



# Produktkatalog

KITAS | SCHULEN

BILDUNGSEINRICHTUNGEN

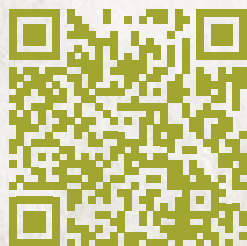
CATERER



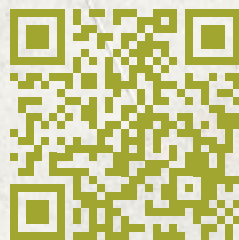
**IMMER FRISCH INFORMIERT**



**SANDER  
NEWSLETTER**



**DIE SANDER GRUPPE  
AUF SOCIAL MEDIA**



# Inhalt

## PRODUKTSORTIMENT

<b>NEUHEITEN</b>	<b>19</b>
OBST & MÜSLI	23
DRESSINGS & DIPS	29
SUPPEN & EINTÖPFE	33
FLEISCHGERICHTE	45
FISCHGERICHTE	63
VEGETARISCH & VEGAN	67
SAUCEN & PESTOS	79
PASTA & TEIGWAREN	87
KARTOFFELN, REIS & CO.	95
GEMÜSE	103
SÜSSSPEISEN	111
MENÜSCHALEN	115
FEINKOSTSALATE	127
BACKWAREN, EI & WURST	135
STICHWORTVERZEICHNIS	139

## GUT ZU WISSEN

VE: VERKAUFSEINHEIT

GGA: GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE  
ANGABE

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

Alle im Katalog enthaltenen Produktabbildungen verstehen sich als Anrichtevorschläge.

Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie unter [www.sander-gruppe.com](http://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 über 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 Komplettanbieter am Foodservice-Markt produziert Sander nicht nur Speisen in der eigenen Frische-Manufaktur, sondern entwickelt darüber hinaus bedarfsgerechte Speisekarten- und Gastronomiekonzepte für über 5.000 Kunden aus den Bereichen der Schul- und Kita- sowie Hotel-, Betriebs- und Gesundheitsgastronomie. Auf Wunsch übernehmen wir außerdem strategische und operative Küchenprozesse oder auch den gesamten Dienstleistungsprozess einer Gastronomie.



### **Sander Gourmet**

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



### **Sander Kanteenie**

Bundesweite Bewirtschaftung von Schulen und Kitas an über 250 Standorten



# VON KÖCHEN FÜR KÖCHE

## *Frische-Manufaktur*

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

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

Entdecken Sie die Frische-Manufaktur in unserem Video



FRISCHE  
MANUFAKTUR  
SEIT 1974



- ✓ 6 Kreativköche entwickeln jährlich 800 neue Produkte und betreuen unsere 2.500 Speisekomponenten, welche in insgesamt 15 Manufakturbereichen hergestellt werden.
- ✓ Sous-vide- und „Cook & Chill“-Spezialist mit über 50 Jahren Markterfahrung
- ✓ Sämtliche Produkte werden mit viel Liebe zum Detail in sorgsamer Handarbeit hergestellt
- ✓ Verzicht auf Zusatz von Geschmacksverstärkern
- ✓ Fokus auf regional verfügbaren Zutaten
- ✓ 20.000 m<sup>2</sup> modernste Produktionsfläche
- ✓ Prozess- und digitalgesteuerte Produktion



# VORSTELLUNG

## Kanteenie



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

### Frische und leckere Verpflegungsangebote

für Schulen (alle Arten und Altersstufen) und Kitas

### Abwechslungsreiche Speisepläne

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

### Individuelle Konzepte für Mensa und Kiosk

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

### Attraktive Aktionswochen

mit themenbezogenen Schwerpunkten  
und kreativen Mitmachangeboten

### Für jede Einrichtung die passende Ausstattung

Kühl- und Tiefkühlschränke, Aufbereitungsgeräte  
oder Ausgabetheken – auf Wunsch  
bringen wir alles mit



Sander Kanteenie im Video entdecken



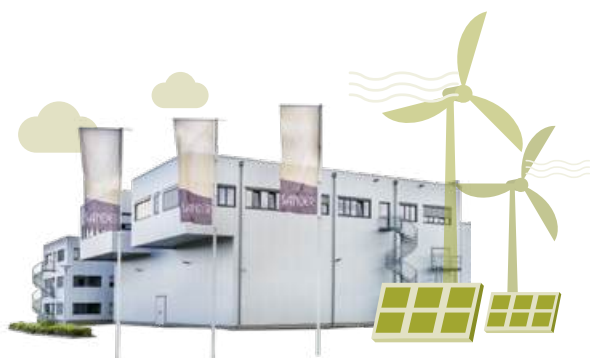
### GEMEINSAM FÜR IHREN ERFOLG

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

# GANZHEITLICHE LÖSUNGEN

## *Einzigartig in Deutschland*

Als erfahrener Foodservice-Spezialist bieten wir Kunden einzigartige Individualisierungsmöglichkeiten hinsichtlich unseres Serviceangebots – von der regulären **Produktbestellung** bis hin zur **ganzheitlichen Bewirtschaftung** Ihrer Mensa.



Herstellung  
von 2.500  
**Frischeprodukten**



**Regionale  
Lieferanten**

Bäcker, Metzger,  
Obst- und Gemüsehöfe,  
Getränkeliieferanten

**... weitere regionale Bauern**



# SICHERHEIT UND NACHHALTIGKEIT

## *Wir übernehmen Verantwortung*

Wir kontrollieren stets die Produktqualität und -sicherheit anhand unserer eigenen umfangreichen Vorgaben und lassen unsere hohen Qualitätsstandards regelmäßig durch externe Prüfinstitute zertifizieren. So werden wir unserem außerordentlichen Anspruch seit über 50 Jahren gerecht und übernehmen Verantwortung – mit Entschlossenheit und Konsequenz.

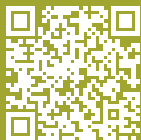
- ✓ Nur beste Zutaten und höchste Hygienestandards
- ✓ Gewissenhafte Lieferantenauswahl nach vielfältigen Kriterien
- ✓ Zahlreiche Zertifizierungen in allen relevanten Bereichen
- ✓ Hohe Produktionssicherheit mit lückenloser Rückverfolgbarkeit
- ✓ Unterstützung artgerechter Tierhaltung und Einhaltung selbst initiiertter Vorgaben
- ✓ Gelebter Umweltschutz und eigenes Energiemanagement
- ✓ Zertifiziert nachhaltiges Wirtschaften nach dem anerkannten ZNU-Standard



*Am Standort Wiebelsheim erfüllen wir die anspruchsvollen Anforderungen des ersten praxiserprobten, ganzheitlichen und zertifizierbaren Standards des Zentrums für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU). Nachhaltigkeit wird systematisch in unseren Managementprozess integriert und in allen zentralen Handlungsfeldern – Unternehmensführung, Umwelt, Soziales und Ökonomie – messbar gemacht.*



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



Informieren Sie sich über Nachhaltigkeit bei Sander:  
[www.sander-gruppe.com/nachhaltigkeit](http://www.sander-gruppe.com/nachhaltigkeit)



# KONSEQUENZ UND WERTEORIENTIERUNG

## Maßgebende Grundprinzipien



**VDSKC** Verband  
deutscher Schul-  
und Kitacaterer e.V.

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

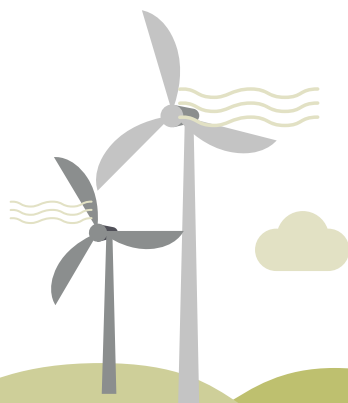
Der VDSKC bündelt die Interessen von Schul- und Kitaverpflegern in Deutschland. Kantine-Geschäftsbereichsleiter Martin Vogel initiiert in seiner Rolle als VDSKC-Landessprecher für Rheinland-Pfalz regelmäßig den offenen Dialog zwischen Caterern, Politik und Einrichtungsträgern, um die Verbandsarbeit mit Leben zu füllen. Das ermöglicht einen kontinuierlichen fachlichen Austausch, gemeinsames politisches Handeln und fördert das öffentliche Bewusstsein für abwechslungsreiches, gesundes und nachhaltiges Kita- und Schulessen.



Seit 2012 sind wir zudem Mitglied der Initiative „United Against Waste“, die sich für die Reduzierung von Lebensmittelabfall im Außer-Haus-Markt einsetzt. Als langjähriger Unterstützer der Slow-Food-Bewegung legen wir in unseren Gastronomieobjekten großen Wert auf die Verwendung von regionalen Lebensmitteln. Außerdem nutzen wir für unser Angebot nur Fleisch, Geflügel oder tierische Produkte aus Lieferantenbetrieben, die alle Richtlinien einer guten Tierhaltung erfüllen.



„Je mehr Mitglieder wir sind, desto eher werden wir von der Politik als Gesprächspartner akzeptiert. Ich lade daher alle ein: Werdet Teil des Netzwerks – nur gemeinsam können wir etwas bewegen“



[www.vdskc.de/sander-catering-qualitaet-aus-ueberzeugung](http://www.vdskc.de/sander-catering-qualitaet-aus-ueberzeugung)

Kantine im Porträt



# VERLÄSSLICHE STANDARDS

## Zertifiziert aus Überzeugung



### DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG E. V.

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

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



\* 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 in Produktionsstätten und jährliche Kontrollen der Umsetzung vor Ort



Mehr über die DGE erfahren Sie hier:  
[www.dge.de](http://www.dge.de)



# WE LOVE BIO

## Nachhaltige Ernährung mit Herz

### AUS DER REGION FÜR DIE REGION

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



### Welche Vorteile bringt die regionale Nähe?

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

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



DE-ÖKO-003



# DIGITAL IN DIE ZUKUNFT

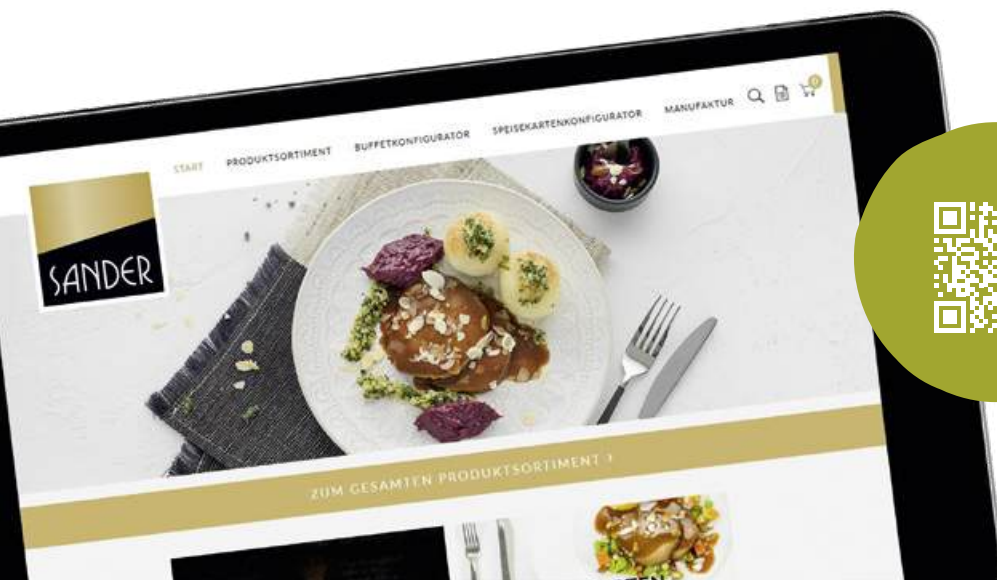
## *Schnell und einfach bestellt*

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



### WEBSHOP MIT SPEISEKARTENKONFIGURATOR

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



Der intuitive  
Sander Webshop:  
[shop.sander-gruppe.com](http://shop.sander-gruppe.com)

# MUSTERSPEISEKARTE

*Gesund & lecker. Essen soll Spaß machen!*

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

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

- ✓ Ideen und Rezepturen aus der eigenen Entwicklungsküche
- ✓ Innovationsköche und Ökotrophologen entwickeln Speisekomponenten und auf Wunsch Speisekarten abgestimmt auf die jeweilige Zielgruppe
- ✓ Das hauseigene Category Management erstellt die Speisekarten anhand der jeweiligen Kundenwünsche und -anforderungen
- ✓ Essgewohnheiten, Geschmacksempfinden und regionale Besonderheiten werden stets berücksichtigt

*Guten Appetit*



## KANTEENIE-SPEISEKARTE

Darauf könnt ihr euch diese Woche freuen.



KW 6 **02.02.-06.02.2026**

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<p><b>DGE-Empfehlung</b> </p> <p><b>Tomaten-Kidneybohnen-Mais-Chili mit Fladenbrot</b>  <b>DGE-Empfehlung:</b> Banane                      Gluten (Weizen, Gerste), Sojabohnen, Sesam</p> <p>                      kJ 563 / kcal 134 / Fett 3,0 g, davon ges. Fettsäuren 0,4 g / KH 21,4 g, davon Zucker 4,7 g / Eiweiß 5,1 / Salz 1,24 g / BE 1,8</p>	<p><b>Süßkartoffel-Paprika-Tikka-Masala mit Kräutervinaigrette</b>  <b>DGE-Empfehlung:</b> Vanillepudding                      Sojabohnen, Schwefeläthylol / Süßholz, Senf; Dessert: Milch (Lactose), 3</p> <p>                      kJ 423 / kcal 101 / Fett 2,6 g, davon ges. Fettsäuren 0,5 g / KH 16,0 g, davon Zucker 4,3 g / Eiweiß 3,2 / Salz 1,33 g / BE 1,3</p>	<p><b>Seelachs-Fischstäbchen mit Rahmspinat und Salzkartoffeln</b>  <b>DGE-Empfehlung:</b> Apfel-Quark-Dessert                      Gluten (Weizen), Fische, Milch (Lactose)                      Dessert: Milch (Lactose)</p> <p>                      kJ 434 / kcal 104 / Fett 3,2 g, davon ges. Fettsäuren 0,8 g / KH 13,2 g, davon Zucker 3,1 g / Eiweiß 5,1 g / Salz 0,42 g / BE 1,1</p>	<p><b>Hähnchengeschnetzeltes mit Äpfeln und Ananas in Currysauce, dazu Erbsen und Vollkornreis</b>  <b>DGE-Empfehlung:</b> Apfel                      Milch (Lactose)</p> <p>                      kJ 370 / kcal 88 / Fett 1,4 g, davon ges. Fettsäuren 0,6 g / KH 14,1 g, davon Zucker 4,6 g / Eiweiß 4,6 g / Salz 1,16 g / BE 1,2</p>	<p><b>Spaghetti mit Tomatensauce und geriebenen Gouda</b>  <b>DGE-Empfehlung:</b> Eisbergsalat mit Gurke und Mais, dazu Joghurt dressing                      Gluten (Weizen), Milch (Lactose), Salz; Milch (Lactose), 3</p> <p>                      kJ 472 / kcal 113 / Fett 3,3 g, davon ges. Fettsäuren 1,2 g / 16,6 g, davon Zucker 2,6 g / Eiweiß 4,0 g / Salz 0,65 g / BE 1,6</p>
<p><b>Bio-Linie</b> </p> <p><b>Bio-Gulasch vom Rind mit Bio-Penne, dazu Bio-Salat mit Bio-Joghurt dressing</b>                      Gluten (Weizen), Milch (Lactose)</p> <p>                      kJ 392 / kcal 94 / Fett 3,2 g, davon ges. Fettsäuren 0,9 g / KH 19,9 g, davon Zucker 1,8 g / Eiweiß 6,1 g / Salz 0,68 g / BE 0,8</p>	<p><b>Bio-Milchreis mit Bio-Apfelmus, vorweg Bio-Kartoffencremesuppe</b>                      Gluten (Weizen), Milch (Lactose)</p> <p>                      kJ 435 / kcal 104 / Fett 3,8 g, davon ges. Fettsäuren 2,5 g / KH 14,9 g, davon Zucker 8,5 g / Eiweiß 3,6 g / Salz 0,36 g / BE 1,2</p>	<p><b>Bio-Pizza Margherita mit Tomaten und Käse</b>                      Gluten (Weizen), Milch (Lactose)</p> <p>                      kJ 888 / kcal 212 / Fett 5,7 g, davon ges. Fettsäuren 2,6 g / KH 30,0 g, davon Zucker 1,2 g / Eiweiß 9,8 g / Salz 1,3 g / BE 2,5</p>	<p><b>Bio-Linsen-Eintopf mit Bio-Körnerbrötchen</b>                      Gluten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer), Sellerie</p> <p>                      kJ 451 kcal 108 / Fett 1,0 g, davon ges. Fettsäuren 0,1 g / KH 18,3 g, davon Zucker 1,0 g / Eiweiß 26,1 g / Salz 1,16 g / BE 1,5</p>	<p><b>Bio-Lachswürfel in Rahmsauce mit Bio-Brokkoli und Bio-Vollkornreis</b>                      Gluten (Weizen), Krebsfrühe, Fisch, Milch (Lactose)</p> <p>                      kJ 585 / kcal 140 / Fett 4,6 g, davon ges. Fettsäuren 2,1 g / 17,9 g, davon Zucker 1,9 g / Eiweiß 6,4 g / Salz 0,91 g / BE 1,7</p>
<p><b>Gluten-, Lactosefrei</b></p> <p><b>Rinderhaschee mit Karotten-Erbsen-Gemüse und Reis</b>                      Sojabohnen, Sellerie, Senf</p> <p>                      kJ 443 / kcal 106 / Fett 2,2 g, davon ges. Fettsäuren 0,4 g / KH 17,3 g, davon Zucker 1,3 g / Eiweiß 4,1 g / Salz 1,40 g / BE 1,4</p>	<p><b>Maisgrießbrei mit Kirschgout</b>                      Sojabohnen</p> <p>                      kJ 403 / kcal 96 / Fett 3,3 g, davon ges. Fettsäuren 0,4 g / KH 15,4 g, davon Zucker 9,3 g / Eiweiß 1,0 g / Salz 0,07 g / BE 1,3</p>	<p><b>Hähnchengeschnetzeltes mit buntem Paprikareis</b>                      Sojabohnen</p> <p>                      kJ 700 / kcal 166 / Fett 3,6 g, davon ges. Fettsäuren 0,5 g / KH 28,7 g, davon Zucker 2,9 g / Eiweiß 9,4 g / Salz 0,86 g / BE 2,4</p>	<p><b>Omas Gulaschsuppe mit Kartoffeln</b></p> <p>                      kJ 290 / kcal 69 / Fett 2,3 g, davon ges. Fettsäuren 0,7 g / KH 4,8 g, davon Zucker 2,3 g / Eiweiß 3,6 g / Salz 1,42 g / BE 0,4</p>	<p><b>Rindergeflügelhackbällchen in Rahmsauce mit Gemüse und Gnocchi</b>                      Eier, Senf, 1</p> <p>                      kJ 687 / kcal 164 / Fett 7,4 g, davon ges. Fettsäuren 2,2 g / 18,7 g, davon Zucker 0,9 g / Eiweiß 5,7 g / Salz 1,10 g / BE 1,7</p>

