

VON KÖCHEN  
FÜR KÖCHE



# Inhalt



## PRODUKTSORTIMENT

<b>NEUHEITEN</b>	<b>19</b>
BIO	31
OBST & MÜSLI	45
VORSPEISEN & FINGERFOOD	51
DRESSINGS & DIPS	67
SUPPEN & EINTÖPFE	73
FISCH- & FLEISCHGERICHTE	83
VEGETARISCHE & VEGANE SPEZIALITÄTEN	111
SAUCEN & PESTOS	127
PASTA & TEIGWAREN	137
KARTOFFELN, KNÖDEL, REIS & CO.	145
GEMÜSE	153
PÂTISSERIE	167
SONDERKOST	203
MENÜSCHALEN	221

## ZUSATZINFORMATIONEN

ALLERGENE	235
SCHNELLSUCHE PRODUKTKATEGORIEN	236
SCHNELLSUCHE PRODUKTE	238
VERPACKUNGSEINHEITEN	248
KONTAKT	250

## 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)

# Unsere Produkt-Icons



Neuheit aus der Frische-Manufaktur



Verbesserte Rezeptur



Glutenfrei

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



Glutenfrei nach Rezeptur

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



Laktosefrei

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



Laktosefrei nach Rezeptur

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



Vegan

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



Vegetarisch

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



BIO

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



Leichte Vollkost

Bei der leichten 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

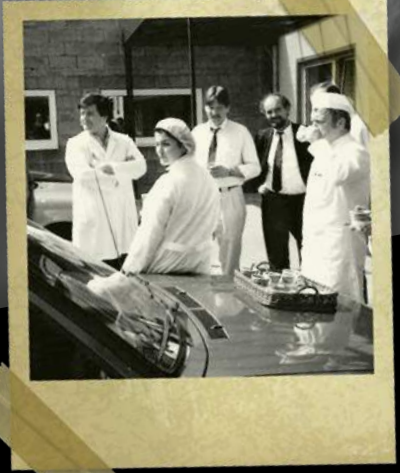
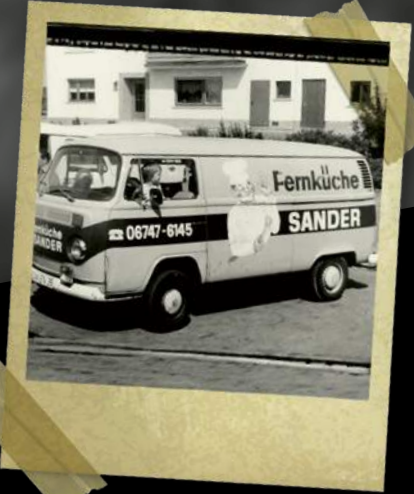
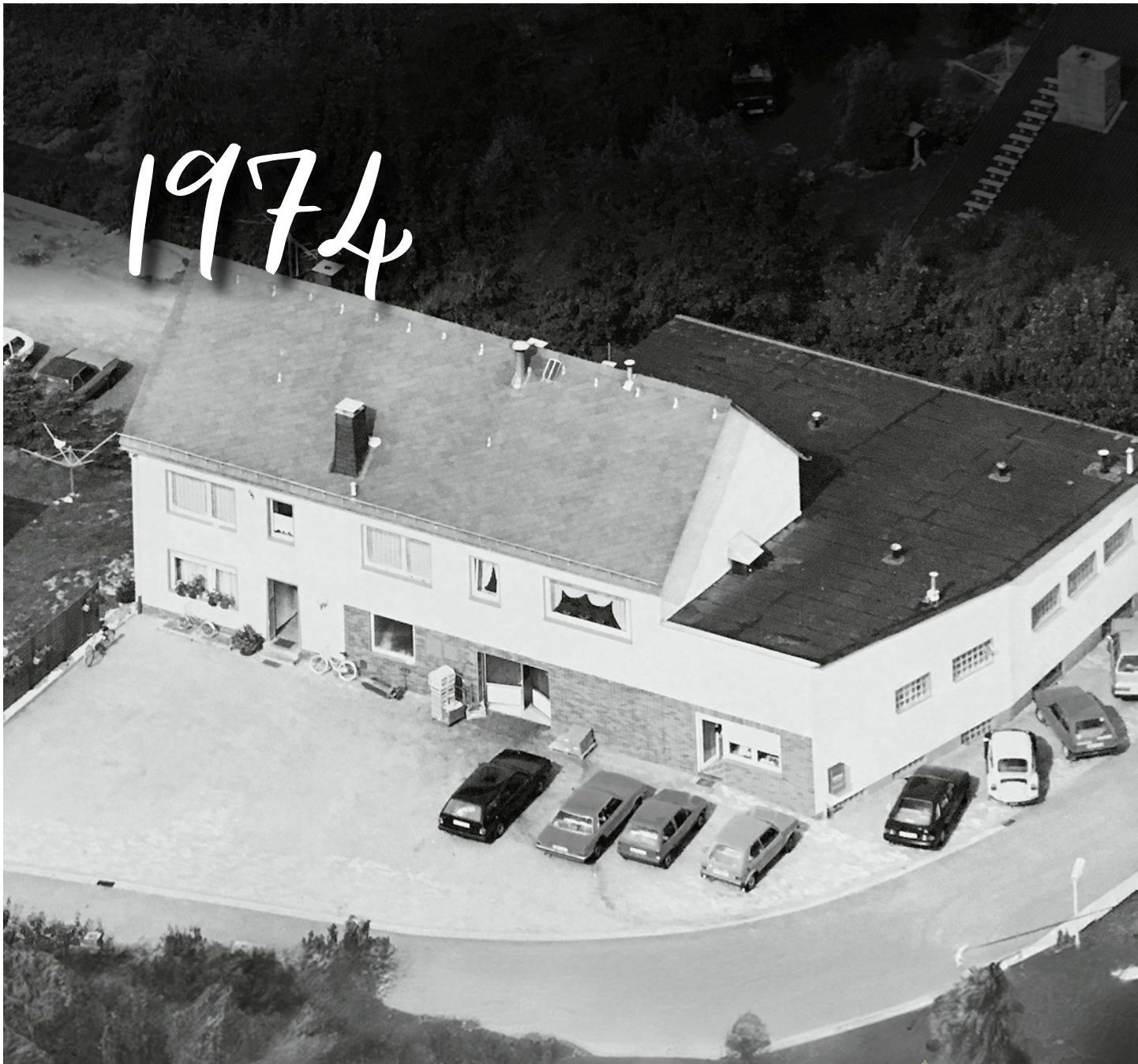
Produkt aus dem Gebinde entnehmen und in der gewünschten Menge auf Geschirr portionieren. Das Produkt kann anschließend auf dem Geschirr regeneriert werden.



## 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.

1974



# FAMILIENUNTERNEHMEN

## Tradition und Innovation



HANS-PETER SANDER



JENS UND PETER SANDER

Mehr über Sander erfahren:  
[www.sander-gruppe.com](http://www.sander-gruppe.com)



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 hat die Sander Gruppe gegründet und mit Tatkraft, Leidenschaft und Weitblick den Grundstein für den heutigen Erfolg gelegt. Seine Söhne Jens Sander und Peter Sander sind gelernte Kaufmänner und Köche, sie führen das Familienunternehmen aktuell in zweiter Generation.

# 2024



## UNSERE VISION

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

SICHERHEIT

NACHHALTIGKEIT

GESUNDHEIT

GLÜCK





# 50 JAHRE FAMILIENUNTERNEHMEN

## Wir sagen Danke

Werte wie Tradition, Herkunft und soziale Verantwortung bestimmen das Vorgehen von Jens und Peter Sander als geschäftsführende Gesellschafter. Dabei sind die über 1.400 Mitarbeitenden längst Teil der Sander Familie und für das nachhaltige Wachstum der Unternehmensgruppe unverzichtbar.

*„Unsere Mitarbeitenden, Kunden, Partner und Lieferanten sind der wichtigste Teil unserer Reise und Erfolgsgeschichte. Für ihre Loyalität und die großartige Zusammenarbeit sind wir von Herzen dankbar. Wir freuen uns auf die gemeinsame Zukunft!“*

Jens und Peter Sander



Lernen Sie unser Leitbild  
und unsere Werte kennen:  
[www.sander-gruppe.com/ueber-uns](http://www.sander-gruppe.com/ueber-uns)





♥ Danke!

# KOCH, GASTRONOM UND GASTGEBER

## Für alle Märkte und Anforderungen

Food-Service



### Sander Gourmet

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

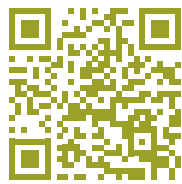
Gesundheitsgastronomie



### Sander Care

... kennt alle Anforderungen und bringt Kosten, Qualität, Sicherheit und Dokumentation in Einklang.

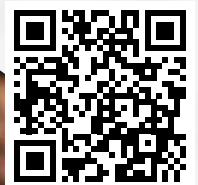
Schul- und Kitagastronomie



### Sander Kanteenie

... stimmt Verpflegungskonzepte auf die Bedürfnisse vor Ort ab und bietet das beste Preis-Leistungs-Verhältnis.

Betriebsgastronomie



### Sander Catering

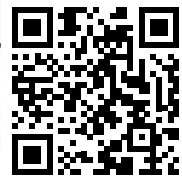
... kombiniert als leidenschaftlicher Gastgeber moderne Konzepte mit frischen Speisen und hohem Serviceanspruch.

#sandererleben

sander



Hotel

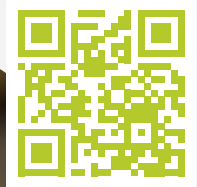


### sander Hotel

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

Retail

freshly made



### freshly made

... bietet innovative Gerichte aus besten Zutaten für Take-Away & Home Delivery – nachhaltig verpackt.

Regional und national



Täglich für Sie vor Ort!

### Service-Bund

... vereint ein Lieferanten-Netzwerk über Deutschlands Grenzen hinaus mit der individuellen Kundenbetreuung durch regionale Ansprechpartner – flexibel und zuverlässig.



# GEMEINSAM FÜR IHREN ERFOLG

## Einzigartige Kooperation

Selten haben sich zwei Familienunternehmen in ihren Leistungen so gut ergänzt: Service-Bund und Sander vereinen mit den Sortimenten und Serviceleistungen nicht nur Großhandel und Kochhandwerk, sondern auch Kundennähe und Innovationsgeist sowie Marktpräsenz und die Liebe zum Detail.



### FRISCHE-PRODUZENT FÜR HIGH-CONVENIENCE-PRODUKTE

- ✓ 1.200 Mitarbeiter – darunter eine Vielzahl an Küchenmeistern und Köchen sowie ein Team aus Innovationsköchen
- ✓ Sous-vide- und Cook & Chill-Spezialist mit hinreichender Erfahrung in allen Food-Service-Märkten
- ✓ Qualitätsbewusste Produkte aus regional verfügbaren Zutaten ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern
- ✓ Prozess- und digitalgesteuerte Produktion auf 20.000 m<sup>2</sup> modernster Produktionsfläche wird ergänzt um Handarbeit mit viel Liebe zum Detail

### REGIONALER ANSPRECHPARTNER UND NATIONALER GROSSHÄNDLER

- ✓ Über 300 persönliche Fachberater – jederzeit kompetent für Sie vor Ort
- ✓ Umfangreiches Vollsortiment aus 40.000 Food- und Non-Food-Artikeln, darunter auch 13 starke Eigenmarken
- ✓ Auf insgesamt 180.000 m<sup>2</sup> Fläche an derzeit knapp 40 Standorten wird Trocken-, Frische- und Tiefkühlware optimal gelagert
- ✓ Maßgeschneiderte Lieferungen für alle Profiküchen, von Gastronomie über Hotellerie bis zum Großverbraucher



ENTDECKEN SIE  
*Ihre Vorteile*



## DIE PARTNERSCHAFT FÜR EINE ERFOLGREICHE GASTRONOMIE



Vielfältige und hochwertige Produkte für individuelle Anforderungen



Flexible Gastronomiekonzepte für jeden Anlass, unter anderem Buffets und Speisekarten



Sorgfältige Wareneinsatzkalkulationen, die Budgetsicherheit bieten



Regional vernetzte Logistik mit garantierter Zuverlässigkeit und persönlichen Ansprechpartnern



Alles aus einer Hand: eine Bestellung, eine Lieferung und eine Rechnung



# SO EINFACH GEHT KOCHEN HEUTE

## Vielfalt und Qualität

**Im Handumdrehen perfekt zubereitet:** Den Konvektomat auf 96°C Dampf vorheizen, alternativ kann ein mit Wasser befüllter Topf genutzt werden. Wasser zum Sieden bringen und die Beutel anschließend für die angegebene Zeit hineinlegen.



### Schritt 1

Couscous und Auberginen-curry wie auf dem Etikett beschrieben in den Beuteln regenerieren



### Schritt 2

Couscous direkt aus dem Beutel in den Teller füllen



### Schritt 3

Auberginen-curry direkt aus dem Beutel dazugeben



### Schritt 4

Frischen Salat, Mandel-splitter und Kerbelgrün als Topping verwenden

## PRODUKTE IN ALLEN CONVENIENCE-STUFEN: VON VORBEREITET BIS SERVIERFERTIG.

- ✓ Hoher Fertigungsgrad der Produkte verschlankt bestehende Prozesse und minimiert fixe sowie variable Kosten
- ✓ Zubereitung vor Ort benötigt nur kurze Zeit und ist sehr einfach umzusetzen
- ✓ Mit den Produkten kann jederzeit flexibel auf Fachkräftemangel oder Personalfuktuation reagiert und personelle Abhängigkeiten reduziert werden
- ✓ Kernkompetenz: Sous-vide-Produkte, die durch Garen im eigenen Sud ihren natürlichen Geschmack sowie Nährstoffe, Aroma und Inhaltsstoffe behalten haben
- ✓ Frische Hauptkomponenten sind durch definierte Herstellungsverfahren ohne Konservierungsstoffe bis zu 30 Tage haltbar



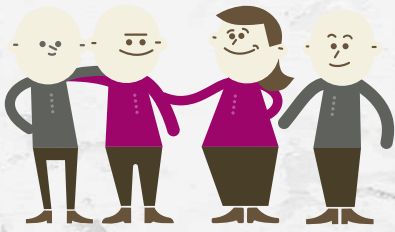
## FÜR EINE DIGITALE KÜCHE DER ZUKUNFT

Mit den modernen Kochsystemen von RATIONAL werden unsere High-Convenience-Produkte einfach, effizient und gelingsicher fertig gegart. Dank der intuitiven Bedienung und einer optimalen Anwenderunterstützung gelingt die Zubereitung attraktiver Speisen in einer gleichbleibend hohen Qualität. So funktioniert intelligentes Kochen mit geringem Aufwand – für das perfekte Wunschergebnis und zufriedene Gäste.

# DIGITAL IN DIE ZUKUNFT

## Schnell und einfach bestellt

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



Personenzahl

+



Produktauswahl

+

<input type="range" value="150"/>		150	
1 PERSON	500 PERSONEN		
Portionsgröße (g)	160	-	+
Lagerbestand (g)	800	-	+

Bedarfsgerechte  
Kalkulation



100 %  
TRANSPARENZ &  
FLEXIBILITÄT

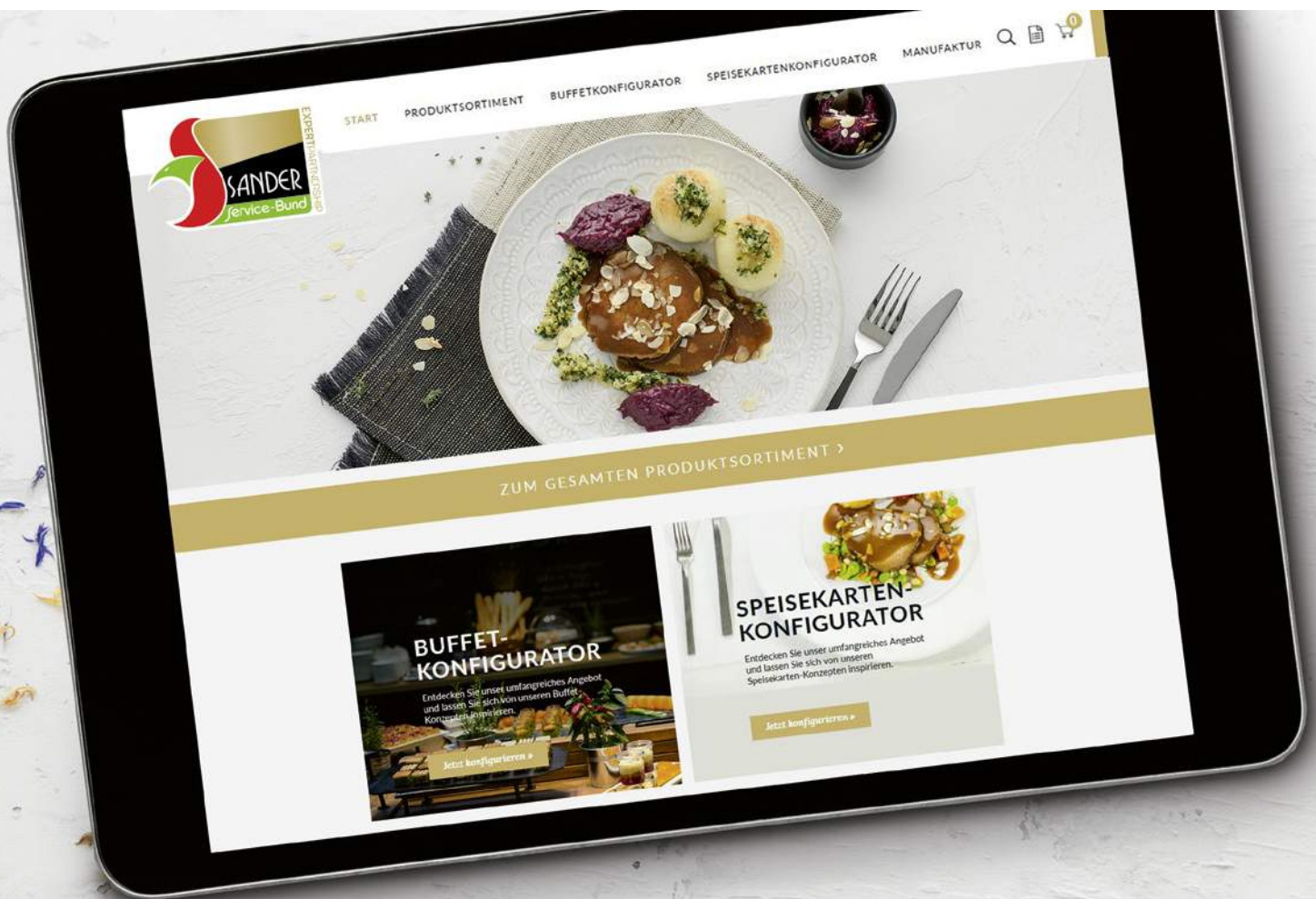


À la Carte



Buffet





## WEBSHOP MIT SPEISEKARTEN- UND BUFFETKONFIGURATOR

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

Einfacher geht's nicht!  
Mit unseren Preisen im Webshop können Sie sicher und effizient planen:  
[shop.servicebund.com](https://shop.servicebund.com)



# SICHERHEIT UND NACHHALTIGKEIT

## Wir übernehmen Verantwortung

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



DE-ÖKO-003



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



Informieren Sie sich über unseren Nachhaltigkeits- und Ethikkodex:  
[www.sander-gruppe.com/aktuelles](http://www.sander-gruppe.com/aktuelles)

# KONSEQUENZ UND WERTEORIENTIERUNG

## Als maßgebendes Grundprinzip



### DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG E. V.

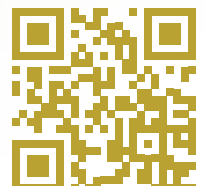
Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) beschäftigt sich mit allen Fragen und Forschungsbedarfen auf dem Gebiet der Ernährung. Als wissenschaftliche Fachgesellschaft erarbeitet sie ernährungswissenschaftliche Empfehlungen für die Praxis, um eine ausgewogene und nachhaltige Ernährung zu fördern.

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

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

### DGE-ZERTIFIZIERUNG: DAS STECKT DAHINTER

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



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

# SMARTE VERPACKUNGSLÖSUNGEN

## Nachhaltig und kundenorientiert

Wir arbeiten kontinuierlich daran, unsere Prozesse so nachhaltig wie möglich zu gestalten. Ein Beispiel sind unsere umweltfreundlichen und smarten Verpackungslösungen. Durch das teilweise höhere Volumen in den Kartonagen werden pro Bestellung weniger Karton, Stanzzuschnitte, Gitterfacheinsätze, Abdeckblätter, Papierkissen und Etiketten benötigt. Darüber hinaus erwarten Sie praktische Vorteile in der Handhabung:

- ✓ **MEHR ÜBERSICHT**  
Effizientere Auslastung der Kühlhäuser durch die drei Standard-Größen
- ✓ **WENIGER ABFALL**  
Neue Kartonagen benötigen weniger Verpackungsmaterial
- ✓ **BESSER FÜR UNSERE UMWELT**  
Unbehandelter, nicht gebleichter Karton
- ✓ **EASY HANDLING**  
Einfachere Entnahme durch ein Schubladensystem



- ✓ **SICHERER TRANSPORT**  
Höhere Stabilität für eine sichere Stapelung auf der Palette
- ✓ **GERINGERE BESTELLMENGE**  
Mehr Einheiten pro Kartonage
- ✓ **OPTIMIERTES ETIKETT**  
Auf Deutsch und Englisch, von drei Seiten einsehbar

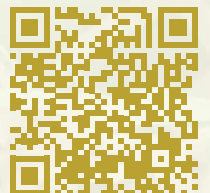




Wir reduzieren  
mit dieser  
Umstellung unser  
Müllaufkommen um  
bis zu 56 % pro  
Kartonage



Weitere Infos im Flyer:  
[sander-gourmet.hflip.co/Umstellung\\_Kartonagen](https://sander-gourmet.hflip.co/Umstellung_Kartonagen)



# PREIS AUSKUNFT

## Einfach und zuverlässig

Um unsere Preise immer im Blick zu haben, melden Sie sich einfach mit Ihren Zugangsdaten im **Webshop** an. Natürlich können Sie sich für Preisauskünfte auch an Ihren **persönlichen Ansprechpartner** wenden.

