

SANDER
Gourmet



SANDER

We love Bio

Nachhaltige Ernährung mit Herz

BIO-SORTIMENT

GÜLTIG ab 01.04.2025
bis 31.03.2026

FRISCHE
MANUFAKTUR
SEIT 1974

ALLES BEGINNT

mit den besten Zutaten



PREISAUSKÜNFTE

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

SIE SIND NOCH KEIN KUNDE?

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

PRODUKT-ICONS

- Glutenfrei nach Rezeptur
- Laktosefrei nach Rezeptur
- Vegan
- Vegetarisch
- BIO*
- Angepasste Vollkost
- Tiefkühlprodukt

ZUBEREITUNGSHINWEISE

- Dampf
- Heißluft
- Wasserbad/Topf
- Pfanne
- Kalt servieren
- Tiefgekühlt regenerieren
- Kalt- und Tellerportionierung/
Bankettregeneration
- Mikrowelle

GUT ZU WISSEN

VE: Verkaufseinheit

Alle Icons im Blick:



* Unsere BIO-Produkte werden hergestellt nach den Richtlinien der EG-ÖKO-Verordnung „Code-Nr. DE-ÖKO-003“. Alle in diesem Angebot enthaltenen Produktabbildungen verstehen sich als Anrichtevorschläge.



DARAN ERKENNEN SIE BIO-PRODUKTE

Wenn BIO drauf steht, steckt auch BIO drin. Davon können Sie ausgehen, denn diese Ausweisung ist gesetzlich genau geregelt.

Aktuell gibt es zwei Siegel, welche Ihnen die Sicherheit geben, dass ein Produkt nach den gesetzlich festgelegten Mindestanforderungen der EG-ÖKO-Verordnung hergestellt und regelmäßig kontrolliert wird:



DE-ÖKO-003



Das links abgebildete EU-BIO-Logo, mit dem auch die Unternehmensgruppe Sander kommuniziert, ist im Allgemeinen das eindeutige Kennzeichen für ein BIO-Produkt. Zusätzlich kann auch das deutsche Siegel (rechts) abgebildet sein sowie das Logo eines bestimmten BIO-Anbauverbands, sofern dessen strenge Richtlinien erfüllt wurden.

SUPPEN & Eintopf



BIO ERBSENRAHMSUPPE | 37100062

aus erlesenen Erbsen, abgerundet mit Schlagsahne,
leicht gewürzt.

Einwaage 500 g | VE 1 × 500 g



BIO ERBSENRAHMSUPPE | 37100061

aus erlesenen Erbsen, abgerundet mit Schlagsahne,
leicht gewürzt.

Einwaage 3000 g | VE 1 × 3000 g



BIO KARTOFFEL-GEMÜSE-SUPPE* | 37100043

mit Paprika, Erbsen, Steckrüben, Karotten und Zucchini,
leicht gewürzt.

Einwaage 500 g | VE 1 × 500 g



BIO KARTOFFEL-GEMÜSE-SUPPE* | 37100042

mit Paprika, Erbsen, Steckrüben, Karotten und Zucchini,
leicht gewürzt.

Einwaage 3000 g | VE 1 × 3000 g





BIO VEGANER LINSENEINTOPF* | 37100057

mit Karotten, Sellerie, Kartoffeln und Lauch,
leicht gewürzt.

Einwaage **500 g** | VE 1 × 500 g



BIO VEGANER LINSENEINTOPF* | 37100056

mit Karotten, Sellerie, Kartoffeln und Lauch,
leicht gewürzt.

Einwaage **3000 g** | VE 1 × 3000 g



FLEISCHGERICHTE



**BIO RINDERGESCHNETZELTES
IN ROTER CURRY-GEMÜSE-SAUCE | 37100054**

mit Äpfeln, Paprika und Kürbis,
verfeinert mit Kokosmilch und Sesamöl.

Einwaage **250 g** (vorgegart 60 g) | VE 1 × 250 g



**BIO RINDERGESCHNETZELTES
IN ROTER CURRY-GEMÜSE-SAUCE | 37100055**

mit Äpfeln, Paprika und Kürbis,
verfeinert mit Kokosmilch und Sesamöl.

Einwaage **3000 g** (vorgegart 640 g) | VE 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.

Fleischgerichte



BIO RINDERGULASCH NACH WIENER ART* | 37100066

abgeschmeckt mit Zwiebeln, Knoblauch und Majoran.

Einwaage **22 x 250 g** (vorgegart 125 g) | VE 1 x 5500 g



BIO RINDERGULASCH NACH WIENER ART* | 37100036

abgeschmeckt mit Zwiebeln, Knoblauch und Majoran.

Einwaage **3000 g** (vorgegart 1500 g) | VE 1 x 3000 g



BIO GESCHMORTE RINDERROULADE IN JUS | 37100069

klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf.

Einwaage **3000 g** (vorgegart 1680 g) | VE 1 x 3000 g



BIO HÜHNERFRIKASSEE* | 37100072

mit Steckrüben, Erbsen und Karotten,
leicht gewürzt.