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

DE-ÖKO-003

# VERPACKUNGSVIELFALT

## *Flexibel und sicher*

Die durchgängige Temperatur von 3 bis 7 Grad bei Lagerung und Transport garantiert ab Produktion eine Restlaufzeit von 3 bis 30 Tagen.

Bei den Tiefkühlprodukten in unserem Sortiment liegt die Mindesthaltbarkeit je nach Produkt bei 30 bis 180 Tagen. Auch hier stehen Sicherheit, Optik sowie Geschmack unserer Ware jederzeit an erster Stelle.



### **Aromabeutel - Großbinde**

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



### **Aromabeutel - Kleingebinde**

Erhältlich auch für Einzelportionen.



### **Menüschalen**

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



### **Mehrwegkisten**

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



### **Pappkartons**

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

---

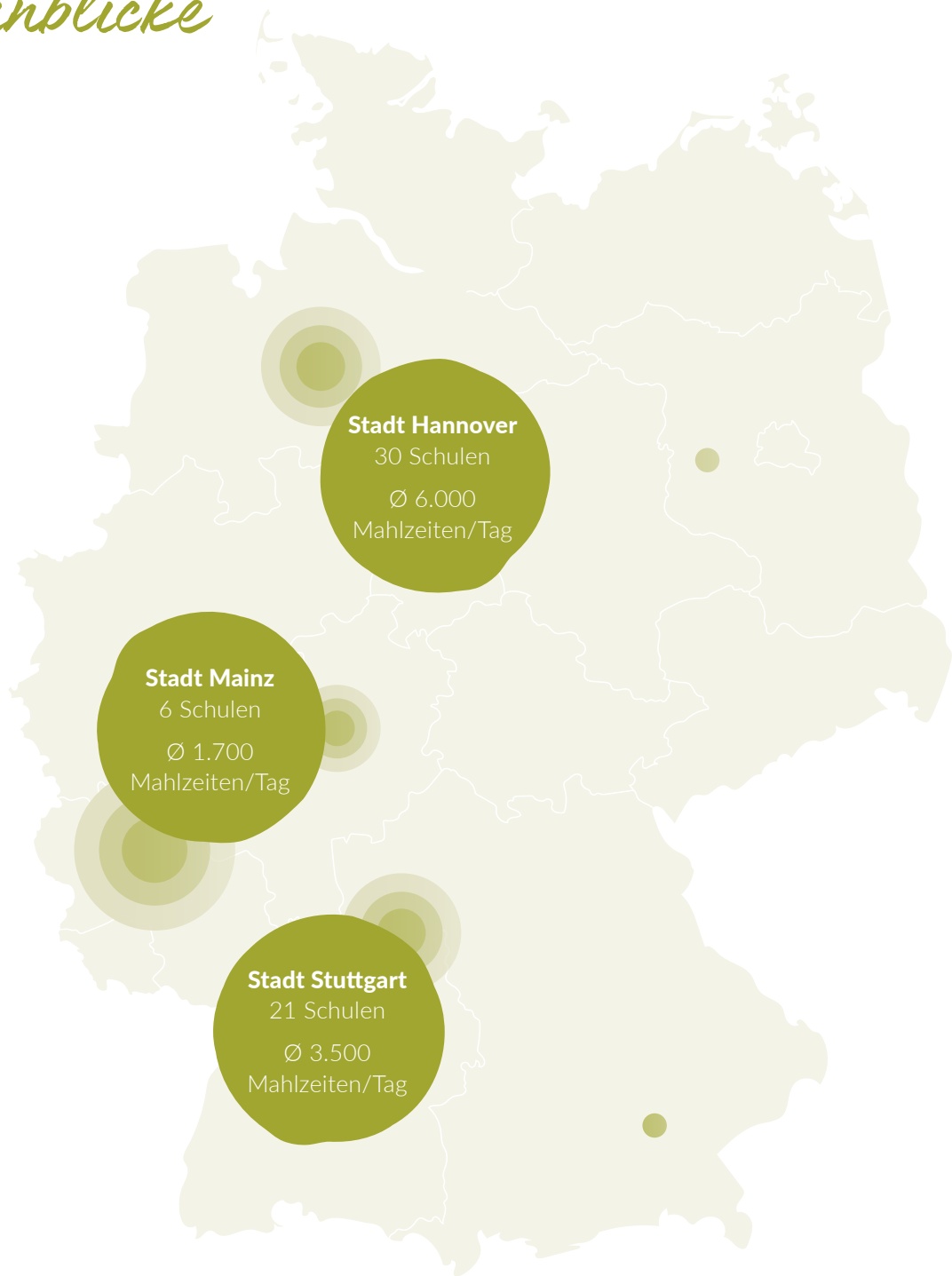
Die gezeigten Abbildungen repräsentieren lediglich einen Auszug unseres Verpackungsangebots.

#### **Weitere Verpackungen:**

**Gläser und Porzellan | Vakuumbbeutel | Papierschalen | Blister für Refills | Spritzbeutel | Terrinen | Schalen | Eimer | Kanister**

# INFORMATIONEN ÜBER KANTEENIE

## *Kleine Einblicke*



Einblicke in  
unsere Zusammenarbeit  
Produkte und Konzepte

Ein Auszug unserer Referenzen:



# BEQUEM IM WEBSHOP BESTELLEN

## *Einfach und zuverlässig*

Melden Sie sich einfach mit Ihren Zugangsdaten im **Webshop** an, um unsere Preise im Blick zu behalten und Bestellungen schnell und einfach aufzugeben. Natürlich können Sie sich für Preisauskünfte und bei Fragen auch direkt an Ihren **persönlichen Ansprechpartner** wenden.

**Wichtig:** Saisonale Produkte und deren Preise sind im Webshop erst ab Angebotsstart gelistet. Auch hier kann Ihr persönlicher Ansprechpartner bereits vor Angebotsstart zuverlässig Auskunft geben.

*Sie sind noch kein Kunde?*

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

*Bereits Kunde – aber kein Webshop-Zugang?*

Kein Problem!  
Bitte wenden Sie sich an  
**Ihren Ansprechpartner.**

*Immer auf dem Laufenden: Aktuelles bei Kanteente*



#1

Mehr Infos





# NEUHEITEN



**RAMENBRÜHE**

siehe Seite 34

35600201

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

siehe Seite 50

34200019

Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****KÖTTBULLAR VOM RIND**

siehe Seite 55

31000157

Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****VEGANES GULASCH -  
MADE WITH PLANTED**

siehe Seite 70

35900171

Einwaage **2000 g** | VE **1 × 2000 g****VEGANE GYROSPFANNE -  
MADE WITH PLANTED**

siehe Seite 70

35900167

Einwaage **1000 g** | VE **1 × 1000 g****SPECK-ZWIEBEL-SAUCE**

siehe Seite 81

34300172

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

siehe Seite 81

34300171

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

siehe Seite 91

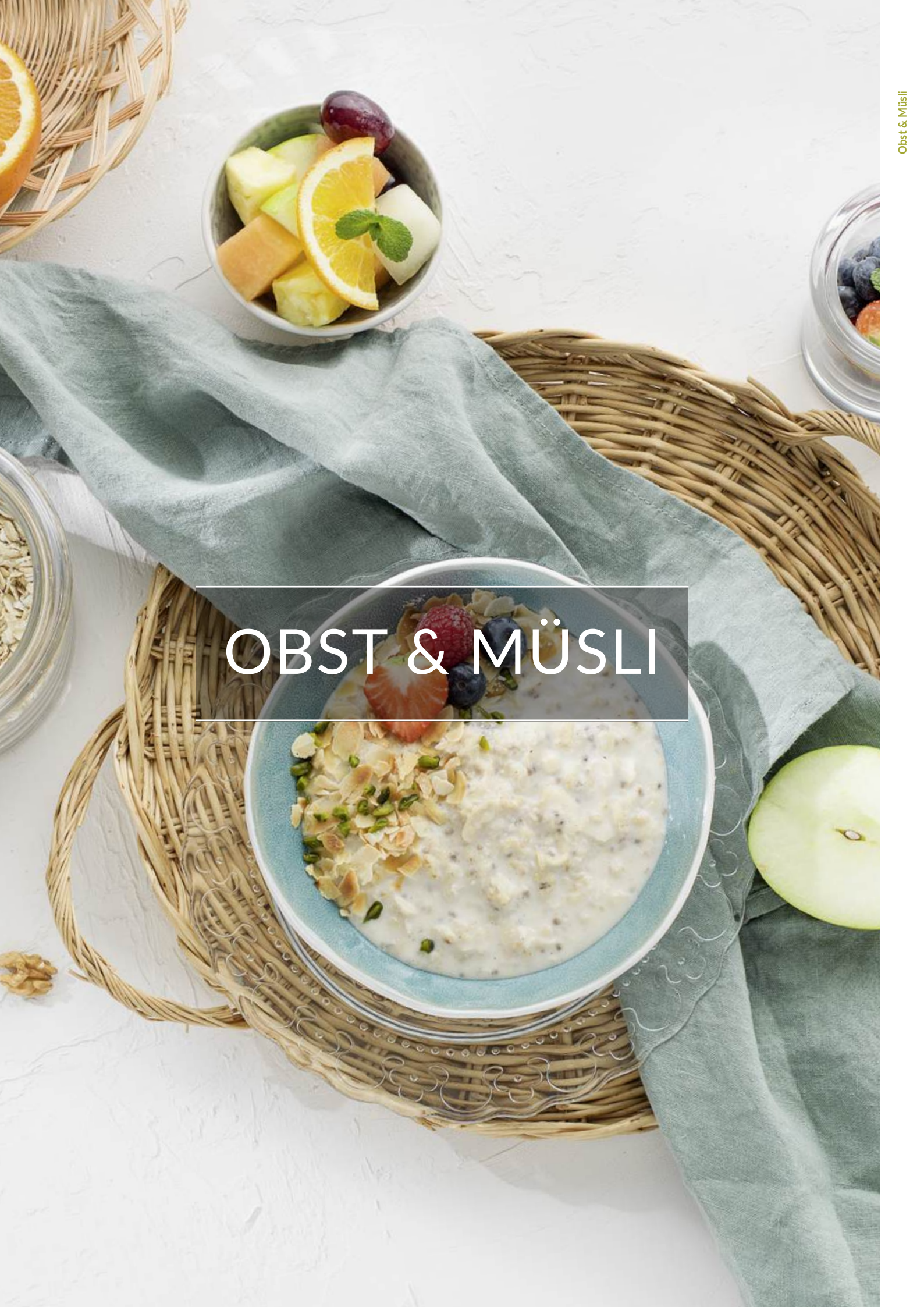
32700081

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



**RINDERGULASCH  
MIT GNOCCHI***siehe Seite 122***31000158**Einwaage **400 g** | VE **1 x 400 g****LACHSCURRY MIT SPIRELLI***siehe Seite 123***31300225**Einwaage **400 g** | VE **1 x 400 g****RÄUBERPFANNE  
MIT LANGKORNREIS***siehe Seite 123***31900120**Einwaage **400 g** | VE **1 x 400 g****GEFLÜGELBRATWURST***siehe Seite 124***34200018**Einwaage **400 g** | VE **1 x 400 g****WURSTGULASCH  
MIT GNOCCHI***siehe Seite 124***31900218**Einwaage **400 g** | VE **1 x 400 g****GRIESSBREI  
MIT KIRSCHGRÜTZE***siehe Seite 126***36000988**Einwaage **400 g** | VE **1 x 400 g**

# OBST & MÜSLI





25500010

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## OBSTALAT OHNE FOND



25500010

**OBSTALAT „HARMONIE“\***

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



2000 g

1 × 2000 g

## Obstsalate mit Fond



25500032/25500031



25500028



25500029



25500035

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## OBSTALATE MIT FOND

25500032

**OBSTALAT „SWEET MELODY“**

mit Äpfeln, Ananas, Honigmelonen, Cantaloupmelonen, Wassermelonen und Trauben.

3400 g  
2000 g

1 × 3400 g



25500031

**OBSTALAT „SWEET MELODY“**

mit Äpfeln, Ananas, Honigmelonen, Cantaloupmelonen, Wassermelonen und Trauben.

5700 g  
3300 g

1 × 5700 g



25500028

**OBSTALAT „SUNNY BITES“**

mit Äpfeln, Wassermelonen, Ananas, Orangen, Trauben und Mangos.

5900 g  
4000 g

1 × 5900 g



25500029

**OBSTALAT „DAILY“**

mit Äpfeln, Ananas, Wassermelonen und Honigmelonen.

5900 g  
3400 g

1 × 5900 g



25500035

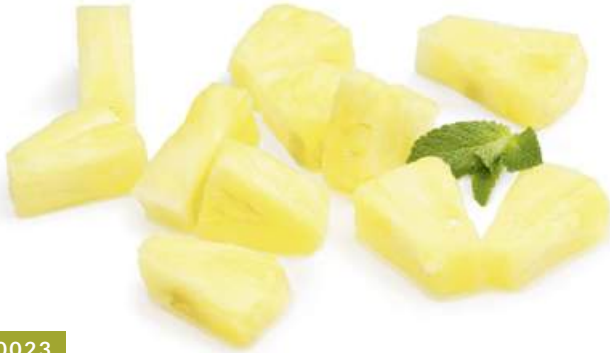
**MELONENMIX**

mit Cantaloupmelonen, Honigmelonen und Wassermelonen.

6000 g  
3000 g

1 × 6000 g





25500023

Artikel



25500025



25500024

Zubereitung

Einwaage

VE

## SORTENREINES OBST OHNE FOND



25500023

**ANANASWÜRFEL**

ohne Fond.



1500 g

1 x 1500 g



25500025

**WASSERMELONENWÜRFEL**

ohne Fond.



1500 g

1 x 1500 g



25500024

**CANTALOUPMELONENWÜRFEL**

ohne Fond.



1500 g

1 x 1500 g



25500036

25500037



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## SORTENREINES OBST MIT FOND

25500036

**ORANGENSCHNITZEN**

mit Fond.