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

*Sie sind noch kein Kunde?*

Dann kontaktieren  
Sie uns unter:  
**info@expert-partnership.de**  
oder **+49 6766 9303 333**

*Bereits Kunde – aber kein Webshop-Zugang?*

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



# NEUHEITEN



**BIO ERBSENRAHMSUPPE**

siehe Seite 32

**37100062**Einwaage **500 g** | VE **24 × 500 g****37100061**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****BIO KARTOFFEL-  
GEMÜSE-SUPPE\***

siehe Seite 33

**37100043**Einwaage **500 g** | VE **24 × 500 g****37100042**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****BIO VEGANER LINSENEINTOPF\***

siehe Seite 33

**37100057**Einwaage **500 g** | VE **24 × 500 g****37100056**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****BIO RINDERGESCHNETZELTES  
IN ROTER CURRY-GEMÜSE-SAUCE**

siehe Seite 34

**37100054**Einwaage **250 g** | VE **48 × 250 g****37100055**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****BIO GESCHMORTE  
RINDERROULADE IN JUS**

siehe Seite 35

**37100069**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****BIO KLOPSE  
„KÖNIGSBERGER STYLE“**

siehe Seite 35

**37100067**Einwaage **250 g** | VE **48 × 250 g****37100068**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****BIO HÜHNERFRIKASSEE\***

siehe Seite 35

**37100072**Einwaage **250 g** | VE **48 × 250 g****37100073**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****BIO LINSENTALER**

siehe Seite 36

**37100041**Einwaage **10 × 75 g** | VE **1 × 750 g****37100040**Einwaage **50 × 75 g** | VE **1 × 3750 g****BIO KÄSESPÄTZLE-PFANNE**

siehe Seite 36

**37100049**Einwaage **300 g** | VE **48 × 300 g****37100048**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g**



**BIO GEMÜSEGULASCH  
NACH UNGARISCHER ART\***

siehe Seite 37

**37100051**Einwaage **500 g** | VE **24 × 500 g****37100050**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****BIO GNOCCHIPFANNE IN  
SALSA DE VERDURAS**

siehe Seite 37

**37100065**Einwaage **300 g** | VE **48 × 300 g****37100064**Einwaage **2000 g** | VE **1 × 2000 g****BIO BUCHWEIZEN\***

siehe Seite 40

**37100060**Einwaage **2000 g** | VE **1 × 2000 g****BIO DINKEL\***

siehe Seite 40

**37100039**Einwaage **2000 g** | VE **1 × 2000 g****BIO KAROTTEN-  
KARTOFFEL-GEMÜSE**

siehe Seite 41

**37100044**Einwaage **300 g** | VE **48 × 300 g****37100047**Einwaage **2000 g** | VE **1 × 2000 g****BIO APFELROTKOHL**

siehe Seite 42

**37100046**Einwaage **500 g** | VE **24 × 500 g****37100045**Einwaage **2000 g** | VE **1 × 2000 g****BIO SAUERKRAUT**

siehe Seite 42

**37100071**Einwaage **500 g** | VE **24 × 500 g****37100070**Einwaage **2000 g** | VE **1 × 2000 g****BIO MILCHREIS**

siehe Seite 43

**37100053**Einwaage **500 g** | VE **24 × 500 g****37100052**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****BIO KIRSCHRAGOUT**

siehe Seite 43

**37100059**Einwaage **400 g** | VE **24 × 400 g****37100058**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g**

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

**VEGANE CURRYWURST  
IN RÖSTZWIEBEL-  
MAYONNAISE-SAUCE**

siehe Seite 58

**35900128** | Im hohen Weckglas  
Einwaage **32 x 80 g** | VE **1 x 2560 g****35900129** | Negativ für hohes Weckglas  
Einwaage **30 x 80 g** | VE **1 x 2400 g****VEGANER THUNFISCHSALAT  
MIT MANGOCHUTNEY**

siehe Seite 58

**35900126** | Im hohen Weckglas  
Einwaage **32 x 80 g** | VE **1 x 2560 g****35900127** | Negativ für hohes Weckglas  
Einwaage **30 x 80 g** | VE **1 x 2400 g****TIRAMISU VOM LACHS**

siehe Seite 59

**36400171** | Negativ für hohes Weckglas  
Einwaage **30 x 85 g** | VE **1 x 2550 g****LACHS UND ROTE BETE FEAT.  
MEERRETTICH UND GURKE**

siehe Seite 59

**36400169** | Negativ für hohes Weckglas  
Einwaage **30 x 80 g** | VE **1 x 2400 g****GUACAMOLE MIT  
GARNELENSALAT**

siehe Seite 60

**37200110** | Im hohen Weckglas  
Einwaage **32 x 90 g** | VE **1 x 2880 g****37200117** | Negativ für hohes Weckglas  
Einwaage **30 x 90 g** | VE **1 x 2700 g****VITELLO TONNATO**

siehe Seite 60

**31500089** | Negativ für hohes Weckglas  
Einwaage **30 x 90 g** | VE **1 x 2700 g****PULLED CHICKEN MIT  
BACON-CHILI-CHEESE-NOCKE**

siehe Seite 61

**31900108** | Im hohen Weckglas  
Einwaage **32 x 70 g** | VE **1 x 2240 g****31900119** | Negativ für hohes Weckglas  
Einwaage **30 x 70 g** | VE **1 x 2100 g****BASILIKUM FEAT. MANGO,  
APRIKOSE UND MOZZARELLA**

siehe Seite 61

**36400170** | Negativ für hohes Weckglas  
Einwaage **30 x 80 g** | VE **1 x 2400 g**

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

siehe Seite 70

**37200116**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****DRESSING „WILDER  
WESTEN“ FÜR KINDER\***

siehe Seite 70

**37200114**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****DRESSING „ZITRUSZAUBER“  
FÜR KINDER\***

siehe Seite 70

**37200115**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****CHEESY LEEK SOUP  
„VEGAN STYLE“**

siehe Seite 77

**35900088**Einwaage **25 × 200 g** | VE **1 × 5000 g****35900087**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****VEGANE GULASCHSUPPE**

siehe Seite 78

**35900118**Einwaage **25 × 200 g** | VE **1 × 5000 g****35900117**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****SEELACHSRAGOUT IN  
SENF-GEMÜSE-SAUCE\***

siehe Seite 84

**31300209**Einwaage **400 g** | VE **24 × 400 g****31300208**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****LACHSCURRY\***

siehe Seite 84

**31300211**Einwaage **400 g** | VE **24 × 400 g****31300210**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****FISCHTOPF NACH  
SKANDINAVISCHER ART\***

siehe Seite 84

**31300215**Einwaage **400 g** | VE **24 × 400 g****31300214**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g**

**BLUMENKOHL-  
SÜSSKARTOFFEL-CURRY  
MIT RINDFLEISCH\***

siehe Seite 88

**31000146**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****WÜRZFLEISCH\***

siehe Seite 98

**31900114**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****HÄHNCHENPFANNE MIT  
CHEDDAR UND GEMÜSE**

siehe Seite 98

**31900116**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****ORIENTALISCHE BULGUR-  
HÄHNCHENPFANNE**

siehe Seite 98

**31900117**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****HÄHNCHENPFANNE IN  
JOGHURT-LIMETTEN-SAUCE\***

siehe Seite 98

**31900118**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****PUTENGESCHNETZELTES  
IN GEMÜSERAHMSAUCE\***

siehe Seite 101

**32000084**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****SHIITAKEPILZE MIT  
BALSAMICO**

siehe Seite 120

**33200002**Einwaage **25 × 150 g** | VE **1 × 3750 g****VEGANES BUTTER CHICKEN**

siehe Seite 120

**35900090**Einwaage **25 × 250 g** | VE **1 × 6250 g****35900089**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****VEGANES TIKKA MASALA**

siehe Seite 121

**35900092**Einwaage **25 × 250 g** | VE **1 × 6250 g****35900091**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g**

**VEGANE  
KÖNIGSBERGER KLOPSE**

siehe Seite 121

**35900098**Einwaage **22 × 250 g** | VE **1 × 5500 g****35900097**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****VEGANE KÖTTBULLAR**

siehe Seite 121

**35900124**Einwaage **22 × 250 g** | VE **1 × 5500 g****35900125**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****VEGANE TOFUKLÖSSE  
MIT SPINAT**

siehe Seite 122

**35900119**Einwaage **50 × 50 g** | VE **1 × 2500 g****VEGANE TOFUKLÖSSE  
NACH MEDITERRANER ART**

siehe Seite 122

**35900120**Einwaage **50 × 50 g** | VE **1 × 2500 g****VEGANE TOFUKLÖSSE**

siehe Seite 122

**35900121**Einwaage **50 × 50 g** | VE **1 × 2500 g****VEGANE POLPETTE AL SUGO**

siehe Seite 122

**35900122**Einwaage **22 × 250 g** | VE **1 × 5500 g****35900123**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****VEGANE CURRYWURST**

siehe Seite 123

**35900100**Einwaage **20 × 250 g** | VE **1 × 5000 g****35900099**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****VEGANE MAC'N'CHEESE\***

siehe Seite 124

**35900102**Einwaage **300 g** | VE **48 × 300 g****35900103**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****VEGANES LINSEN-  
BLUMENKOHL-CURRY\***

siehe Seite 126

**35900132**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g**

**THUNFISCH-GEMÜSE-BOLOGNAISE\***

siehe Seite 131

**31300213**Einwaage **500 g** | VE **24 × 500 g****31300212**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****VEGANE PASTASAUCE „PUTTANESCA TONNO STYLE“**

siehe Seite 135

**35900104**Einwaage **25 × 200 g** | VE **1 × 5000 g****35900105**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****SPÄTZLE**

siehe Seite 142

**32700114**Einwaage **30 × 150 g** | VE **1 × 4500 g****LASAGNE BOLOGNAISE**

siehe Seite 144

**35700067**Einwaage **30 × 300 g** | VE **1 × 9000 g****KARTOFFELPÜREE**

siehe Seite 147

**35100052**Einwaage **30 × 150 g** | VE **1 × 4500 g****SCHUPFNUDELN**

siehe Seite 147

**35900134**Einwaage **25 × 150 g** | VE **1 × 3750 g****MINI-KARTOFFELKLÖSSE**

siehe Seite 147

**35100053**Einwaage **25 × 150 g** | VE **1 × 3750 g****ZARTWEIZENRISOTTO**

siehe Seite 151

**33500030**Einwaage **25 × 150 g** | VE **1 × 3750 g****ROTE-BETE-COUSCOUS\***

siehe Seite 152

**32900644**Einwaage **2000 g** | VE **1 × 2000 g**

**PERLGRAUPEN\***

siehe Seite 152

**32900650**Einwaage **2000 g** | VE **1 × 2000 g****BRAUNE LINSEN**

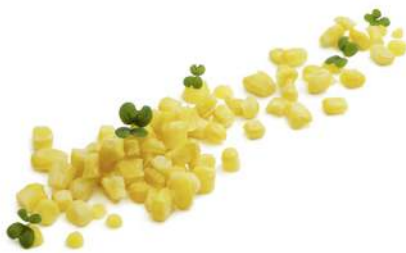
siehe Seite 152

**32900645**Einwaage **2000 g** | VE **1 × 2000 g****PASTINAKE\***

siehe Seite 155

**32900647**Einwaage **2000 g** | VE **1 × 2000 g****MAIS\***

siehe Seite 155

**32900648**Einwaage **2000 g** | VE **1 × 2000 g****SCHWARZWURZELN NATUR\***

siehe Seite 156

**32900649**Einwaage **2000 g** | VE **1 × 2000 g****ZUCKERSCHOTEN MIT SESAM UND ERDNUSS**

siehe Seite 160

**32900652**Einwaage **25 × 150 g** | VE **1 × 3750 g****BUNTE LINSEN MIT BALSAMICO**

siehe Seite 160

**32900653**Einwaage **30 × 150 g** | VE **1 × 4500 g****BLUMENKOHL-ROMANESCO-GEMÜSE**

siehe Seite 160

**32900654**Einwaage **25 × 150 g** | VE **1 × 3750 g****GRILLGEMÜSE NACH MEDITERRANER ART**

siehe Seite 165

**32900651**Einwaage **30 × 150 g** | VE **1 × 4500 g**

**TIRAMISU IM GLAS**

siehe Seite 168

**36000121** | *Negativ für großes Weckglas*  
Einwaage **20 × 110 g** | VE **1 × 2200 g****BIENENSTICH „SANDER STYLE“**

siehe Seite 168

**36000122** | *Negativ für großes Weckglas*  
Einwaage **20 × 120 g** | VE **1 × 2400 g****DONAUWELLE „SANDER STYLE“**

siehe Seite 169

**36000123** | *Negativ für großes Weckglas*  
Einwaage **20 × 125 g** | VE **1 × 2500 g****SWEET CARROT**

siehe Seite 169

**36000124** | *Negativ für großes Weckglas*  
Einwaage **20 × 110 g** | VE **1 × 2200 g****SWEET COCO FEAT. PINEAPPLE**

siehe Seite 172

**36000098** | *Im hohen Weckglas*  
Einwaage **32 × 90 g** | VE **1 × 2880 g****36000191** | *Negativ für hohes Weckglas*  
Einwaage **30 × 90 g** | VE **1 × 2700 g****ORANGENCREME**

siehe Seite 178

**36000178** | *Im Tässchen*  
Einwaage **30 × 35 g** | VE **1 × 1050 g****STACHELBEER-TARTE MIT ZITRONEN-BAISER**

siehe Seite 180

**36000192**  
Einwaage **32 × 42 g** | VE **1 × 1344 g****SCHOKOLADEN-NOUGAT-TARTE**

siehe Seite 181

**36000194**  
Einwaage **36 × 32 g** | VE **1 × 1152 g****BLAUBEER-AMARETTINI-TARTE**

siehe Seite 181

**36000198**  
Einwaage **36 × 35 g** | VE **1 × 1260 g**



**BANANEN-SCHOKO-CHEESECAKE**

siehe Seite 182

**36000195**Einwaage **40 × 60 g** | VE **1 × 2400 g****RUBY-SCHOKOLADEN-NOCKE**

siehe Seite 189

**36000189**Einwaage **40 × 24 g** | VE **1 × 960 g****NUSSSCHNITTE**

siehe Seite 192

**36000180**Einwaage **20 × 215 g** | VE **1 × 4300 g****BAYRISCH-CREME-SCHNITTE**

siehe Seite 195

**36000196**Einwaage **1250 g** | VE **1 × 1250 g****VEGANE MOHNNUEDELN**

siehe Seite 198

**35900131**Einwaage **280 g** | VE **48 × 280 g****35900133**Einwaage **20 × 280 g** | VE **1 × 5600 g****35900130**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g**

**VEGANER  
SCHOKOLADEN-GRIESSBREI***siehe Seite 202***36000197**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****ROGGENMISCHBROTSCHEIBEN  
PÜRIERT***siehe Seite 210***33700028**Einwaage **32 × 90 g** | VE **1 × 2880 g****SCHOKO-VANILLE-SCHNITTE  
MIT ERDBEERE PÜRIERT***siehe Seite 219***36000106**Einwaage **40 × 50 g** | VE **1 × 2000 g**

---

**MARMORKUCHEN PÜRIERT***siehe Seite 220***36000107**Einwaage **40 × 80 g** | VE **1 × 3200 g**



BIO

Neu!



37100062/37100061

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

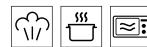
## SUPPEN & EINTÖPFE



37100062

### BIO ERBSENRAHMSUPPE

aus erlesenen Erbsen, abgerundet  
mit Schlagsahne, leicht gewürzt.



500 g

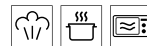
24 × 500 g



37100061

### BIO ERBSENRAHMSUPPE

aus erlesenen Erbsen, abgerundet  
mit Schlagsahne, leicht gewürzt.



3000 g

1 × 3000 g

## Suppen &amp; Eintöpfe

Neu!



Neu!



BIO

37100043/37100042

37100057/37100056

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

Neu!



37100054/37100055

Artikel



37100066/37100036

Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

VE

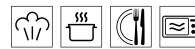
## FLEISCHGERICHTE



37100054

### BIO RINDERGESCHNETZELTES IN ROTER CURRY-GEMÜSE-SAUCE

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



250 g  
vorgegart 60 g

48 × 250 g



37100055

### BIO RINDERGESCHNETZELTES IN ROTER CURRY-GEMÜSE-SAUCE

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



3000 g  
vorgegart 640 g

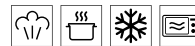
1 × 3000 g



37100066

### BIO RINDERGULASCH NACH WIENER ART

abgeschmeckt mit Zwiebeln, Knoblauch und Majoran.



22 × 250 g  
vorgegart 125 g

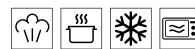
1 × 5500 g



37100036

### BIO RINDERGULASCH NACH WIENER ART

abgeschmeckt mit Zwiebeln, Knoblauch und Majoran.



3000 g  
vorgegart 1500 g

1 × 3000 g

Fleischgerichte

Neu!



37100069

Neu!



37100067/37100068

Neu!



37100072/37100073

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
<p><b>37100069</b></p> <p><b>BIO GESCHMORTE RINDERROULADE IN JUS</b> klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf.</p>		<p>3000 g vorgegart 1680 g</p>	<p>1 × 3000 g</p>
<p><b>37100067</b></p> <p><b>BIO KLOPSE „KÖNIGSBERGER STYLE“</b> Hackbällchen vom Rind in Kapernsauce, abgerundet mit Zitrone und Crème fraîche.</p>		<p>250 g vorgegart 90 g</p>	<p>48 × 250 g</p>
<p><b>37100068</b></p> <p><b>BIO KLOPSE „KÖNIGSBERGER STYLE“</b> Hackbällchen vom Rind in Kapernsauce, abgerundet mit Zitrone und Crème fraîche.</p>		<p>3000 g vorgegart 1080 g</p>	<p>1 × 3000 g</p>
<p><b>37100072</b></p> <p><b>BIO HÜHNERFRIKASSEE*</b> mit Steckrüben, Erbsen und Karotten, leicht gewürzt.</p>		<p>250 g vorgegart 60 g</p>	<p>48 × 250 g</p>
<p><b>37100073</b></p> <p><b>BIO HÜHNERFRIKASSEE*</b> mit Steckrüben, Erbsen und Karotten, leicht gewürzt.</p>		<p>3000 g vorgegart 790 g</p>	<p>1 × 3000 g</p>

BIO

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

Neu!



37100041/37100040

Artikel

Neu!



37100049/37100048

Zubereitung

Einwaage

VE

## VEGETARISCHE & VEGANE SPEZIALITÄTEN



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 & vegane Spezialitäten

Neu!

Neu!



BIO

37100051/37100050

37100065/37100064

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<p><b>37100051</b>  <b>BIO GEMÜSEGULASCH NACH UNGARISCHER ART*</b>                      mit Paprika, Karotten, Zucchini, Tomaten und Steckrüben.</p>		500 g	24 x 500 g
<p><b>37100050</b>  <b>BIO GEMÜSEGULASCH NACH UNGARISCHER ART*</b>                      mit Paprika, Karotten, Zucchini, Tomaten und Steckrüben.</p>		3000 g	1 x 3000 g
<p><b>37100065</b>  <b>BIO GNOCCHIPFANNE IN SALSA DE VERDURAS</b>                      Gnocchi in fruchtiger Salsabutter mit Bohnen, Mais, Zucchini und Paprika.</p>		300 g	48 x 300 g
<p><b>37100064</b>  <b>BIO GNOCCHIPFANNE IN SALSA DE VERDURAS</b>                      Gnocchi in fruchtiger Salsabutter mit Bohnen, Mais, Zucchini und Paprika.</p>		2000 g	1 x 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.



37100023

37100022

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

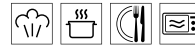
## SAUCEN



37100023

**BIO WEISSE BASISSAUCE\***

mit sichtbaren Zwiebelstückchen.



3000 g

1 × 3000 g



37100022

**BIO TOMATENSAUCE**

fruchtig, leichte Stückung.



3000 g

1 × 3000 g

## Pasta &amp; Teigwaren



37100021



37100030



37100028

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

BIO

## PASTA &amp; TEIGWAREN

37100021

**BIO SPAGHETTI\****al dente gekocht.*

2000 g

1 × 2000 g



37100030

**BIO PENNE\****weiße Rohrnudeln, al dente gekocht.*

2000 g

1 × 2000 g



37100028

**BIO FUSILLI\****al dente gekocht.*

2000 g

1 × 2000 g





Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

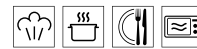
## KARTOFFELN, REIS & CO.



27100067

**BIO KARTOFFELN\***

vorgegart.



4000 g

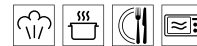
1 × 4000 g



37100035

**BIO KARTOFFELPÜREE**

fein abgeschmeckt mit Butter.



2000 g

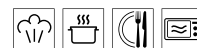
1 × 2000 g



37100019

**BIO VOLLKORNREIS\***

leicht gewürzt.



2000 g

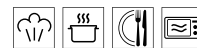
1 × 2000 g



37100060

**BIO BUCHWEIZEN\***

gegart.



2000 g

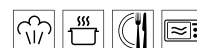
1 × 2000 g



37100039

**BIO DINKEL\***

gegart.



2000 g

1 × 2000 g



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

Gemüse

Neu!



37100044/37100047



37100034



37100029

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

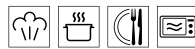
BIO

## GEMÜSE

37100044

**BIO KAROTTEN-KARTOFFEL-GEMÜSE**

mit Steckrübenwürfeln, in Rahmsauce,  
leicht gewürzt.



300 g

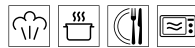
48 × 300 g



37100047

**BIO KAROTTEN-KARTOFFEL-GEMÜSE**

mit Steckrübenwürfeln, in Rahmsauce,  
leicht gewürzt.



2000 g

1 × 2000 g



37100034

**BIO BUNTES RAHMGEMÜSE**

mit Karotten, Steckrüben, Pastinaken und Erbsen.



2000 g

1 × 2000 g



37100029

**BIO ERBSEN-MÖHREN-GEMÜSE NATUR\***

knackig vorgegart.



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.

Neu!



37100046/37100045

Artikel

Neu!



37100071/37100070

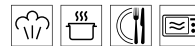
Zubereitung

Einwaage

VE

**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

**37100071****BIO SAUERKRAUT**

klassisch gekocht, mit Äpfeln.



500 g

24 × 500 g

**37100070****BIO SAUERKRAUT**

klassisch gekocht, mit Äpfeln.



2000 g

1 × 2000 g

Pâtisserie

BIO



37100038



37100063

Neu!



37100053/37100052

Neu!



37100059/37100058

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## PÂTISSERIE

37100038

**BIO KIRSCH-NOUGAT-SCHNITTE**

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



48 x 55 g

1 x 2640 g



37100063

**BIO NOUGAT-MÛELLEUX**

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



30 x 75 g

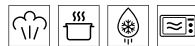
1 x 2250 g



37100053

**BIO MILCHREIS**

klassisch zubereitet, mit Rohrzucker verfeinert.



500 g

24 x 500 g



37100052

**BIO MILCHREIS**

klassisch zubereitet, mit Rohrzucker verfeinert.



