



32311001

KASSLER PÜRIERT

aus Schweinefleisch, abgeschmeckt mit Sahne und Gewürzen.



25 × 70 g

1 × 1750 g

4



32311002

SCHWEINEBRATEN PÜRIERT

aus Schweinefleisch, angereichert mit Quark und Sahne.



25 × 70 g

1 × 1750 g

4



32342003

FLEISCHKÄSE PÜRIERT

aus Schweinefleisch, angereichert mit Sahne.



25 × 70 g

1 × 1750 g

4

Pürierte Kost in Form – Hauptkomponenten



32310001



32310002



32310003



32310004



32315001



32319001

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

32310001

RINDERFRIKADELLE PÜRIERT

aus Rindfleisch, abgeschmeckt mit Senf.



25 × 65 g

1 × 1625 g



4

32310002

RINDERBRATEN PÜRIERT

aus Rindfleisch, abgeschmeckt mit Kartoffeln und Sahne.



25 × 70 g

1 × 1750 g



4

32310003

RINDERGULASCH PÜRIERT

aus Rindfleisch, abgeschmeckt mit Sojacreme.



25 × 70 g

1 × 1750 g



4

32310004

BŒUF „STROGANOFF“ PÜRIERTaus Rindfleisch, mit Champignons,
Gewürzgurken und Rahmsauce.

25 × 70 g

1 × 1750 g



4

32315001

KALBSRAHMBRATEN PÜRIERT

aus Kalbsfleisch, angereichert mit Sahne und Quark.



25 × 70 g

1 × 1750 g



4

32319001

HÜHNERFRIKASSEE PÜRIERT

aus Hühnerfleisch, mit Spargel, Champignons und Erbsen.



25 × 70 g

1 × 1750 g



4



32320001



32319002



32319003

NEU!



32313006



32313001



32313002

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



32320001

PUTENSCHNITZEL PÜRIERT

aus Putenfleisch, angereichert mit Quark und Sahne.



25 × 70 g

1 × 1750 g



32319002

HÄHNCHEN PÜRIERT

aus Hähnchenfleisch, abgeschmeckt mit Sojacreme.



25 × 50 g

1 × 1250 g



32319003

GEFLÜGELBRATEN PÜRIERT

aus Hähnchenfleisch, angereichert mit Quark und Sahne.



25 × 70 g

1 × 1750 g



32313006

MATJES PÜRIERT

nach Hausfrauen-Art, abgeschmeckt mit Sojacreme.



25 × 45 g

1 × 1125 g



32313001

SEELACHS PÜRIERT

aus Seelachsfilet, angereichert mit Quark und Sahne.



25 × 45 g

1 × 1125 g



32313002

LACHS PÜRIERT

aus Lachsfilet, angereichert mit Quark und Sahne.



25 × 45 g

1 × 1125 g

Pürierte Kost in Form - Gemüse



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

PÜRIERTE KOST IN FORM - GEMÜSE

32329002

GEMÜSECURRY PÜRIERT

mit Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Pastinaken und Erbsen.



25 × 70 g

1 × 1750 g



4

32329017

BBQ WEISSE BOHNEN PÜRIERT

abgeschmeckt mit Sojacreme und rauchiger Barbecuesauce.



25 × 70 g

1 × 1750 g



4

32329001

KICHERERBSEN PÜRIERT

abgeschmeckt mit Sojacreme.



25 × 50 g

1 × 1250 g



4

32329015

**LINSENGEMÜSE
NACH MEDITERRANER ART PÜRIERT**

abgeschmeckt mit Sojacreme und Balsamico Bianco.



25 × 65 g

1 × 1625 g



4

32329014

MAIS PÜRIERT

verfeinert mit Sojacreme.



25 × 50 g

1 × 1250 g



4

32329016

SCHINKENROSENKOHL PÜRIERT

mit Zwiebeln und Speck, verfeinert mit Sojacreme.



25 × 50 g

1 × 1250 g



4



32329003



32329004



32329005



32329006



32329007



32329008

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



32329003

ERBSEN-MÖHREN-GEMÜSE PÜRIERT

angereichert mit Quark und Sahne.



25 × 50 g

1 × 1250 g

4



32329004

ERBSEN PÜRIERT

angereichert mit Quark und Sahne.



25 × 50 g

1 × 1250 g

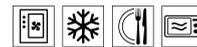
4



32329005

MÖHRENGEMÜSE PÜRIERT

verfeinert mit Sojacreme.



25 × 50 g

1 × 1250 g

4



32329006

WIRSING PÜRIERT

angereichert mit Quark und Sahne.



25 × 65 g

1 × 1625 g

4



32329007

SAUERKRAUT PÜRIERT

abgeschmeckt mit Apfel- und Ananassaft.



25 × 65 g

1 × 1625 g

4



32329008

KOHLRABI PÜRIERT

angereichert mit Sahne.