6100 g  
3000 g

1 × 6100 g



25500037

**GRAPEFRUITSCHEIBEN**

mit Fond.

6100 g  
3000 g

1 × 6100 g



25500038

**ANANASWÜRFEL**

mit Fond.

6000 g  
3000 g

1 × 6000 g



### IN ALLEN FORMEN UND VARIATIONEN

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



35400022

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## MÜSLI



35400022

### BIRCHER-MÜSLI

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



3000 g

1 × 3000 g



DRESSINGS &  
DIPS



37200106



37200105



37200108



37200104

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## DRESSINGS



37200106

**BALSAMICO-DRESSING HELL\***

mit hellem Balsamicoessig und Olivenöl.



3000 g

1 × 3000 g



37200105

**BALSAMICO-DRESSING DUNKEL**

mit Traubensaft, dunklem Balsamicoessig und Olivenöl.



3000 g

1 × 3000 g

37200108

**CAESAR-DRESSING**

mit Sardellen und italienischem Hartkäse.



3000 g

1 × 3000 g



37200104

**ITALIAN-DRESSING\***

mit Olivenöl, Essig und feinen Kräutern.



3000 g

1 × 3000 g



37200002

**JOGHURT-DRESSING\***

aus Joghurt, mit Sahne und Schnittlauch.



3000 g

1 × 3000 g

Dressings



37200003



37200116



37200115

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

37200003

**AMERICAN-DRESSING**

feine Tomaten-Mayonnaise-Variation, abgerundet mit Sahne.



3000 g

1 x 3000 g



37200116

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

nach Art einer Italian-Vinaigrette, leicht gewürzt.



3000 g

1 x 3000 g



37200115

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

nach Art einer Zitrus-Vinaigrette, leicht gewürzt.



3000 g

1 x 3000 g



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





37200085

Artikel



37200086

Zubereitung



37200083

Einwaage

VE

## DIPS



37200085

**REMOULADENSAUCE**

klassisch zubereitet, mit Gewürzgurken und Eiern.



1500 g

1 × 1500 g



37200086

**GRÜNE SAUCE**klassisch zubereitet mit Mayonnaise,  
Joghurt und frischen Kräutern.

1500 g

1 × 1500 g



37200083

**SOUR CREAM**

mit Quark, Rapsöl und Schnittlauch.



1500 g

1 × 1500 g

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

# SUPPEN & EINTÖPFE

NEU!



35600201

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

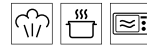
## RAMEN



35600201

### RAMENBRÜHE

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



3000 g

1 × 3000 g



### RAMEN FÜR JEDEN EINSATZ

Die Ramenbrühe im 3-kg-Aromabeutel eignet sich ideal für die Schul- und Kitaverpflegung und kann flexibel mit der kräftigen Einlage serviert oder als klare, aromatische Brühe verwendet werden.

## Fein pürierte Cremesuppen



35600082/35600046



35600087/35600107



35600089/35600105

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

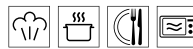
Suppen &  
Eintöpfe

## FEIN PÜRIERTE CREMESUPPEN

35600082

**TOMATENCREMESUPPE**

fein püriert, ohne Stückung.



200 g

48 × 200 g



35600046

**TOMATENCREMESUPPE**

fein püriert, ohne Stückung.



3000 g

1 × 3000 g



35600087

**SPARGELCREMESUPPE**

fein püriert, ohne Stückung.



250 g

48 × 250 g



35600107

**SPARGELCREMESUPPE**

fein püriert, ohne Stückung.



3000 g

1 × 3000 g



35600089

**BROKKOLICREMESUPPE**

fein püriert, ohne Stückung.



250 g

48 × 250 g



35600105

**BROKKOLICREMESUPPE**

fein püriert, ohne Stückung.



3000 g

1 × 3000 g





35600094/35600111

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



35600003/35600021



35600186

Artikel

Zubereitung

Einwaage

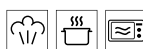
VE

## SUPPEN

35600003

**RINDERKRAFTBRÜHE\***

mit Gemüsebrunoise und Fleisch, geklärt.



200 g

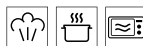
48 × 200 g



35600021

**RINDERKRAFTBRÜHE\***

mit Gemüsebrunoise und Fleisch, geklärt.



3000 g

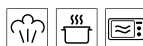
1 × 3000 g



35600013

**TOMATENSUPPE „RUSTIKAL“\***

mit Sellerie, Lauch, Karotten und Kräutern.



3000 g

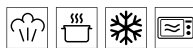
1 × 3000 g



35600186

**ZUCKERSCHOTEN-SPINAT-CREMESUPPE**

verfeinert mit Sahne und einem Hauch Knoblauch.



25 × 200 g

1 × 5000 g







LAUCH-KÄSE-SUPPE



35900143



35900087



35600168

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

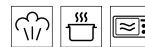
## EINTÖPFE



35900143

**VEGANE SOLJANKA**

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



3000 g

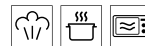
1 × 3000 g



35600168

**SOLJANKA**

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



3000 g

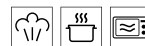
1 × 3000 g



35600200

**GAISBURGER MARSCH\***

mit Rindfleisch, Maultaschen, Gemüse und Knöpfle.



3000 g

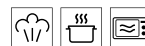
1 × 3000 g



35900087

**CHEESY LEEK SOUP „VEGAN STYLE“**

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



3000 g

1 × 3000 g



35600179

**LAUCH-KÄSE-SUPPE**

mit Geflügelhackfleisch, verfeinert mit Schmelzkäse.



3000 g

1 × 3000 g

## Eintöpfe



3560020



3560019



35600178

Artikel

Zubereitung

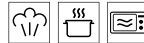
Einwaage

VE

3560020

**MINISTRONE NACH ITALIENISCHER ART**

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



3000 g

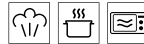
1 × 3000 g



3560019

**GULASCHSUPPE\***

mild im Geschmack, mit Rindfleisch, Kartoffeln und Paprika.



3000 g

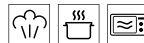
1 × 3000 g



3560024

**KRÄFTIGER KARTOFFELEINTOPF**

mit Rauchfleisch und frischem Gemüse.



3000 g

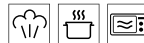
1 × 3000 g



35600178

**VEGANER KARTOFFELEINTOPF\***

mit Karotten, Zucchini, Kohlrabi und Staudensellerie.



3000 g

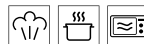
1 × 3000 g



37100043

**BIO KARTOFFEL-GEMÜSE-SUPPE\***

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



500 g

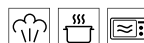
24 × 500 g



37100042

**BIO KARTOFFEL-GEMÜSE-SUPPE\***

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



3000 g

1 × 3000 g





35600128



35900159



35600129

Artikel

Zubereitung

Einwaage

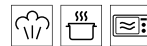
VE



35600128

**EINTOPF VON DREIERLEI BOHNEN**

mit Rauchfleisch, Kartoffeln und Karottenwürfeln.

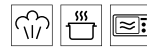


3000 g

1 × 3000 g



35900159

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

3000 g

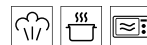
1 × 3000 g



35600129

**GRÜNER ERBSENEINTOPF**

mit Rauchfleisch, Kartoffeln und frischem Gemüse.



3000 g

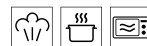
1 × 3000 g



35600130

**VEGANER ERBSENEINTOPF\***

mit Kartoffeln, Sellerie, Karotten und Lauch.



3000 g

1 × 3000 g

## Eintöpfe



37100057/37100056



35600115



35600198

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<b>37100057</b> <b>BIO VEGANER LINSENEINTOPF*</b> mit Karotten, Sellerie, Kartoffeln und Lauch, leicht gewürzt.		500 g	24 × 500 g
<b>37100056</b> <b>BIO VEGANER LINSENEINTOPF*</b> mit Karotten, Sellerie, Kartoffeln und Lauch, leicht gewürzt.		3000 g	1 × 3000 g
<b>35600028</b> <b>KRÄFTIGER LINSENEINTOPF</b> mit Rauchfleisch, Kartoffeln und frischem Gemüse.		3000 g	1 × 3000 g
<b>35600115</b> <b>VEGANER LINSENEINTOPF*</b> mit Karotten, Sellerie, Kartoffeln und Lauch.		3000 g	1 × 3000 g
<b>35600198</b> <b>WEISSKOHLEINTOPF MIT            RAUCHFLEISCH UND KARTOFFELN</b> abgerundet mit Meerrettich und Chili.		3000 g	1 × 3000 g
<b>35600164</b> <b>PICHELSTEINER GEMÜSEEINTOPF*</b> mit Rindfleisch, Lauch, Pastinaken, Wirsing, Kartoffeln, Karotten und einem Hauch Kümmel.		3000 g	1 × 3000 g



35600163



35600183



35600159



35600162

Artikel

Zubereitung

Einwaage

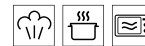
VE



35600163

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

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



3000 g

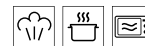
1 × 3000 g



35600183

**VEGANER BAUERNTOPF\***

Fleischersatz auf Sojaproteinbasis,  
mit Kartoffeln, Paprika und Karotten.



3000 g

1 × 3000 g



35600159

**GEMÜSEEINTOPF\***

mit Hühnerfleisch, Kohlrabi, Karotten,  
Zucchini und Blumenkohl.



3000 g

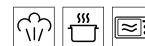
1 × 3000 g



35600161

**GRAUPENEINTOPF\***

mit Hühnchen, Karotten, Steckrüben,  
Pastinaken und Blumenkohl.



3000 g

1 × 3000 g



35600160

**HÜHNERSUPPE\***

mit Reismudeln, Steckrüben, Karotten und Zucchini.



3000 g

1 × 3000 g



35600162

**MÖHRENEINTOPF\***

mit Kartoffeln und Hühnchen.



3000 g

1 × 3000 g



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



# FLEISCHGERICHTE



31900116



31900117



31900118

Artikel

Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

VE

## GEFLÜGEL



31900116

### HÄHNCHENPFANNE MIT CHEDDAR UND GEMÜSE

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



3000 g  
vorgegart 800 g

1 × 3000 g



31900117

### ORIENTALISCHE BULGUR-HÄHNCHENPFANNE

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



3000 g  
vorgegart 400 g

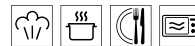
1 × 3000 g



31900118

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

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



3000 g  
vorgegart 1000 g

1 × 3000 g



31900056

### HÄHNCHENBRUST „ROASTED BACON“

mit geröstetem Bacon,  
in Tomaten-Paprika-Sauce.



3000 g  
vorgegart 12 × 100 g

1 × 3000 g



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

## Geflügel



31900041



31900062



31900086

Fleischgerichte

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
<b>31900040</b> <b>HÄHNCHENBRUST IN KOKOSSAUCE</b> ganze Brust gedrittelt, verfeinert mit Zitronengras und Kaffirlimettenblättern.		3000 g vorgegart 36 x 40 g	1 x 3000 g
<b>31900041</b> <b>HÄHNCHENGESCHNETZELTES „TOBAGO STYLE“*</b> exotisch-fruchtig-würzig, mit Mango, Paprika, Äpfeln und Lauch.		3000 g vorgegart 890 g	1 x 3000 g
<b>31900062</b> <b>INDIAN BUTTER CHICKEN*</b> mit Joghurt und orientalischen Gewürzen.		3000 g vorgegart 1300 g	1 x 3000 g
<b>37100073</b> <b>BIO HÜHNERFRIKASSEE*</b> mit Steckrüben, Erbsen und Karotten, leicht gewürzt.		3000 g vorgegart 790 g	1 x 3000 g
<b>31900086</b> <b>FRIKASSEE VOM HÜHNCHEN*</b> mit weißem Spargel, Champignons, Karotten und Erbsen.		3000 g vorgegart 1050 g	1 x 3000 g
<b>31900085</b> <b>FRIKASSEE VOM HÜHNCHEN*</b> mit weißem Spargel und Karotten.		3000 g vorgegart 1050 g	1 x 3000 g



31900006

Artikel



31900043

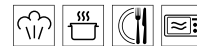
Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

VE



31900006

**HÜHNCHENBRUSTGESCHNETZELTES\***mit Äpfeln und Ananas,  
in Currysauce.3000 g  
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g



31900068

**HÄHNCHENGESCHNETZELTES**

in Champignonrahmsauce.

3000 g  
vorgegart 800 g

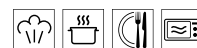
1 × 3000 g



31900043

**HÄHNCHENBRUSTGESCHNETZELTES  
IN KÄSESAUCE**

mit Schwarzwurzeln und Zucchini.

3000 g  
vorgegart 1000 g

1 × 3000 g

**UNSERE FLEISCHWEINWAAGE**

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.

## Geflügel



32000041



32000028



32000084

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



NEU!

3200023

3200024

3420019

Artikel

Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

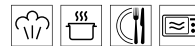
VE



3200023

**PUTENRAHMGULASCH\***

aus der Putenbrust, mit Champignons.

3000 g  
vorgegart 1200 g

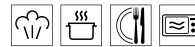
1 × 3000 g



3200044

**PUTENRAHMGULASCH**

aus der Putenbrust, mit Karotten und Zucchini.

3000 g  
vorgegart 1000 g

1 × 3000 g



3200024

**PUTENGYROSPFANNE**

aus der Putenoberkeule, mit Weißkohl und Zwiebeln.

3000 g  
vorgegart 1800 g

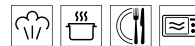
1 × 3000 g



3420019

**GEFLÜGELCURRYWURST**

Geflügelbratwurst in milder Currysauce.

3000 g  
vorgegart 1600 g

1 × 3000 g



3200009

**PUTENMEDAILLONS „TOMATE-BASILIKUM“\***in der Pfanne gebraten,  
in Tomaten-Basilikum-Sauce.3000 g  
vorgegart 36 x 40 g

1 × 3000 g



3200087

**JÄGLERPFANNE NACH TIROLER ART**

mit Putenbrust, Champignons und Stockschwämmchen.

3000 g  
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g

## Geflügel



32000026



37400003

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
<b>32000026</b> <b>GEFÜLLTE PUTENRÖLLCHEN</b> mit Spinat, im Fond geschmort, ohne Sauce.		1500 g vorgegart 12 x 115 g	1 x 1500 g 
<b>32000051</b> <b>PUTENBRUSTBRATEN*</b> im Fond gegart, ohne Sauce.		3100 g vorgegart 36 x 45 g	
<b>32000021</b> <b>PUTENMEDAILLONS</b> in der Pfanne gebraten.		25 x 100 g gebraten 25 x 100 g	
<b>37400003</b> <b>HÄHNCHENBRUSTGESCHNETZELTES</b> gewürzt und gebraten.		2000 g gebraten 2000 g	
<b>31900097</b> <b>HÜHNCHENBRUST</b> gewürzt und gebraten.		20 x 100 g gebraten 20 x 100 g	



3200086

Artikel



31900113/31900109

Zubereitung

Einwaage

VE



3200086

**PUTENFRIKADELLE**

in der Pfanne gebraten.



30 × 100 g

1 × 3000 g



3200083

**PUTENSCHNITZEL**

aus der Brust, paniert, gebraten.



40 × 80-100 g

1 × 3600 g



31900113

**BACKHENDL WIENER ART**aus kleinen Hähnchenkeulen, ohne Knochen,  
paniert, gebraten.

4000 g

1 × 4000 g



31900109

**BACKHENDL WIENER ART**aus großen Hähnchenkeulen, ohne Knochen,  
paniert, gebraten.

4500 g

1 × 4500 g

## Geflügel



21900041

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE	
<b>21900048</b> <b>CORDON BLEU AUS HÄHNCHENBRUSTFILETSTÜCKEN</b> gefüllt mit Putenformfleischkochschinken und Käse.	  	25 × 120 g	1 × 3000 g	
<b>21900043</b> <b>HÄHNCHENBRUSTFILET</b> im Knuspermantel, gewürzt, gebraten.	  	3000 g	1 × 3000 g	 
<b>21900044</b> <b>HÄHNCHENBRUSTFILET</b> in Knusperpanade.	  	1500 g	1 × 1500 g	
<b>21900041</b> <b>HÄHNCHEN NUGGETS</b> im Backteig.	  	1000 g	1 × 1000 g	 



37300008

Artikel



31000116

Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

VE

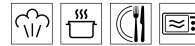
## RIND



37300008

**CHILI CON CARNE\***

mit Rindfleisch, Mais, Paprika und Kidneybohnen.

3000 g  
vorgegart 780 g

1 × 3000 g



31000116

**RINDERSUGO\***

mediterran, mit Tomaten und Fenchel.