3000 g

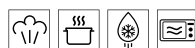
1 x 3000 g



37100059

**BIO KIRSCHRAGOUT**

leicht gesüßtes Ragout, mit ganzen Kirschen.



400 g

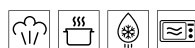
24 x 400 g



37100058

**BIO KIRSCHRAGOUT**

leicht gesüßtes Ragout, mit ganzen Kirschen.



3000 g

1 x 3000 g





37100033

37100020

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## SPEZIELL FÜR DIE GESUNDHEITSGASTRONOMIE



37100033

**BIO MÖHRENGEMÜSE NATUR\***

knackig vorgegart.



2000 g

1 × 2000 g



37100020

**BIO ERBSEN\***

leicht geölt und gesalzen.



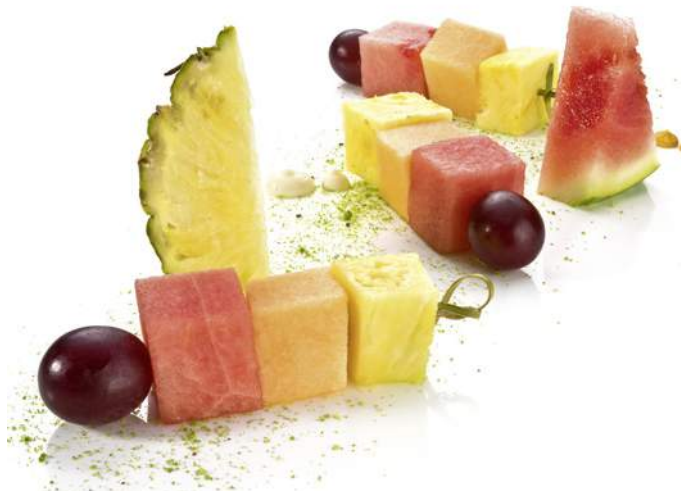
2000 g

1 × 2000 g



# OBST & MÜSLI





22800062

Artikel



25500010

Zubereitung

Einwaage

VE

## OBSTSPIESS



22800062

### OBSTSPIESS\*

mit Zuckermelone, Wassermelone, Ananas und Traube.



40 × ca. 38 g

1 × 1520 g

## OBSTSALAT OHNE FOND



25500010

### OBSTSALAT „HARMONIE“\*

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



2000 g

1 × 2000 g

## Obstsalate mit Fond



25500008/25500000



25500002



25500005

Artikel

Zubereitung

Einwaage/  
Abtropfgewicht

VE

## OBSTSALATE MIT FOND

25500008

**OBSTSALAT „SWEET MELODY“**mit Äpfeln, Zuckermelonen, Honigmelonen,  
Ananas, Trauben und Mangos.3000 g  
1700 g

1 × 3000 g



25500000

**OBSTSALAT „SWEET MELODY“**mit Äpfeln, Zuckermelonen, Honigmelonen,  
Ananas, Trauben und Mangos.5000 g  
2880 g

1 × 5000 g



25500002

**OBSTSALAT „SUNNY BITES“**mit Äpfeln, Wassermelonen, Ananas,  
Mangos, Trauben und Orangen.5000 g  
3070 g

1 × 5000 g



25500005

**MELONENMIX**

mit Zuckermelonen, Honigmelonen und Wassermelonen.

5000 g  
3000 g

1 × 5000 g





25500006



25500007



25500009

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## SORTENREINES OBST OHNE FOND



25500006

**ANANAS GEVIERTELT\***

ohne Fond.



1500 g

1 × 1500 g



25500009

**WASSERMELONE GESECHSTELT\***

ohne Fond.



1500 g

1 × 1500 g



25500007

**CANTALOUPMELONE GEVIERTELT\***

ohne Fond.



1500 g

1 × 1500 g

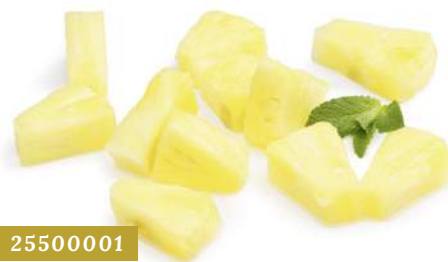
## Sortenreines Obst mit Fond



25500003



25500004



25500001

Artikel

Zubereitung

Einwaage/  
Abtropfgewicht

VE

## SORTENREINES OBST MIT FOND

25500003

**ORANGENSCHNBEN**

mit Fond.



5000 g

1 × 5000 g

3000 g



25500004

**GRAPEFRUITSCHNBEN**

mit Fond.



5000 g

1 × 5000 g

3000 g



25500001

**ANANASWÜRFEL**

mit Fond.



5000 g

1 × 5000 g

3000 g



## IN ALLEN FORMEN UND VARIATIONEN

Ob klassisch oder exotisch, als Spieße oder Salate, 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

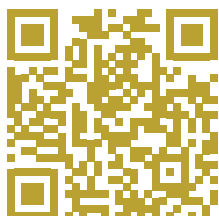
### BIRCHER-MÜSLI

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



3000 g

1 × 3000 g



### DAS RICHTIGE FRÜHSTÜCK

Ihr Frühstücksbuffet können Sie in unserem Webshop mit wenigen Klicks erstellen, transparent kalkulieren und die Produkte direkt bestellen.

Probieren Sie es aus:

[shop.servicebund.com](https://shop.servicebund.com)



VORSPEISEN &  
FINGERFOOD



31400005/31400004

Artikel



31400006/31400001

Zubereitung

Einwaage

VE

## RÄUCHERFISCH



31400005

### „SUPERIOR“ RÄUCHERLACHS

Rohware aus Norwegen, kalt geräuchert, geschnitten,  
ohne Haut.



1 Seite

1 × 760 g



31400004

### „SUPERIOR“ RÄUCHERLACHS

Rohware aus Norwegen, kalt geräuchert, geschnitten,  
mit Haut.



1 Seite

1 × 930 g



31400006

### „SUPERIOR“ GRAVED-LACHS

Rohware aus Norwegen,  
gebeizt mit feinen Kräutern, geschnitten,  
ohne Haut.



1 Seite

1 × 830 g



31400001

### „SUPERIOR“ GRAVED-LACHS

Rohware aus Norwegen,  
gebeizt mit feinen Kräutern, geschnitten,  
mit Haut.



1 Seite

1 × 1000 g



## Räucherfisch



31400008



31400007

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<b>31400008</b> <b>„SUPERIOR“ ROTE-BETE-RÄUCHERLACHS</b> Rohware aus Norwegen, kalt geräuchert, geschnitten, mit Haut.		1 Seite	1 × 1050 g    
<b>31400007</b> <b>„SUPERIOR“ LACHS-RÜCKENFILET</b> Rohware aus Norwegen, kalt geräuchert, würziger Geschmack.		1 Seite	1 × 500 g   



32900615

Artikel



35900068

Zubereitung



32500008

Einwaage





















31000147



31300217

VE

## TERRINEN

	<b>32900615</b> <b>TOMATEN-MOZZARELLA-TERRINE</b> mit Basilikum, 4,5 x 32,5 cm.		470 g	1 x 470 g
   	<b>35900068</b> <b>CURRYTERRINE</b> aus Quinoa, mit Gemüse, Curry und Kokosmilch, 4,5 x 32,5 cm.		450 g	1 x 450 g
	<b>32500008</b> <b>ZIEGENKÄSE-TOMATEN-TERRINE</b> mit mediterranen Kräutern, abwechselnd geschichtet, 4,5 x 32,5 cm.		400 g	1 x 400 g
 	<b>31900115</b> <b>PERLHUHNTERRINE</b> mit Orangen, weißem Portwein und Pistazien, 4,5 x 32,5 cm.		480 g	1 x 480 g
 	<b>31000147</b> <b>TAFELSPITZSÜLZE*</b> mit Essiggurken, Karotten, Sellerie, Lauch und Kräutern, 4,5 x 32,5 cm.		480 g	1 x 480 g
 	<b>31300217</b> <b>FRISCHKÄSETERRINE MIT FLUSSKREBSEN</b> mit Meerrettich abgeschmeckt, 4,5 x 32,5 cm.		450 g	1 x 450 g



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

## Schnitten &amp; Co.



35900086



35700056



35700057



35700058

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## SCHNITTEN &amp; CO.

35900086

**GEMÜSESCHNITTE**

zarte Kräuterpoltenta mit mediterranem Topping,  
verfeinert mit Fenchelsamen,  
Leinsamen und Sonnenblumenkernen,  
9 x 20 cm.



9 x 450 g

1 x 4050 g



35700056

**SÜSSKARTOFFEL-SHIITAKE-QUICHE**

mit rosa Zwiebeln und Sojabohnen,  
14 x 19,5 cm.



6 x 675 g

1 x 4050 g



35700057

**OLIVEN-PAPRIKA-QUICHE**

mit Pinienkernen und Bergkäse,  
14 x 19,5 cm.



6 x 675 g

1 x 4050 g



35700058

**QUICHE LORRAINE**

klassisch mit Schinken, Zwiebeln und Bergkäse,  
14 x 19,5 cm.



6 x 675 g

1 x 4050 g

**FLEXIBEL PORTIONIERBAR**

Wie hätten Sie denn gerne Ihre Schnitten oder Quiches?  
Wie einen Blechkuchen am Stück, in Würfeln als kleine Vorspeisen,  
als Fingerfood für das Buffet oder den Hauptgang?

Wir haben alles in einem.



36400154

Artikel



36400155

Zubereitung



31900050

Einwaage

VE

**36400154****KOKOS-COUSCOUS-WÜRFEL**

mit Hähnchen,  
3,5 x 3,5 cm.



150 x 35 g

1 x 5250 g

**36400155****WRAP VOM RÄUCHERLACHS**

mit Dill-Senf-Creme und Sesam.



15 x 100 g

1 x 1500 g

**31900050****MINI-HÄHNCHENROULADE**

gefüllt mit Gemüsewürfeln und Farce, mit Zitrone.



30 x 30 g

1 x 900 g



SOUR CREAM



SÜSSKARTOFFEL-SHIITAKE-QUICHE

Neu!



35900128

Artikel

Neu!



35900126

Zubereitung

Einwaage

VE

## HERZHAFTE IM GLAS & PORZELLAN



35900128

### VEGANE CURRYWURST IN RÖSTZWIEBEL-MAYONNAISE-SAUCE

vegane Wurstersatz auf Erbsenproteinbasis  
in einer Currysauce, mit Röstzwiebeln  
und einer Mayonnaise-Curry-Nocke,  
im hohen Weckglas.



32 × 80 g

1 × 2560 g



35900129

### VEGANE CURRYWURST IN RÖSTZWIEBEL-MAYONNAISE-SAUCE

vegane Wurstersatz auf Erbsenproteinbasis  
in einer Currysauce, mit Röstzwiebeln  
und einer Mayonnaise-Curry-Nocke,  
**Negativ für hohes Weckglas.**



30 × 80 g

1 × 2400 g



35900126

### VEGANER THUNFISCHSALAT MIT MANGOCHUTNEY

vegane Thunfischersatz auf Algen- und Erbsenproteinbasis  
in Sesam-Mayonnaise und Mangochutney,  
verfeinert mit Chili und Koriander,  
im hohen Weckglas.



32 × 80 g

1 × 2560 g



35900127

### VEGANER THUNFISCHSALAT MIT MANGOCHUTNEY

vegane Thunfischersatz auf Algen- und Erbsenproteinbasis  
in Sesam-Mayonnaise und Mangochutney,  
verfeinert mit Chili und Koriander,  
**Negativ für hohes Weckglas.**



30 × 80 g

1 × 2400 g

## Herzhaftes im Glas &amp; Porzellan



36400167



36400165

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36400167

**TIRAMISU VOM LACHS**

Räucherlachs auf Mascarponecreme,  
Gurkenmousse und Pumpernickel-Croûtons,  
abgerundet mit Yuzu,  
im hohen Weckglas.



32 × 85 g

1 × 2720 g



36400171

**TIRAMISU VOM LACHS**

Räucherlachs auf Mascarponecreme,  
Gurkenmousse und Pumpernickel-Croûtons,  
abgerundet mit Yuzu,  
**Negativ für hohes Weckglas.**



30 × 85 g

1 × 2550 g



Neu!

36400165

**LACHS UND ROTE BETE FEAT.  
MEERRETTICH UND GURKE**

Räucherlachs mit Rote Bete und Orange,  
auf Meerrettich-Gurken-Mousse,  
mit Linsen-Haselnuss-Topping,  
im hohen Weckglas.



32 × 80 g

1 × 2560 g



36400169

**LACHS UND ROTE BETE FEAT.  
MEERRETTICH UND GURKE**

Räucherlachs mit Rote Bete und Orange,  
auf Meerrettich-Gurken-Mousse,  
mit Linsen-Haselnuss-Topping,  
**Negativ für hohes Weckglas.**



30 × 80 g

1 × 2400 g



Neu!

Neu!



37200110



31500083

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



37200110

**GUACAMOLE MIT GARNELENSALAT**

und einer gegrillten Garnele,  
im hohen Weckglas.



32 × 90 g

1 × 2880 g



37200117

**GUACAMOLE MIT GARNELENSALAT**

und einer gegrillten Garnele,  
**Negativ für hohes Weckglas.**



30 × 90 g

1 × 2700 g



31500083

**VITELLO TONNATO**

aus Kalbsfleisch und Thunfisch,  
mit Tomaten-Relish und Rucolafrischkäsenocke,  
im hohen Weckglas.



32 × 90 g

1 × 2880 g



31500089

**VITELLO TONNATO**

aus Kalbsfleisch und Thunfisch,  
mit Tomaten-Relish und Rucolafrischkäsenocke,  
**Negativ für hohes Weckglas.**



30 × 90 g

1 × 2700 g

**DAS SANDER QUALITÄTSSIEGEL**

Echte Handarbeit ist auch in der Herstellung unserer Appetitanreger fest verankert. Unsere Terrinen, Schnittchen und Kreationen in Gläschen und Porzellan werden nicht nur mit den besten Zutaten, sondern auch mit einer Extraportion Leidenschaft täglich frisch gefertigt. So entstehen leckere Unikate für jeden Geschmack.



## Herzhaftes im Glas &amp; Porzellan

Neu!



31900108



36400166

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<b>31900108</b> <b>PULLED CHICKEN MIT BACON-CHILI-CHEESE-NOCKE</b> zartes Hähnchenfleisch, abgerundet mit Erdnussbutter, mit einer Nocke aus Bacon, Chili und Käse, im hohen Weckglas.		32 x 70 g	1 x 2240 g
<b>31900119</b> <b>PULLED CHICKEN MIT BACON-CHILI-CHEESE-NOCKE</b> zartes Hähnchenfleisch, abgerundet mit Erdnussbutter, mit einer Nocke aus Bacon, Chili und Käse, <b>Negativ für hohes Weckglas.</b>		30 x 70 g	1 x 2100 g
<b>36400166</b> <b>BASILIKUM FEAT. MANGO, APRIKOSE UND MOZZARELLA</b> Mozzarellamousse mit Mango-Aprikosen-Chutney, Leinsamen-Mandel-Topping und Basilikumnocke, im hohen Weckglas.		32 x 80 g	1 x 2560 g
<b>36400170</b> <b>BASILIKUM FEAT. MANGO, APRIKOSE UND MOZZARELLA</b> Mozzarellamousse mit Mango-Aprikosen-Chutney, Leinsamen-Mandel-Topping und Basilikumnocke, <b>Negativ für hohes Weckglas.</b>		30 x 80 g	1 x 2400 g
<b>26500095</b> <b>HOHES WECKGLAS 140 ML</b>		12 Stück	1 x 1 Karton



36400152

36400149

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



36400152

**FRISCHKÄSE-MIX-KISTE**

Frischkäsecreme mit Bruschetta-Topping,  
mit Karottenmousse,  
mit Gurkenmousse,  
**Negativ für kleines Weckglas.**



1 × 1600 g

10 × 50 g

10 × 55 g

10 × 55 g



36400133

**COUSCOUS-SALAT MIT  
BERBERITZEN UND MANDELN**

mit körnigem Paprikafrischkäse und Kirschtomaten,  
**Negativ für kleines Weckglas.**



1 × 1650 g

30 × 55 g



36400134

**GRILLGEMÜSE**

mit Honig-Ziegenfrischkäse,  
**Negativ für kleines Weckglas.**



1 × 1650 g

30 × 55 g



36400149

**PIKANTE HARISSA-SESAM-CREME**

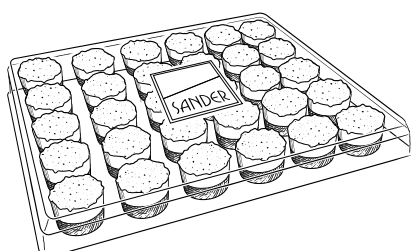
mit Blumenkohl, Erdnüssen und Couscous,  
**Negativ für kleines Weckglas.**



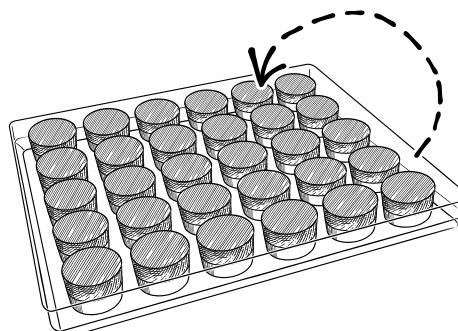
1 × 1650 g

30 × 55 g

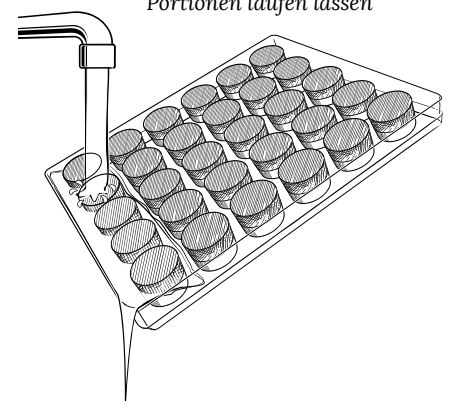
Tiefgekühltes Produkt  
im Blister



Mit verschlossenem  
Deckel umdrehen



Warmes Wasser (ca. 40–50 °C) für  
2–3 Sekunden über die gewünschten  
Portionen laufen lassen



## Herzhaftes im Glas &amp; Porzellan



36400132



36400126



36400172



32500015

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36400132

**VEGANE ERBSENCREME**

mit Kokosmilch, Topping aus Olivenerde und Rote-Bete-Ingwer-Kaviar,  
**Negativ für kleines Weckglas.**



30 × 55 g

1 × 1650 g



36400126

**TOMATENKOMPOTT UND MOZZARELLA**

mit grünem Pesto und Pinienkernen,  
**Negativ für kleines Weckglas.**



30 × 55 g

1 × 1650 g



36400172

**ROTE-BETE-RELISH MIT TABOULÉ**

verfeinert mit Gurke,  
**Negativ für kleines Weckglas.**



30 × 55 g

1 × 1650 g



32500015

**ZIEGENKÄSECREME**

mit Mango-Aprikosen-Chutney und Kornblumenblüten-Haselnuss-Topping,  
**Negativ für kleines Weckglas.**



30 × 65 g

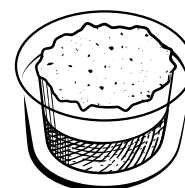
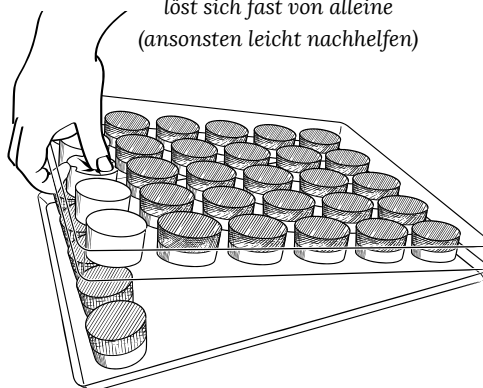
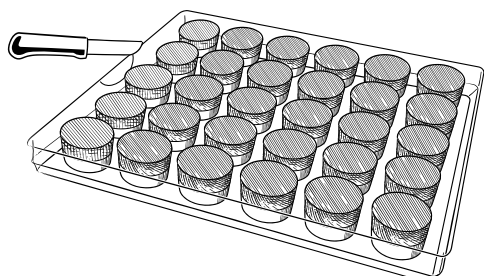
1 × 1950 g



Mit Deckel nach unten legen und die Klebpunkte aufschneiden

Blister anheben – das Produkt löst sich fast von alleine (ansonsten leicht nachhelfen)

Produkt in das passende Glas geben und auftauen lassen





31000126

Artikel



36400138

Zubereitung



36400131

Einwaage

VE



31000126

**RINDERSÜLZE**

mit grüner Kräutermousse,  
**Negativ für kleines Weckglas.**



30 × 55 g

1 × 1650 g



36400138

**GARNELENSALAT NACH MEDITERRANER ART**

mit Frischkäse und Tomaten, auf Basilikumousse,  
**Negativ für kleines Weckglas.**



30 × 55 g

1 × 1650 g



36400131

**LINSEN MIT RÄUCHERFORELLE**

Praline aus Räucherforellenmousse,  
 mit Meerrettich abgeschmeckt,  
**Negativ für kleines Weckglas.**



30 × 50 g

1 × 1500 g

26500049

**KLEINES WECKGLAS 80 ML**

12 Stück

1 × 1 Karton

**ELEGANT UND PRAKTISCH**

Ideal für Tagungen oder Ihren nächsten Empfang:  
 unsere Kreationen für den kleinen Hunger – serviert in Porzellanschälchen oder Gläschen.

## Herzhaftes im Glas &amp; Porzellan



36400168



36400156



36400157



36400163



36400158

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36400168

**BUCHWEIZEN-KICHERERBSEN-PRALINE**auf Maiscreme, mit Bergamotte,  
im Pfünnchen.

32 x 30 g

1 x 960 g



36400156

**ROTE-BETE-NOCHE**auf Sellerie-Pastrami-Salat,  
im Tässchen.

30 x 30 g

1 x 900 g



36400157

**EISBEINPRALINE**auf Birnen-Bohnen-Speck-Salat,  
im Rechteckförmchen.

32 x 32 g

1 x 1024 g



36400163

**SCHWEINEBÄCKCHEN AUF ROTKOH  
UND KAROTTEN-THYMIAN-MOUSSE**in Haselnuss-Kräuter-Panade,  
im Rechteckförmchen.

32 x 30 g

1 x 960 g



36400158

**RÄUCHERLACHSLOIN AUF ERBSEN-WASABI**mit Algensalat,  
im Rechteckförmchen.

32 x 30 g

1 x 960 g





36400164

Artikel



36400162

Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

VE



31300203

## HERZHAFTES FINGERFOOD



36400164

**MINI-GUGELHUPF CAPRESE**

mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Olivenöl.