25 × 70 g

1 × 1750 g

4

Pürierte Kost in Form – Gemüse



32329009



32329010



32329011



32329012



32329013

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

32329009

BLUMENKOHL PÜRIERT

abgeschmeckt mit Sojacreme.



25 × 70 g

1 × 1750 g



32329010

BROKKOLI PÜRIERT

angereichert mit Quark und Sahne.



25 × 70 g

1 × 1750 g



32329011

APFELROTKOHL PÜRIERT

angereichert mit Quark.



25 × 65 g

1 × 1625 g



32329012

ZUCCHINI-TOMATEN-GEMÜSE PÜRIERT

angereichert mit Quark und Sahne.



25 × 70 g

1 × 1750 g



32329013

WURZELGEMÜSE PÜRIERT

mit Sellerie, Pastinaken, Karotten und Steckrüben.



25 × 70 g

1 × 1750 g





32324001

NEU!



32351004

NEU!



32351003



32351001



32351002

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

PÜRIERTE KOST IN FORM – SÄTTIGUNGSBEILAGEN

32324001

**OMELETT IN FORM**

verfeinert mit Gewürzen.



25 × 70 g

1 × 1750 g

32351004

**BRATKARTOFFELN PÜRIERT**

mit Zwiebeln und Speck, verfeinert mit Sojacreme.



25 × 50 g

1 × 1250 g

32351003

**SÜSSKARTOFFELN PÜRIERT**

abgeschmeckt mit Sojacreme.



25 × 50 g

1 × 1250 g

32351001

**PARISER SALZKARTOFFELN PÜRIERT**

angereichert mit Ei.



25 × 50 g

1 × 1250 g

32351002

**KARTOFFELPÜREE IN FORM**

leicht gesalzen.



25 × 50 g

1 × 1250 g

Pürierte Kost in Form – Sättigungsbeilagen

NEU!



32335002



32335001



32327001



32327002

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

32335002

TOMATENREIS PÜRIERT

abgeschmeckt mit Sojacreme.



25 × 65 g

1 × 1625 g



4

32335001

REIS PÜRIERT

abgeschmeckt mit Sojacreme.



25 × 65 g

1 × 1625 g



4

32327001

SPÄTZLE PÜRIERT

angereichert mit Quark und Sahne.



25 × 65 g

1 × 1625 g



4

32327002

PASTA PÜRIERT

abgeschmeckt mit Sojacreme.



25 × 70 g

1 × 1750 g



4

NEU!



34300161

Artikel

NEU!



34300162

Zubereitung

NEU!



34300163

Einwaage

VE

SAUCEN



34300161

DUNKLE BRATENSAUCE FEIN PÜRIERT

abgerundet mit Rosmarin und Liebstöckel.



250 g

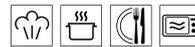
1 × 250 g



34300162

WEISSE RAHMSAUCE FEIN PÜRIERT

verfeinert mit Blumenkohl, Pastinake und Zitrone.



250 g

1 × 250 g



34300163

TOMATENSAUCE FEIN PÜRIERT

verfeinert mit Olivenöl und mediterranen Kräutern.



250 g

1 × 250 g

Pürierte Kost in Form – Salate



32372001



32372002



32372003

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

PÜRIERTE KOST IN FORM – SALATE

32372001

NUDELSALAT PÜRIERTmit Wiener Würstchen aus Schweinefleisch,
Mais und Gouda.

25 × 70 g

1 × 1750 g



4

32372002

KARTOFFELSALAT PÜRIERT

angereichert mit Kaffeesahne, verfeinert mit Senf.



25 × 50 g

1 × 1250 g



4

32372003

GURKENSALAT PÜRIERT

verfeinert mit Dill und Apfelessig.



25 × 70 g

1 × 1750 g



4

NEU!



32351005

NEU!



32360010



32360001



32360002



32360003



32355001

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

PÜRIERTE KOST IN FORM – SÜSSSPEISEN



32351005

MOHNSCHUPFNUDELN PÜRIERT

abgeschmeckt mit Sojacreme.



25 × 70 g

1 × 1750 g

4



32360010

HEFEKLÖSSE MIT HEIDELBEEREN PÜRIERT

angereichert mit Quark und Sahne.



25 × 50 g

1 × 1250 g

4



32360001

SCHOKO-VANILLE-SCHNITTE MIT ERDBEERE PÜRIERT

Vanillemousse auf Schokoladenboden,
mit fruchtigem Erdbeerspiegel.

40 × 50 g

1 × 2000 g

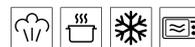
4



32360002

APFELSTRUDEL PÜRIERT

angereichert mit Quark und Sahne.



25 × 70 g

1 × 1750 g

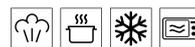
4



32360003

TOPFENKNÖDEL MIT CASSIS PÜRIERT

angereichert mit Quark und Sahne.