3000 g  
vorgegart 1500 g

1 × 3000 g



37100036

**BIO RINDERGULASCH NACH WIENER ART\***

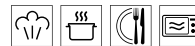
abgeschmeckt mit Zwiebeln, Knoblauch und Majoran.

3000 g  
vorgegart 1500 g

1 × 3000 g



31000002

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

1 × 3000 g



31000030

**RINDERGULASCH\***

in typischer Sauce.

3000 g  
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g



31000018

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

1 × 3000 g

## Rind

NEU!



3100006



31000146



31000157

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
<b>3100006</b> <b>BŒUF „STROGANOFF“</b> mit Champignons, Zwiebeln und Gurken, in Rahmsauce.		3000 g vorgegart 800 g	1 × 3000 g
<b>31000146</b> <b>BLUMENKOHL-SÜSSKARTOFFEL-CURRY MIT RINDFLEISCH*</b> milde Currysauce aus Joghurt und Kokosmilch, abgerundet mit Mango und Tandoori.		3000 g vorgegart 400 g	1 × 3000 g
<b>31000157</b> <b>KÖTTBULLAR VOM RIND</b> Hackbällchen in Preiselbeer-Rahmsauce.		3000 g vorgegart 1200 g	1 × 3000 g
<b>31000031</b> <b>RINDERGESCHNETZELTES*</b> in der Pfanne gebraten, in Rahmsauce.		3000 g vorgegart 1200 g	1 × 3000 g
<b>31000081</b> <b>ZARTER TAFELSPITZ VOM RIND</b> im Fond gegart, in Scheiben geschnitten.		3100 g vorgegart 36 x 40 g	1 × 3100 g
<b>31000041</b> <b>ZARTER RINDERBRATEN</b> in Senfsauce, in Scheiben geschnitten.		3000 g vorgegart 36 x 40 g	1 × 3000 g
<b>31000079</b> <b>RINDERBRATEN</b> im Fond gegart, in Scheiben geschnitten.		3100 g vorgegart 36 x 40 g	1 × 3100 g



31000091



31000012



31000014

Artikel

Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

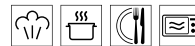
VE



31000091

**ZARTES RINDFLEISCH**

mit Perlzwiebeln, Äpfeln und Karotten,  
in Meerrettichsauce,  
in Scheiben geschnitten.



3500 g  
vorgegart 36 x 40 g

1 x 3500 g



31000012

**RHEINISCHER SAUERBRATEN\***

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



3000 g  
vorgegart 36 x 40 g

1 x 3000 g



31000080

**RHEINISCHER SAUERBRATEN**

im Fond gegart,  
in Scheiben geschnitten.



3100 g  
vorgegart 36 x 40 g

1 x 3100 g



31000014

**GESCHMORTE RINDERROULADE**

klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf,  
in herzhafter Sauce.



3000 g  
vorgegart 24 x 90 g

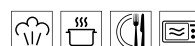
1 x 3000 g



31000117

**GESCHMORTE RINDERROULADE**

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



1700 g  
vorgegart 12 x 130 g

1 x 1700 g



31000060

**GEFÜLLTE RINDERROULADE**

mit Gemüse,  
im Fond gegart.



1500 g  
vorgegart 12 x 120 g

1 x 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.

## Rind



31000148



31000121

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

31000148

**RINDERFRIKADELLE\***

in der Pfanne gebraten.



30 × 100 g

1 × 3000 g



31000149

**BIFTEKI**

aus Rindfleisch,

in der Pfanne gebraten.



50 × 50 g

1 × 2500 g



31000121

**RINDERGESCHNETZELTES**

natur, gebraten.



2000 g

1 × 2000 g





31100114

Artikel



31100062

Zubereitung

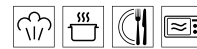
Einwaage/  
Fleischeinwaage

VE

## SCHWEIN



31100004

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

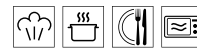
1 × 3000 g



31100114

**SCHWEINEGULASCH\***

mit Pilzen.

3000 g  
vorgegart 800 g

1 × 3000 g



31100062

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

1 × 3000 g



31100063

**SCHWEINEGULASCH  
NACH UNGARISCHER ART\***

aus der Schweinehüfte, mit Paprikawürfeln.

3000 g  
vorgegart 1200 g

1 × 3000 g

## Schwein



31100040



31100016



34200001



31100056

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



31100082

Artikel



31100135

Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

VE

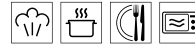


31100002

31100082

**CALIFORNIA MEATBALLS**

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



3000 g  
vorgegart 36 x 25 g

1 x 3000 g

31100135

**KÖTTBULLAR IN RAHMSAUCE**

klassisch gekocht nach schwedischer Art,  
abgerundet mit Preiselbeeren.



3000 g  
vorgegart 80 x 15 g

1 x 3000 g

31100002

**KÖNIGSBERGER KLOPSE**

in Kapernsauce.



3000 g  
vorgegart 24 x 55 g

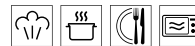
1 x 3000 g



31100097

**KÖNIGSBERGER KLOPSE**

ohne Sauce.



3000 g  
vorgegart 55 x 55 g

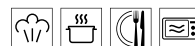
1 x 3000 g



34200006

**CURRYWURST VOM SCHWEIN**

in fruchtig-pikanter Sauce mit Cola und Apfelsmus.



3000 g  
vorgegart 1300 g

1 x 3000 g



31100134

**GESCHMORTE KOHLROULADE**

gefüllt mit Schweinehackfleisch, Speck und Zwiebeln.



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

1 x 3000 g

## Schwein



31100116



35400004

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



31100152

Artikel



31100156/31100163

Zubereitung

Einwaage

VE



31100050

**LEBERKÄSE**

gebraten.



30 × ca. 100 g

1 × 3000 g



31100161

**MINI-FRIKADELLE**vom Schwein und Rind,  
in der Pfanne gebraten.

80 × 30 g

1 × 2400 g



31100152

**FRIKADELLE**vom Schwein und Rind,  
in der Pfanne gebraten.

40 × ca. 120 g

1 × 4800 g



31100156

**SCHWEINESCHNITZEL**

aus dem Rücken, paniert, gebraten.



20 × 170–190 g

1 × 3600 g



31100163

**SCHWEINESCHNITZEL**

aus dem Rücken, paniert, gebraten.



50 × 70–90 g

1 × 4000 g



21120013

**CORDON BLEU VOM SCHWEIN**

gefüllt mit zartschmelzendem Gouda und Kochschinken.



40 × 160 g

1 × 6400 g



# FISCHGERICHTE



21300010

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## FISCH



21300061

**SCHLEMMERFILET „BORDELAISE“**

Seelachsfilet mit herzhaftem Kräuter-Topping.



30 × 200 g

1 × 6000 g



21300060

**SCHLEMMERFILET „ITALIANO“**

Seelachsfilet mit Tomaten-Mozzarella-Topping.



30 × 200 g

1 × 6000 g



21300002

**FISCHSTÄBCHEN**

aus Seelachsfilet, paniert, vorgebraten.



200 × 30 g

1 × 6000 g



21300088

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

100 × ca. 30 g

1 × 3000 g



21300010

**SEELACHSFILET**

paniert, vorgebraten.



40 × 120 g

1 × 4800 g



21300206

**ALASKA-SEELACHS-KIBBELINGE**

im Backteig.



6000 g

1 × 6000 g



KARTOFFELPÜREE

WIRSING IN RAHM

SEELACHSFILET



31300209/31300208



31300211/31300210

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



# VEGETARISCH & VEGAN



35900085

Artikel



35900089

Zubereitung



35900091

Einwaage

VE

## VEGETARISCHE & VEGANE KREATIONEN



35900085

### FRIKASSEE „CHICKEN STYLE“

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



3000 g

1 × 3000 g



35900089

### VEGANES BUTTER CHICKEN

vegane Hähnchenerersatz auf Erbsenproteinbasis,  
in einer kräftigen Currysauce.



3000 g

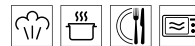
1 × 3000 g



35900091

### VEGANES TIKKA MASALA

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



3000 g

1 × 3000 g

## Vegetarische &amp; vegane Kreationen



35900179/35900178



35900176



35900175/35900177



35900119

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE	
<b>35900179</b> <b>VEGANE KÖNIGSBERGER KLOPSE</b> veganer Hackbällchenersatz auf Weizenproteinbasis, in Kapernsauce, abgeschmeckt mit Zitrone.		22 x 250 g	1 x 5500 g	
<b>35900178</b> <b>VEGANE KÖNIGSBERGER KLOPSE</b> veganer Hackbällchenersatz auf Weizenproteinbasis, in Kapernsauce, abgeschmeckt mit Zitrone.		3000 g	1 x 3000 g	
<b>35900176</b> <b>VEGANE KÖTTBULLAR</b> veganer Hackbällchenersatz auf Weizenproteinbasis, in Preiselbeerrahmsauce.		3000 g	1 x 3000 g	
<b>35900175</b> <b>VEGANE POLPETTE AL SUGO</b> veganer Hackbällchenersatz auf Weizenproteinbasis, in fruchtiger Tomaten-Gemüse-Sauce.		22 x 250 g	1 x 5500 g	
<b>35900177</b> <b>VEGANE POLPETTE AL SUGO</b> veganer Hackbällchenersatz auf Weizenproteinbasis, in fruchtiger Tomaten-Gemüse-Sauce.		3000 g	1 x 3000 g	
<b>35900119</b> <b>VEGANE TOFU KLÖPSE MIT SPINAT</b> mit Langkornreis und Leinsamen.		50 x 50 g	1 x 2500 g	



35900099

Artikel



35900171



35900167

Zubereitung

Einwaage

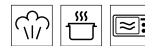
VE



35900099

**VEGANE CURRYWURST**

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



3000 g

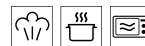
1 x 3000 g



35900171

**VEGANES GULASCH - MADE WITH PLANTED**

auf Sojabasis, in klassischer Sauce mit Zwiebeln und Paprika.



2000 g

1 x 2000 g



35900167

**VEGANE GYROSPFANNE - MADE WITH PLANTED**

auf Erbsenproteinbasis, mit Weißkohl und Zwiebeln, pikant gewürzt.



1000 g

1 x 1000 g



**MADE WITH PLANTED**

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

## Vegetarische &amp; vegane Kreationen



Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<b>35900070</b> <b>SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA*</b> bunte Süßkartoffel-Gemüse-Mischung, in würziger Tomaten-Kokos-Sauce.		3000 g	1 × 3000 g
<b>32900267</b> <b>LINSEN-GEMÜSE-BOLOGNAISE*</b> mit Karotten, Sellerie und Lauch.		3000 g	1 × 3000 g
<b>35900170</b> <b>LINSEN-DAL</b> roter Linseneintopf, orientalisch abgeschmeckt.		3000 g	1 × 3000 g
<b>35900021</b> <b>GEMÜSEPFANNE NACH PROVENZALISCHER ART*</b> mit Zucchini, Auberginen, roter und gelber Paprika und einer leichten Knoblauchnote.		3000 g	1 × 3000 g
<b>32900296</b> <b>COUSCOUS MIT GEMÜSE*</b> mit Auberginen, Rosinen und Karotten, orientalisch abgeschmeckt.		2000 g	1 × 2000 g



35900102/35900103

Artikel



32900166

Zubereitung

Einwaage

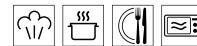
VE



35700052

**SPÄTZLE-GEMÜSE-PFANNE\***

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



2000 g

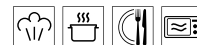
1 × 2000 g



35900102

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

Makkaroni in veganer Gemüsesauce  
auf Linsen- und Kokosbasis.



300 g

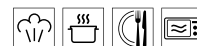
48 × 300 g



35900103

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

Makkaroni in veganer Gemüsesauce  
auf Linsen- und Kokosbasis.



3000 g

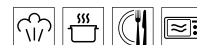
1 × 3000 g



32900166

**VEGANE SÜSSKARTOFFELPFANNE\***

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



3000 g

1 × 3000 g



35900045



35900132



32900207

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE	
<b>35900045</b> <b>VEGANES AUBERGINENCURRY*</b> mit Tomaten, Kichererbsen und Rosinen, orientalisch abgeschmeckt.		3000 g	1 × 3000 g	
<b>35100024</b> <b>KARTOFFELCURRY*</b> mit Sojabohnen, Mango, roter und gelber Paprika und kräftigem Jaipur-Curry.		3000 g	1 × 3000 g	
<b>35900132</b> <b>VEGANES LINSEN-BLUMENKOHLCURRY*</b> bunte Linsen mit Blumenkohl, Kichererbsen und Spinat, in einer veganen Currysauce aus Kokosmilch und Tomaten.		3000 g	1 × 3000 g	
<b>32900207</b> <b>GEMÜSE-KARTOFFEL-GULASCH*</b> mit Paprika, Pastinaken, Karotten, Lauch und Kürbis.		3000 g	1 × 3000 g	
<b>37300009</b> <b>CHILI VEGETABLE*</b> vegane Variante des Chili con Carne, mit Sonnenblumenkernen, Paprika, Kidney- und Sojabohnen.		3000 g	1 × 3000 g	



37100041/37100040

Artikel



37100049/37100048

Zubereitung

Einwaage

VE

## VEGETARISCHE & VEGANE KOMPONENTEN



37100041

**BIO LINSENTALER**

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



10 × 75 g

1 × 750 g



37100040

**BIO LINSENTALER**

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



50 × 75 g

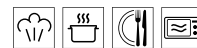
1 × 3750 g



37100049

**BIO KÄSESPÄTZLE-PFANNE**

Spätzle in herzhafter Sahnesauce mit Gouda.



300 g

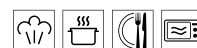
48 × 300 g



37100048

**BIO KÄSESPÄTZLE-PFANNE**

Spätzle in herzhafter Sahnesauce mit Gouda.



3000 g

1 × 3000 g

## Vegetarische &amp; vegane Komponenten



37100050



37100065/37100064



35900135



35900107

Artikel

Zubereitung

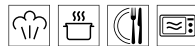
Einwaage

VE

37100050

**BIO GEMÜSEGULASCH  
NACH UNGARISCHER ART\***

mit Paprika, Karotten, Zucchini, Tomaten und Steckrüben.



3000 g

1 × 3000 g



37100065

**BIO GNOCCHIPFANNE  
IN SALSA DE VERDURAS**Gnocchi in fruchtiger Salsabutter mit Bohnen,  
Mais, Zucchini und Paprika.

300 g

48 × 300 g



37100064

**BIO GNOCCHIPFANNE  
IN SALSA DE VERDURAS**Gnocchi in fruchtiger Salsabutter mit Bohnen,  
Mais, Zucchini und Paprika.

2000 g

1 × 2000 g



35900135

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

30 × 75 g

1 × 2250 g



35900107

**SPINATSTRUDEL**

mit Pinienkernen und Hirtenkäse.



30 × 160 g

1 × 4800 g





35900138



35900113



35700065

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



35900137

**COUSCOUS-BRATLING**

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



25 × 100 g

1 × 2500 g



35900138

**GEMÜSEBURGER-BRATLING**

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



25 × 100 g

1 × 2500 g



35900113

**GEMÜSE-MAIS-FRITTATA**

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



2 × (20 × 200 g)

1 × 8000 g



35700065

**KARTOFFEL-BROKKOLI-AUFLAUF**

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



20 × 300 g

1 × 6000 g

## Vegetarische &amp; vegane Komponenten



35900151



35900158



35900154



35900153

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

35900151

**VEGANER GRÜNKOHL  
NACH WESTFÄLISCHER ART**

klassisch gekocht, mit Zwiebeln und Senf.



3000 g

1 × 3000 g



35900158

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

2000 g

1 × 2000 g



35900154

**ERBSENFRIKADELLE**vegane Erbsenfrikadelle,  
klassisch abgeschmeckt.

30 × 100 g

1 × 3000 g



35900153

**WALDPILZFRIKADELLE**vegane Pilzfrikadelle,  
klassisch abgeschmeckt.

30 × 75 g

1 × 2250 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.



35900165

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
 	<b>29000015</b> <b>VALESS SCHNITZEL</b> paniertes Schmelzkäsebratling.	 	16 × 90 g 1 × 1440 g
 	<b>29000018</b> <b>VALESS GOUDA</b> paniertes Schmelzkäsebratling, gefüllt mit Gouda.	 	16 × 90 g 1 × 1440 g
 	<b>29000023</b> <b>VALESS JUNIOR SAFARI</b> vegetarische Nuggets in Form von Elefanten, Löwen, Nilpferden und Nashörnern.	 	60 × 22 g 1 × 1320 g
  	<b>25900009</b> <b>GEMÜSESCHNITZEL</b> mit Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Mais.	 	20 × 150 g 1 × 3000 g
  	<b>35900165</b> <b>VEGANE BRATWURST</b> gebraten, am Stück, auf Weizen- und Erbsenproteinbasis.		10 × 85 g 1 × 850 g



# SAUCEN & PESTOS



34300002



34300001

Artikel



34300058

Zubereitung

Einwaage

VE

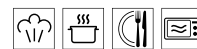
## SAUCEN



37100023

**BIO WEISSE BASISSAUCE\***

mit sichtbaren Zwiebelstückchen.