60 × ca. 30 g

1 × 1800 g



36400160

**MINI-PICCATA**

von der Putenbrust, in Ei-Käse-Mantel paniert und gebacken.



2000 g

1 × 2000 g



36400161

**BLÄTTERTEIGTASCHE**

gefüllt mit Hühnchenbrust, Ananas und Curry.



2000 g

1 × 2000 g



36400162

**HACKBÄLLCHEN VOM HÄHNCHEN MIT SESAM**

verfeinert mit Erdnuss, Chili und Ingwer.



100 × 30 g

1 × 3000 g

vorgegart 50 × 30 g



31300203

**TATAR VOM GERÄUCHERTEN LACHS**

abgerundet mit Meerrettich und Zitrone.



300 g

1 × 300 g



31300207

**CARPACCIO VOM LACHS**

roh, geschnitten und rund gefächert, auf Folie.



5 × (6 × 80 g)

1 × 2400 g



# DRESSINGS & DIPS



37200106



37200105



37200109



37200108

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## DRESSINGS



37200106

**BALSAMICO-DRESSING HELL**

mit hellem Balsamicoessig und Olivenöl.



3000 g

1 × 3000 g



37200105

**BALSAMICO-DRESSING**

mit Traubensaft, dunklem Balsamicoessig und Olivenöl.



3000 g

1 × 3000 g



37200109

**HIMBEER-CHILI-LIMETTEN-DRESSING**

verfeinert mit einer fruchtigen Orangennote.



3000 g

1 × 3000 g

37200108

**CAESAR-DRESSING**

mit Sardellen und italienischem Hartkäse.



3000 g

1 × 3000 g



## Dressings



Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<b>37200104</b> <b>ITALIAN-DRESSING*</b> mit Olivenöl, Essig und feinen Kräutern.		3000 g	1 × 3000 g
<b>37200103</b> <b>KRÄUTER-KARTOFFEL-VINAIGRETTE</b> mit Petersilie und Schnittlauch, abgerundet mit Meerrettich.		3000 g	1 × 3000 g
<b>37200002</b> <b>JOGHURT-DRESSING*</b> aus Joghurt, mit Sahne und Schnittlauch.		3000 g	1 × 3000 g
<b>37200003</b> <b>AMERICAN-DRESSING</b> feine Tomaten-Mayonnaise-Variation, abgerundet mit Sahne.		3000 g	1 × 3000 g



Neu!



37200116

Neu!



37200114

Neu!



37200115

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

**37200116****DRESSING „KRÄUTERZWERG“ FÜR KINDER\***

3000 g

1 × 3000 g

nach Art einer Italian-Vinaigrette,  
leicht gewürzt.**37200114****DRESSING „WILDER WESTEN“ FÜR KINDER\***

3000 g

1 × 3000 g

nach Art eines American-Dressings,  
leicht gewürzt.**37200115****DRESSING „ZITRUSZAUBER“ FÜR KINDER\***

3000 g

1 × 3000 g

nach Art einer Zitrus-Vinaigrette,  
leicht gewürzt.

## Dips &amp; Würzbutter



37200065



37200085



37200086



37200077

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## DIPS &amp; WÜRZBUTTER

37200065

**TOMATENKOMPOTT**

mildes Tomatenchutney,  
mit schwarzen Oliven und Thymian.



1500 g

1 × 1500 g



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



37200077

**ONION-BACON-JAM**

Zwiebel-Speck-Dip.



1500 g

1 × 1500 g





37200083



32900643



35800006

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

**37200083****SOUR CREAM**

mit Quark, Rapsöl und Schnittlauch.



1500 g

1 × 1500 g

**32900643****HUMMUS MIT TAHINA**pürierte Kichererbsen,  
verfeinert mit Sesampaste.


1000 g

1 × 1000 g

**35800006****KRÄUTERBUTTER**mit Meersalz,  
ø 4,3 cm.

600 g

1 × 600 g



# SUPPEN & EINTÖPFE



35600005

Artikel

35600004

Zubereitung

Einwaage

VE

## CONSOMMÉS



35600005

**TOMATENCONSOMMÉ\***

geklärt.



3000 g

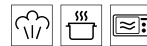
1 × 3000 g



35600004

**RINDERCONSOMMÉ\***

geklärt.



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.

Klare Suppen mit Einlage



35600003/35600021



35600007

35600184

Artikel

Zubereitung

Einwaage

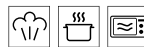
VE

KLARE SUPPEN MIT EINLAGE

35600003

**RINDERKRAFTBRÜHE\***

mit Gemüsebrunoise und Fleisch, geklärt.



200 g

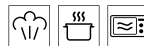
48 × 200 g



35600021

**RINDERKRAFTBRÜHE\***

mit Gemüsebrunoise und Fleisch, geklärt.



3000 g

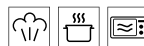
1 × 3000 g



35600007

**ZWIEBELSUPPE**

mit Zwiebelscheiben und Kräutern der Provence.



3000 g

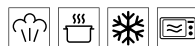
1 × 3000 g



35600184

**BOUILLABASSE NACH FRANZÖSISCHER ART**

mit Garnelen, Lachs, buntem Gemüse und Bohnen, abgerundet mit Noilly Prat.



25 × 200 g

1 × 5000 g



Suppen & Eintöpfe



\* 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

## CREMESUPPEN

	<b>35600185</b> <b>TOMATENSUPPE „RUSTIKAL“*</b> mit Sellerie, Lauch, Karotten und Kräutern.		25 × 200 g	1 × 5000 g
	<b>35600013</b> <b>TOMATENSUPPE „RUSTIKAL“*</b> mit Sellerie, Lauch, Karotten und Kräutern.		3000 g	1 × 3000 g
	<b>35600186</b> <b>ZUCKERSCHOTEN-SPINAT-CREMESUPPE</b> verfeinert mit Sahne und einem Hauch Knoblauch.		25 × 200 g	1 × 5000 g
	<b>35900050</b> <b>KAROTTEN-INGWER-SUPPE</b> abgerundet mit Kokosmilch und Curry.		3000 g	1 × 3000 g
	<b>35600187</b> <b>CURRY-ZITRONENGRAS-SUPPE</b> verfeinert mit Kokosmilch, Ingwer, Koriander und Chili.		25 × 200 g	1 × 5000 g
	<b>35600009</b> <b>KARTOFFELRAHMSUPPE</b> mit Majoran und Dörrfleisch.		3000 g	1 × 3000 g
	<b>35600044</b> <b>KARTOFFELRAHMSUPPE*</b> mit Majoran, Karotten und Sellerie.		3000 g	1 × 3000 g



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



## Eintöpfe



35600168



35600140

Neu!



35900088/35900087



35600179

Artikel

Zubereitung

Einwaage

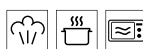
VE

## EINTÖPFE

35600168

**SOLJANKA**

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



3000 g

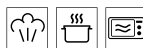
1 × 3000 g



35600140

**GAISBURGER MARSCH\***

mit Rindfleisch, Maultaschen, Gemüse und Knöpfle.



3000 g

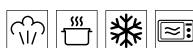
1 × 3000 g



35900088

**CHEESY LEEK SOUP „VEGAN STYLE“**

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



25 × 200 g

1 × 5000 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



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



35600020



35600010/35600011

Neu!



35900118/35900117

Artikel

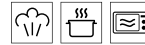
Zubereitung

Einwaage

VE

**35600020****MINISTRONE NACH ITALIENISCHER ART**

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

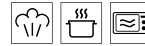


3000 g

1 × 3000 g

**35600010****GULASCHSUPPE NACH UNGARISCHER ART\***

pikant gewürzt, mit roten Paprikawürfeln,  
Rindfleisch und Kartoffeln.



200 g

48 × 200 g

**35600011****GULASCHSUPPE NACH UNGARISCHER ART\***

pikant gewürzt, mit roten Paprikawürfeln,  
Rindfleisch und Kartoffeln.

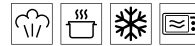


3000 g

1 × 3000 g

**35900118****VEGANE GULASCHSUPPE**

klassisch gekocht, mit Tofu.

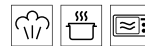


25 × 200 g

1 × 5000 g

**35900117****VEGANE GULASCHSUPPE**

klassisch gekocht, mit Tofu.



3000 g

1 × 3000 g

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

## Eintöpfe















35600128



35600178



35600129

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<b>35600128</b> <b>EINTOPF VON DREIERLEI BOHNEN</b> mit Rauchfleisch, Kartoffeln und Karottenwürfeln.		3000 g	1 × 3000 g  
<b>35600024</b> <b>KRÄFTIGER KARTOFFELEINTOPF</b> mit Rauchfleisch und frischem Gemüse.		3000 g	1 × 3000 g 
<b>35600178</b> <b>VEGANER KARTOFFELEINTOPF*</b> mit Karotten, Zucchini, Kohlrabi und Staudensellerie.		3000 g	1 × 3000 g    
<b>35600129</b> <b>GRÜNER ERBSENEINTOPF</b> mit Rauchfleisch, Kartoffeln und frischem Gemüse.		3000 g	1 × 3000 g  
<b>35600130</b> <b>VEGANER ERBSENEINTOPF*</b> mit Kartoffeln, Sellerie, Karotten und Lauch.		3000 g	1 × 3000 g   



35600115



35600164



35600163



35600183

Artikel

Zubereitung

Einwaage

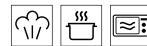
VE



35600028

**KRÄFTIGER LINSENEINTOPF**

mit Rauchfleisch, Kartoffeln und frischem Gemüse.



3000 g

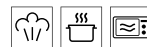
1 × 3000 g



35600115

**VEGANER LINSENEINTOPF\***

mit Karotten, Sellerie, Kartoffeln und Lauch.



3000 g

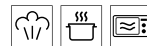
1 × 3000 g



35600164

**PICHELSTEINER GEMÜSEEINTOPF\***

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



3000 g

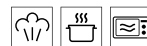
1 × 3000 g



35600163

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

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



3000 g

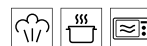
1 × 3000 g



35600183

**VEGANER BAUERNTOPF**

Fleischersatz auf Soja- und Erbsenproteinbasis, mit Kartoffeln, Paprika und Karotten.



3000 g

1 × 3000 g

## Eintöpfe



35600126



35600127



35600159



35600161

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

35600126

**PIKANTER „VEGGIE“-EINTOPF**

mit Linsen, Sojabohnen, geräuchertem Tofu und Gemüse.

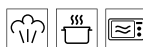


3000 g

1 × 3000 g



35600127

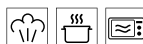
**GEMÜSEEINTOPF NACH  
AFRIKANISCHER ART\***mit Weißkohl und gemischten Bohnen,  
pikant abgeschmeckt.

3000 g

1 × 3000 g



35600159

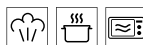
**GEMÜSEEINTOPF**mit Hühnerfleisch, Kohlrabi, Karotten,  
Zucchini und Blumenkohl.

3000 g

1 × 3000 g



35600161

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

3000 g

1 × 3000 g





35600160

Artikel



35600162

Zubereitung

Einwaage

VE

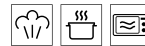
## SPEZIELL FÜR DIE GESUNDHEITSGASTRONOMIE



35600119

**GULASCHSUPPE\***

mild im Geschmack, mit Rindfleisch, Kartoffeln und Paprika.



3000 g

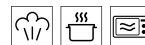
1 × 3000 g



35600160

**HÜHNERSUPPE\***

mit Reismudeln, Steckrüben, Karotten und Zucchini.



3000 g

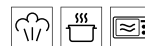
1 × 3000 g



35600162

**MÖHRENEINTOPF\***

mit Kartoffeln und Hühnchen.



3000 g

1 × 3000 g



### PÜRIERTE CREMESUPPEN

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



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



# FISCH- & FLEISCHGERICHTE

Neu!



31300209/31300208

Neu!



31300215/31300214

Neu!



31300211/31300210

Artikel

Zubereitung

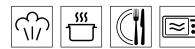
Einwaage/  
Fischeinwaage

VE

## FISCH

Neu!

31300209

**SEELACHSRAGOUT IN SENF-GEMÜSE-SAUCE\***Seelachswürfel in leichter Senfsauce, mit Erbsen  
und zweierlei Paprika, leicht gewürzt.400 g  
150 g

24 × 400 g

Neu!

31300208

**SEELACHSRAGOUT IN SENF-GEMÜSE-SAUCE\***Seelachswürfel in leichter Senfsauce, mit Erbsen  
und zweierlei Paprika, leicht gewürzt.3000 g  
1100 g

1 × 3000 g

Neu!

31300211

**LACHSCURRY\***mildes Curry mit Lachsstücken, Süßkartoffeln,  
Sojabohnen, Paprika und Äpfeln.400 g  
130 g

24 × 400 g

Neu!

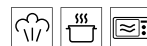
31300210

**LACHSCURRY\***mildes Curry mit Lachsstücken, Süßkartoffeln,  
Sojabohnen, Paprika und Äpfeln.3000 g  
1000 g

1 × 3000 g

Neu!

31300215

**FISCHTOPF NACH SKANDINAVISCHER ART\***Tomatenfond mit Seelachswürfeln, Kartoffeln,  
Karotten und weißen Bohnen, leicht gewürzt.400 g  
vorgegart 130 g

24 × 400 g

Neu!

31300214

**FISCHTOPF NACH SKANDINAVISCHER ART\***Tomatenfond mit Seelachswürfeln, Kartoffeln,  
Karotten und weißen Bohnen, leicht gewürzt.3000 g  
vorgegart 1000 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.



## Kalb



31500084

31500085/31500013

Artikel

Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

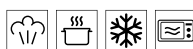
VE

## KALB

31500084

**KALBSBÄCKCHEN IN EIGENER JUS\***

am Stück gegart,  
mit Röstgemüse und frischen Kräutern.



20 × 270 g  
vorgegart 4 × 40 g

1 × 5400 g



31500085

**KALBSRAHMGESCHNETZELTES**

aus der Nuss, in der Pfanne gebraten,  
in Champignonrahmsauce.



22 × 250 g  
vorgegart 70 g

1 × 5500 g



31500013

**KALBSRAHMGESCHNETZELTES**

aus der Nuss, in der Pfanne gebraten,  
in Champignonrahmsauce.



3000 g  
vorgegart 800 g

1 × 3000 g



31500025

**KALBSRAHMGULASCH\***

aus der Nuss,  
in Rahmsauce.



3000 g  
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g





31500045



31500081



31500086

Artikel

Zubereitung

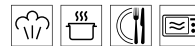
Einwaage/  
Fleischeinwaage

VE

31500045

**KLEINE KALBSROULADEN**

gefüllt mit Steinpilzen und Pesto,  
in leichtem Pfefferrahm.



3000 g

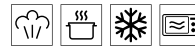
1 × 3000 g

vorgegart 24 × 64 g

31500086

**KALBSBRATEN IN EIGENER JUS**

in klassisch gekochter Sauce,  
in Scheiben geschnitten.



22 × 250 g

1 × 5500 g

vorgegart 3 × 40 g

31500081

**SEMERROLLE VOM KALB**

am Stück, gewürzt,  
im eigenen Fond gegart.



2 × 1150 g

1 × 2300 g

roh ca. 2300 g  
(2 Stück)

### KRÄFTIG IM GESCHMACK - INDIVIDUELL IM GEWICHT

Die Semerrolle vom Kalb ist ein Wiegeartikel. Das heißt, wir wiegen den Artikel nach Produktionsabschluss frisch aus. Bei der (Fleisch-) Einwaage wird daher ein Richtwert angegeben. Die grammgenaue Abrechnung nach Gewicht kann davon leicht abweichen.

## Rind



37300008

31000133/31000116

Artikel

Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

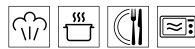
VE

## RIND

37300008

**CHILI CON CARNE\***

mit Rindfleisch, Mais, Paprika und Kidneybohnen.

3000 g  
vorgegart 780 g

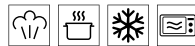
1 × 3000 g



31000133

**RINDERSUGO\***

mediterran, mit Tomaten und Fenchel.

22 × 250 g  
vorgegart 125 g

1 × 5500 g



31000116

**RINDERSUGO\***

mediterran, mit Tomaten und Fenchel.

3000 g  
vorgegart 1500 g

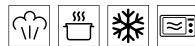
1 × 3000 g



31000134

**RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART\***

klassisch zubereitet, in Paprikasauce.

22 × 250 g  
vorgegart 90 g

1 × 5500 g



31000002

**RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART\***

klassisch zubereitet, in Paprikasauce.

3000 g  
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g



31000030

**RINDERGULASCH\***

in typischer Sauce.

3000 g  
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g



31000018


**BRAUMEISTERGULASCH\***

mit Silberzwiebeln und Champignons, in feiner Rahmsauce.

3000 g  
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g



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



31000135/31000006

Neu!



31000146



31000136

Artikel

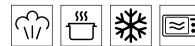
Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

VE

**31000135****BŒUF „STROGANOFF“**

aus dem Roastbeef, mit Champignons, Zwiebeln und Gurken,  
in Rahmsauce.

22 × 250 g  
vorgegart 70 g

1 × 5500 g

**31000006****BŒUF „STROGANOFF“**

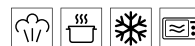
mit Champignons, Zwiebeln und Gurken,  
in Rahmsauce.

3000 g  
vorgegart 800 g

1 × 3000 g

**31000136****RINDERCURRY INDIAN SPICE\***

mit Zwiebeln, Äpfeln und Kokosmilch,  
in Tomaten-Curry-Sauce.

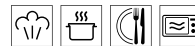
22 × 250 g  
vorgegart 110 g

1 × 5500 g

Neu!

**31000146****BLUMENKOHLSÜSSKARTOFFEL-  
CURRY MIT RINDFLEISCH\***

milde Currysauce aus Joghurt und Kokosmilch,  
abgerundet mit Mango und Tandoori.

3000 g  
vorgegart 400 g

1 × 3000 g

**31000031****RINDERGESCHNETZELTES**

in der Pfanne gebraten,  
in Rahmsauce.

3000 g  
vorgegart 1200 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.

## Rind



31000129



31000041



31000137

Artikel

Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

VE

31000129

**SEMERROLLE VOM RIND**

am Stück, gewürzt,  
im eigenen Fond gegart.



1500 g

roh ca. 1500 g  
(1 Stück)

1 × 1500 g



31000041

**ZARTER RINDERBRATEN**

in Senfsauce,  
in Scheiben geschnitten.



3000 g

vorgegart 36 × 40 g

1 × 3000 g



31000137

**GESCHMORTER ZWIEBELROSTBRATEN**

Rinderbraten in herzhafter Rotwein-Zwiebel-Jus,  
in Scheiben geschnitten.



22 × 250 g

vorgegart 2 × 60 g

1 × 5500 g



### KRÄFTIG IM GESCHMACK - INDIVIDUELL IM GEWICHT

Die Semerrolle vom Rind ist ein Wiegeartikel. Das heißt, wir wiegen den Artikel nach Produktionsabschluss frisch aus. Bei der (Fleisch-) Einwaage wird daher ein Richtwert angegeben. Die grammgenaue Abrechnung nach Gewicht kann davon leicht abweichen.



31000138/31000091

Artikel



31000139/31000012

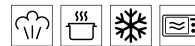
Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

VE

**31000138****ZARTES RINDFLEISCH**

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



22 × 250 g  
vorgegart 3 × 40 g

1 × 5500 g

**31000091****ZARTES RINDFLEISCH**

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

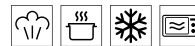


3500 g  
vorgegart 36 × 40 g

1 × 3500 g

**31000139****RHEINISCHER SAUERBRATEN\***

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



22 × 250 g  
vorgegart 3 × 40 g

1 × 5500 g

**31000012****RHEINISCHER SAUERBRATEN\***

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



3000 g  
vorgegart 36 × 40 g

1 × 3000 g

**31000080****RHEINISCHER SAUERBRATEN**

im Fond gegart,  
in Scheiben geschnitten.



3100 g  
vorgegart 36 × 40 g

1 × 3100 g

## Rind



31000132/31000014/31000015



31000043

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
<b>31000132</b> <b>GESCHMORTE RINDERROULADE</b> klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf, in herzhafter Sauce.		20 × 250 g vorgegart 180 g	1 × 5000 g 
<b>31000014</b> <b>GESCHMORTE RINDERROULADE</b> klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf, in herzhafter Sauce.		3000 g vorgegart 24 × 90 g	1 × 3000 g 
<b>31000015</b> <b>GESCHMORTE RINDERROULADE</b> klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf, in herzhafter Sauce.		3000 g vorgegart 12 × 180 g	1 × 3000 g 
<b>31000117</b> <b>GESCHMORTE RINDERROULADE</b> klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf, im Fond gegart.		1700 g vorgegart 12 × 130 g	1 × 1700 g 
<b>31000043</b> <b>GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN</b> mit Wurzelgemüse, in Portweinsauce.		3000 g vorgegart 36 × 40 g	1 × 3000 g 



31100114

Artikel



31100062

Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

VE



31100083

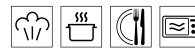
## SCHWEIN



31100004

**KESSELGULASCH NACH BUDAPESTER ART\***

mit Paprikastreifen und Zwiebeln,  
in kräftiger Sauce geschmort.



3000 g  
vorgegart 1300 g

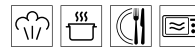
1 × 3000 g



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



31100083

**SCHWEINEGESCHNETZELTES IN PFIRSICH-PFEFFER-SAUCE**

mit Pfirsichspalten und Paprikastücken.