25 × 50 g

1 × 1250 g

4



32355001

OBSTSATLAT PÜRIERT

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

25 × 70 g

1 × 1750 g

4

Pürierte Kost in Form – Süßspeisen



32360004



32360005



32360006



32360007



32360008

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
32360004 MARMORTÖRTCHEN PÜRIERT aus hellem und dunklem Biskuit, angereichert mit Sahne.		30 × 80 g	1 × 2400 g
32360005 SCHOKOKUCHEN PÜRIERT angereichert mit Quark und Sahne.		25 × 70 g	1 × 1750 g
32360006 ERDBEER-RHABARBER-KUCHEN PÜRIERT mit leichter Popcornnote.		25 × 70 g	1 × 1750 g
32360007 KIRSCHSTREUSEL PÜRIERT abgeschmeckt mit Butterkeksen.		25 × 70 g	1 × 1750 g
32360008 KAISERSCHMARRN PÜRIERT ohne Rosinen, angereichert mit Quark und Sahne.		25 × 70 g	1 × 1750 g

NEU!



NEU!



32310007/32387101

32319004/32387102

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

PÜRIERTE KOST IN FORM – TELLERMENÜ

NEU!



4

32310007

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



320 g

1 × 320 g

angereichert mit Quark und Sahne.

NEU!



4

32387101

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



7 × 320 g

1 × 2240 g

angereichert mit Quark und Sahne.

NEU!



4

32319004

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



305 g

1 × 305 g

abgeschmeckt mit Sojacreme,
angereichert mit Quark und Sahne.

NEU!



4

32387102

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



7 × 305 g

1 × 2135 g

abgeschmeckt mit Sojacreme,
angereichert mit Quark und Sahne.

Pürierte Kost in Form – Teller Menü

NEU!



NEU!



32313004/32387103

32310005/32387104

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
32313004 LACHS IN WEISSER RAHMSAUCE MIT BROKKOLI UND PASTA, PÜRIERT glutenfreie Pasta, abgeschmeckt mit Sojacreme, angereichert mit Quark und Sahne.		325 g	1 × 325 g
32387103 LACHS IN WEISSER RAHMSAUCE MIT BROKKOLI UND PASTA, PÜRIERT glutenfreie Pasta, abgeschmeckt mit Sojacreme, angereichert mit Quark und Sahne.		7 × 325 g	1 × 2275 g
32310005 RINDERFRIKADELLE IN BRAUNER SAUCE MIT SPÄTZLE UND KAROTTEN, PÜRIERT abgeschmeckt mit Sojacreme, angereichert mit Quark und Sahne.		320 g	1 × 320 g
32387104 RINDERFRIKADELLE IN BRAUNER SAUCE MIT SPÄTZLE UND KAROTTEN, PÜRIERT abgeschmeckt mit Sojacreme, angereichert mit Quark und Sahne.		7 × 320 g	1 × 2240 g

NEU!



NEU!



32313005/32387105

32311003/32387106

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



32313005

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

abgeschmeckt mit Sojacreme,
angereichert mit Quark und Sahne.



300 g

1 × 300 g



32387105

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

abgeschmeckt mit Sojacreme,
angereichert mit Quark und Sahne.



7 × 300 g

1 × 2100 g



32311003

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

angereichert mit Quark und Sahne.



305 g

1 × 305 g



32387106

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

angereichert mit Quark und Sahne.



7 × 305 g

1 × 2135 g

Pürierte Kost in Form – Teller Menü

NEU!



32329018/32387107

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
32329018 GEMÜSECURRY MIT FRUCHTIGER TOMATENSAUCE, REIS UND ZUCCHINI-TOMATEN-GEMÜSE, PÜRIERT abgeschmeckt mit Sojacreme, angereichert mit Quark und Sahne.		340 g	1 × 340 g
32387107 GEMÜSECURRY MIT FRUCHTIGERTOMATENSAUCE, REIS UND ZUCCHINI-TOMATENGEMÜSE, PÜRIERT abgeschmeckt mit Sojacreme, angereichert mit Quark und Sahne.		7 × 340 g	1 × 2380 g

NEU!



32359001

Artikel

NEU!



32313003

NEU!



32311004

Zubereitung

Einwaage

VE

GROB ZERKLEINERTE KOST IN MENÜSCHALEN



32359001

SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA MIT LANGKORNREIS

grob zerkleinert, mit Stückchen,
abgeschmeckt mit Sojacreme.



410 g

1 × 410 g



32313003

LACHS IN SAFRANSAUCE MIT LANGKORNREIS

grob zerkleinert, mit Stückchen.



410 g

1 × 410 g



32311004

BRATWURST MIT MÖHREN IN RAHM UND KARTOFFELPÜREE

grob zerkleinert, mit Stückchen.



410 g

1 × 410 g

Grob zerkleinerte Kost in Menüschalen

NEU!



32319005

NEU!



32310008

NEU!