3000 g

1 × 3000 g



34300002

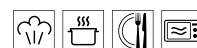
**WEISSE BASISSAUCE**Béchamelsauce,  
verfeinert mit Sahne.

3000 g

1 × 3000 g



34300001

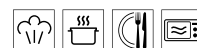
**BRAUNE BASISSAUCE\***aus Rindfleisch und Röstgemüse,  
leichte Bindung.

3000 g

1 × 3000 g



34300055

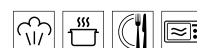
**GEFLÜGELJUS\***herzhaft abgeschmeckt,  
leichte Bindung.

3000 g

1 × 3000 g



34300057

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

3000 g

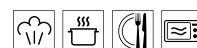
1 × 3000 g



34300058

**RAHMSAUCE**

braune Sauce, verfeinert mit Sahne.



3000 g

1 × 3000 g



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

Saucen

NEU!



34300172

34300005



NEU!

34300171



Artikel

Zubereitung

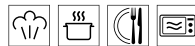
Einwaage

VE

34300172

**SPECK-ZWIEBEL-SAUCE**

mit Speckwürfeln und Zwiebeln,  
abgerundet mit einer leichten Kümmelnote.



3000 g

1 x 3000 g



34300132

**ZWIEBELSAUCE\***

mit Zwiebeln, Rosmarin und Thymian,  
leichte Bindung.



3000 g

1 x 3000 g



34300006

**CHAMPIGNONRAHMSAUCE**

Béchamelsauce mit Champignonscheiben.



3000 g

1 x 3000 g



34300005

**PAPRIKASAUCE NACH UNGARISCHER ART\***

Tomatensauce mit Paprikastreifen,  
würzig abgeschmeckt.



3000 g

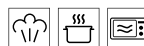
1 x 3000 g



34300171

**LETSCHOSAUCE**

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




3000 g

1 x 3000 g



Saucen & Pestos

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



34300157

Artikel



34300061



34300063

Zubereitung

Einwaage

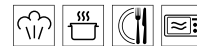
VE



34300148

**WALDPILZSAUCE**

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



3000 g

1 × 3000 g



34300157

**CURRYWURSTSAUCE**

fruchtig-pikant, verfeinert mit Mango.



3000 g

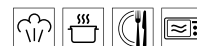
1 × 3000 g



34300061

**ZITRONENSAUCE**

Béchamelsauce, verfeinert mit Zitrone und Sahne.



3000 g

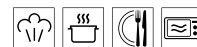
1 × 3000 g



34300109

**SENFSAUCE\***

abgeschmeckt mit Dijon-Senf und Honig.



3000 g

1 × 3000 g



34300062

**MEERRETTICHSAUCE**

Béchamelsauce mit Meerrettich.



3000 g

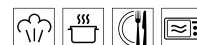
1 × 3000 g



34300063

**DILLSAUCE\***

helle Sahnesauce mit Dill und einem Hauch Meerrettich.



3000 g

1 × 3000 g



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

## Saucen



Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<b>34300064</b> <b>KAPERNSAUCE</b> Béchamelsauce mit Kapern.		3000 g	1 × 3000 g
<b>34300141</b> <b>KÄSERAHMSAUCE</b> mit herzhaftem Gouda und Schmelzkäse, fein püriert.		3000 g	1 × 3000 g
<b>34300065</b> <b>GEMÜSERAHMSAUCE*</b> Béchamelsauce mit Zucchini-, Sellerie- und Karottenwürfeln.		3000 g	1 × 3000 g
<b>34300091</b> <b>BASILIKUMRAHMSAUCE</b> Rahmsauce mit frischem Basilikum und Spinat.		3000 g	1 × 3000 g
<b>34300156</b> <b>CURRY-KOKOS-SAUCE</b> verfeinert mit Ananas und Äpfeln.		3000 g	1 × 3000 g
<b>34300016</b> <b>TOMATENSAUCE*</b> fruchtig-mild, abgeschmeckt mit Kräutern, leichte Stückung.		3000 g	1 × 3000 g
<b>37100022</b> <b>BIO TOMATENSAUCE*</b> fruchtig, leichte Stückung.		3000 g	1 × 3000 g



34300101

Artikel



34300137

Zubereitung

Einwaage

VE

## PASTASAUCCEN



34300096

**PASTASAUCE „TOSKANA“\***

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



3000 g

1 × 3000 g



34300101

**TOMATEN-GORGONZOLA-SAUCE**

mit geschrotetem schwarzem Pfeffer, stückig.



3000 g

1 × 3000 g



34300137

**PASTASAUCE „GEMÜSEBOLOGNAISE“\***

vegane Fleischersatz auf Sojaproteinbasis  
in Tomatensauce.



3000 g

1 × 3000 g



34300089

**PUTENBOLOGNAISE\***

aus Putenfleisch, mit Karotten- und Selleriewürfeln.



3000 g

1 × 3000 g



34300098

**PASTASAUCE „BOLOGNAISE“\***

aus Rindfleisch, mit Gemüsebrunaise und Tomaten.



200 g

48 × 200 g



34300014

**PASTASAUCE „BOLOGNAISE“\***

aus Rindfleisch, mit Gemüsebrunaise und Tomaten.



3000 g

1 × 3000 g



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

## Pastasaucen



34300010



34300103



34300031

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

34300010

**PASTASAUCE „CARBONARA“**

Schinkenstückchen in Sahnesauce,  
abgeschmeckt mit Schmelzkäse, Petersilie und Knoblauch.



3000 g

1 × 3000 g



34300113

**PASTASAUCE „VEGGIENARA“\***

vegane Alternative zum Klassiker „Carbonara“,  
mit Räuchertofu.



3000 g

1 × 3000 g



34300103

**PASTASAUCE „FLORENTINE“**

grüne Rahmsauce mit fein gehacktem Blattspinat.



3000 g

1 × 3000 g



34300012

**PASTASAUCE „GORGONZOLA“**

Béchamelsauce, verfeinert mit Gorgonzola und Basilikumpesto.



3000 g

1 × 3000 g



34300031

**PASTASAUCE „SALMONE“**

Lachs in einer Sauce aus Fischfond und Sahne.



3000 g

1 × 3000 g





34300033/34300159

Artikel



34300070

Zubereitung

Einwaage

VE

## PESTOS



34300033

### BASILIKUMPESTO

mit Olivenöl, frischem Basilikum,  
Pinienkernen und Hartkäse.



1000 g

1 × 1000 g



34300159

### BASILIKUMPESTO

mit Olivenöl, frischem Basilikum,  
Pinienkernen und Hartkäse.



40 × 120 g

1 × 4800 g



34300070

### PESTO ROSSO

mit Olivenöl, getrockneten Tomaten,  
Pinienkernen und Hartkäse.



1000 g

1 × 1000 g

A top-down view of a dark blue bowl filled with pasta, vegetables, and chicken, set on a yellow napkin with a fork and knife. The pasta is bow-tie shaped and mixed with sliced cherry tomatoes, broccoli florets, and pieces of cooked chicken. The bowl is placed on a bright yellow linen napkin, which is laid on a light grey, textured surface. A silver fork and knife with light-colored wooden handles are positioned to the right of the bowl. The text "PASTA & TEIGWAREN" is overlaid in the center of the bowl in a white, sans-serif font.

# PASTA & TEIGWAREN



32700098

Artikel



32700023

Zubereitung

Einwaage

VE

## GEFÜLLTE PASTA



32700098

**TORTELLINI „VERDURA“\***

grüne Teigtaschen mit Gemüsefüllung,  
al dente gekocht.



2000 g

1 × 2000 g



32700002

**TORTELLONI\***

mit Ricotta und Spinat,  
al dente gekocht.



2000 g

1 × 2000 g



32700023

**RAVIOLI\***

mit Tomate und Mozzarella,  
al dente gekocht.



2000 g

1 × 2000 g

## Pasta



37100021/32700078/32700004

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

## PASTA

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



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



32700053



32700052



32700049



32700115

Artikel

Zubereitung

Einwaage

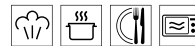
VE



32700053

**BANDNUDELN WEISS\***

al dente gekocht,  
8 mm.



2000 g

1 × 2000 g



32700052

**WELLENUDELN\***

al dente gekocht.



2000 g

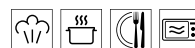
1 × 2000 g



32700049

**FARFALLE BIANCO\***

weiße Schmetterlingsnudeln,  
al dente gekocht.



2000 g

1 × 2000 g



32700046

**FARFALLE TRICOLORE\***

weiße, rote und grüne Schmetterlingsnudeln,  
al dente gekocht.



2000 g

1 × 2000 g



32700115

**DRELLINUDELN\***

al dente gekocht.



2000 g

1 × 2000 g



32700028

**MAKKARONI KURZ\***

al dente gekocht.



2000 g

1 × 2000 g



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

Pasta

NEU!



32700102

32700081

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<p><b>32700047</b>  <b>HÖRNCHENUDELN*</b>                      al dente gekocht.</p>		2000 g	1 x 2000 g
<p><b>32700027</b>  <b>SPIRELLI*</b>                      al dente gekocht.</p>		2000 g	1 x 2000 g
<p><b>32700102</b>  <b>VOLLKORNSPIRELLI*</b>                      leicht gewürzt und geölt, al dente gekocht.</p>		2000 g	1 x 2000 g
<p><b>32700081</b>  <b>MIENUDELN*</b>                      frisch vorgegart.</p>		2000 g	1 x 2000 g
<p><b>37100030</b>  <b>BIO PENNE*</b>                      weiße Rohrnudeln, al dente gekocht.</p>		2000 g	1 x 2000 g
<p><b>37100028</b>  <b>BIO FUSILLI*</b>                      al dente gekocht.</p>		2000 g	1 x 2000 g

Pasta & Teigwaren

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



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

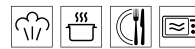
## SPÄTZLE & CO.



22700024

**SPÄTZLE**

frisch vorgegart.



2000 g

1 × 2000 g



22700025

**KNÖPFLE**

frisch vorgegart.



2000 g

1 × 2000 g



35700041

**KÄSESPÄTZLE-PFANNE**

verfeinert mit Gouda und Sahne.



3000 g

1 × 3000 g



35700059

**NUDELOMELETT**

mit Makkaroni und Schinken,  
ø ca. 16 cm.



20 × 300 g

1 × 6000 g



35900166

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<b>27100037</b> <b>MAULTASCHEN</b> mit Gemüsefüllung aus Möhren, Spinat, Zwiebeln, Lauch und Mais.		119 × ca. 42 g	1 × 5000 g
<b>22700042</b> <b>MAULTASCHEN</b> mit Schweinefleischfüllung, gerollt.		100 × 85 g	1 × 8500 g
<b>22700043</b> <b>MAULTASCHEN VEGETARISCH</b> mit Spinat-Käse-Füllung.		100 × 85 g	1 × 8500 g
<b>35900166</b> <b>VEGETARISCHE MAULTASCHEN</b> mit Gartengemüse und Petersilienbutter.		2000 g	1 × 2000 g



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## LASAGNEN



35700060

### LACHSLASAGNE

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



30 x 300 g

1 x 9000 g



35700061

### LASAGNE BOLOGNAISE

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



30 x 300 g

1 x 9000 g



35700062

### CHAMPIGNONLASAGNE

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



30 x 300 g

1 x 9000 g



35700063

### LASAGNE NACH PROVENZALISCHER ART

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



30 x 300 g

1 x 9000 g



35900110

### VEGANE LASAGNE

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



30 x 300 g

1 x 9000 g



KARTOFFELN,  
REIS & CO.



27100067

Artikel



35100036

Zubereitung

Einwaage

VE

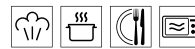
## KARTOFFELN & KNÖDEL



27100067

**BIO KARTOFFELN\***

vorgegart.



4000 g

1 × 4000 g



25100026

**KARTOFFELN\***

Hausfrauenschnitt, vorgegart.



4000 g

1 × 4000 g



25100028

**FOLIENKARTOFFELN\***

ganz mit Schale, vorgegart.



4 × 250 g

1 × 1000 g



35100036

**WÜRZKARTOFFELN\***

Hausfrauenschnitt, vorgegart.



2000 g

1 × 2000 g



25100037

**KARTOFFELBÄLLCHEN**

paniert mit Mandeln.



1500 g

1 × 1500 g

Kartoffeln & Knödel



25100035

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

<p><b>25100038</b>  <b>KARTOFFEL ABC</b>                  auf frischem Kartoffelpüree geformte Buchstaben,                  mild gewürzt, vorgebacken.</p>		1200 g	1 × 1200 g	
--	--	--------	------------	--

<p><b>25100022</b>  <b>BACK-KROKETTEN</b>                  vorgebacken.</p>		2500 g	1 × 2500 g	
---	--	--------	------------	--

<p><b>25100036</b>  <b>POMMES WELLENSCHNITT</b>                  Wellenschnitt,                  12 x 12 mm.</p>		2500 g	1 × 2500 g	
--	--	--------	------------	--













































<p><b>25100035</b>  <b>POMMES NORMAL</b>                  Normalschnitt,                  11 x 11 mm.</p>		2500 g	1 × 2500 g	
---	--	--------	------------	--



37100035/35100017



35900139

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
   <b>35900141</b> <b>VEGANES KARTOFFELPÜREE</b> abgeschmeckt mit Muskatblüte und Margarine.	  	2000 g	1 × 2000 g
    <b>37100035</b> <b>BIO KARTOFFELPÜREE*</b> abgeschmeckt mit Butter.	   	2000 g	1 × 2000 g
   <b>35100017</b> <b>KARTOFFELPÜREE</b> abgeschmeckt mit Butter.	  	2000 g	1 × 2000 g
    <b>35900139</b> <b>SÜSSKARTOFFELPÜREE</b> abgerundet mit Kokosmilch, Curry und Zimt.	  	2000 g	1 × 2000 g
   <b>32700108</b> <b>SCHUPFNUDELN</b> gebraten.	   	2000 g	1 × 2000 g
  <b>32700031</b> <b>GEFÜLLTE GNOCCHI</b> mit Ricotta, al dente gekocht.	   	2000 g	1 × 2000 g
   <b>35700001</b> <b>KARTOFFELGRATIN</b> vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g

## Kartoffeln &amp; Knödel



35100053

32900018

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<b>35100053</b> <b>MINI-KARTOFFELKLÖSSE</b> natur, Stück ca. 25 g.		25 × 150 g	1 × 3750 g 
<b>35100004</b> <b>GEFÜLLTE KARTOFFELKNÖDEL</b> mit Croûtons, rund abgedreht, ø ca. 5,5 cm.		24 × 75 g	1 × 1800 g 
<b>32900018</b> <b>HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL</b> rund abgedreht, ø ca. 5 cm.		24 × 75 g	1 × 1800 g 
<b>35700003</b> <b>BUNTES GEMÜSE-KARTOFFEL-GRATIN*</b> mit Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln, Kohlrabi, Staudensellerie, in Sahnesauce.		2000 g	1 × 2000 g 



35100046



35100047



35100055

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



27100079

**BIO KARTOFFEL-SPINAT-AUFLAUF**

abgerundet mit Zwiebeln und Knoblauch.



30 × 300 g

1 × 9000 g



35100046

**KARTOFFELRÖSTI**portioniert, goldgelb gebraten,  
ø ca. 10 cm.

50 × 75 g

1 × 3750 g



35100047

**KARTOFFEL-KÄSE-RÖSTI**mit Zucchini und Karotten, gebraten,  
ø ca. 8-10 cm.

50 × 75 g

1 × 3750 g



35100055

**VEGANE REIBEKUCHEN**goldgelb gebraten,  
ø ca. 10 cm.

50 × 75 g

1 × 3750 g



37100019



33500004



33500020

Artikel

Zubereitung

Einwaage

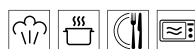
VE

## REIS &amp; CO.

33500002

**LANGKORNREIS\***

saftig gegart.



2000 g

1 × 2000 g



37100019

**BIO VOLLKORNREIS\***

leicht gewürzt.



2000 g

1 × 2000 g



33500004

**LANGKORN-WILDREIS-MISCHUNG\***

vorgegart.