3000 g  
vorgegart 900 g

1 × 3000 g



## Schwein



31100142/31100040



31100056



31100105

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE	
<b>31100142</b> <b>ROTES CURRY VOM SCHWEINEFILET*</b> mit Mango und Shiitakes.		22 x 250 g vorgegart 90 g	1 x 5500 g	
<b>31100040</b> <b>ROTES CURRY VOM SCHWEINEFILET*</b> mit Mango und Shiitakes.		3000 g vorgegart 800 g	1 x 3000 g	
<b>31100016</b> <b>RAHMGESCHNETZELTES VOM SCHWEINERÜCKEN</b> mit frischen Champignons, in Rahmsauce.		3000 g vorgegart 800 g	1 x 3000 g	
<b>31100028</b> <b>SCHWEINEGESCHNETZELTES*</b> in der Pfanne gebraten, in Rahmsauce.		3000 g vorgegart 1000 g	1 x 3000 g	
<b>31100056</b> <b>SCHWEINEGYROSPFANNE</b> mit Weißkohl und Zwiebeln, pikant gewürzt.		3000 g vorgegart 1800 g	1 x 3000 g	
<b>31100105</b> <b>SCHASCHLIK NACH BUDAPESTER ART</b> Spieß aus Hackfleischbällchen vom Schwein, mit Paprika und Bauchspeck, in Paprikasauce, ca. 20 cm.		3200 g vorgegart 12 x 150 g	1 x 3200 g	



31100082



31100135



31100143/31100002



31100144

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
<p><b>31100082</b> <b>CALIFORNIA MEATBALLS</b> Hackbällchen vom Schwein und Rind, in Tomaten-Maracuja-Sauce, mild gewürzt.</p>		<p>3000 g vorgegart 36 × 25 g</p>	<p>1 × 3000 g</p>
<p><b>31100135</b> <b>KÖTTBULLAR IN RAHMSAUCE</b> klassisch gekocht nach schwedischer Art, abgerundet mit Preiselbeeren.</p>		<p>3000 g vorgegart 80 × 15 g</p>	<p>1 × 3000 g</p>
<p> <b>31100143</b> <b>KÖNIGSBERGER KLOPSE</b> in Kapernsauce.</p>		<p>20 × 250 g vorgegart 2 × 55 g</p>	<p>1 × 5000 g</p>
<p><b>31100002</b> <b>KÖNIGSBERGER KLOPSE</b> in Kapernsauce.</p>		<p>3000 g vorgegart 24 × 55 g</p>	<p>1 × 3000 g</p>
<p> <b>31100097</b> <b>KÖNIGSBERGER KLOPSE</b> ohne Sauce.</p>		<p>3000 g vorgegart 55 × 55 g</p>	<p>1 × 3000 g</p>
<p> <b>31100144</b> <b>CURRYWURST VOM SCHWEIN</b> in fruchtig-pikanter Sauce mit Cola und Apfelmus.</p>		<p>20 × 250 g vorgegart 140 g</p>	<p>1 × 5000 g</p>

Schwein



31100008



31100139

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
---------	-------------	------------------------------	----

31100008

**JUNGSCHWEINRÖLLCHEN**

gefüllt mit pikanter Farce und Gemüse,  
in Dreierlei-Senf-Sauce.



3000 g  
vorgegart 24 x 80 g

1 x 3000 g



31100139

**GESCHMORTE KOHLROULADE**

gefüllt mit Schweinehackfleisch,  
in Speck-Zwiebel-Sauce.



3000 g  
gegart 8 x 200 g  
(inklusive 80 g  
Fleischfüllung)

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



**UNSERE FLEISCHEINWAAGE**

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



31100145



31100146/31100017



31100116

Artikel

Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

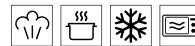
VE



31100145

**SCHWEINEBÄCKCHEN**

mit Röstgemüse,  
in eigener Jus geschmort.



20 × 290 g  
vorgegart 4 × 40 g

1 × 5800 g



31100116

**SAFTIGER SCHWEINEBRATEN**

in typischer Sauce mit leichter Kümmelnote,  
in Scheiben geschnitten.



3000 g  
vorgegart 36 × 40 g

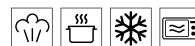
1 × 3000 g



31100146

**MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET**

in der Pfanne gebraten,  
in Champignonrahmsauce.



25 × 250 g  
vorgegart 3 × 40 g

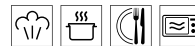
1 × 6250 g



31100017

**MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET**

in der Pfanne gebraten,  
in Champignonrahmsauce.



3000 g  
vorgegart 36 × 40 g

1 × 3000 g



31100061

**KASSLER LACHS**

im Fond gegart.



4000 g  
vorgegart 36 × 90 g

1 × 4000 g

## Schwein



35400004

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE	
<b>31100154</b> <b>SCHWEINERÜCKENSTEAK</b> gebraten.		30 × 120 g	1 × 3600 g	LVK 
<b>31100149</b> <b>SCHWEINEFILET*</b> gebraten.		60 × 40 g	1 × 2400 g	LVK 
<b>31100027</b> <b>BRATWURST</b> aus dem Schwein, gebraten.		10 × 100 g	1 × 1000 g	
<b>35400004</b> <b>ORIGINAL NÜRNBERGER            ROSTBRATWÜRSTCHEN GGA</b> goldgelb gebräunt, Stück ca. 20 g.		2000 g	1 × 2000 g	
<b>31100050</b> <b>LEBERKÄSE</b> gebraten.		30 × ca. 100 g	1 × 3000 g	LVK



Artikel

Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

VE

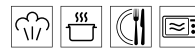
## GEFLÜGEL

Neu! LVK

31900114

### WÜRZFLEISCH\*

würziges Hähnchenfleisch in herzhafter Sauce, abgeschmeckt mit Worcestersauce.



3000 g  
vorgegart 1200 g

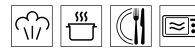
1 × 3000 g

Neu! LVK

31900116

### HÄHNCHENPFANNE MIT CHEDDAR UND GEMÜSE

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



3000 g  
vorgegart 800 g

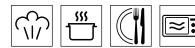
1 × 3000 g

Neu! LVK

31900117

### ORIENTALISCHE BULGUR-HÄHNCHENPFANNE

mit Karotten, Tomaten, Staudensellerie und Mandeln, orientalisches Gewürz.



3000 g  
vorgegart 400 g

1 × 3000 g

Neu! LVK

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



\* 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



31900106/31900062



31900105

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
<b>31900056</b> <b>HÄHNCHENBRUST „ROASTED BACON“</b> mit geröstetem Bacon, in Tomaten-Paprika-Sauce.		3000 g vorgegart 12 × 100 g	1 × 3000 g 
<b>31900040</b> <b>HÄHNCHENBRUST IN KOKOSSAUCE</b> ganze Brust gedrittelt, verfeinert mit Zitronengras und Kaffirlimettenblättern.		3000 g vorgegart 36 × 40 g	1 × 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 × 3000 g 
<b>31900105</b> <b>HÄHNCHENGESCHNETZELTES „ASIA STYLE“*</b> mit Sesam, Mango, Shiitakes, Kokosmilch, Sojabohnen und Mungobohnen.		25 × 250 g vorgegart 80 g	1 × 6250 g 
<b>31900106</b> <b>INDIAN BUTTER CHICKEN*</b> mit Joghurt und orientalischen Gewürzen.		25 × 250 g vorgegart 100 g	1 × 6250 g 
<b>31900062</b> <b>INDIAN BUTTER CHICKEN*</b> mit Joghurt und orientalischen Gewürzen.		3000 g vorgegart 1300 g	1 × 3000 g 





















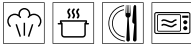
31900086



31900043



31900107/31900006

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
 <b>31900086</b> <b>FRIKASSEE VOM HÜHNCHEN*</b> mit weißem Spargel, Champignons, Karotten und Erbsen.		3000 g vorgegart 1050 g	1 × 3000 g
  <b>31900085</b> <b>FRIKASSEE VOM HÜHNCHEN*</b> mit weißem Spargel und Karotten.		3000 g vorgegart 1050 g	1 × 3000 g
   <b>31900107</b> <b>HÜHNCHENBRUSTGESCHNETZELTES*</b> mit Äpfeln und Ananas, in Currysauce.		25 × 250 g vorgegart 90 g	1 × 6250 g
 <b>31900006</b> <b>HÜHNCHENBRUSTGESCHNETZELTES*</b> mit Äpfeln und Ananas, in Currysauce.		3000 g vorgegart 1100 g	1 × 3000 g
 <b>31900068</b> <b>HÄHNCHENGESCHNETZELTES</b> in Champignonrahmsauce.		3000 g vorgegart 800 g	1 × 3000 g
  <b>31900043</b> <b>HÄHNCHENBRUSTGESCHNETZELTES            IN KÄSESAUCE</b> mit Schwarzwurzeln und Zucchini.		3000 g vorgegart 1000 g	1 × 3000 g
  <b>31900042</b> <b>HÜHNCHENBRUSTGESCHNETZELTES            IN PFIRSICHSAUCE*</b> mit Pfirsichspalten.		3000 g vorgegart 800 g	1 × 3000 g



## Geflügel

Neu!

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 






































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



31900004

32000077/32000007

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
  <b>32000023</b> <b>PUTENRAHMGULASCH*</b> aus der Putenbrust, mit Champignons.	   	3000 g vorgegart 1200 g	1 × 3000 g
  <b>32000044</b> <b>PUTENRAHMGULASCH</b> aus der Putenbrust, mit Karotten und Zucchini.	   	3000 g vorgegart 1000 g	1 × 3000 g
  <b>32000024</b> <b>PUTENGYROSPFANNE</b> aus der Putenoberkeule, mit Weißkohl und Zwiebeln.	    	3000 g vorgegart 1800 g	1 × 3000 g
  <b>31900004</b> <b>COQ AU VIN ROUGE</b> kleine Hühnchenkeulen, mit Speckwürfeln, Silberzwiebeln und Champignonköpfen, in Rotweinsauce geschmort.	  	3000 g vorgegart 1760 g	1 × 3000 g
  <b>32000077</b> <b>PUTENRÖLLCHEN</b> gefüllt mit Bacon, Salbei und Mozzarella, in mediterraner Tomatensauce geschmort.	   	20 × 250 g vorgegart 2 × 80 g	1 × 5000 g
 <b>32000007</b> <b>PUTENRÖLLCHEN</b> gefüllt mit Bacon, Salbei und Mozzarella, in mediterraner Tomatensauce geschmort.	   	3000 g vorgegart 24 × 80 g	1 × 3000 g

## Geflügel



32000078/32000018

37400003

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
<b>32000078</b> <b>PUTENMEDAILLONS*</b> in der Pfanne gebraten, in fruchtiger Aprikosen-Chili-Sauce.		22 × 250 g vorgegart 3 × 40 g	1 × 5500 g 
<b>32000018</b> <b>PUTENMEDAILLONS*</b> in der Pfanne gebraten, in fruchtiger Aprikosen-Chili-Sauce.		3000 g vorgegart 36 × 40 g	
<b>32000079</b> <b>PUTENMEDAILLONS „TOMATE-BASILIKUM“*</b> in der Pfanne gebraten, in Tomaten-Basilikum-Sauce.		22 × 250 g vorgegart 3 × 40 g	
<b>32000009</b> <b>PUTENMEDAILLONS „TOMATE-BASILIKUM“*</b> in der Pfanne gebraten, in Tomaten-Basilikum-Sauce.		3000 g vorgegart 36 × 40 g	
<b>32000021</b> <b>PUTENMEDAILLONS</b> in der Pfanne gebraten.		25 × 100 g gebraten 25 × 100 g	
<b>37400003</b> <b>HÄHNCHENBRUSTGESCHNETZELTES</b> gewürzt und gebraten.		2000 g gebraten 2000 g	
<b>31900097</b> <b>HÜHNCHENBRUST</b> gebraten.		20 × 100 g gebraten 20 × 100 g	



31700039/31700006

Artikel



31700040/31700002

Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

VE

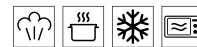
## L A M M



31700039

**LAMMCURRY NACH INDISCHER ART**

mit Apfelwürfeln, Erdnuss und Curry, pikant gewürzt.

22 × 250 g  
vorgegart 90 g

1 × 5500 g

31700006

**LAMMCURRY NACH INDISCHER ART**

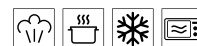
mit Apfelwürfeln, Erdnuss und Curry, pikant gewürzt.

3000 g  
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g



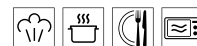
31700040

**LAMMRAGOUT****NACH PROVENZALISCHER ART\***mit Oliven, Rosmarin und einem Hauch Knoblauch,  
in Tomatensauce.22 × 250 g  
vorgegart 100 g

1 × 5500 g



31700002

**LAMMRAGOUT****NACH PROVENZALISCHER ART\***mit Oliven, Rosmarin und einem Hauch Knoblauch,  
in Tomatensauce.3000 g  
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g



ROTKOHL



GURKEN-  
SPAGHETTI

BACKHENDL  
WIENER ART

KARTOFFELSALAT



31100152

Artikel



31500087

Zubereitung

Einwaage

VE

## FRIKADELLEN, SCHNITZEL & BACKHENDL



31100151

### MINI-FRIKADELLE

vom Schwein und Rind,  
in der Pfanne gebraten.



175 × ca. 30 g

1 × 5250 g



31100152

### FRIKADELLE

vom Schwein und Rind,  
in der Pfanne gebraten.



40 × ca. 120 g

1 × 4800 g



31500087

### KALBSFRIKADELLE\*

in der Pfanne gebraten.



70 × 100 g

1 × 7000 g

## Frikadellen, Schnitzel &amp; Backhendl



31000144



32000080



31100153

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

31000144

**RINDERFRIKADELLE\***

in der Pfanne gebraten.



70 × 100 g

1 × 7000 g



32000080

**PUTENFRIKADELLE**

in der Pfanne gebraten.



70 × 100 g

1 × 7000 g



31100153

**WIRTSCHAUS-FRIKADELLE XL**vom Rind und Schwein, mit Brezeln,  
getrockneten Äpfeln, Gouda  
und Röstzwiebeln abgerundet.

35 × 200 g

1 × 7000 g



31000145

**BIFTEKI**aus Rindfleisch,  
in der Pfanne gebraten.

80 × 50 g

1 × 4000 g





31100155



31100150/31100156



32000082



31900113/31900109

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



31100155

**WIRTSCHAUS-SCHNITZEL**

aus dem Schweinerücken, roh, paniert mit einer Mischung aus Laugenbrot, Senf und Zwiebeln.



20 × 180–200 g

1 × 3800 g



31100150

**SCHWEINESCHNITZEL**

aus dem Rücken, paniert, gebraten.



55 × 70–90 g

1 × 4400 g



31100156

**SCHWEINESCHNITZEL**

aus dem Rücken, paniert, gebraten.



20 × 170–190 g

1 × 3600 g



32000082

**WIRTSCHAUS-SCHNITZEL**

aus der Putenbrust, roh, paniert mit einer Mischung aus Laugenbrot, Senf und Zwiebeln.



35 × 90–110 g

1 × 3500 g



32000083

**PUTENSCHNITZEL**

aus der Brust, paniert, gebraten.



40 × 80–100 g

1 × 3600 g



31900113

**BACKHENDL WIENER ART**

aus kleinen Hähnchenkeulen, ohne Knochen, paniert, gebraten.



4000 g

1 × 4000 g



31900109

**BACKHENDL WIENER ART**

aus großen Hähnchenkeulen, ohne Knochen, paniert, gebraten.



4500 g

1 × 4500 g





31000081

Artikel

Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

VE

## SPEZIELL FÜR DIE GESUNDHEITSGASTRONOMIE

31500047

**KALBSROULADE**

gefüllt mit Spinat,  
im Fond gegart.



1500 g  
vorgegart 12 × 120 g

1 × 1500 g



31500064

**KALBSBRATEN\***

im Fond gegart,  
in Scheiben geschnitten.



3100 g  
vorgegart 36 × 40 g

1 × 3100 g



31000079

**RINDERBRATEN**

im Fond gegart,  
in Scheiben geschnitten.



3100 g  
vorgegart 36 × 40 g

1 × 3100 g



31000081

**ZARTER TAFELSPITZ VOM RIND**

im Fond gegart,  
in Scheiben geschnitten.



3100 g  
vorgegart 36 × 40 g

1 × 3100 g



31000060

**GEFÜLLTE RINDERROULADE**

mit Gemüse,  
im Fond gegart.



1500 g  
vorgegart 12 × 120 g

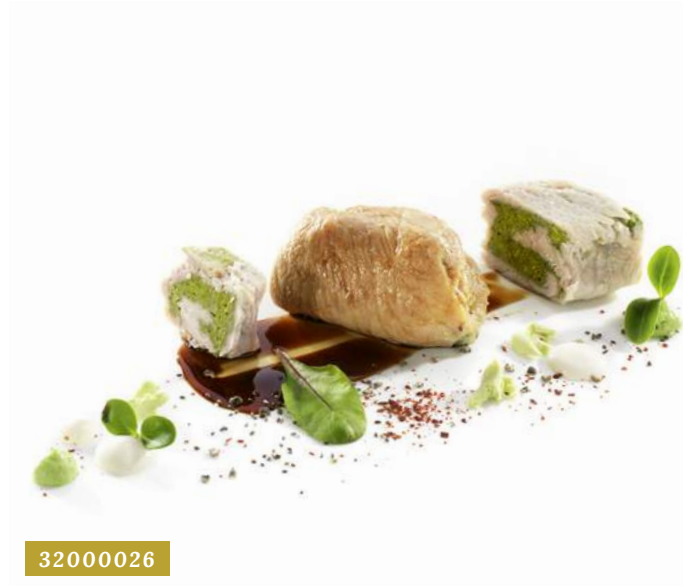
1 × 1500 g





34200001

Artikel



32000026

Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

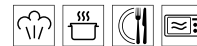
VE



34200001

**WURSTGULASCH NACH OSTDEUTSCHER ART**

mit Fleischkäse- und Jagdwurstwürfeln,  
in herzhafter Tomatensauce.



3000 g  
vorgegart 1100 g

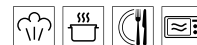
1 × 3000 g



31100093

**SCHWEINERÜCKENBRATEN**

im Fond gegart.



3100 g  
vorgegart 36 × 40 g

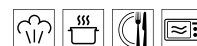
1 × 3100 g



32000026

**GEFÜLLTE PUTENRÖLLCHEN**

mit Spinat,  
im Fond geschmort, ohne Sauce.



1500 g  
vorgegart 12 × 115 g

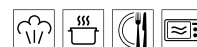
1 × 1500 g



32000051

**PUTENBRUSTBRATEN\***

im Fond gegart, ohne Sauce.



3100 g  
vorgegart 36 × 45 g

1 × 3100 g



VEGETARISCHE &  
VEGANE  
SPEZIALITÄTEN



35900106



35100044

35900107

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## VEGETARISCHE & VEGANE KOMPONENTEN



35900106

### GEFÜLLTE ZUCCHINI MIT COUSCOUS\*

mit Zucchini, Paprika, Auberginen,  
Champignons und Kichererbsen.



70 × 75 g

1 × 5250 g



35900107

### SPINATSTRUDEL

mit Pinienkernen und Hirtenkäse.



30 × 160 g

1 × 4800 g



35100044

### KARTOFFELSTRUDEL

gefüllt mit Kartoffelstücken und -püree,  
verfeinert mit Schmand,  
im Blätterteigmantel.



10 × 350 g

1 × 3500 g



### WEITERE VEGETARISCHE UND VEGANE PRODUKTE

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



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

## Vegetarische &amp; vegane Komponenten



35900108



35900109



35900112



35900113

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

35900108

**MAIS-CHILI-TALER**

Polenta mit Maiskörnern und Chili, gebraten,  
 ø ca. 8-10 cm.



70 × 100 g

1 × 7000 g



35900109

**COUSCOUS-BRATLING**

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



70 × 100 g

1 × 7000 g



35900112

**GEMÜSEBURGER-BRATLING**

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



70 × 100 g

1 × 7000 g



35900113

**GEMÜSE-MAIS-FRITTATA**

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



2 × (20 × 200 g)

1 × 8000 g





35700065



35900114



35700066



32700111

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



35700065

**KARTOFFEL-BROKKOLI-AUFLAUF**

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



20 × 300 g

1 × 6000 g



35900114

**GEMÜSE-TORTILLA NACH SPANISCHER ART**

mit Spinat, Paprika und Lauch, abgeschmeckt mit Chilipulver und Cayennepfeffer, ø ca. 16 cm.



20 × 350 g

1 × 7000 g



35700066

**GEMÜSE-FRITTATA NACH THAILÄNDISCHER ART**

mit asiatischem Gemüse und Süßkartoffeln, ø ca. 16 cm.



20 × 350 g

1 × 7000 g



32700111

**KÄSESPÄTZLE**

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



20 × 300 g

1 × 6000 g

VEGANES  
SÜSSKARTOFFEL-  
TIKKA-MASALA

FLADENBROT

GERSTE

BROKKOLI

# Vegane Produkte



Bunt, abwechslungsreich und köstlich ist sie – die vegane Küche.

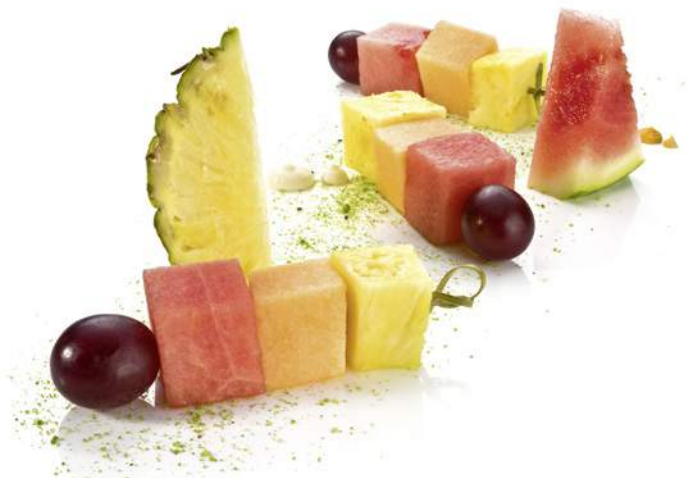
Entdecken Sie hier unser gesamtes veganes Sortiment auf einen Blick und lassen Sie sich inspirieren!