32310006

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

32319005

HÄHNCHEN MIT GEMÜSE-CURRY-REISgrob zerkleinert, mit Stückchen,
verfeinert mit Kokosmilch und Ananassaft.

410 g

1 × 410 g



32310006

**RINDERBRATEN MIT POLENTA
UND KAROTTEN-STECKRÜBEN-GEMÜSE**grob zerkleinert, mit Stückchen,
abgeschmeckt mit Sojacreme.

410 g

1 × 410 g



32310008

**RINDERGULASCH
NACH UNGARISCHER ART MIT NUDELN**grob zerkleinert, mit Stückchen,
abgeschmeckt mit Sojacreme.

410 g

1 × 410 g



NEU!



NEU!



32319006

332360009

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

NEU!



5

32319006

HÄHNCHEN MIT BROKKOLI-KARTOFFEL-PÜREE

grob zerkleinert, mit Stückchen,
abgeschmeckt mit Sojacreme.



410 g

1 × 410 g

NEU!



5

32360009

KAISERSCHMARRN MIT VANILLESAUCE

grob zerkleinert, mit Stückchen.



370 g

1 × 370 g



MENÜSCHALEN

Nur von Vorteil

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

Viel Abwechslung bei hoher Effizienz.

AUS BIS ZU
80%
RECYCELTEM
MATERIAL



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

DREI SCHALEN IM ANGEBOT

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



1-Kammer-Schale



2-Kammer-Schale



3-Kammer-Schale

ZUBEREITUNGSHINWEISE:

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

Angepasste Vollkost



35600166



31900090



31900092



31900093

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

ANGEPASSTE VOLLKOST

35600165

KARTOFFELSUPPE

mit Wiener Würstchen und Karotten.

diabetes-mellitus-geeignet

480 g

1 × 480 g



35600166

HÜHNERSUPPE

mit Hühnerfleisch, Karotten und Reisnudeln.

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

480 g

1 × 480 g



31900090

HÄHNCHENBRUST

in heller Sauce, mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln.

diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert

410 g

1 × 410 g



31900092

HÜHNERFRIKASSEE

mit Spargel und Karotten, dazu Gemüse-Langkornreis.

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

400 g

1 × 400 g



31900093

HÄHNCHENGESCHNETZELTES

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

400 g

1 × 400 g





31000111

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



32000068

PUTENMEDAILLONS

in Zitronensauce, mit grünen Bandnudeln.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

400 g

1 × 400 g



32000069

PUTENHACKSTEAK

in pikanter Sauce, mit Karotten-Kartoffel-Gemüse.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

360 g

1 × 360 g



31000111

RINDERROULADE MIT GEMÜSEFÜLLUNG

aus Karotten und Sellerie,

in brauner Sauce, mit Brokkoli und Spätzle.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

400 g

1 × 400 g



32700092

SPAGHETTI BOLOGNAISE

aus Rindfleisch.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

410 g

1 × 410 g

Vegetarisch



35900075

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

VEGETARISCH

35900075

BUCHWEIZEN-GEMÜSE-PFANNE

mit Zitronengrassauce und Limonenblättern.

diabetes-mellitus-geeignet

400 g

1 × 400 g



35900072

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

350 g

1 × 350 g



32700093

GRÜNE UND WEISSE BANDNUDELN

in fruchtiger Tomatensauce.

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

370 g

1 × 370 g



32400006

IEROMELETT

mit Rahmspinat und Salzkartoffeln.

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

400 g

1 × 400 g





31300201

31100129

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

VOLLKOST



31300193

LACHSFILET

in Safran-Tomatensauce, mit weißen Bandnudeln.

diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert

410 g

1 × 410 g



31300195

DORSCHFILET

in Senfsauce, mit Brokkoli und Kartoffeln.

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

400 g

1 × 400 g



31300201

FISCHKLÖSSCHEN

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

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

400 g

1 × 400 g

31100128

OMAS FRIKADELLE

in Zwiebelsauce, mit Karotten-Kartoffel-Gemüse.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

420 g

1 × 420 g



31100129

SCHWEINEMEDAILLONS

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

410 g

1 × 410 g

Vollkost



31100138



31000113



31000114

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

31100130

KÖNIGSBERGER KLOPSE

in Kapernsauce, mit Erbsenreis.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

410 g

1 × 410 g

34200012

ROSTBRATWÜRSTCHEN

auf Sauerkraut, mit Kartoffelpüree.



420 g

1 × 420 g



31100138

SCHWEINSBRATWURST

mit Karotten in Rahmsauce und Kartoffelpüree.