Einwaage **250 g** (vorgegart 60 g) | VE 1 x 250 g



BIO HÜHNERFRIKASSEE* | 37100073

mit Steckrüben, Erbsen und Karotten,
leicht gewürzt.

Einwaage **3000 g** (vorgegart 790 g) | VE 1 x 3000 g



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

VEGETARISCH & VEGAN



BIO LINSENTALER | 37100041

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

Einwaage **10 × 75 g** | VE **1 × 750 g**



BIO LINSENTALER | 37100040

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

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



BIO KÄSESPÄTZLE-PFANNE | 37100049

Spätzle in herzhafter Sahnesauce mit Gouda.

Einwaage **300 g** | VE **1 × 300 g**



BIO KÄSESPÄTZLE-PFANNE | 37100048

Spätzle in herzhafter Sahnesauce mit Gouda.

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



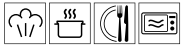


BIO GEMÜSEGULASCH

NACH UNGARISCHER ART* | 37100051

mit Paprika, Karotten, Zucchini, Tomaten und Steckrüben.

Einwaage **500 g** | VE 1 × 500 g



BIO GEMÜSEGULASCH

NACH UNGARISCHER ART* | 37100050

mit Paprika, Karotten, Zucchini, Tomaten und Steckrüben.

Einwaage **3000 g** | VE 1 × 3000 g



BIO GNOCCHIPFANNE

IN SALSA DE VERDURAS | 37100065

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

Einwaage **300 g** | VE 1 × 300 g



BIO GNOCCHIPFANNE

IN SALSA DE VERDURAS | 37100064

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

Einwaage **2000 g** | VE 1 × 2000 g



SAUCEN



BIO WEISSE BASISSAUCE* | 37100023

mit sichtbaren Zwiebelstückchen.

Einwaage **3000 g** | VE 1 × 3000 g



BIO TOMATENSAUCE* | 37100022

fruchtig, leichte Stückung.

Einwaage **3000 g** | VE 1 × 3000 g



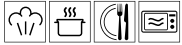
PASTA & TEIGWAREN



BIO SPAGHETTI* | 37100021

al dente gekocht.

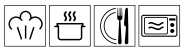
Einwaage **2000 g** | VE 1 × 2000 g



BIO PENNE* | 37100030

weiße Rohrnudeln,
al dente gekocht.

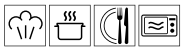
Einwaage **2000 g** | VE 1 × 2000 g



BIO FUSILLI* | 37100028

al dente gekocht.

Einwaage **2000 g** | VE 1 × 2000 g



KARTOFFELN, REIS & CO.



BIO KARTOFFELN* | 27100067

vorgegart.

Einwaage **4000 g** | VE 1 × 4000 g



BIO KARTOFFELPÜREE* | 37100035

abgeschmeckt mit Butter.

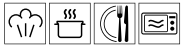
Einwaage **2000 g** | VE 1 × 2000 g



BIO VOLLKORNREIS* | 37100019

leicht gewürzt.

Einwaage **2000 g** | VE 1 × 2000 g



BIO DINKEL* | 37100039

gegart.

Einwaage **2000 g** | VE 1 × 2000 g



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

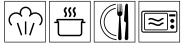
GEMÜSE



BIO MÖHRENGEMÜSE NATUR* | 37100033

knackig vorgegart.

Einwaage 2000 g | VE 1 × 2000 g



BIO ERBSEN* | 37100020

leicht geölt und gesalzen.

Einwaage 2000 g | VE 1 × 2000 g



BIO BUNTES RAHMGEMÜSE | 37100034

mit Karotten, Steckrüben, Pastinaken und Erbsen.

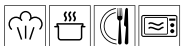
Einwaage 2000 g | VE 1 × 2000 g



BIO ERBSEN-MÖHREN-GEMÜSE NATUR* | 37100029

knackig vorgegart.

Einwaage 2000 g | VE 1 × 2000 g





BIO APFELROTKOHL | 37100046

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

Einwaage **1 × 500 g** | VE **1 × 500 g**



BIO APFELROTKOHL | 37100045

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

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



PÂTISSERIE



BIO KIRSCH-NOUGAT-SCHNITTE | 37100038

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

Einwaage **48 x 55 g** | VE 1 x 2640 g



BIO NOUGAT-MÛLLEUX | 37100063

Nuss-Nougat-Küchlein mit cremigem Kern, ø 5 cm.

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



BIO MILCHREIS | 37100053

klassisch zubereitet, verfeinert mit Rohrzucker.

Einwaage **500 g** | VE 1 x 500 g



BIO MILCHREIS | 37100052

klassisch zubereitet, verfeinert mit Rohrzucker.

Einwaage **3000 g** | VE 1 x 3000 g





BIO KIRSCHRAGOUT | 37100059

leicht gesüßtes Ragout, mit ganzen Kirschen.

Einwaage **400 g** | VE 1 × 400 g



BIO KIRSCHRAGOUT | 37100058

leicht gesüßtes Ragout, mit ganzen Kirschen.

Einwaage **3000 g** | VE 1 × 3000 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 Gastronomie sind.



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