## BIO

BIO Veganer Linseneintopf*	33
BIO Linsentaler	36
BIO Gemüsegulasch nach ungarischer Art*	37
BIO Tomatensauce	38
BIO Spaghetti*	39
BIO Penne*	39
BIO Fusilli*	39
BIO Kartoffeln*	40
BIO Vollkornreis*	40
BIO Buchweizen*	40
BIO Dinkel*	40
BIO Erbsen-Möhren-Gemüse natur*	41
BIO Apfelrotkohl	42
BIO Sauerkraut	42
BIO Kirschragout	43
BIO Möhrengemüse natur*	44
BIO Erbsen*	44

## Obst & Müsli

Obstspieß*	46
Obstsalat „Harmonie“**	46
Obstsalat „Sweet Melody“	47
Obstsalat „Sunny Bites“	47
Melonenmix	47
Ananas geviertelt*	48
Wassermelone gesechstelt*	48
Cantaloupmelone geviertelt*	48
Orangenscheiben	49
Grapefruitscheiben	49
Ananaswürfel	49



## Vorspeisen & Fingerfood

Curryterrine	54
Gemüseschnitte	55
Vegane Currywurst in	
Röstzwiebel-Mayonnaise-Sauce	58
Vegane Thunfischsalat mit Mangochutney	58
Pikante Harissa-Sesam-Creme	62
Vegane Erbsencreme	63
Rote-Bete-Relish mit Taboulé	63
Buchweizen-Kichererbsen-Praline	65



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



## Vegane Produkte



### Dressings & Dips

Balsamico-Dressing	68
Himbeer-Chili-Limetten-Dressing	68
Italian-Dressing*	69
Dressing „Kräuterzweig“ für Kinder*	70
Dressing „Wilder Westen“ für Kinder*	70
Dressing „Zitruszauber“ für Kinder*	70
Tomatenkompott	71
Hummus mit Tahina	72



### Suppen & Eintöpfe

Tomatensuppe „Rustikal“*	76
Karotten-Ingwer-Suppe	76
Curry-Zitronengras-Suppe	76
Cheesy Leek Soup „Vegan Style“	77
Vegane Gulaschsuppe	78
Veganer Kartoffeleintopf*	79
Veganer Erbseneintopf*	79
Veganer Linseneintopf*	80
Eintopf „Quer durch den Gemüsegarten“*	80
Veganer Bauerntopf	80
Pikanter „Veggie“-Eintopf	81
Gemüseintopf nach afrikanischer Art*	81



### Vegetarische & vegane Spezialitäten

Gemüseburger-Bratling	113
Gemüse-Mais-Frittata	113
Shiitakepilze mit Balsamico	120
Veganes Butter Chicken	120
Veganes Tikka Masala	121
Vegane Königsberger Klopse	121
Vegane Köttbullar	121
Vegane Tofuklöße mit Spinat	122
Vegane Tofuklöße nach mediterraner Art	122
Vegane Tofuklöße	122
Vegane Polpette al Sugo	122
Vegane Currywurst	123
Süßkartoffel-Tikka-Masala*	123
Linsen-Gemüse-Bolognaise*	123
Vegane Paella*	123
Gemüsepfanne nach provenzalischer Art*	123
Couscous mit Gemüse*	124
Vegane Mac'n'Cheese*	124
Veganes Auberginencurry*	125
Grünes Curry*	125
Veganes Linsen-Blumenkohl-Curry*	126
Gemüse-Kartoffel-Gulasch*	126
Chili Vegetable*	126

## Saucen &amp; Pestos

Paprikasauce nach ungarischer Art	130
Currywurstsauce	130
Curry-Kokos-Sauce	132
Tomatensauce*	133
Pastasauce „Toskana“*	133
Pastasauce „Gemüsebolognaise“*	133
Pastasauce „Veggienara“*	134
Vegane Pastasauce „Puttanesca Tonno Style“	135



## Pasta &amp; Teigwaren

Tortellini „Verdura“*	138
Spaghetti*	139
Wellennudeln*	140
Farfalle bianco*	140
Farfalle tricolore*	140
Makkaroni kurz*	140
Hörnchennudeln*	141
Spirelli*	141
Vollkornspirelli*	141
Vegane Lasagne	144



## Kartoffeln, Knödel, Reis &amp; Co.

Kartoffeln*	146
Folienkartoffeln*	146
Würzkartoffeln*	146
Schupfnudeln	147
Mini-Kartoffelklöße	147
Langkornreis*	150
Langkorn-Wildreis-Mischung*	150
Basmatireis*	150
Quinoa-Langkornreis*	150
Gemüsereis*	151
Tomatenreis*	151
Bunte Getreidemischung*	151
Rote-Bete-Couscous*	152
Perlgraupen*	152



## Vegane Produkte

### Gemüse

Möhrenbündchen*	154
Pastinake*	155
Mais*	155
Schwarzwurzeln natur*	156
Bayrisch Kraut*	156
Zucchini-Tomaten-Gemüse*	158
Ratatouillegemüse*	158
Zuckerschoten mit Sesam und Erdnuss	160
Bunte Linsen mit Balsamico	160
Prinzessbohnen*	162
Vichy-Karotten*	162
Blumenkohl natur*	163
Brokkoli natur*	163
Kaisergemüse natur*	163
Marktgemüse*	163
Buntes Gartengemüse*	163
Leipziger Allerlei*	163
Gemüsemischung nach schwedischer Art*	164
Frühlingsgemüse*	164
Prinzessbohnen*	164
Karottengemüse	164
Blumenkohl*	164
Kohlrabigemüse*	164
Kaisergemüse*	165
Erbsen-Möhren-Gemüse	165
Buntes Karottengemüse	165
Steckrüben-Karotten-Gemüse	165
Gemüsemischung nach asiatischer Art	165
Grillgemüse nach mediterraner Art	165
Wurzelgemüse „Rustiko“	166
Schrebergartengemüse	166
Gemüse-Mélange	166



### Pâtisserie

Sweet Chocolate feat. Cherry	171
Sweet Vanilla feat. Apricot	171
Schokoladen-Ingwer-Mousse	172
Sweet Coco feat. Pineapple	172
Erdbeer-Vanille-Traum	172
Vanillecreme mit Brombeerragout	175
Kokosnuss-Crème-Brûlée	179
Bananen-Chia-Creme-Törtchen	189
Basilikumsorbet	191
Nussschnitte	192
Vegane Mousse au Chocolat	196
Grüne Grütze	197
Gelbe Grütze	197
Erdbeer-Rhabarber-Grütze	197
Rote Grütze	197
Rote Kirschgrütze	197
Vegane Mohnnudeln	198
Veganer Schokoladen-Grießbrei	202



### Menüschalen

Buchweizen-Gemüse-Pfanne	225
Kräftiger Kartoffeleintopf	228
Bunter Gemüseeintopf*	228
Grillgemüse	230
Grünes Curry	231
Schmorgemüse nach mediterraner Art	231
Süßkartoffel-Tikka-Masala	231
Nudeln à la Napoli	231





35900085

Neu!



33200002

Artikel



35900115

Neu!



35900090/35900089

Zubereitung

Einwaage

VE

## VEGETARISCHE & VEGANE KREATIONEN



35900085

### FRIKASSEE „CHICKEN STYLE“

vegetarische Protein-Stripes auf Erbsenproteinbasis, mit Karotten, Spargel, Erbsen und Champignons.



3000 g

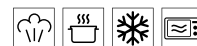
1 × 3000 g



35900115

### VEGETARISCHE BUDDHA BOWL „CHICKEN STYLE“

bunte Reis-Getreide-Mischung, mit Süßkartoffeln und Zuckerschoten, vegetarischen Protein-Stripes auf Erbsenproteinbasis und leichter Kokos-Chili-Note.



18 × 300 g

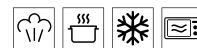
1 × 5400 g



33200002

### SHIITAKEPILZE MIT BALSAMICO

mit hellem Balsamicoessig und roten Zwiebeln, verfeinert mit Olivenöl.



25 × 150 g

1 × 3750 g



35900090

### VEGANES BUTTER CHICKEN

vegane Hähnchenersatz auf Erbsenproteinbasis, in einer kräftigen Currysauce.



25 × 250 g

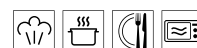
1 × 6250 g



35900089

### VEGANES BUTTER CHICKEN

vegane Hähnchenersatz auf Erbsenproteinbasis, in einer kräftigen Currysauce.



3000 g

1 × 3000 g

## Vegetarische &amp; vegane Kreationen

Neu!



35900092/35900091

Neu!



35900098/35900097

Neu!



35900124/35900125

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

Neu!



35900119

Neu!



35900120

Neu!



35900121

Neu!



35900122/35900123

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



35900119

**VEGANE TOFU KLÖSSE MIT SPINAT**

mit Langkornreis und Leinsamen.



50 × 50 g

1 × 2500 g



35900120

**VEGANE TOFU KLÖSSE NACH MEDITERRANER ART**

mit Langkornreis, Auberginen, Zucchini und Paprika.



50 × 50 g

1 × 2500 g



35900121

**VEGANE TOFU KLÖSSE**

natur, mit Langkornreis und Leinsamen.



50 × 50 g

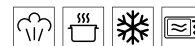
1 × 2500 g



35900122

**VEGANE POLPETTE AL SUGO**

vegane Hackbällchenerersatz auf Weizenproteinbasis in fruchtiger Tomaten-Gemüse-Sauce.



22 × 250 g

1 × 5500 g



35900123

**VEGANE POLPETTE AL SUGO**

vegane Hackbällchenerersatz auf Weizenproteinbasis in fruchtiger Tomaten-Gemüse-Sauce.



3000 g

1 × 3000 g

## Vegetarische &amp; vegane Kreationen

Neu!



35900100/35900099



35900070



32900267



35900033

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

35900100

**VEGANE CURRYWURST**

vegane Wurstersatz auf Erbsenproteinbasis,  
in fruchtig-pikanter Currysauce,  
verfeinert mit Mango.



20 x 250 g

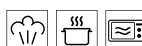
1 x 5000 g



35900099

**VEGANE CURRYWURST**

vegane Wurstersatz auf Erbsenproteinbasis,  
in fruchtig-pikanter Currysauce,  
verfeinert mit Mango.



3000 g

1 x 3000 g



35900070

**SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA\***

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



3000 g

1 x 3000 g



32900267

**LINSEN-GEMÜSE-BOLOGNAISE\***

mit Karotten, Sellerie und Lauch.



3000 g

1 x 3000 g



35900033

**VEGANE PAELLA\***

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



2000 g

1 x 2000 g



35900021

**GEMÜSEPFANNE NACH  
PROVENZALISCHER ART\***


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



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.



32900296







































Neu!



35900048

35900102/35900103



Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
   <b>32900296</b> <b>COUSCOUS MIT GEMÜSE*</b> mit Auberginen, Rosinen und Karotten, orientalisch abgeschmeckt.	   	2000 g	1 × 2000 g
 <b>35900048</b> <b>VEGETARISCHE MAULTASCHEN</b> mit Gartengemüse und Petersilienbutter.	  	2000 g	1 × 2000 g
   <b>35700052</b> <b>SPÄTZLE-GEMÜSE-PFANNE*</b> mit Blumenkohl, Zucchini und Karotten, leicht gewürzt und geölt.	   	2000 g	1 × 2000 g
  <b>32700112</b> <b>KNÖPFLEPFANNE</b> mit Romanesco, Haselnüssen und Mandeln, in gebräunter Butter.	   	18 × 300 g	1 × 5400 g
   <b>35900102</b> <b>VEGANE MAC'N'CHEESE*</b> Makkaroni in veganer Gemüsesauce auf Linsen- und Kokosbasis.	   	300 g	48 × 300 g
   <b>35900103</b> <b>VEGANE MAC'N'CHEESE*</b> Makkaroni in veganer Gemüsesauce auf Linsen- und Kokosbasis.	   	3000 g	1 × 3000 g



## Vegetarische &amp; vegane Kreationen



32700113



32900166



35900116/35900045



35900036

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<b>32700113</b> <b>SÜSSKARTOFFEL GNOCCHI</b> in Erdnusspesto, mit Zuckerschoten, Shiitakes und Paprikawürfeln.		18 × 300 g	1 × 5400 g
<b>32900166</b> <b>SÜSSKARTOFFELPFANNE</b> mit Süßkartoffelwürfeln, Mais, Karotten und Erdnüssen, in Kokosmilch und Chilisauce.		3000 g	1 × 3000 g
<b>35900116</b> <b>VEGANES AUBERGINENCURRY*</b> mit Tomaten, Kichererbsen und Rosinen, orientalisches abgeschmeckt.		25 × 250 g	1 × 6250 g
<b>35900045</b> <b>VEGANES AUBERGINENCURRY*</b> mit Tomaten, Kichererbsen und Rosinen, orientalisches abgeschmeckt.		3000 g	1 × 3000 g
<b>35900036</b> <b>GRÜNES CURRY*</b> mit geräuchertem Tofu, Staudensellerie, Paprika, Sojabohnen und Koriander, in asiatischer Currysauce.		3000 g	1 × 3000 g

Neu!



35900132

32900207

Artikel

Zubereitung

Einwaage

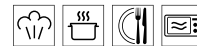
VE



35100024

**KARTOFFELCURRY\***

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



3000 g

1 × 3000 g



35900132

**VEGANES LINSEN-BLUMENKOHLCURRY\***

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



3000 g

1 × 3000 g



32900207

**GEMÜSE-KARTOFFEL-GULASCH\***

mit Paprika, Pastinaken, Karotten, Lauch und Kürbis.



3000 g

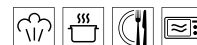
1 × 3000 g



37300009

**CHILI VEGETABLE\***

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



3000 g

1 × 3000 g



# SAUCEN & PESTOS



34300001



34300002

Artikel



34300055

Zubereitung

Einwaage

VE

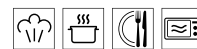
## SAUCEN



34300001

### BRAUNE BASISSAUCE\*

aus Rindfleisch und Röstgemüse,  
leichte Bindung.



3000 g

1 × 3000 g



34300002

### WEISSE BASISSAUCE

Béchamelsauce, verfeinert mit Sahne.



3000 g

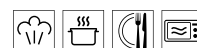
1 × 3000 g



34300055

### GEFLÜGELJUS\*

herzhaft abgeschmeckt,  
leichte Bindung.



3000 g

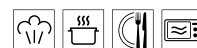
1 × 3000 g



34300126

### KALBSJUS\*

klassisch gekochte Bratensauce,  
verfeinert mit Portwein.



3000 g

1 × 3000 g



### LEICHTE VOLLKOST

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



\* 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>3430057</b> <b>SAUERBRATENSAUCE</b> braune Sauce, verfeinert mit Lebkuchengewürz und Rübekraut, abgerundet mit Apfelessig.		3000 g	1 × 3000 g
<b>3430058</b> <b>RAHMSAUCE</b> braune Sauce, verfeinert mit Sahne.		3000 g	1 × 3000 g
<b>34300158</b> <b>KRÄFTIGE BRATENSAUCE</b> abgerundet mit Bacon, Zwiebeln und Tomaten.		2000 g	1 × 2000 g
<b>34300132</b> <b>ZWIEBELSAUCE*</b> mit Zwiebeln, Rosmarin und Thymian, leichte Bindung.		3000 g	1 × 3000 g
<b>34300128</b> <b>PFEFFERRAHMSAUCE</b> Sahnesauce mit ganzen grünen Pfefferkörnern, leichte Bindung.		3000 g	1 × 3000 g



34300005

Artikel



34300157

Zubereitung

Einwaage

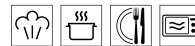
VE



34300005

**PAPRIKASAUCE NACH UNGARISCHER ART**

Tomatensauce mit Paprikastreifen,  
würzig abgeschmeckt.



3000 g

1 × 3000 g



34300006

**CHAMPIGNONRAHMSAUCE**

Béchamelsauce mit Champignonscheiben.



3000 g

1 × 3000 g



34300148

**WALDPILZSAUCE**

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



3000 g

1 × 3000 g



35900029

**WALDPILZRAGOUT**

mit Pfifferlingen, Champignons, Austernpilzen, Shiitakes,  
Stockschwämmchen und Wurzelgemüsewürfeln.



3000 g

1 × 3000 g



34300157

**CURRYWURSTSAUCE**

fruchtig-pikant, verfeinert mit Mango.



3000 g

1 × 3000 g

## Saucen

Neu!



31300213/31300212



34300061

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<b>31300213</b> <b>THUNFISCH-GEMÜSE-BOLOGNAISE*</b> milde Sahnesauce mit Thunfischstückchen, Mais, Erbsen und Paprika, leicht gewürzt.		500 g	24 × 500 g
<b>31300212</b> <b>THUNFISCH-GEMÜSE-BOLOGNAISE*</b> milde Sahnesauce mit Thunfischstückchen, Mais, Erbsen und Paprika, leicht gewürzt.		3000 g	1 × 3000 g
<b>34300061</b> <b>ZITRONENSAUCE</b> Béchamelsauce, verfeinert mit Zitrone und Sahne.		3000 g	1 × 3000 g
<b>34300109</b> <b>SENSAUCE</b> mit Dijon-Senf und Honig abgeschmeckt.		3000 g	1 × 3000 g
<b>34300062</b> <b>MEERRETTICHAUCE</b> Béchamelsauce mit 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.



34300063

Artikel



34300065

Zubereitung

Einwaage

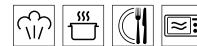
VE



34300063

**DILLSAUCE\***

helle Sahnesauce mit Dill und einem Hauch Meerrettich.



3000 g

1 × 3000 g



34300064

**KAPERNSAUCE\***

Béchamelsauce mit Kapern.

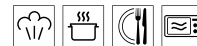


3000 g

1 × 3000 g



34300141

**KÄSERAHMSAUCE**mit herzhaftem Gouda und Schmelzkäse,  
fein püriert.

3000 g

1 × 3000 g



34300065

**GEMÜSERAHMSAUCE\***Béchamelsauce mit Zucchini-,  
Sellerie- und Karottenwürfeln.

3000 g

1 × 3000 g



34300091

**BASILIKUMRAHMSAUCE**

Rahmsauce mit frischem Basilikum und Spinat.



3000 g

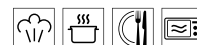
1 × 3000 g



34300156

**CURRY-KOKOS-SAUCE**

verfeinert mit Ananas und Äpfeln.



3000 g

1 × 3000 g



## Pastasaucen



34300101

Artikel



34300137

Zubereitung

Einwaage

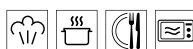
VE

## PASTASAUCE

34300016

**TOMATENSAUCE\***

fruchtig-mild, mit Kräutern abgeschmeckt,  
leichte Stückung.



3000 g

1 × 3000 g



34300096

**PASTASAUCE „TOSKANA“\***

fruchtige Tomatensauce, mit Kräutern  
und Zwiebeln abgeschmeckt,  
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

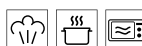
1 × 3000 g



34300098

**PASTASAUCE „BOLOGNAISE“\***

aus Rindfleisch, mit Gemüsebrunoise und Tomaten.



200 g

48 × 200 g



34300014

**PASTASAUCE „BOLOGNAISE“\***

aus Rindfleisch, mit Gemüsebrunoise und Tomaten.



3000 g

1 × 3000 g



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



34300010

Artikel



34300103

Zubereitung

Einwaage

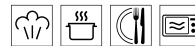
VE



34300089

**PUTENBOLOGNAISE\***

aus Putenfleisch, mit Karotten- und Selleriewürfeln.



3000 g

1 x 3000 g



34300010

**PASTASAUCE „CARBONARA“**

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



3000 g

1 x 3000 g



34300113

**PASTASAUCE „VEGGIENARA“\***

vegane Alternative zum Klassiker „Carbonara“, mit Räuchertofu.



3000 g

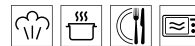
1 x 3000 g



34300103

**PASTASAUCE „FLORENTINE“**

grüne Rahmsauce mit fein gehacktem Blattspinat.



3000 g

1 x 3000 g



34300012

**PASTASAUCE „GORGONZOLA“**

Béchamelsauce, verfeinert mit Gorgonzola und Basilikumpesto.



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.

Pastasaucen

Neu!

34300031



31300206



35900104/35900105



Artikel

Zubereitung

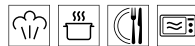
Einwaage

VE

34300031

**PASTASAUCE „SALMONE“**

gebratene Lachswürfel in einer Sauce aus Fischfond und Sahne.



3000 g

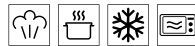
1 × 3000 g



31300206

**KRUSTENTIERSAUCE MIT GARNELEN**

mit Zuckerschoten, Erbsen und Fenchel.



18 × 300 g

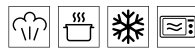
1 × 5400 g



35900104

**VEGANE PASTASAUCE „PUTTANESCA TONNO STYLE“**

Tomatensauce mit veganem Thunfischersatz auf Algen- und Erbsenproteinbasis, mit Auberginen, Kapern und Fenchelsamen.



25 × 200 g

1 × 5000 g



35900105

**VEGANE PASTASAUCE „PUTTANESCA TONNO STYLE“**

Tomatensauce mit veganem Thunfischersatz auf Algen- und Erbsenproteinbasis, mit Auberginen, Kapern und Fenchelsamen.



3000 g

1 × 3000 g





34300159/34300033

Artikel



34300070

Zubereitung

Einwaage

VE

## PESTOS



34300159

### BASILIKUMPESTO

mit Olivenöl, frischem Basilikum,  
Pinienkernen und Hartkäse.



40 × 120 g

1 × 4800 g



34300033

### BASILIKUMPESTO

mit Olivenöl, frischem Basilikum,  
Pinienkernen und Hartkäse.



1000 g

1 × 1000 g



34300070

### PESTO ROSSO

mit Olivenöl, getrockneten Tomaten,  
Pinienkernen und Hartkäse.



1000 g

1 × 1000 g



# PASTA & TEIGWAREN



32700098

Artikel



32700023

Zubereitung

Einwaage

VE

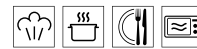
## GEFÜLLTE PASTA



32700098

**TORTELLINI „VERDURA“\***

grüne Teigtaschen mit Gemüsefüllung,  
al dente gekocht.



2000 g

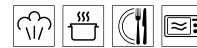
1 × 2000 g



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



32700078/32700004

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

## PASTA

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



32700049



32700052

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	<b>32700053</b> <b>BANDNUDELN WEISS*</b> al dente gekocht, 8 mm.		2000 g	1 × 2000 g
	<b>32700052</b> <b>WELLENUDELN*</b> al dente gekocht.		2000 g	1 × 2000 g
	<b>32700049</b> <b>FARFALLE BIANCO*</b> weiße Schmetterlingsnudeln, al dente gekocht.		2000 g	1 × 2000 g
	<b>32700046</b> <b>FARFALLE TRICOLORE*</b> weiße, rote und grüne Schmetterlingsnudeln, al dente gekocht.		2000 g	1 × 2000 g
	<b>32700028</b> <b>MAKKARONI KURZ*</b> al dente gekocht.		2000 g	1 × 2000 g





32700102

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<b>32700047</b> <b>HÖRNCHENUDELN*</b> <i>al dente gekocht.</i>		2000 g	1 × 2000 g
<b>32700027</b> <b>SPIRELLI*</b> <i>al dente gekocht.</i>		2000 g	1 × 2000 g
<b>32700102</b> <b>VOLLKORNSPIRELLI*</b> <i>leicht gewürzt und geölt, al dente gekocht.</i>		2000 g	1 × 2000 g

Neu!



32700114/22700024



22700025



35700041



35700059

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## SPÄTZLE & CO.

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

VEGANE  
LASAGNE





Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## LASAGNEN

	<b>35700060</b>	<b>LACHSLASAGNE</b> mit Blattspinat und Béchamelsauce, 6,2 x 10 cm.		30 x 300 g	1 x 9000 g
	<b>35700061</b>	<b>LASAGNE BOLOGNAISE</b> klassisch zubereitet mit Rindfleisch und cremiger Béchamelsauce, 6,2 x 10 cm.		30 x 300 g	1 x 9000 g
	<b>35700067</b>	<b>LASAGNE BOLOGNAISE</b> klassisch zubereitet mit Rindfleisch und cremiger Béchamelsauce, gegart, 6,2 x 10 cm.		30 x 300 g	1 x 9000 g
	<b>35700062</b>	<b>CHAMPIGNONLASAGNE</b> mit Spinat, Ziegenfrischkäse und cremiger Béchamelsauce, 6,2 x 10 cm.		30 x 300 g	1 x 9000 g
	<b>35700063</b>	<b>LASAGNE NACH PROVENZALISCHER ART</b> mit mediterranem Gemüse und cremiger Béchamelsauce, 6,2 x 10 cm.		30 x 300 g	1 x 9000 g
	<b>35900110</b>	<b>VEGANE LASAGNE</b> mit mediterranem Gemüse und cremigem Spinat, 6,2 x 10 cm.		30 x 300 g	1 x 9000 g

A top-down view of several dishes featuring potatoes, noodles, and rice. The dishes are arranged on a dark grey background. At the top left is a bowl of boiled yellow potatoes with green herbs. To its right is a large plate with a rectangular piece of breaded potato or knödel, garnished with orange carrot curls and white spheres. Below the potatoes is a bowl of red quinoa with a green leaf garnish. In the center is a bowl of smooth, yellow mashed potatoes with a small garnish of green leaves and red and black peppercorns. To the right of the mashed potatoes is a bowl of fried potato wedges with green herbs. At the bottom left is a plate with three round potato dumplings (knödel) garnished with fresh basil. At the bottom center is a bowl of white rice with dark blueberries and small brown seeds. At the bottom right is a bowl of mixed rice with corn and other grains, garnished with green herbs.