420 g

1 × 420 g



31100131

RAHMGESCHNETZELTES

vom Schwein, mit Champignons und grünen Bandnudeln.

diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert

410 g

1 × 410 g

31000113

RINDERHACKBÄLLCHEN

in Tomatensauce mit Mais und Spirelli.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

400 g

1 × 400 g



31000114

RINDERBRATEN

in Meerrettichsauce,

mit würziger Bouillonkartoffel-Karotten-Mischung.

diabetes-mellitus-geeignet

400 g

1 × 400 g



31000112

RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART

in brauner Paprikasauce, mit Spirelli.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

420 g

1 × 420 g





35600181

Artikel



35600154



31000109

Zubereitung

Einwaage

VE

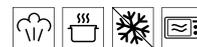
GLUTEN- & LAKTOSEFREI



35600124

KRÄFTIGER KARTOFFELEINTOPF

mit Sellerie, Karotten und Lauch.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

450 g

1 × 450 g



35600181

BUNTER GEMÜSEINTOPF*

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

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

450 g

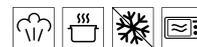
1 × 450 g



35600154

OMAS GULASCHSUPPE*

mit Rindfleisch, Paprika und Kartoffeln.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

400 g

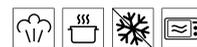
1 × 400 g



31000084

RINDERBRATEN

in brauner Sauce, mit Apfelrotkohl und Kartoffeln.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

400 g

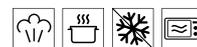
1 × 400 g



31000109

BEEF-CHILI

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

400 g

1 × 400 g



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

Gluten- & laktosefrei



31300194



31900074



32000070

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
31300194 SEELACHS in Dijon-Senf-Sauce, mit buntem Karottengemüse und Brokkoli-Langkornreis. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III</i>		400 g	1 × 400 g
32000070 GEBRATENE PUTENSTEAKS auf Herbstgemüse mit Karotten, Steckrüben, Blumenkohl und Pastinaken, dazu Kartoffelstampf. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>		400 g	1 × 400 g
31900053 HÜHNERFRIKASSE mit Champignons, Erbsen und Reis. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>		400 g	1 × 400 g
31900074 HÄHNCHENGESCHNETZELTES „TOSKANA“ in würziger Tomatensauce, mit buntem Paprikareis. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>		400 g	1 × 400 g



35900073



35900074



35900057

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



35900073

GRILLGEMÜSE

in Tomatensauce, mit buntem Paprika-Langkornreis.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

400 g

1 × 400 g



35900074

LINSEN-BOLOGNAISE

mit Gnocchi.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

400 g

1 × 400 g



35900057

GRÜNES CURRYmit Paprika, Zucchini, Blumenkohl,
Mais und gelben Linsen, dazu Linsen-Basmatireis.*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

400 g

1 × 400 g

Gluten- & laktosefrei



35900069

Artikel



35900063

Zubereitung



32700069

Einwaage

VE

35900069

SCHMORGEMÜSE NACH MEDITERRANER ART

mit grobem Kräuter-Maisgrieß.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

400 g

1 × 400 g



35900063

SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA

mit Langkornreis.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

400 g

1 × 400 g



32700068

NUDELN À LA BOLOGNAISE

Spirelli mit Hackfleischsauce.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

400 g

1 × 400 g



32700069

NUDELN À LA NAPOLI

Spirelli mit würziger Tomatensauce.

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

400 g

1 × 400 g





36000868

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

SÜSSES MENÜ



36000868

MILCHREIS

mit einer Zuckerart und Süßungsmittel,
mit Kirschgrütze.

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



400 g

1 × 400 g



STICHWORT- VERZEICHNIS



SCHNELLSUCHE CARE - PRODUKTKATEGORIEN

Suppen & Eintöpfe

Consommés	232
Klare Suppe mit Einlage	233
Cremesuppen	234
Eintöpfe	236

Fisch- & Fleischgerichte

Fisch	244
Kalb	245
Rind	247
Schwein	251
Geflügel	256
Frikadellen & Schnitzel	262

Vegetarisch & vegan

Vegetarische & vegane Komponenten	264
Vegetarische & vegane Kreationen	267

Dressings & Saucen

Dressings	274
Saucen	275
Pastasaucen	280

Sättigungsbeilagen

Gefüllte Pasta	284
Pasta	285
Spätzle & Co.	287
Lasagnen	288
Kartoffeln & Knödel	290
Reis & Co.	293

Gemüse

Extra vorgegart	296
Sortenreines Gemüse	297
Gemüsemischungen	300

Süßspeisen

Süßspeisen	306
------------	-----

Sonderkost

Fein pürierte Cremesuppen	314
Hochkalorische Cremesuppen	317
Milchsuppen	320
Pürierte Kost	322
Pürierte Kost in Form - Brote	323
Pürierte Kost in Form - Hauptkomponenten	324
Pürierte Kost in Form - Gemüse	327
Pürierte Kost in Form - Sättigungsbeilagen	330
Saucen	332
Pürierte Kost in Form - Salate	333
Pürierte Kost in Form - Süßspeisen	334
Pürierte Kost in Form - Teller Menü	336
Grob zerkleinerte Kost in Menüschaalen	340

Menüschaalen

Angepasste Vollkost	345
Vegetarisch	347
Vollkost	348
Gluten- & laktosefrei	350
Süßes Menü	354