2000 g

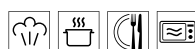
1 × 2000 g



33500008

**BASMATIREIS\***

saftig gegart.



2000 g

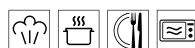
1 × 2000 g



33500020

**QUINOA-LANGKORNREIS\***

mit weißer und roter Quinoa, saftig gegart.



2000 g

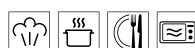
1 × 2000 g



33500031

**JASMINREIS**

saftig gegart.



2000 g

1 × 2000 g





35900083



32900159



32900644



32900650

Artikel

Zubereitung

Einwaage

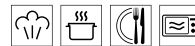
VE



33500009

**GEMÜSEREIS\***

Langkornreis mit Karotten, Sellerie und Zucchini.



2000 g

1 × 2000 g



33500010

**TOMATENREIS\***Langkornreis mit Tomatenwürfeln,  
fein abgeschmeckt.

2000 g

1 × 2000 g



35900083

**BUNTE GETREIDEMISCHUNG\***

aus Zartweizen, Linsen und Quinoa.



2000 g

1 × 2000 g

32900159

**ZARTWEIZENRISOTTO**mit Gemüsebrunoise,  
abgerundet mit Crème fraîche und Hartkäse.

2000 g

1 × 2000 g



32900644

**ROTE-BETE-COUSCOUS\***verfeinert mit Mandeln,  
abgerundet mit Schwarzkümmel.

2000 g

1 × 2000 g



32900650

**PERLGRAUPEN\***

leicht gesalzen, gegart.



2000 g

1 × 2000 g



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

# GEMÜSE



32900195



35900147



32900218



37100046/37100045/32900658/32900659

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

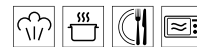
## SORTENREINES GEMÜSE



32900195

### SCHWARZWURZELN À LA CRÈME

abgerundet mit Schmelzkäse.



2000 g

1 × 2000 g



35900147

### VEGANES BAYRISCH KRAUT

mit Zwiebeln, Balsamicoessig und einer leichten Kümmelnote.



2000 g

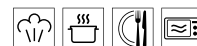
1 × 2000 g



32900218

### SAUERKRAUT\*

klassisch zubereitet, mit Äpfeln.



2000 g

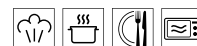
1 × 2000 g



37100046

### BIO APFELROTKOHL

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



500 g

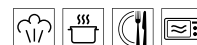
24 × 500 g



37100045

### BIO APFELROTKOHL

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



2000 g

1 × 2000 g



32900658

### APFELROTKOHL

mit Apfelmus, Nelke, Lorbeer und Wacholder.



150 g

48 × 150 g



32900659

### APFELROTKOHL

mit Apfelmus, Nelke, Lorbeer und Wacholder.



2000 g

1 × 2000 g



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

## Sortenreines Gemüse



32900250



32900064



32900627



32900168



32900080

Artikel

Zubereitung

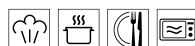
Einwaage

VE

32900250

**WIRSING IN RAHM**

mit geschnittenem groblättrigem Wirsing.



2000 g

1 × 2000 g



32900064

**RAHMSPINAT**

ohne Zwiebeln, mit frischer Sahne, leicht abgebunden.



2000 g

1 × 2000 g



32900040

**BLATTSPINAT**

mit Zwiebeln, einem Hauch Knoblauch und Butter.



2000 g

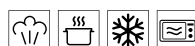
1 × 2000 g



32900627

**KIRSCHTOMATENGEMÜSE**

mit fruchtig-süßer Note.



30 × 150 g

1 × 4500 g



32900168

**PRINZESSBOHNEN\***

knackig vorgegart.



2000 g

1 × 2000 g



32900292

**PRINZESSBOHNEN\***

extra vorgegart.



2000 g

1 × 2000 g



32900080

**VICHY-KAROTTEN\***

knackig vorgegart.



2000 g




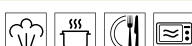

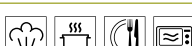

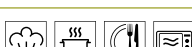

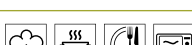

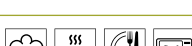


1 × 2000 g





37100033

37100020

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
 <b>37100033</b> <b>BIO MÖHRENGEMÜSE NATUR*</b> knackig vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g
 <b>32900287</b> <b>KAROTTENGEMÜSE*</b> extra vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g
 <b>32900172</b> <b>BLUMENKOHL NATUR*</b> knackig vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g
 <b>32900290</b> <b>BLUMENKOHL*</b> extra vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g
 <b>37100020</b> <b>BIO ERBSEN*</b> leicht geölt und gesalzen.		2000 g	1 × 2000 g
 <b>32900173</b> <b>BROKKOLI NATUR*</b> knackig vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g
 <b>32900288</b> <b>KOHLRABIGEMÜSE*</b> extra vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g

## Gemüsemischungen



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## GEMÜSEMISCHUNGEN

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



32900224



32900046



32900215



32900252

Artikel

Zubereitung

Einwaage

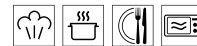
VE



32900169

**KAISERGEMÜSE NATUR\***

mit Karotten, Blumenkohlröschen und Brokkoli.



2000 g

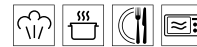
1 × 2000 g



32900289

**KAISERGEMÜSE\***

extra vorgegart.



2000 g

1 × 2000 g



32900224

**WURZELGEMÜSE „RUSTIKO“\***

mit Karottenstiften, Schwarzwurzeln und Pastinaken.



2000 g

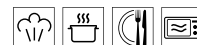
1 × 2000 g



32900046

**ZUCCHINI-TOMATEN-GEMÜSE\***

mit Basilikum und Oregano, fein abgeschmeckt.



2000 g

1 × 2000 g



32900047

**RATATOUILLEGEMÜSE\***

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



2000 g

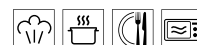
1 × 2000 g



32900215

**KARTOFFEL-LAUCH-GEMÜSE**

verfeinert mit Schmelzkäse.



2000 g

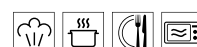
1 × 2000 g



32900252

**KOHLRABIGEMÜSE À LA CRÈME**

mit Erbsen und Steckrüben.



2000 g

1 × 2000 g



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

## Gemüsemischungen



37100034



32900630



32900654



32900227

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<b>37100034</b> <b>BIO BUNTES RAHMGEMÜSE</b> mit Karotten, Steckrüben, Pastinaken und Erbsen.		2000 g	1 × 2000 g
<b>32900630</b> <b>SOMMERGEMÜSE</b> mit Romanesco, Karotten, Bohnen und Blumenkohl.		25 × 150 g	1 × 3750 g
<b>32900223</b> <b>GEMÜSE-MÉLANGE</b> mit Erbsen, Mais, Karotten und Kohlrabi.		2000 g	1 × 2000 g
<b>32900258</b> <b>SCHREBERGARTENGEMÜSE*</b> mit Zucchini, Karotten, Kohlrabi und Fenchel.		2000 g	1 × 2000 g
<b>32900654</b> <b>BLUMENKOHL-ROMANESCO-GEMÜSE</b> verfeinert mit Mandelbutter.		25 × 150 g	1 × 3750 g
<b>32900227</b> <b>GRILLGEMÜSE NACH MEDITERRANER ART</b> mit Paprika, Zucchini, Auberginen und Zwiebeln.		2000 g	1 × 2000 g
<b>22900113</b> <b>FRÜHLINGSGEMÜSE*</b> mit Erbsen, Blumenkohl und Karotten, natur.		2500 g	1 × 2500 g



22900115



22900116



22900114

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



22900115

**LEIPZIGER ALLERLEI\***

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



2500 g

1 × 2500 g



22900112

**MARKTGEMÜSE\***

mit Karotten, Kohlrabi, Brokkoli und Blumenkohl, natur.



2500 g

1 × 2500 g



22900114

**BUNTES GARTENGEMÜSE\***

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



2500 g

1 × 2500 g



22900116

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

mit Karotten, Schwarzwurzeln und Stangenbrechbohnen, natur.



2500 g

1 × 2500 g



# SÜSSSPEISEN



36000411



36000430



36000005



37100058

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## GRÜTZEN &amp; SÜSSE SAUCE



36000411

**GRÜNE GRÜTZE**

mit Pfirsichen, Birnen, Äpfeln und Kiwi.



3000 g

1 × 3000 g



36000430

**GELBE GRÜTZE**

mit Mangos, Ananas und Passionsfrüchten.



3000 g

1 × 3000 g



36000005

**ROTE GRÜTZE**

mit Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren und Sauerkirschen.



3000 g

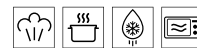
1 × 3000 g



37100058

**BIO KIRSCHRAGOUT**

leicht gesüßtes Ragout, mit ganzen Kirschen.



3000 g

1 × 3000 g



36000060

**ROTE KIRSCHGRÜTZE**

mit ganzen Kirschen.



3000 g

1 × 3000 g



26000007

**APFELMUS**

4350 g

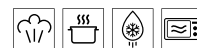
1 × 4350 g



36000929

**VANILLESAUCE**

mit Bourbon-Vanille.



3000 g

1 × 3000 g

Süßspeisen



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

SÜSSPEISEN

35900130	<b>VEGANE MOHNNUEDELN</b> vegane Schupfnudeln, geschwenkt in einer Mohn-Zucker-Mischung.		3000 g	1 x 3000 g	
37100052	<b>BIO MILCHREIS</b> klassisch zubereitet, verfeinert mit Rohrzucker.		3000 g	1 x 3000 g	
36000526	<b>MILCHREIS</b> gesüßt mit Süßungsmittel.		250 g	48 x 250 g	
36000244	<b>MILCHREIS</b> gesüßt mit Süßungsmittel.		3000 g	1 x 3000 g	
36000245	<b>GRIESSBREI</b> gesüßt mit Süßungsmittel.		3000 g	1 x 3000 g	
36000439	<b>GRIESSBREI</b> ungesüßt.		3000 g	1 x 3000 g	
36000175	<b>KIRSCHENMICHEL</b> saftig gebacken und portioniert, mit Sauerkirschen, 10 x 8 cm.		16 x 250 g	1 x 4000 g	



36000177



23700306



36000179

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



36000177

**GRIESSAUFLAUF**

10 x 8 cm.



16 × 225 g

1 × 3600 g



36000179

**SANDERS QUARKKEULCHEN**Quark-Kartoffel-Taler, verfeinert mit Sultaninen,  
ø 8-10 cm.

40 × 70 g

1 × 2800 g



23700310

**KAISERSCHMARRN**

mit Rosinen, goldbraun luftig gebacken.



6 × 1000 g

1 × 6000 g



22400077

**KAISERSCHMARRN**

ohne Rosinen.



5 × 1000 g

1 × 5000 g



23700306

**PALATSCHINKEN**

mit Haselnuss-Nougatcreme-Füllung.



50 × 95 g

1 × 4750 g



23700304

**DAMPFNUDELN**

5 × 100 g

1 × 500 g



23700002

**APFELSTRUDEL**

Original Blätterteig mit Apfelfüllung und Rosinen.



20 × 110 g

1 × 2200 g



# MENÜSCHALEN



# Nur von Vorteil

## IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

Viel Abwechslung bei hoher Effizienz.

AUS BIS ZU  
**80%**  
RECYCELTEM  
MATERIAL



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

## DREI SCHALEN IM ANGEBOT

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



**1-Kammer-Schale**



**2-Kammer-Schale**



**3-Kammer-Schale**

### ZUBEREITUNGSHINWEISE:

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

## Angepasste Vollkost



35600166



31900090



31900092



31900093

Artikel

Zubereitung

Einwaage

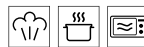
VE

## ANGEPASSTE VOLLKOST

35600165

**KARTOFFELSUPPE**

mit Wiener Würstchen und Karotten.



480 g

1 × 480 g



35600166

**HÜHNERSUPPE**

mit Hühnerfleisch, Karotten und Reismudeln.



480 g

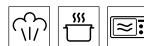
1 × 480 g



31900090

**HÄHNCHENBRUST**

in heller Sauce, mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln.



410 g

1 × 410 g



31900092

**HÜHNERFRIKASSEE**

mit Spargel und Karotten, dazu Gemüse-Langkornreis.



400 g

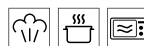
1 × 400 g



31900093

**HÄHNCHENGESCHNETZELTES**

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



400 g

1 × 400 g





31000111

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
(AVK) <b>32000068 PUTENMEDAILLONS</b> in Zitronensauce, mit grünen Bandnudeln.		400 g	1 × 400 g
(AVK) <b>32000069 PUTENHACKSTEAK</b> in pikanter Sauce, mit Karotten-Kartoffel-Gemüse.		360 g	1 × 360 g
(AVK) <b>31000111 RINDERROULADE MIT GEMÜSEFÜLLUNG</b> aus Karotten und Sellerie, in brauner Sauce, mit Brokkoli und Spätzle.		400 g	1 × 400 g
(AVK) <b>32700092 SPAGHETTI BOLOGNAISE</b> aus Rindfleisch.		410 g	1 × 410 g

## Vegetarisch



35900075

Artikel

Zubereitung

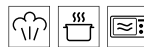
Einwaage

VE

## VEGETARISCH

35900075

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



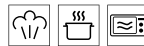
400 g

1 × 400 g



35900072

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



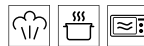
350 g

1 × 350 g



32700093

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



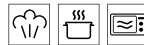
370 g

1 × 370 g



32400006

**EIEROMELETT**  
mit Rahmspinat und Salzkartoffeln.



400 g

1 × 400 g





31300201

31100129

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

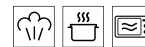
## VOLLKOST



31300193

### LACHSFILET

in Safran-Tomatensauce, mit weißen Bandnudeln.



410 g

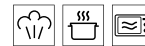
1 × 410 g



31300195

### DORSCHFILET

in Senfsauce, mit Brokkoli und Kartoffeln.



400 g

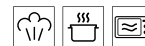
1 × 400 g



31300201

### FISCHKLÖSSCHEN

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



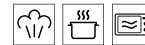
400 g

1 × 400 g

31100128

### OMAS FRIKADELLE

in Zwiebelsauce, mit Karotten-Kartoffel-Gemüse.



420 g

1 × 420 g



31100129

### SCHWEINEMEDAILLONS

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



410 g

1 × 410 g

31100130

### KÖNIGSBERGER KLOPSE

in Kapernsauce, mit Erbsenreis.



410 g

1 × 410 g

## Vollkost



31100138



31000113



31000114

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<b>34200012</b> <b>ROSTBRATWÜSTCHEN</b> auf Sauerkraut, mit Kartoffelpüree.		420 g	1 × 420 g
<b>31100138</b> <b>SCHWEINSBRATWURST</b> mit Karotten in Rahmsauce und Kartoffelpüree.		420 g	1 × 420 g
<b>31100131</b> <b>RAHMGESCHNETZELTES</b> vom Schwein, mit Champignons und grünen Bandnudeln.		410 g	1 × 410 g
<b>31000113</b> <b>RINDERHACKBÄLLCHEN</b> in Tomatensauce mit Mais und Spirelli.		400 g	1 × 400 g
<b>31000114</b> <b>RINDERBRATEN</b> in Meerrettichsauce, mit würziger Bouillonkartoffel-Karotten-Mischung.		400 g	1 × 400 g
<b>31000112</b> <b>RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART</b> in brauner Paprikasauce, mit Spirelli.		420 g	1 × 420 g



35600181



35600154

NEU!



31000158



31000109

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

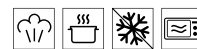
## GLUTEN- & LAKTOSEFREI



35600124

### KRÄFTIGER KARTOFFELEINTOPF

mit Sellerie, Karotten und Lauch.



450 g

1 × 450 g



35600181

### BUNTER GEMÜSEEINTOPF\*

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



450 g

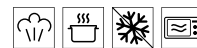
1 × 450 g



35600154

### OMAS GULASCHSUPPE\*

mit Rindfleisch, Paprika und Kartoffeln.



400 g

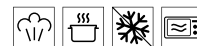
1 × 400 g



31000084

### RINDERBRATEN

in brauner Sauce, mit Apfelrotkohl und Kartoffeln.



400 g

1 × 400 g



31000158

### RINDERGULASCH MIT GNOCCHI

in typischer Sauce, mit Grillgemüse.



400 g

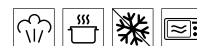
1 × 400 g



31000109

### BEEF-CHILI

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



400 g

1 × 400 g



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

## Gluten- &amp; laktosefrei



31300194

NEU!



31300225



32000070

NEU!



31900120

Artikel

Zubereitung

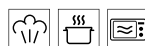
Einwaage

VE

31300194

**SEELACHS**

in Dijon-Senf-Sauce, mit buntem Karottengemüse  
und Brokkoli-Langkornreis.