# KARTOFFELN, KNÖDEL, REIS & CO.



35100054

Artikel



35100036

Zubereitung



35100051

Einwaage

VE

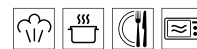
## KARTOFFELN & KNÖDEL



35100054

**KARTOFFELN\***

vorgegart.



150 g

48 × 150 g



25100026

**KARTOFFELN\***

Hausfrauenschnitt, vorgegart.



4000 g

1 × 4000 g



25100028

**FOLIENKARTOFFELN\***

ganz mit Schale, vorgegart.



4 × 250 g

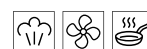
1 × 1000 g



35100036

**WÜRZKARTOFFELN\***

Hausfrauenschnitt, vorgegart.



2000 g

1 × 2000 g



35100051

**MACAIREKARTOFFELN**mit Speck, in der Stange,  
ø ca. 4,3 cm.

450 g

1 × 450 g



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

Kartoffeln & Knödel

Neu!

35100052/35100017

Neu!

35900134

Neu!

35100053

Artikel

Zubereitung

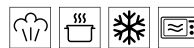
Einwaage

VE

35100052

**KARTOFFELPÜREE**

fein abgeschmeckt mit Butter.



30 × 150 g

1 × 4500 g



35100017

**KARTOFFELPÜREE**

fein abgeschmeckt mit Butter.



2000 g

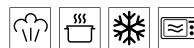
1 × 2000 g



35900134

**SCHUPFNUDELN**

natur.



25 × 150 g

1 × 3750 g



32700108

**SCHUPFNUDELN**

gebraten.



2000 g

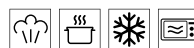
1 × 2000 g



35100053

**MINI-KARTOFFELKLÖSSE**

natur.



25 × 150 g

1 × 3750 g



32700031

**GEFÜLLTE GNOCCHI**

mit Ricotta,  
al dente gekocht.



2000 g

1 × 2000 g



35100045

**KARTOFFELGRATIN**

ø ca. 6 cm.



30 × 80 g

1 × 2400 g



35700001

**KARTOFFELGRATIN**

vorgegart.



2000 g

1 × 2000 g





32900018



32900621



35700064

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<p><b>35100004</b></p> <p><b>GEFÜLLTE KARTOFFELKNÖDEL</b> mit Croûtons, rund abgedreht, ø ca. 5,5 cm.</p>		24 × 75 g	1 × 1800 g
<p><b>32900018</b></p> <p><b>HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL</b> rund abgedreht, ø ca. 5 cm.</p>		24 × 75 g	1 × 1800 g
<p><b>32900621</b></p> <p><b>BRIOCHEKÜCHLEIN</b> luftiges Küchlein aus Brioche Teig, abgerundet mit Pistazien, ø 6 cm.</p>		30 × 80 g	1 × 2400 g
<p><b>35700064</b></p> <p><b>STEINPILZ-KARTOFFEL-TÖRTCHEN</b> mit Mozzarella und Gouda gratiniert, ø ca. 6 cm.</p>		30 × 80 g	1 × 2400 g



## Kartoffeln &amp; Knödel



35100050



35700003



35100047

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<b>35100050</b> <b>SÜSSKARTOFFEL-BIRNEN-GRATIN</b> mit Kartoffeln, Paprika und Kokos, 3,5 x 6 cm.		70 x 55 g	1 x 3850 g
<b>35700003</b> <b>BUNTES GEMÜSE-KARTOFFEL-GRATIN*</b> mit Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln, Kohlrabi, Staudensellerie, in Sahnesauce.		2000 g	1 x 2000 g
<b>35100046</b> <b>KARTOFFELRÖSTI</b> portioniert, goldgelb gebraten, ca. 10 cm.		50 x 75 g	1 x 3750 g
<b>35100047</b> <b>KARTOFFEL-KÄSE-RÖSTI</b> mit Zucchini und Karotten, gebraten, ø ca. 8-10 cm.		50 x 75 g	1 x 3750 g



33500004

33500020

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

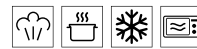
REIS & CO.



33500028

**LANGKORNREIS\***

saftig gegart.



20 × 150 g

1 × 3000 g



33500002

**LANGKORNREIS\***

saftig gegart.



2000 g

1 × 2000 g



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.



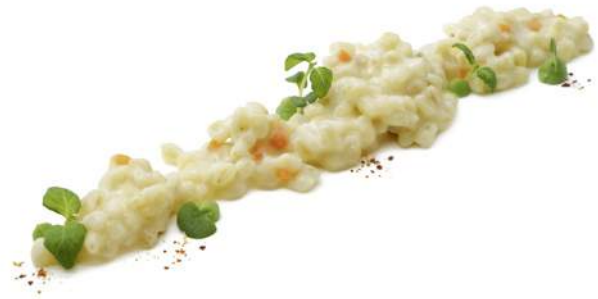
2000 g

1 × 2000 g



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

Neu!



35900111/35900083

33500030/32900159

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<b>33500009</b> <b>GEMÜSEREIS*</b> Langkornreis mit Karotten, Sellerie und Zucchini.		2000 g	1 × 2000 g
<b>33500010</b> <b>TOMATENREIS*</b> Langkornreis mit Tomatenwürfeln, fein abgeschmeckt.		2000 g	1 × 2000 g
<b>35900111</b> <b>BUNTE GETREIDEMISCHUNG*</b> aus Zartweizen, Linsen und Quinoa.		20 × 150 g	1 × 3000 g
<b>35900083</b> <b>BUNTE GETREIDEMISCHUNG*</b> aus Zartweizen, Linsen und Quinoa.		2000 g	1 × 2000 g
<b>33500030</b> <b>ZARTWEIZENRISOTTO</b> mit Gemüsebrunoise, abgerundet mit Crème fraîche und Hartkäse.		25 × 150 g	1 × 3750 g
<b>32900159</b> <b>ZARTWEIZENRISOTTO</b> mit Gemüsebrunoise, abgerundet mit Crème fraîche und Hartkäse.		2000 g	1 × 2000 g

Neu!



32900622/32900644

Neu!



32900650

Neu!



32900645



32900623

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

	<p><b>32900622</b>  <b>ROTE-BETE-COUSCOUS*</b>                      verfeinert mit Mandeln,                      abgerundet mit Schwarzkümmel.</p>		<p>25 × 150 g</p>	<p>1 × 3750 g</p>
	<p><b>32900644</b>  <b>ROTE-BETE-COUSCOUS*</b>                      verfeinert mit Mandeln,                      abgerundet mit Schwarzkümmel.</p>		<p>2000 g</p>	<p>1 × 2000 g</p>
	<p><b>32900650</b>  <b>PERLGRAUPEN*</b>                      leicht gesalzen, gegart.</p>		<p>2000 g</p>	<p>1 × 2000 g</p>
	<p><b>32900645</b>  <b>BRAUNE LINSEN</b>                      gegart.</p>		<p>2000 g</p>	<p>1 × 2000 g</p>
	<p><b>32900623</b>  <b>NUSS-POLENTA-TÖRTCHEN</b>                      mit Hirtenkäse, Haselnüssen und Mandeln,                      verfeinert mit schwarzen Oliven.</p>		<p>30 × 80 g</p>	<p>1 × 2400 g</p>



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



# GEMÜSE



32900624

Artikel



32900646

Zubereitung

Einwaage

VE

## GEMÜSEKOMPONENTEN



32900624

### MÖHRENBÜNDCHEN\*

im Mangoldblatt.



50 × 50 g

1 × 2500 g



32900625

### BOHNENBÜNDCHEN

im Speckmantel.



50 × 50 g

1 × 2500 g



32900646

### KOHLRABIKÖRBCHE

mit tournierter Karotte, Steckrübe,  
Zucchini und Brokkoli.

20 × 100 g

1 × 2000 g

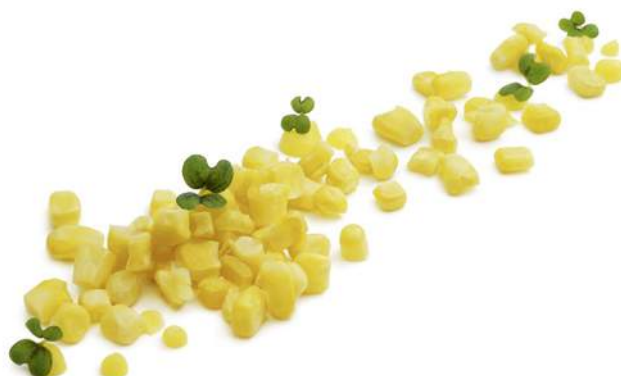
Sortenreines Gemüse

Neu!



32900647

Neu!



32900648

Artikel

Zubereitung

Einwaage

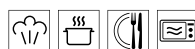
VE

## SORTENREINES GEMÜSE

32900647

**PASTINAKE\***

leicht gesalzen, gegart.



2000 g

1 × 2000 g



LVK

32900648

**MAIS\***

leicht gesalzen, gegart.




2000 g

1 × 2000 g



LVK

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

Neu!



32900649



32900195



32900165



32900218

Artikel

Zubereitung

Einwaage

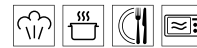
VE



32900649

**SCHWARZWURZELN NATUR\***

leicht gesalzen, gegart.



2000 g

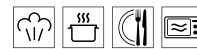
1 × 2000 g



32900195

**SCHWARZWURZELN À LA CRÈME**

abgerundet mit Schmelzkäse.



2000 g

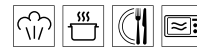
1 × 2000 g



32900165

**BAYRISCH KRAUT\***

mit Zwiebeln, Balsamicoessig und einer leichten Kümmelnote.



2000 g

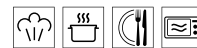
1 × 2000 g



32900218

**SAUERKRAUT\***

klassisch zubereitet, mit Äpfeln.



2000 g

1 × 2000 g



32900655

**APFELROTKOHL\***

mit Apfelmus, Nelke, Lorbeer und Wacholder.



150 g

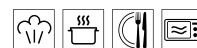
48 × 150 g



32900044

**APFELROTKOHL**

mit Apfelmus, Nelke, Lorbeer und Wacholder.



2000 g

1 × 2000 g



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



## Sortenreines Gemüse



32900250



32900626/32900040



32900627

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

32900250

**WIRSING IN RAHM**

mit geschnittenem grobblättrigem Wirsing.



2000 g

1 × 2000 g



32900064

**RAHMSPINAT**

ohne Zwiebeln, mit frischer Sahne, leicht abgebunden.



2000 g

1 × 2000 g



32900626

**BLATTSPINAT**

mit Zwiebeln, einem Hauch Knoblauch und Butter.



30 × 150 g

1 × 4500 g



32900040

**BLATTSPINAT**

mit Zwiebeln, einem Hauch Knoblauch und Butter.



2000 g

1 × 2000 g



32900627

**KIRSCHTOMATENGEMÜSE**

mit fruchtig-süßer Note.



30 × 150 g

1 × 4500 g





32900618



32900628



32900046



32900629

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

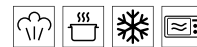
## GEMÜSEMISCHUNGEN



32900618

### BAKED BEANS

deftiges Bohnengemüse, mit weißen Bohnen,  
Bacon, Zwiebeln, Paprika und Tomaten.



3000 g

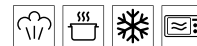
1 × 3000 g



32900628

### BOHNEN MIT CHILIBUTTER

Stangen-, Brech- und Wachsbruchbohnen,  
rote und weiße Kidneybohnen, im Buttersud.



20 × 150 g

1 × 3000 g



32900046

### ZUCCHINI-TOMATEN-GEMÜSE\*

mit Basilikum und Oregano,  
fein abgeschmeckt.



2000 g

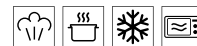
1 × 2000 g



32900629

### RATATOUILLEGEMÜSE MIT SCHWARZEN OLIVEN

mit Auberginen, Paprika, Zucchini und Zwiebeln,  
in würziger Tomatenbutter.



25 × 150 g

1 × 3750 g



32900047

### RATATOUILLEGEMÜSE\*

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



2000 g

1 × 2000 g



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

## Gemüsemischungen



32900215



32900252



32900630

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<b>32900215</b> <b>KARTOFFEL-LAUCH-GEMÜSE</b> verfeinert mit Schmelzkäse.		2000 g	1 × 2000 g
<b>32900252</b> <b>KOHLRABIGEMÜSE À LA CRÈME</b> mit Erbsen und Steckrüben.		2000 g	1 × 2000 g
<b>32900630</b> <b>SOMMERGEMÜSE</b> mit Romanesco, Karotten, Bohnen und Blumenkohl.		25 × 150 g	1 × 3750 g
<b>32900631</b> <b>WIRSING IN RAHM</b> mit geschnittenem grobblättrigem Wirsing und kleinen Gemüsewürfeln.		30 × 150 g	1 × 4500 g

Neu!



32900652

Artikel

Neu!



32900653

Neu!



32900654

Einwaage

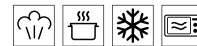
VE

32900652



**ZUCKERSCHOTEN MIT SESAM UND ERDNUSS**

verfeinert mit Ingwer.



25 × 150 g

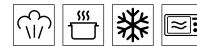
1 × 3750 g

32900653



**BUNTE LINSEN MIT BALSAMICO**

grüne, rote und braune Linsen mit Gemüsebrunoise, verfeinert mit Balsamicoessig.



30 × 150 g

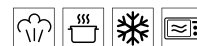
1 × 4500 g

32900654



**BLUMENKOHLMIT ROMANESCO-GEMÜSE**

verfeinert mit Mandelbutter.



25 × 150 g

1 × 3750 g

TOMATEN-  
KOMPOTT

MAISKÖLBCHEN

BIO  
LINSENTALER

MAIS



32900168

Artikel



32900080

Zubereitung

Einwaage

VE

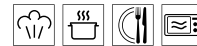
## SPEZIELL FÜR DIE GESUNDHEITSGASTRONOMIE



32900168

**PRINZESSBOHNEN\***

knackig vorgegart.



2000 g

1 × 2000 g



32900080

**VICHY-KAROTTEN\***

knackig vorgegart.



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.

## Speziell für die Gesundheitsgastronomie



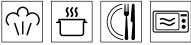




22900112



22900115












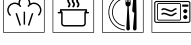


22900114

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<b>32900172</b> <b>BLUMENKOHL NATUR*</b> knackig vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g
<b>32900173</b> <b>BROKKOLI NATUR*</b> knackig vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g
<b>32900169</b> <b>KAISERGEMÜSE NATUR*</b> mit Karotten, Blumenkohlröschen und Brokkoli.		2000 g	1 × 2000 g
<b>22900112</b> <b>MARKTGEMÜSE*</b> mit Karotten, Kohlrabi, Brokkoli und Blumenkohl.		2500 g	1 × 2500 g
<b>22900114</b> <b>BUNTES GARTENGEMÜSE*</b> mit Paprika, Zucchini, Romanesco, Artischocken, Stangenbrech- und Wachsbruchbohnen.		2500 g	1 × 2500 g
<b>22900115</b> <b>LEIPZIGER ALLERLEI*</b> mit Erbsen, Spargel, Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Brech- und Wachsbruchbohnen.		2500 g	1 × 2500 g



22900116

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
 <b>22900116</b> <b>GEMÜSEMISCHUNG NACH SCHWEDISCHER ART*</b> mit Karotten, Schwarzwurzeln und Stangenbrechbohnen.		2500 g	1 × 2500 g
 <b>22900113</b> <b>FRÜHLINGSGEMÜSE*</b> mit Erbsen, Blumenkohl und Karotten.		2500 g	1 × 2500 g
 <b>32900292</b> <b>PRINZESSBOHNEN*</b> extra vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g
 <b>32900287</b> <b>KAROTTENGEMÜSE</b> extra vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g
 <b>32900290</b> <b>BLUMENKOHL*</b> extra vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g
 <b>32900288</b> <b>KOHLRABIGEMÜSE*</b> extra vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g



## Speziell für die Gesundheitsgastronomie



32900226



32900260



32900222

Neu!



32900651/32900227

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<b>32900289</b> <b>KAISERGEMÜSE*</b> extra vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g 
<b>32900291</b> <b>ERBSEN-MÖHREN-GEMÜSE</b> extra vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g 
<b>32900226</b> <b>BUNTES KAROTTENGEMÜSE</b> verfeinert mit Vanille, extra vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g 
<b>32900260</b> <b>STECKRÜBEN-KAROTTEN-GEMÜSE</b> extra vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g 
<b>32900222</b> <b>GEMÜSEMISCHUNG NACH ASIATISCHER ART</b> mit Sojabohnen, Mais, Paprika, Weißkohl und Karotten.		2000 g	1 × 2000 g 
<b>32900651</b> <b>GRILLGEMÜSE NACH MEDITERRANER ART</b> mit Paprika, Zucchini, Auberginen und Zwiebeln.		30 × 150 g	1 × 4500 g 
<b>32900227</b> <b>GRILLGEMÜSE NACH MEDITERRANER ART</b> mit Paprika, Zucchini, Auberginen und Zwiebeln.		2000 g	1 × 2000 g 



32900224

Artikel



32900258



32900223

Zubereitung

Einwaage

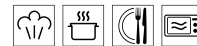
VE



32900224

**WURZELGEMÜSE "RUSTIKO"**

mit Karottenstiften, Schwarzwurzeln und Pastinaken.



2000 g

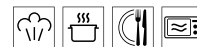
1 × 2000 g



32900258

**SCHREBERGARTENGEMÜSE**

mit Zucchini, Karotten, Kohlrabi und Fenchel.



2000 g

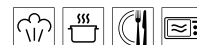
1 × 2000 g



32900223

**GEMÜSE-MÉLANGE**

mit Erbsen, Mais, Karotten und Kohlrabi.



2000 g

1 × 2000 g





# PÂTISSERIE



36000090

Artikel



36000091

Zubereitung

Einwaage

VE

## SÜSSES IM GLAS & PORZELLAN



36000090

### TIRAMISU IM GLAS

aus Biskuit, mit Mascarpone,  
verfeinert mit Kaffee und Kakao,  
im großen Weckglas.



24 × 110 g

1 × 2640 g

Neu!



36000121

### TIRAMISU IM GLAS

aus Biskuit, mit Mascarpone,  
verfeinert mit Kaffee und Kakao,  
**Negativ für großes Weckglas.**



20 × 110 g

1 × 2200 g



36000091

### BIENENSTICH „SANDER STYLE“

aus Biskuit und Streuseln, mit einer Vanillecreme  
aus Honig und weißer Schokolade,  
abgerundet mit karamellisierten Nüssen,  
im großen Weckglas.



24 × 120 g

1 × 2880 g

Neu!



36000122

### BIENENSTICH „SANDER STYLE“

aus Biskuit und Streuseln, mit einer Vanillecreme  
aus Honig und weißer Schokolade,  
abgerundet mit karamellisierten Nüssen,  
**Negativ für großes Weckglas.**



20 × 120 g

1 × 2400 g

## Süßes im Glas &amp; Porzellan



36000092



36000093

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000092

**DONAUWELLE „SANDER STYLE“**

Kirschragout aus Amarena- und Sauerkirschen,  
Vanillecreme auf hellem und dunklem Biskuit,  
mit einer feinen Schicht Schokolade,  
im großen Weckglas.



24 × 125 g

1 × 3000 g



36000123

**DONAUWELLE „SANDER STYLE“**

Kirschragout aus Amarena- und Sauerkirschen,  
Vanillecreme auf hellem und dunklem Biskuit,  
mit einer feinen Schicht Schokolade,  
**Negativ für großes Weckglas.**



20 × 125 g

1 × 2500 g



Neu!

36000093

**SWEET CARROT**

saftig gebackener Karottenbiskuit,  
mit Mandeln, Frischkäsecreme und einer  
Mini-Karotten-Marzipan-Nocke,  
im großen Weckglas.



24 × 110 g

1 × 2640 g



36000124

**SWEET CARROT**

saftig gebackener Karottenbiskuit,  
mit Mandeln, Frischkäsecreme und einer  
Mini-Karotten-Marzipan-Nocke,  
**Negativ für großes Weckglas.**



20 × 110 g

1 × 2200 g



Neu!



36000085

Artikel



36000086

Zubereitung



36000087

Einwaage

VE



36000085

**BIRNE HELENE**

Vanillecreme mit Schokoladensauce,  
Birnen und Streuseln,  
im hohen Weckglas.



32 × 100 g

1 × 3200 g



36000125

**BIRNE HELENE**

Vanillecreme mit Schokoladensauce,  
Birnen und Streuseln,  
**Negativ für Weckglas.**



30 × 100 g

1 × 3000 g



36000086

**PFIRSICH MELBA**

Vanillecreme mit Himbeersauce und Pfirsich,  
im hohen Weckglas.



32 × 100 g

1 × 3200 g



36000126

**PFIRSICH MELBA**

Vanillecreme mit Himbeersauce und Pfirsich,  
**Negativ für hohes Weckglas.**



30 × 100 g

1 × 3000 g



36000087

**FÜRST PÜCKLER**

Schokoladenmousse, Erdbeersauce,  
Vanillecreme und Schokoraspeln,  
im hohen Weckglas.