SCHNELLSUCHE CARE-PRODUKTE

A	
Apfelrotkohl _____	298
Apfelrotkohl püriert _____	329
Apfelstrudel püriert _____	334
Auberginencurry, vegan _____	271
Brokkoli natur _____	299
Brokkoli püriert _____	329
Brokkolicremesuppe _____	315
Brotzeit püriert _____	322
Buchweizen-Gemüse-Pfanne _____	347
Butter Chicken, Indian _____	257
Butter Chicken, vegan _____	267
B	
Bandnudeln, weiß _____	285
Bandnudeln, grün und weiß _____	347
Basilikumrahmsauce _____	279
Basissauce, braun _____	275
Basissauce, weiß _____	275
Basmatireis _____	293
Bauerntopf, vegan _____	240
Bayrisch Kraut, vegan _____	297
BBQ weiße Bohnen püriert _____	327
Beef-Chili _____	350
Bifteki _____	262
Blumenkohl _____	296
Blumenkohl natur _____	299
Blumenkohl püriert _____	329
Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry mit Rindfleisch _____	249
Blumenkohlcremesuppe _____	316
Bœuf „Stroganoff“ _____	248
Bœuf „Stroganoff“ püriert _____	325
Bratensauce fein püriert, dunkel _____	332
Bratkartoffeln püriert _____	330
Bratwurst _____	255
Bratwurst auf brauner Sauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree, püriert _____	338
Bratwurst mit Möhren in Rahm und Kartoffelpüree _____	340
Bratwurst püriert _____	324
C	
Champignoncremesuppe hochkalorisch _____	317
Champignonlasagne _____	288
Champignonrahmsauce _____	277
Cheesy Leek Soup „Vegan Style“ _____	237
Chili con Carne _____	247
Chili Vegetable _____	272
Couscous mit Gemüse _____	270
Cremesuppe mit Geflügelgeschmack hochkalorisch _____	319
Cremesuppe mit Wildgeschmack hochkalorisch _____	318
Curry vom Schweinefilet, rot _____	252
Curry-Kokos-Sauce _____	279
Currywurst püriert _____	324
Currywurst vom Schwein _____	253
Currywurst, vegan _____	269
Currywurstsauce _____	277
D	
Dillsauce _____	279
Dorschfilet _____	348

E	
Eieromelett _____	347
Eintopf „Quer durch den Gemüsegarten“ _____	240
Eintopf von dreierlei Bohnen _____	238
Erbsen püriert _____	328
Erbsen-Möhren-Gemüse _____	296
Erbsen-Möhren-Gemüse püriert _____	328
Erbseneintopf, grün _____	239
Erbseneintopf, vegan _____	239
Erbsenfrikadelle _____	266
Erdbeer-Rhabarber-Kuchen püriert _____	335
Erdbeerkonfitüre auf Roggenmischbrot püriert _____	323
F	
Farfalle bianco _____	285
Fettuccine tricolore _____	285
Fischklößchen _____	348
Fleischkäse püriert _____	324
Frikadelle _____	262
Frikadelle, mini _____	262
Frikadelle, Omas _____	348
Frikassee „Chicken Style“ _____	267
Frikassee vom Hühnchen _____	257
Frühlingsgemüse _____	303
Frühstück süß püriert _____	322
G	
Gaisburger Marsch _____	236
Gartengemüse, bunt _____	303
Geflügelbraten püriert _____	326
Geflügeljus _____	275
Geflügelsalami auf Roggenmischbrot püriert _____	323
Geflügelschinken auf Roggenmischbrot püriert _____	323
Gemüse-Kartoffel-Gratin, bunt _____	292
Gemüse-Kartoffel-Gulasch _____	272
Gemüse-Mais-Frittata _____	265
Gemüse-Mélange _____	302
Gemüse-Tortilla nach spanischer Art _____	265
Gemüsecremesuppe hochkalorisch _____	317
Gemüsecurry _____	347
Gemüsecurry mit fruchtiger Tomatensauce, Reis und Zucchini-Tomaten-Gemüse, püriert _____	339
Gemüsecurry püriert _____	327
Gemüseeeintopf _____	241
Gemüseeeintopf nach afrikanischer Art _____	240
Gemüseeeintopf, bunt _____	350
Gemüseeeintopf, Pichelsteiner _____	240
Gemüsemischung nach asiatischer Art _____	302
Gemüsemischung nach schwedischer Art _____	303
Gemüsepfanne nach provenzalischer Art _____	270
Gemüserahmsauce _____	279
Gemüsereis _____	293
Getreidemischung, bunt _____	294
Gewürzfond für Gemüse _____	304
Gnocchi, gefüllt _____	291
Graupeneintopf _____	241
Grießauflauf _____	308
Grießbrei _____	307
Grillgemüse _____	352
Grillgemüse nach mediterraner Art _____	302
Grünes Curry _____	271, 352
Grünkohl mit Räuchertofu nach westfälischer Art, vegan _____	272
Grünkohl nach westfälischer Art, vegan _____	272
Grütze, gelb _____	306
Gulaschsuppe _____	241
Gulaschsuppe nach ungarischer Art _____	238
Gulaschsuppe, Omas _____	350
Gurkensalat püriert _____	333
Gurkensandwich püriert _____	323
H	
Hähnchen in weißer Sauce mit Reis und Erbsen-Möhren-Gemüse, püriert _____	336
Hähnchen mit Brokkoli-Kartoffel-Püree _____	342
Hähnchen mit Gemüse-Curry-Reis _____	341
Hähnchen püriert _____	326
Hähnchenbrust _____	345
Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Käsesauce _____	258
Hähnchengeschnetzeltes _____	258, 345
Hähnchengeschnetzeltes „Asia Style“ _____	256
Hähnchengeschnetzeltes „Tobago Style“ _____	256
Hähnchengeschnetzeltes „Toskana“ _____	351
Hähnchenpfanne in Joghurt-Limetten-Sauce _____	256
Hähnchenpfanne mit Cheddar und Gemüse _____	256
Hefeklöße mit Heidelbeeren püriert _____	334