400 g

1 × 400 g



31300225

**LACHSCURRY MIT SPIRELLI**

mildes Curry mit Kokosmilch, Brokkoli,  
Süßkartoffeln, Sojabohnen und Paprika.



400 g

1 × 400 g



32000070

**GEBRATENE PUTENSTEAKS**

auf Herbstgemüse mit Karotten, Steckrüben,  
Blumenkohl und Pastinaken, dazu Kartoffelstampf.



400 g

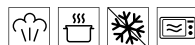
1 × 400 g



31900053

**HÜHNERFRIKASSE**

mit Champignons, Erbsen und Reis.



400 g

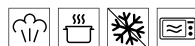
1 × 400 g



31900120

**RÄUBERPFANNE MIT LANGKORNREIS**

Hähnchenstreifen in Paprikasauce  
mit Champignons und Essiggurken.



400 g

1 × 400 g



NEU!



34200018

NEU!



31900218



35900073

Artikel

Zubereitung

Einwaage

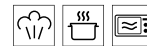
VE



34200018

**GEFLÜGELBRATWURST**

auf Sauerkraut, mit Kartoffelpüree.



400 g

1 × 400 g



31900218

**WURSTGULASCH MIT GNOCCHI**Geflügelwiener in Scheiben,  
in herzhafter Tomatensauce.

400 g

1 × 400 g



31900074

**HÄHNCHENGESCHNETZELTES „TOSKANA“**

in würziger Tomatensauce, mit buntem Paprikareis.



400 g

1 × 400 g



35900073

**GRILLGEMÜSE**

in Tomatensauce, mit buntem Paprika-Langkornreis.



400 g

1 × 400 g



35900074

**LINSEN-BOLOGNAISE**

mit Gnocchi.



400 g

1 × 400 g

## Gluten- &amp; laktosefrei



35900057

Artikel



35900063

Zubereitung

Einwaage

VE



32700069

35900057

**GRÜNES CURRY**

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



400 g

1 × 400 g



35900069

**SCHMORGEMÜSE****NACH MEDITERRANER ART**

mit grobem Kräuter-Maisgrieß.



400 g

1 × 400 g



35900063

**SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA**

mit Langkornreis.



400 g

1 × 400 g



32700068

**NUDELN À LA BOLOGNAISE**

Spirelli mit Hackfleischsauce.



400 g

1 × 400 g



32700069

**NUDELN À LA NAPOLI**

Spirelli mit würziger Tomatensauce.



400 g

1 × 400 g



NEU!



36000988

Artikel



36000868

Zubereitung

Einwaage

VE

## SÜSSE MENÜS



36000988

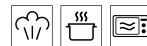
**GRIESSBREI MIT KIRSCHGRÜTZE**veganer Grießbrei auf Maisbasis,  
mit roter Kirschgrütze.

400 g

1 × 400 g



36000868

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

400 g

1 × 400 g

A top-down view of a wooden table with various gourmet dishes. At the top center, a black wire basket holds several round, golden-brown flatbreads, some whole and some sliced, with a fresh tomato and green herbs. To the left, a small blue bowl contains a white creamy dip with green herbs. Below it, a black bowl holds a red tomato-based sauce with a lemon slice. In the center, a white bowl contains a light-colored dressing with green herbs and a tomato slice. To the right, a wooden cutting board holds a blue bowl with a white creamy dip, a tomato slice, and red seeds. Below the cutting board, a black bowl contains a salad with red bell peppers, yellow peppers, and green herbs. In the bottom center, a white bowl holds a shredded chicken salad with yellow corn, green peas, and a tomato slice. To the right, a black bowl contains a white creamy dip with a tomato slice and green herbs. In the bottom left, a grey stone bowl holds a green salad with various leafy greens, radishes, and pine nuts. The background is a light-colored wooden table with a visible grain.

# FEINKOST- SALATE



28450006



28400632



28400163



28450211

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## BLATTSALATE



28450006

**JUNGER RUCOLA**

gewaschen und grob entstielt.



250 g

1 × 250 g



28400632

**FRISCHSALATMISCHUNG „ALPHA“**

Eisbergsalat, Weißkraut, Frisée, Radicchio und Karotten.



1000 g

1 × 1000 g



28450213

**FRISCHSALATMISCHUNG „BRAVO“**

Eisbergsalat, Radicchio, Frisée und Eichblattsalat.



1000 g

1 × 1000 g



28400633

**FRISCHSALATMISCHUNG „DONALD“**

Eisbergsalat, Romanasalat, Radicchio, Karotten und Lollo rosso.



1000 g

1 × 1000 g



28400163

**FRISCHSALATMISCHUNG „FITNESS“**

Eisbergsalat, gelbe und rote Paprika und Frisée.



1000 g

1 × 1000 g



28450211

**FRISCHSALATMISCHUNG „GRANDIOS“**

Lollo bionda, Lollo rosso, Radicchio und Romana.



750 g

1 × 750 g

## Kartoffel- &amp; Krautsalate



28400011



28400012/28400013



28400199

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## KARTOFFEL- &amp; KRAUTSALATE

28400011

**MÜNCHNER KARTOFFELSALAT**

5000 g

1 × 5000 g

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

28400012

**GRASBRUNNER KARTOFFELSALAT**

1500 g

1 × 1500 g

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

28400013

**GRASBRUNNER KARTOFFELSALAT**

5000 g

1 × 5000 g

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

28400199

**KARTOFFEL-GURKEN-SALAT**

5000 g

1 × 5000 g

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



28400002

Artikel



28400007/28400008

Zubereitung

Einwaage

VE



28400002

**BAYERISCHER KRAUTSALAT**

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



5000 g

1 × 5000 g



28400007

**KRAUTSALAT „HOLSTEINER ART“**

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



1300 g

1 × 1300 g



28400008

**KRAUTSALAT „HOLSTEINER ART“**

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



5000 g

1 × 5000 g

## Gemüsesalate &amp; Co.



28400805



28400346



28400825

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## GEMÜSESALATE &amp; CO.

28400805

**COLE SLAW**

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



1000 g

1 × 1000 g



28400808

**FARMERSALAT**

mit Karotten, Sellerie und Lauch,  
in Sauerrahmdressing.



1000 g

1 × 1000 g



28400346

**KAROTTENSALAT**

mit Schnittlauch,  
in Essig-Öl-Dressing.



1300 g

1 × 1300 g



28400825

**BLAUKRAUT-APFEL-SALAT**

Blaukrautstreifen mit Apfelwürfeln,  
in Essig-Öl-Dressing.



1000 g

1 × 1000 g





28450098



28450093



28450101



28400015

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



28450098

**GURKENSALAT IN DILLRAHM**

Salatgurkenscheiben,  
in Sauerrahmdressing mit Dill.



1000 g

1 × 1000 g



28450093

**BOHNENSALAT**

mit Zwiebeln,  
in Essig-Öl-Dressing.



1000 g

1 × 1000 g



28450101

**WALDORFSALAT**

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



1000 g

1 × 1000 g



28400015

**HIRTENSALAT**

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



1300 g

1 × 1300 g

## Nudelsalate



28450110



28450094



28450095



28450107

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## NUDELSALATE

28450110

**PENNE „RUCOLA“**

mit Penne und roter Paprika,  
in würzigem Rucola-Sahne-Dressing.



1000 g

1 × 1000 g



28450094

**BUNTER NUDELSALAT**

mit Hörnchennudeln, Paprika, Zucchini,  
Lauch und Gewürzgurken,  
in Essig-Öl-Dressing.



900 g

1 × 900 g



28450108

**NUDELSALAT „BELLA CIAO“**

mit Penne, getrockneten Tomaten,  
Zucchini und Mais,  
in würzigem Tomatensugo.



1000 g

1 × 1000 g



28450095

**NUDELSALAT NACH MEDITERRANER ART**

mit gegrillter Paprika, Zucchini, getrockneten Tomaten,  
in Essig-Öl-Dressing.



900 g

1 × 900 g



28450107

**GLASNUDELSALAT**

mit Glasnudeln, Staudensellerie, Paprika,  
Karotten, Cashewnüssen und Koriander,  
in Vinaigrette nach asiatischer Art.



1000 g

1 × 1000 g





28400174



28400175



28450016



28400634

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## ROHKOST & GEMÜSE



28400174

### PAPRIKA-MIX, STREIFEN

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



2000 g

1 × 2000 g



28400175

### PAPRIKA-MIX, WÜRFEL

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



2000 g

1 × 2000 g



28450016

### KAROTTEN-STREIFEN

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



2000 g

1 × 2000 g



28450052

### SCHNITTLAUCH

gewaschen und in feine Röhrchen geschnitten.



250 g

1 × 250 g



28400634

### WOK-GEMÜSEMISCHUNG „CHINA“

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



2000 g

1 × 2000 g

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

BACKWAREN,  
EI & WURST



22400071

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## BACKWAREN



23700308

**SCHNITTBRÖTCHEN**

halbgebacken.



100 × 70 g

1 × 7000 g



23700307

**MEHKORNBRÖTCHEN**

eckig, halbgebacken.



100 × 88 g

1 × 8800 g



27100088

**BIO-KÖRNERWECK**

halbgebacken



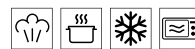
105 × 70 g

1 × 7350 g

## EI



22400071

**RÜHREI**

8 × 1000 g

1 × 8000 g

## Würstchen &amp; Bratwurst



24200491



24200365

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## WÜRSTCHEN &amp; BRATWURST

24200491

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

20 × 50 g

1 × 1000 g



24200371

**WIENER WÜRSTCHEN**im Schafsaitlein,  
Stück ca. 50 g.

20 × 50 g

1 × 1000 g



24200753

**GEFLÜGEL-WIENER-WÜRSTCHEN**im Schafsaitlein,  
Stück ca. 50 g.

20 × 50 g

1 × 1000 g



21900040

**GEFLÜGELBRATWURST**

vorgebraten.



30 × 100 g

1 × 3000 g



24200365

**RINDSWURST**im Schafsaitlein,  
Stück ca. 100 g.

10 × 100 g

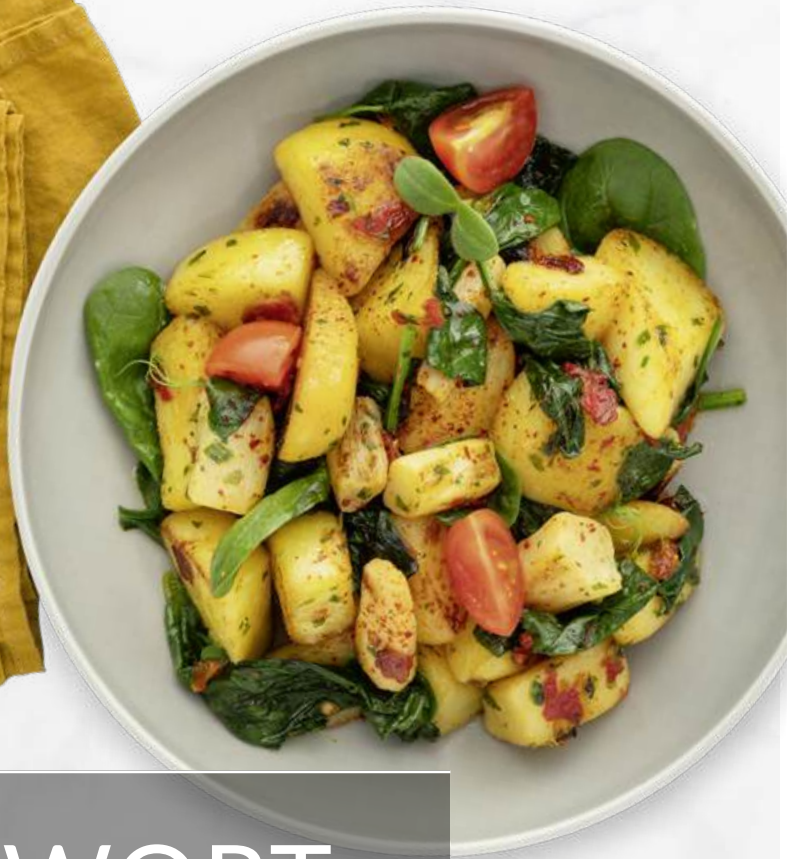
1 × 1000 g





24200489

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
 <b>27500021</b> <b>FRÜHSTÜCKSWÜRSTCHEN</b> nach Art einer Schweinsbratwurst, gebrüht.		50 × 20 g	1 × 1000 g
 <b>24200489</b> <b>ORIGINAL NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTCHEN GGA</b> gebrüht, Stück ca. 21 g.		47 × ca. 21 g	1 × 1000 g
 <b>24200346</b> <b>BRATWURST GROB MIT MAJORAN</b> Stück ca. 120 g.		10 × 120 g	1 × 1200 g
 <b>21900038</b> <b>PARTY-GEFLÜGELFRIKADELLE</b> Stück ca. 25 g.		80 × 25 g	1 × 2000 g



# STICHWORT- VERZEICHNIS



## SCHNELLSUCHE PRODUKTKATEGORIEN

### Obst & Müsli

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

### Dressings & Dips

Dressings	30
Dips	32

### Suppen & Eintöpfe

Ramen	34
Fein pürierte Cremesuppen	35
Suppen	37
Eintöpfe	40

### Fleischgerichte

Geflügel	46
Rind	54
Schwein	58

### Fischgerichte

Fisch	64
-------	----

### Vegetarisch & vegan

Vegetarische & vegane Kreationen	68
Vegetarische & vegane Komponenten	74

### Saucen & Pestos

Saucen	80
Pastasaucen	84
Pestos	86

### Pasta & Teigwaren

Gefüllte Pasta	88
Pasta	89
Spätzle & Co.	92
Lasagnen	94

### Kartoffeln, Reis & Co.

Kartoffeln & Knödel	96
Reis & Co.	101

### Gemüse

Sortenreines Gemüse	104
Gemüsemischungen	107

### Süßspeisen

Grützen & süße Sauce	112
Süßspeisen	113

### Menüs

Angepasste Vollkost	117
Vegetarisch	119
Vollkost	120
Gluten- & laktosefrei	122
Süße Menüs	126

### Feinkostsalate

Blattsalate	128
Kartoffel- & Krautsalate	129
Gemüsesalate & Co.	131
Nudelsalate	133
Rohkost & Gemüse	134

### Backwaren, Ei & Wurst

Backwaren	136
Ei	136
Würstchen & Bratwurst	137

## SCHNELLSUCHE PRODUKTE

### A

Alaska-Seelachs-Kibbelinge _____	64	BIO Rindergulasch nach Wiener Art _____	54
American-Dressing _____	31	BIO Spaghetti _____	89
Ananaswürfel _____	26, 27	BIO Tomatensauce _____	83
Apfelmus _____	112	BIO Veganer Linseneintopf _____	43
Apfelrotkohl _____	104	BIO Vollkornreis _____	101
Apfelstrudel _____	114	BIO weiße Basissauce _____	80
Auberginencurry, vegan _____	73	Bio-Körnerweck _____	136

### B

Backendl Wiener Art _____	52	Bircher-Müsli _____	28
Balsamico-Dressing dunkel _____	30	Blattspinat _____	105
Balsamico-Dressing hell _____	30	Blaukraut-Apfel-Salat _____	131
Bandnudeln weiß _____	90	Blumenkohl _____	106
Bandnudeln, grün und weiß _____	119	Blumenkohl natur _____	106
Basilikumpesto _____	86	Blumenkohl-Romanesco-Gemüse _____	109
Basilikumrahmsauce _____	83	Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry mit Rindfleisch _____	55
Basissauce, braun _____	80	Blumenkohlcremesuppe _____	36
Basissauce, weiß _____	80	Bœuf „Stroganoff“ _____	55
Basmatireis _____	101	Bohneneintopf, vegan _____	42
Bauerntopf, vegan _____	44	Bohnensalat _____	132
Bayrisch Kraut, vegan _____	104	Bratwurst _____	61
Beef-Chili _____	122	Bratwurst grob mit Majoran _____	138
Bifteki _____	57	Bratwurst, vegan _____	78
BIO Apfelrotkohl _____	104	Braumeistergulasch _____	54
BIO Bunttes Rahmgemüse _____	109	Brokkoli natur _____	106
BIO Erbsen _____	106	Brokkolicremesuppe _____	35
BIO Erbsen-Möhren-Gemüse natur _____	107	Buchweizen-Gemüse-Pfanne _____	119
BIO Erbsenrahmsuppe _____	38	Bulgur-Hähnchenpfanne, orientalisches _____	46
BIO Fusilli _____	91	Butter Chicken, Indian _____	47
BIO Gemüsegulasch nach ungarischer Art _____	75	Butter Chicken, vegan _____	68
BIO Gnocchipfanne in Salsa de verduras _____	75		
BIO Hühnerfrikassee _____	47		
BIO Kartoffel-Gemüse-Suppe _____	41		
BIO Kartoffel-Spinat-Auflauf _____	100		
BIO Kartoffeln _____	96		
BIO Kartoffelpüree _____	98		
BIO Käsespätzle-Pfanne _____	74		
BIO Kirschrout _____	112		
BIO Linsentaler _____	74		
BIO Milchreis _____	113		
BIO Möhregemüse natur _____	106		
BIO Penne _____	91		