Hörnchennudeln _____	286	Kartoffelgratin _____	291
Hähnchenbrust _____	261	Kartoffelknödel, gefüllt _____	291
Hähnchenbrustgeschnetzelttes _____	258	Kartoffeln _____	290
Hähnchenbrustgeschnetzelttes in Pfirsichsauce _____	258	Kartoffelpüree _____	290
Hühnerfrikassee _____	345, 351	Kartoffelpüree in Form _____	330
Hühnerfrikassee püriert _____	325	Kartoffelrahmsuppe _____	234
Hühnersuppe _____	242, 345	Kartoffelrösti _____	292
<hr/>		Kartoffelsalat püriert _____	333
I		Kartoffelsuppe _____	345
Italian-Dressing _____	274	Käserahmsauce _____	279
<hr/>		Käsespätzle _____	265
J		Käsespätzle-Pfanne _____	287
Joghurt-Dressing _____	274	Kassler Lachs _____	254
<hr/>		Kassler püriert _____	324
K		Kichererbsen püriert _____	327
Kaisergemüse _____	296	Kirschenmichel _____	308
Kaisergemüse natur _____	300	Kirschgrütze, rot _____	306
Kaiserschmarrn mit Vanillesauce _____	342	Kirschstreusel püriert _____	335
Kaiserschmarrn püriert _____	335	Knöpfe _____	287
Kalbsbraten _____	246	Kohlrabi püriert _____	328
Kalbsbraten in eigener Jus _____	246	Kohlrabigemüse _____	296
Kalbsrahmbraten püriert _____	325	Kohlrabigemüse à la Crème _____	302
Kalbsrahmgeschnetzelttes _____	245	Kohlroulade, geschmort _____	254
Kalbsrahmgulasch _____	245	Königsberger Klopse _____	253, 349
Kalbsroulade _____	246	Königsberger Klopse, vegan _____	268
Kapernsauce _____	279	Kräuterrahmsuppe _____	316
Karotten-Ingwer-Suppe _____	234	<hr/>	
Karotten, Vichy _____	299	L	
Karottencremesuppe _____	315	Lachs in Safransauce mit Langkornreis _____	340
Karottencremesuppe hochkalorisch _____	319	Lachs in weißer Rahmsauce	
Karottengemüse _____	296	mit Brokkoli und Pasta, püriert _____	337
Karottengemüse, bunt _____	300	Lachs püriert _____	326
Kartoffel-Brokkoli-Auflauf _____	265	Lachscurry _____	244
Kartoffel-Käse-Rösti _____	292	Lachsfilet _____	348
Kartoffel-Lauch-Gemüse _____	301	Lachslasagne _____	288
Kartoffelcremesuppe hochkalorisch _____	318	Langkornreis _____	293
Kartoffelcurry _____	272	Lasagne Bolognese _____	288
Kartoffeleintopf, kräftig _____	238, 350	Lasagne nach provenzalischer Art _____	288
Kartoffeleintopf, vegan _____	238	Lasagne, vegan _____	288