C		F	
Caesar-Dressing	30	Farfalle bianco	90
Cantaloupmelonenwürfel	26	Farfalle tricolore	90
Champignonlasagne	94	Farmersalat	131
Champignonrahmsauce	81	Fettuccine bianco	89
Cheesy Leek Soup „Vegan Style“	40	Fettuccine tricolore	89
Chili con Carne	54	Fettuccine verde	89
Chili Vegetable	73	Fischklößchen	120
Cole Slaw	131	Fischstäbchen	64
Cordon Bleu aus Hähnchenbrustfiletstücken	53	Folienkartoffeln	96
Cordon Bleu vom Schwein	62	Frikadelle	62
Couscous mit Gemüse	71	Frikadelle, mini	62
Couscous-Bratling	76	Frikadelle, Omas	120
Curry vom Schweinefilet, rot	59	Frikassee „Chicken Style“	68
Curry-Kokos-Sauce	83	Frikassee vom Hühnchen	47
Currywurst vom Schwein	60	Frischsalatmischung „Alpha“	128
Currywurst, vegan	70	Frischsalatmischung „Bravo“	128
Currywurstsauce	82	Frischsalatmischung „Donald“	128
		Frischsalatmischung „Fitness“	128
		Frischsalatmischung „Grandios“	128
		Frühlingsgemüse	109
		Frühstückswürstchen	138
D		G	
Dampfnudeln	114	Gaisburger Marsch	40
Dillsauce	82	Gartengemüse, bunt	110
Dorschfilet	120	Geflügel-Wiener-Würstchen	137
Drellinudeln	90	Geflügelbratwurst	124, 137
Dressing „Kräuterzweig“ für Kinder	31	Geflügelcurrywurst	50
Dressing „Zitruszauber“ für Kinder	31	Geflügelfrikadelle, Party	138
		Geflügeljus	80
		Gemüse-Kartoffel-Gratin, bunt	99
		Gemüse-Kartoffel-Gulasch	73
		Gemüse-Mais-Frittata	76
		Gemüse-Mélange	109
		Gemüseburger-Bratling	76
		Gemüsecurry	119
		Gemüseeeintopf	44
		Gemüseeeintopf, bunt	122
		Gemüsemischung nach schwedischer Art	110
		Gemüsepfanne nach provenzalischer Art	71
		Gemüserahmsauce	83
		Gemüsereis	102
		Gemüseschnitzel	78
		Getreidemischung, bunt	102
		Glasnudelsalat	133
		Gnocchi, gefüllt	98
		Grapefruitscheiben	27
		Graupeneintopf	44
E			
Eieromelett	119		
Eintopf „Quer durch den Gemüsegarten“	44		
Eintopf von dreierlei Bohnen	42		
Erbsen-Möhren-Gemüse	107		
Erbseneintopf, grün	42		
Erbseneintopf, vegan	42		
Erbsenfrikadelle	77		

Grießauflauf _____	114	J	
Grießbrei _____	113		
Grießbrei mit Kirschgrütze _____	126	Jägerpfanne nach Tiroler Art _____	50
Grillgemüse _____	124	Jasminreis _____	101
Grillgemüse nach mediterraner Art _____	109	Joghurt-Dressing _____	30
Grüne Sauce _____	32		
Grünes Curry _____	125		
Grünkohl nach westfälischer Art, vegan _____	77	K	
Grütze, gelb _____	112		
Grütze, grün _____	112	Kaisergemüse _____	108
Grütze, rot _____	112	Kaisergemüse natur _____	108
Gulaschsuppe _____	41	Kaiserschmarrn _____	114
Gulaschsuppe, Omas _____	122	Kapernsauce _____	83
Gurkensalat in Dillrahm _____	132	Karotten-Ingwer-Suppe _____	38
		Karotten-Streifen _____	134
		Karottencremesuppe _____	36
		Karottengemüse _____	106
		Karottengemüse, bunt _____	107
		Karottensalat _____	131
		Kartoffel ABC _____	97
		Kartoffel-Brokkoli-Auflauf _____	76
		Kartoffel-Gurken-Salat _____	129
		Kartoffel-Käse-Rösti _____	100
		Kartoffel-Lauch-Gemüse _____	108
		Kartoffelbällchen _____	96
		Kartoffelcurry _____	73
		Kartoffeleintopf, kräftig _____	41, 122
		Kartoffeleintopf, vegan _____	41
		Kartoffelgratin _____	98
		Kartoffelklöße, mini _____	99
		Kartoffelknödel, gefüllt _____	99
		Kartoffeln _____	96
		Kartoffelpüree _____	98
		Kartoffelpüree, vegan _____	98
		Kartoffelrahmsuppe _____	38
		Kartoffelrösti _____	100
		Kartoffelsalat, Grasbrunner _____	129
		Kartoffelsalat, Münchner _____	129
		Kartoffelsuppe _____	117
		Käserahmsauce _____	83
		Käsespätzle-Pfanne _____	92
		Kassler Lachs _____	61
		Kesselgulasch nach Budapest Art _____	58
		Kirschenmichel _____	113
		Kirschgrütze, rot _____	112
		Kirschtomatengemüse _____	105
<b>H</b>			
Hähnchen Nuggets _____	53		
Hähnchenbrust _____	117		
Hähnchenbrust „Roasted Bacon“ _____	46		
Hähnchenbrust in Kokossauce _____	47		
Hähnchenbrustfilet _____	53		
Hähnchenbrustgeschnetzeltes _____	51		
Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Käsesauce _____	48		
Hähnchengeschnetzeltes _____	48, 117		
Hähnchengeschnetzeltes „Tobago Style“ _____	47		
Hähnchengeschnetzeltes „Toskana“ _____	124		
Hähnchenpfanne in Joghurt-Limetten-Sauce _____	46		
Hähnchenpfanne mit Cheddar und Gemüse _____	46		
Hirtensalat _____	132		
Hörnchennudeln _____	91		
Hühnchenbrust _____	51		
Hühnchenbrustgeschnetzeltes _____	48		
Hühnerfrikassee _____	117, 123		
Hühnersuppe _____	44, 117		
<b>I</b>			
Italian-Dressing _____	30		

Knöpfele	92
Kohlrabigemüse	106
Kohlrabigemüse à la Crème	108
Kohlroulade, geschmort	60
Königsberger Klopse	60, 120
Königsberger Klopse, vegan	69
Köttbullar in Rahmsauce	60
Köttbullar vom Rind	55
Köttbullar, vegan	69
Kraut-Schupfnudeln, vegan	77
Kräuterrahmsuppe	36
Krautsalat „Holsteiner Art“	130
Krautsalat, Bayerischer	130
Kroketten, Back	97

---

## L

Lachscurry	66
Lachscurry mit Spirelli	123
Lachsfilet	120
Lachslasagne	94
Langkorn-Wildreis-Mischung	101
Langkornreis	101
Lasagne Bolognese	94
Lasagne nach provenzalischer Art	94
Lasagne, vegan	94
Lauch-Käse-Suppe	40
Leberkäse	62
Leipziger Allerlei	110
Letschosauc	81
Linsen-Blumenkohl-Curry, vegan	73
Linsen-Bolognese	124
Linsen-Dal	71
Linsen-Gemüse-Bolognese	71
Linseneintopf, kräftig	43
Linseneintopf, vegan	43

---

## M

Mac'n'Cheese, vegan	72
Makkaroni kurz	90
Marktgemüse	110
Maultaschen	93
Maultaschen vegetarisch	93
Meatballs, California	60
Meerrettichsauce	82
Melonenmix	25
Mienudeln	91
Milchreis	113, 126
Minestrone nach italienischer Art	41
Mohnnudeln, vegan	113
Möhren-Kartoffel-Gemüse	107
Möhreneintopf	44

---

## N

Nudeln à la Bolognese	125
Nudeln à la Napoli	125
Nudelomelett	92
Nudelsalat „Bella Ciao“	133
Nudelsalat nach mediterraner Art	133
Nudelsalat, bunt	133

---

## O

Obstsalat „Daily“	25
Obstsalat „Harmonie“	24
Obstsalat „Sunny Bites“	25
Obstsalat „Sweet Melody“	25
Orangenscheiben	27

---

## P

Palatschinken	114
Paprika-Mix, Streifen	134
Paprika-Mix, Würfel	134
Paprikasauce nach ungarischer Art	81
Pastasauce „Bolognese“	84



Schweinebraten, saftig	61
Schweinegeschnetzeltes	59
Schweinegulasch	58
Schweinegulasch nach ungarischer Art	58
Schweinegyrospfanne	59
Schweinemedallions	120
Schweinerückenbraten	61
Schweinerückensteak	61
Schweineschnitzel	62
Schweinsbratwurst	121
Seelachs	123
Seelachs-Fischfiguren „Happy Fisch“	64
Seelachsfilet	64
Seelachsragout in Senf-Gemüse-Sauce	66
Semmelknödel, hausgemacht	99
Senfsauce	82
Soljanka	40
Soljanka, vegan	40
Sommergemüse	109
Sour Cream	32
Spaghetti	89
Spaghetti Bolognese	118
Spargelcremesuppe	35
Spätzle	92
Spätzle-Gemüse-Pfanne	72
Speck-Zwiebel-Sauce	81
Spinatstrudel	75
Spirelli	91
Steckrüben-Karotten-Gemüse	107
Süßkartoffel-Tikka-Masala	71, 125
Süßkartoffelpfanne, vegan	72
Süßkartoffelpüree	98
Szegediner Gulasch	58
<hr/>	
<b>T</b>	
<hr/>	
Tafelspitz vom Rind, zart	55
Tikka Masala, vegan	68
Tofuklöße mit Spinat, vegan	69
Tomaten-Gorgonzola-Sauce	84
Tomatencremesuppe	35
Tomatenreis	102
Tomatensauce	83
Tomatensuppe „Rustikal“	37
Tortellini „Verdura“	88
Tortelloni	88
<hr/>	
<b>V</b>	
<hr/>	
Valess Gouda	78
Valess Junior Safari	78
Valess Schnitzel	78
Vanillesauce	112
Vegane Gyrospfanne - Made with Planted	70
Veganes Gulasch - Made with Planted	70
Vichy-Karotten	105
Vollkornspirelli	91
<hr/>	
<b>W</b>	
<hr/>	
Waldorfsalat	132
Waldpilzfrikadelle	77
Waldpilzsauce	82
Wassermelonenwürfel	26
Weißkohleintopf mit Rauchfleisch und Kartoffeln	43
Wellennudeln	90
Wirsing in Rahm	105
Wok-Gemüsemischung „China“	134
Würstchen „Mini“, Wiener	137
Würstchen, Wiener	137
Wurstgulasch mit Gnocchi	124
Wurstgulasch nach ostdeutscher Art	59
Wurzelgemüse „Rustiko“	108
Würzkartoffeln	96
<hr/>	
<b>Z</b>	
<hr/>	
Zartweizenrisotto	102
Zitronensauce	82
Zucchini mit Couscous, gefüllt	75
Zucchini-Tomaten-Gemüse	108
Zucchinicremesuppe	36
Zuckerschoten-Spinat-Cremesuppe	37
Zwiebelsauce	81

# TABELLE

## Ausgabe-Grammaturen

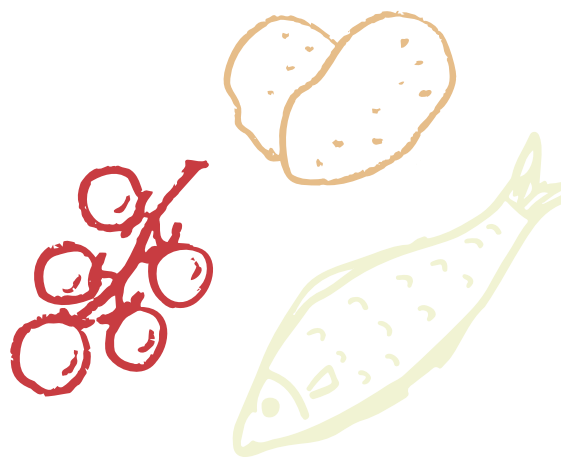


Die folgende Tabelle dient als Orientierung für die empfohlene Portionsgröße nach Lebensmittelgruppe in den verschiedenen Altersstufen – von Krippe über Kita und Grundschule bis zur Sekundarschule. Die Angaben basieren auf unseren langjährigen Erfahrungen als Kita- und Schulverpfleger und wurden auf Grundlage bewährter Praxiswerte kalkuliert. Sie sind realistisch bemessen und entsprechen der gängigen Catering-Praxis für bedarfsgerechte und ausgewogene Portionsgrößen.

Mit der Übersicht möchten wir Ihnen die Eingabe im Webshop vereinfachen. Bitte beachten Sie, dass es sich bei allen Grammaturngaben um Gargewichte im verzehrfertigen Zustand der jeweiligen Lebensmittel handelt.

Lebensmittelgruppe	Krippe (1–3 J.)	Kita (4–6 J.)	Grundschule (7–10 J.)	Sekundarschule (11–18 J.)
Suppen (Vorspeise)	120 g	130 g	160 g	200 g
Eintöpfe/Aufläufe	180 g	250 g	330 g	400 g
Fleisch & Geflügel*	80 g / 30–35 g	100 g / 45 g	150 g / 60 g	200 g / 80–100 g
Fisch*	80 g / 35 g	100 g / 45 g	150 g / 60 g	200 g / 80–100 g
Vegetarisches	100 g	130 g	180 g	220 g
Komplettgerichte	200 g	250 g	330 g	400 g
Saucen	65 g	65 g	80 g	100 g
Gemüse	80 g	100 g	130 g	150 g
Kartoffeln & Reis	100 g	120 g	130 g	150 g
Pasta & Teigwaren	100 g	120 g	150 g	170 g
Süßspeisen	100 g	130 g	180 g	220 g

\* Die erste Grammaturngabe in dieser Lebensmittelgruppe bezieht sich auf Schöpfgerichte, die zweite Angabe auf Stückware.



# Unsere Produkt-Icons



Neuheit aus der Frische-Manufaktur



Verbesserte Rezeptur



Glutenfrei

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



Glutenfrei nach Rezeptur

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



Laktosefrei

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



Laktosefrei nach Rezeptur

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



Vegetarisch

Die vegetarische Ernährung umfasst pflanzliche Lebensmittel sowie Erzeugnisse von lebenden Tieren, etwa Milchprodukte oder Eier. Unsere Rezepturanlage berücksichtigt die ovo-lakto-vegetarische Ernährungsform. Bei dieser sind Eier und Milch ein fester Bestandteil der Ernährung.



Vegan

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



BIO

Unsere BIO-Produkte werden hergestellt nach den Richtlinien der EG-ÖKO-Verordnung, „Code-Nr. DE-ÖKO-003“. Dabei beziehen wir unsere Rohstoffe nur von ausgewählten Lieferanten. Unsere Rohwaren stammen aus nicht gentechnisch veränderten Organismen und ökologisch kontrolliertem Anbau (ohne chemisch-synthetischen Kunstdünger oder Pflanzenschutzmittel).



Angepasste Vollkost

Bei der angepassten Vollkost verzichten wir bei der Rezepturanlage auf blähendes Gemüse und reizende Gewürze. Bitte beachten Sie dennoch, dass die Verträglichkeit einzelner Lebensmittel und Menüs individuell auf die Verpflegungsteilnehmer abgestimmt werden sollte – angelehnt an den Leitfaden Ernährungstherapie in Klinik und Praxis (LEKuP).



Enthält Alkohol



Tiefkühlprodukt



Wochenpreis

# Unsere Zubereitungshinweise



## Dampf

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

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



## Heißluft

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

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



## Kombinierte Hitze

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

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



## Wasserbad/Topf

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



## Pfanne

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



## Kalt servieren

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

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



## Tiefgekühlt regenerieren

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



## Aufgetaut regenerieren

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



## Kalt- und Tellerportionierung/Bankettregeneration

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



## Mikrowelle

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

MEHRFACH AUSGEZEICHNET. WIR SIND IHR STARKER PARTNER!



Film ab!

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