Lauch-Käse-Suppe _____	237	O	
Leberkäse _____	255		
Leipziger Allerlei _____	303	Obstsalat püriert _____	334
Linsen-Blumenkohl-Curry, vegan _____	272	Omelett in Form _____	330
Linsen-Bolognese _____	352		
Linsen-Gemüse-Bolognese _____	269		
Linsen-Gemüse-Eintopf, vegan _____	239	P	
Linseneintopf, kräftig _____	239		
Linseneintopf, vegan _____	239	Paella, vegan _____	269
Linsengemüse nach mediterraner Art püriert _____	327	Paprikasauce nach ungarischer Art _____	277
		Pariser Salzkartoffeln püriert _____	330
M		Pasta püriert _____	331
Mac'n'Cheese, vegan _____	271	Pastasauce „Bolognese“ _____	280, 281
Mais püriert _____	327	Pastasauce „Carbonara“ _____	281
Maiscremesuppe hochkalorisch _____	318	Pastasauce „Florentine“ _____	282
Makkaroni kurz _____	286	Pastasauce „Gemüsebolognese“ _____	280
Marktgemüse _____	303	Pastasauce „Gorgonzola“ _____	282
Marmortörtchen püriert _____	335	Pastasauce „Salmone“ _____	282
Matjes püriert _____	326	Pastasauce „Toskana“ _____	280
Maultaschen, vegetarisch _____	270	Pastasauce „Veggienara“ _____	281
Medaillons vom Schweinefilet _____	254	Prinzessbohnen _____	296, 299
Meerrettichsauce _____	278	Putenbolognese _____	281
Milchreis _____	307, 354	Putenbrustbraten _____	261
Milchsuppe Grieß _____	320	Putenbrustgeschnetzeltes _____	259
Milchsuppe Schmelzflocken _____	321	Putenfrikadelle _____	262
Milchsuppe Schoko _____	321	Putengeschnetzeltes in Gemüserahmsauce _____	259
Milchsuppe Vanille _____	320	Putengeschnetzeltes nach asiatischer Art _____	259
Minestrone nach italienischer Art _____	238	Putengyrospfanne _____	260
Mohnnudeln, vegan _____	307	Putenhacksteak _____	346
Mohnschupfnudeln püriert _____	334	Putenmedaillons _____	261, 346
Möhren-Kartoffel-Gemüse _____	301	Putenmedaillons „Tomate-Basilikum“ _____	261
Möhreneintopf _____	242	Putenragout in Paprikasauce _____	259
Möhrengemüse püriert _____	328	Putenrahmgulasch _____	260
		Putenröllchen _____	260
N		Putenröllchen, gefüllt _____	260
Nudeln à la Bolognese _____	353	Putenschnitzel _____	262
Nudeln à la Napoli _____	353	Putenschnitzel püriert _____	326
Nudelomelett _____	287	Putensteaks, gebraten _____	351
Nudelsalat püriert _____	333		
Nuss-Polenta-Törtchen _____	294		

Spaghetti Bolognaise _____	346	V	
Spargelcremesuppe _____	314		
Spätzle _____	287	Vanillesauce _____	306
Spätzle püriert _____	331	Vollkornspirelli _____	286
Spätzle-Gemüse-Pfanne _____	270		
Spinatstrudel _____	264		
Spirelli _____	286	W	
Steckrüben-Karotten-Gemüse _____	300		
Süß-saure Sauce nach chinesischer Art _____	278	Wellennudeln _____	285
Süßkartoffel-Tikka-Masala _____	269, 353	Wiener Wurst püriert _____	324
Süßkartoffel-Tikka-Masala mit Langkornreis _____	340	Wirsing in Rahm _____	298
Süßkartoffeln püriert _____	330	Wirsing püriert _____	328
Süßkartoffelpfanne _____	271	Wurstgulasch nach ostdeutscher Art _____	251
Süßkartoffelpüree _____	290	Wurzelgemüse „Rustiko“ _____	300
Szegediner Gulasch _____	251	Wurzelgemüse püriert _____	329
		Würzkartoffeln _____	290
T		Z	
Tafelspitz vom Rind, zart _____	249	Zitronensauce _____	278
Tikka Masala, vegan _____	267	Zucchini mit Couscous, gefüllt _____	264
Tofuklöße mit Spinat, vegan _____	268	Zucchini-Tomaten-Gemüse _____	301
Tofuklöße nach mediterraner Art, vegan _____	268	Zucchini-Tomaten-Gemüse püriert _____	329
Tofuklöße, vegan _____	268	Zucchinicremesuppe _____	316
Tomate-Mozzarella auf Roggenmischbrot püriert _____	323	Zucchinicremesuppe hochkalorisch _____	319
Tomaten-Gorgonzola-Sauce _____	280	Zwiebelsauce _____	277
Tomatenconsommé _____	232	Zwiebelsauce, vegan _____	277
Tomatencremesuppe _____	314		
Tomatencremesuppe hochkalorisch _____	317		
Tomatenreis _____	294		
Tomatenreis püriert _____	331		
Tomatensauce _____	280		
Tomatensauce fein püriert _____	332		
Tomatensuppe „Rustikal“ _____	234		
Topfenknödel mit Cassis püriert _____	334		
Tortellini „Verdura“ _____	284		
Tortelloni _____	284		

Immer für Sie da

DEUTSCHLAND



EUROPA UND INTERNATIONAL

Tel. +49 6766 9303 39
gourmet-europa@sander-gruppe.com



Sander GmbH
Industriepark 12
56291 Wiebelsheim
www.sander-gruppe.com