32 × 100 g

1 × 3200 g



36000127

**FÜRST PÜCKLER**

Schokoladenmousse, Erdbeersauce,  
Vanillecreme und Schokoraspeln,  
**Negativ für hohes Weckglas.**



30 × 100 g

1 × 3000 g



36000088



36000089



36000096

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<b>36000088</b> <b>SWEET CHOCOLATE FEAT. CHERRY</b> vegane Schokoladenmousse auf Kirschgrütze, mit Thymian, im hohen Weckglas.		32 × 100 g	1 × 3200 g
<b>36000128</b> <b>SWEET CHOCOLATE FEAT. CHERRY</b> vegane Schokoladenmousse auf Kirschgrütze, mit Thymian, <b>Negativ für hohes Weckglas.</b>		30 × 100 g	1 × 3000 g
<b>36000089</b> <b>SWEET VANILLA FEAT. APRICOT</b> vegane Vanillecreme auf Aprikosenragout, im hohen Weckglas.		32 × 100 g	1 × 3200 g
<b>36000129</b> <b>SWEET VANILLA FEAT. APRICOT</b> vegane Vanillecreme auf Aprikosenragout, <b>Negativ für hohes Weckglas.</b>		30 × 100 g	1 × 3000 g
<b>36000096</b> <b>MASCARPONECREME            UND APRIKOSEN RAGOUT</b> mit Schokoladenlocken, im hohen Weckglas.		32 × 90 g	1 × 2880 g
<b>36000199</b> <b>MASCARPONECREME            UND APRIKOSEN RAGOUT</b> mit Schokoladenlocken, <b>Negativ für hohes Weckglas.</b>		30 × 90 g	1 × 2700 g



36000097

36000098

36000099

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



36000097

**SCHOKOLADEN-INGWER-MOUSSE**

vegane Schokoladen- und Ingwermousse mit kandiertem Ingwer und karamellisiertem Haselnuss-Pistazien-Topping, im hohen Weckglas.



32 × 70 g

1 × 2240 g



36000190

**SCHOKOLADEN-INGWER-MOUSSE**

vegane Schokoladen- und Ingwermousse mit kandiertem Ingwer und karamellisiertem Haselnuss-Pistazien-Topping, **Negativ für hohes Weckglas.**



30 × 70 g

1 × 2100 g



36000098

**SWEET COCO FEAT. PINEAPPLE**

cremige Kokosmousse auf Ananasragout, mit feiner Schokoladenschicht, im hohen Weckglas.



32 × 90 g

1 × 2880 g



36000191

**SWEET COCO FEAT. PINEAPPLE**

cremige Kokosmousse auf Ananasragout, mit feiner Schokoladenschicht, **Negativ für hohes Weckglas.**



30 × 90 g

1 × 2700 g



36000099

**ERDBEER-VANILLE-TRAUM**

luftige Vanillemousse mit Erdbeercoulis, im hohen Weckglas.



32 × 80 g

1 × 2560 g



36000193

**ERDBEER-VANILLE-TRAUM**

luftige Vanillemousse mit Erdbeercoulis, **Negativ für hohes Weckglas.**



30 × 80 g

1 × 2400 g

26500095

**HOHES WECKGLAS 140 ML**

12 Stück

1 × 1 Karton



## Süßes im Glas &amp; Porzellan



36000936



36000840



36000841

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000936

**PANNA-COTTA-MIX-KISTE**Panna-Cotta mit Erdbeersauce, mit Mangosauce,  
mit Schokoladensauce,**Negativ für kleines Weckglas.**

30 × 55 g

1 × 1650 g



36000840

**STRACCIATELLACREME MIT  
ERDBEER-RHABARBER**

verfeinert mit Pistazien und Schokoraspeeln,

**Negativ für kleines Weckglas.**

30 × 45 g

1 × 1350 g



36000841

**SCHMANKERLCREME MIT APRIKOSEN**

aus cremigem Ricotta,

**Negativ für kleines Weckglas.**

30 × 45 g

1 × 1350 g

**NEGATIV IST BEI UNS POSITIV**

Wer in den Genuss von nachhaltigem und einfachem Handling zu attraktiven Preisen kommen möchte, der sollte unsere Negative nutzen.

Negative (= praktische Nachfüllprodukte) sind bei uns für viele vorhandene Gläser, Schälchen und Förmchen erhältlich.



36000842

Artikel



36000832

Zubereitung

Einwaage

VE



36000842

**SCHOKOLADENMOUSSE MIT KIRSCHGRÜTZE**

verfeinert mit Kokosraspeln,  
**Negativ für kleines Weckglas.**



30 × 45 g

1 × 1350 g



36000832

**ZABAIONECREME MIT ORANGEN-  
APRIKOSEN-RAGOUT**

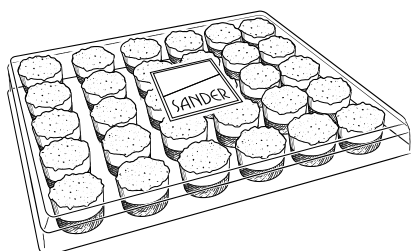
luftig aufgeschlagen, abgerundet mit Portwein,  
**Negativ für kleines Weckglas.**



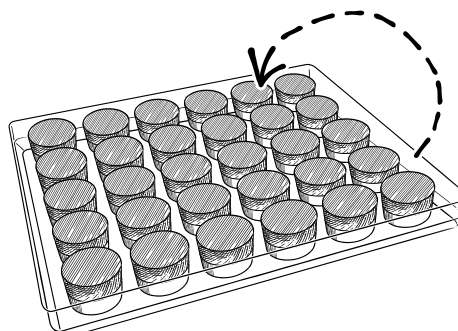
30 × 45 g

1 × 1350 g

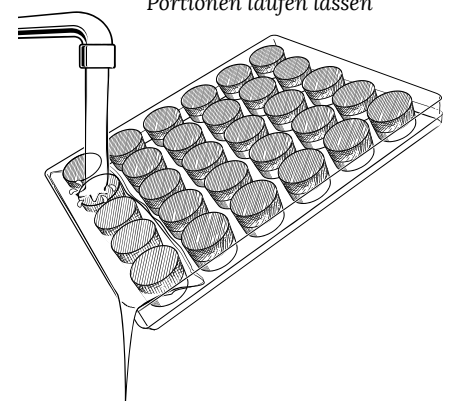
Tiefgekühltes Produkt  
 im Blister



Mit verschlossenem  
 Deckel umdrehen



Warmes Wasser (ca. 40–50 °C) für  
 2–3 Sekunden über die gewünschten  
 Portionen laufen lassen





36000878



36000824

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000878

**VANILLECREME MIT BROMBEERRAGOUT**

vegane Vanillecreme,

Negativ für kleines Weckglas.



30 x 60 g

1 x 1800 g



36000824

**MOHNMOUSSE MIT ERDBEERSAUCE**

mit fruchtig-süßer Erdbeersauce und Schokoladencrumble,

Negativ für kleines Weckglas.



30 x 50 g

1 x 1500 g



26500049

**KLEINES WECKGLAS 80 ML**

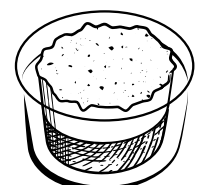
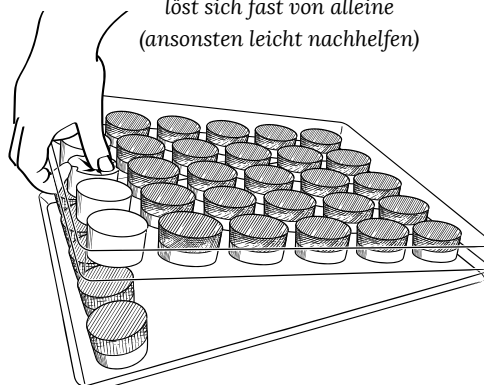
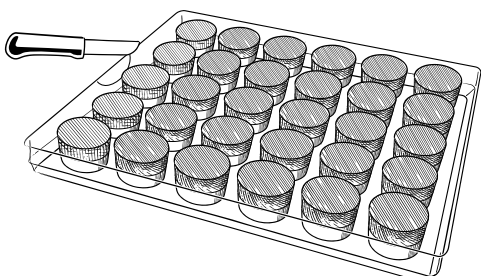
12 Stück

1 x 1 Karton

Mit Deckel nach unten legen und die Klebepunkte aufschneiden

Blister anheben – das Produkt löst sich fast von alleine (ansonsten leicht nachhelfen)

Produkt in das passende Glas geben und auftauen lassen





36000094

Artikel



36000095

Zubereitung

Einwaage

VE

**36000094****KÄSEKUCHEN LIVE**

Käsekuchencreme, mit Käsekuchenwürfeln,  
Limonen-Gel, Streuseln und Nougatsteinen,  
im Bodegaglas.



24 × 90 g

1 × 2160 g

**36000095****CRISPY CHOCOLATE**

dunkle Schokoladenmousse, mit Knusperbodenstücke,  
schwarzen kandierten Oliven und Orangensauce,  
im Bodegaglas.



24 × 75 g

1 × 1800 g



36000100

Artikel



36000186

Zubereitung



36000102

Einwaage

VE

36000100

**MOUSSE VON GERÖSTETEN NÜSSEN**

mit Meersalz und Mirabelle, überzogen mit Nougatsauce,  
im Mini-Bubbleglas.



24 × 45 g

1 × 1080 g



36000101

**MOUSSE VON GERÖSTETEN NÜSSEN**

mit Meersalz und Mirabelle, überzogen mit Nougatsauce,  
**Negativ für Mini-Bubbleglas.**



30 × 45 g

1 × 1350 g



36000186

**ACEROLA-KIRSCH UND STRACCIATELLA**

Stracciatellamousse auf Knusperboden,  
überzogen mit Acerola-KirschsaUCE,  
im Mini-Bubbleglas.



24 × 40 g

1 × 960 g



36000187

**ACEROLA-KIRSCH UND STRACCIATELLA**

Stracciatellamousse auf Knusperboden,  
überzogen mit Acerola-KirschsaUCE,  
**Negativ für Mini-Bubbleglas.**



30 × 40 g

1 × 1200 g



36000102

**ZITRONENGRASMOUSSE AUF  
BROMBEERRAGOUT**

mit Pistazien-Kürbis-Streuseln,  
**Negativ für Mini-Bubbleglas.**



30 × 50 g

1 × 1500 g



Neu!



36000178

Artikel



36000104

Zubereitung

Einwaage

VE

Neu!



36000178

**ORANGENCREME**

fruchtige Creme aus Orangen, mit karamellisierten Salzpistazien und feiner Schokoladencreme, im Tässchen.



30 × 35 g

1 × 1050 g



36000104

**CAFÉ-AU-LAIT-CREME**

leichte Milchkaffeecreme, mit Apfelgeleewürfeln und Amarettini, im Rechteckförmchen.



32 × 30 g

1 × 960 g

## Süßes im Glas &amp; Porzellan



36000105



36000114



36000115



36000118

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000105

**BROWNIE „NEW YORK STYLE“**

saftiger Brownie getränkt, mit Cassismousse,  
im Soufflécormchen.



32 × 60 g

1 × 1920 g



36000112

**BROWNIE „NEW YORK STYLE“**

saftiger Brownie getränkt, mit Cassismousse,  
**Negativ für Soufflécormchen.**



30 × 60 g

1 × 1800 g



36000114

**OMAS RHABARBERSTREUSEL**

mit Muscovadostreuseln,  
**Negativ für Soufflécormchen.**



30 × 60 g

1 × 1800 g



36000115

**KOKOSNUSS-CRÈME-BRÛLÉE**

aus Kokosmilch,  
im Soufflécormchen.



32 × 75 g

1 × 2400 g



36000117

**KOKOSNUSS-CRÈME-BRÛLÉE**

aus Kokosmilch,  
**Negativ für Soufflécormchen.**



30 × 75 g

1 × 2250 g



36000118

**CRÈME BRÛLÉE**

klassisch,  
im Soufflécormchen.



32 × 75 g

1 × 2400 g



36000119

**CRÈME BRÛLÉE**

klassisch,  
**Negativ für Soufflécormchen.**



30 × 75 g

1 × 2250 g





36000135

Neu!



36000192



36000136

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## KAFFEPAUSE & SÜSSES FINGERFOOD



36000135

### WALNUSS-SCHOKOLADEN-TARTE DELUXE

knusprige Schokoladentarte, mit Walnuss-Ganache,  
fein abgestimmt mit Orangen-Gel, Schokoladen-Buttercreme  
und karamellisierten Walnüssen,  
3,3 x 7,3 cm.



54 × 42 g

1 × 2268 g



36000136

### MINI-ZITRONENTARTE

zartschmelzende Zitronen-Buttercreme,  
auf knusprigem Mürbeteig,  
3,3 x 7,3 cm.



54 × 40 g

1 × 2160 g

Neu!



36000192

### STACHELBEER-TARTE MIT ZITRONEN-BAISER

fruchtiges Stachelbeerragout, abgerundet mit Vanille,  
auf knusprigem Mürbeteig,  
3,3 x 7,3 cm.



32 × 42 g

1 × 1344 g



## Kaffeepause &amp; süßes Fingerfood

Neu!



Neu!



36000194

36000198

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<b>36000194</b> <b>SCHOKOLADEN-NOUGAT-TARTE</b> zartschmelzende Nougatmousse mit gerösteten Nüssen, im knusprigen Schokoladen-Tartelette, mit einer Eierlikör-Nocke, ø 5 cm.		36 × 32 g	1 × 1152 g
<b>36000198</b> <b>BLAUBEER-AMARETTINI-TARTE</b> Vanille-Schmand-Creme, mit Blaubeerschaum und Amarettini, im knusprigen Schokoladen-Tartelette, ø 5 cm.		36 × 35 g	1 × 1260 g



## SÜSSE KAFFEEPAUSEN

Mit unseren vielfältigen Kreationen aus der Pâtisserie wird die Kaffeepause zur genussvollen Lieblingpause. Tartes, Cubes, Schnitten und mehr – hier bleiben keine Genießerwünsche offen!



36000133



36000137



36000143



36000134

Neu!



36000195

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



36000133

**GRAPEFRUIT-MATCHA-WÜRFEL**

saftiger Matcha-Biskuit,  
geschichtet mit fruchtiger Grapefruitcreme,  
zartschmelzender Buttercreme und Schokolade,  
4 x 4 cm.



48 × 27 g

1 × 1296 g



36000137

**KOKOS-MANGO-CUBE**

Kokosmilchcreme, mit fruchtiger Mangomousse,  
4 x 4 cm.



48 × 32 g

1 × 1536 g



36000143

**MANGO-RÜBLI-CUBE**

klassischer Rüblibiskuit nach schweizer Art,  
mit fruchtiger Mangomousse und Karottengelee,  
4 x 4 cm.



48 × 30 g

1 × 1440 g



36000134

**LATTE-MACCHIATO-SCHNITTE**

mit Schokoladenglaçage,  
4,5 x 4,5 cm.



40 × 35 g

1 × 1400 g



36000195

**BANANEN-SCHOKO-CHEESECAKE**

mit Mascarpone und Vanille, auf knusprigem Boden,  
im Schokoladenmantel,  
4,5 x 4,5 cm.



40 × 60 g

1 × 2400 g

## Kaffeepause &amp; süßes Fingerfood



36000130



36000145



36000131

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

**36000130****PASSIONSFRUCHTCREMESCHNITTE**auf Biskuit,  
3 x 7 cm.

48 x 42 g

1 x 2016 g

**36000131****OPERASCHNITTE**Buttercreme mit Kaffeenote und Mandelbiskuit,  
3 x 7 cm.

48 x 40 g

1 x 1920 g

**36000145****KÜRBIS-BROMBEER-SCHNITTE**Brombeermousse auf Kürbiskernbiskuit,  
durchzogen mit weißer Knusperschokoschicht,  
mit Brombeerspiegel,  
3 x 7 cm.

48 x 35 g

1 x 1680 g





36000146



36000147



36000148

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



**36000146**

**POWERSCHNITTE HELL**

heller Biskuitriegel, bedeckt mit einem Müsli-  
mix aus Kürbiskernen, Haselnüssen, Mandeln,  
Haferflocken und Preiselbeeren,  
3 x 7 cm.



48 x 30 g

1 x 1440 g



**36000147**

**POWERSCHNITTE DUNKEL**

dunkler Biskuitriegel, bedeckt mit einem Müsli-  
mix aus Pistazien, Haselnüssen, Walnüssen, Mandeln,  
Haferflocken und Preiselbeeren,  
3 x 7 cm.



48 x 30 g

1 x 1440 g



**36000148**

**WHITE PASSION**

fruchtiges Himbeer- und Passionsfruchtgelee auf  
Knusperboden, unter weißer Schokoladenmousse,  
mit weißen Schokolocken,  
3 x 7 cm.



48 x 60 g

1 x 2880 g

## Kaffeepause &amp; süßes Fingerfood



36000149



36000151



36000152

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000149

**BUTTERKEKS-SCHMAND-SCHNITTE**

Schmandcreme auf Knusper-Butterkeks-Boden,  
mit Erdbeer-Himbeer-Spiegel,  
3 x 7 cm.



48 x 65 g

1 x 3120 g



36000151

**PISTAZIEN-JOGHURT DELIGHT**

leichte Joghurtmousse und pikante Pistaziencreme  
auf nussigem Schokoladenboden,  
3 x 7 cm.



48 x 50 g

1 x 2400 g



36000152

**MOZART-SYMPHONIE**

Nougat- und Pistazienmousse auf Schokoladenbiskuit,  
3 x 7 cm.



48 x 45 g

1 x 2160 g



### GANZ SCHÖN SCHNITTIG, UNSERE SCHNITTEN

Die durchdachten Größen und Formen unserer süßen Fingerfood-Kreationen eignen sich hervorragend für schöne Buffetdekorationen. Durch ihre vielseitigen Einsatzmöglichkeiten sind insbesondere unsere Schnitten der perfekte Baustein für ein kreatives Dessertangebot.



36000153



36000154



36000155



36000156



36000157

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## TELLERDESSERTS



36000153

### APFEL-CRUMBLE

karamellierte Äpfel auf knusprigen Streuseln,  
ø 7 cm.



30 × 110 g

1 × 3300 g



36000154

### MÔELLEUX AU CHOCOLAT

Schokoladenküchlein mit cremigem Kern,  
ø 5 cm.



30 × 80 g

1 × 2400 g



36000155

### ORANGEN-INGWER-TÖRTCHEN

fruchtige Orangenmousse, fein abgeschmeckt mit Ingwer,  
auf einer Butterstreusel-Schoko-Schicht,  
ø 5 cm.



30 × 52 g

1 × 1560 g



36000156

### CHEESECAKE „AMERICAN STYLE“

mit Mascarpone, Vanillenote und Zitronenabrieb,  
auf knusprigem Boden aus Butter und Streuseln,  
ø 5 cm.



30 × 80 g

1 × 2400 g



36000157

### TÖRTCHEN VON ZITRONEN-THYMIAN-CREME

mit Pistazienbiskuit, Beerentopping und  
karamellierter weißer Schokolade,  
ø 5 cm.



30 × 85 g

1 × 2550 g

## Tellerdesserts



36000158

Artikel



36000159

Zubereitung



36000160

Einwaage

VE

**36000158****MARMORIERTE VANILLE-ROSEN-MOUSSE  
MIT HIMBEER**

30 × 65 g

1 × 1950 g



cremige Vanillemousse, fein abgerundet mit Rosengeschmack,  
auf hellem Knusperboden aus Mandeln und Puffreis,  
ø 5 cm.

**36000159****APRIKOSEN-RAGOUT AUF  
SCHOKOLADENMOUSSE**

30 × 50 g

1 × 1500 g



zartschmelzende Mousse au Chocolat,  
mit Aprikosentopping,  
ø 5 cm.

**36000160****ERDBEERTIRAMISU**

30 × 50 g

1 × 1500 g



mit gemahlener Kaffeebohnen,  
ø 5 cm.



36000163



36000161



36000164



36000188

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

**36000163****RAFFINELLI MIT HIMBEEREN**

Kokosmousse mit Himbeerkern,  
ø 5 cm.



40 × 42 g

1 × 1680 g

**36000161****ERDBEER-CHARLOTTE**

Biskuitroulade umhüllt Erdbeermousse,  
ø 7 cm.



30 × 58 g

1 × 1740 g

**36000164****TÖRTCHEN VON DER PASSIONSFRUCHT**

Passionsfrucht-mousse, mit weißer Schokolade  
und einem Kern aus Himbeer-Ruby-Creme,  
ø 7 cm.



30 × 75 g

1 × 2250 g

**36000188****POPCORN-TRAUM**

Törtchen aus weißer Mousse mit Popcorn-geschmack,  
abgerundet mit Karamell und Vanille,  
ø 7 cm.



30 × 65 g

1 × 1950 g



## Tellerdesserts

Neu!



36000189



36000165



36000166

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<b>36000189</b> <b>RUBY-SCHOKOLADEN-NOCKE</b> mit cremigem Kern aus Cassismousse, 6,5 cm.		40 x 24 g	1 x 960 g
<b>36000165</b> <b>BANANEN-CHIA-CREME-TÖRTCHEN</b> vegane Creme abgerundet mit Banane und Chia, auf Schokoladenboden verfeinert mit Nüssen und Orange, ø 5,5 cm.		40 x 45 g	1 x 1800 g
<b>36000166</b> <b>TOBLERONEMOUSSE</b> mit Nüssen, 7 x 7 cm.		30 x 60 g	1 x 1800 g



36000167



36000184



36000185

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

**36000167****HIMBEERMOUSSE IM SCHOKOLADENGITTER**

fruchtige Himbeermousse in Zartbitterschokolade,  
ø 6 cm.



40 × 75 g

1 × 3000 g

**36000184****TRÄNE VON DUNKLER SCHOKOLADENMOUSSE**

dunkle Mousse aus feinherber Schokolade  
im Schokoladengitter.



36 × 60 g

1 × 2160 g

**36000185****TRÄNE VON WEISSER SCHOKOLADENMOUSSE**

weiße Mousse im Schokoladengitter.



36 × 65 g

1 × 2340 g

## Sorbet &amp; Eis



36000827



36000168

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## SORBET &amp; EIS

36000827

**BASILIKUMSORBET**

herb-frisch im Geschmack.



1700 g

1 × 1700 g



36000168

**GEEISTE MANGO-ORANGEN-NOCKE**im Schokoladenmantel,  
6,5 cm.

40 × 37 g

1 × 1480 g

**EISKALTER GENUSS**

Unser fruchtig-herbes Basilikumsorbet ist ein eiskalter Allrounder, der sich für krönende Desserts genauso eignet wie für kleine Zwischengänge. Ebenfalls ein Highlight für vielseitige Anlässe: unsere geeiste Mango-Orangen-Nocke! Sie kommt fertig portioniert im Schokoladenmantel bei Ihnen an und sorgt für eine unvergesslich köstliche Erfrischung.



36000182



36000181



36000183

Neu!



36000180

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## LUNCHSCHNITTEN & CO.



36000182

### KALTER HUND

zarter Butterkeks mit Schokoladenkaramell,  
4 x 18 cm.



20 x 200 g

1 x 4000 g



36000181

### MALOU

Kokoscreme mit Himbeergelee und Cranberrys,  
4 x 18 cm.



20 x 160 g

1 x 3200 g



36000183

### MACADAMIAMOUSSE MIT MIRABELLE

Mousse von der Macadamianuss auf Schokobiskuit-Boden,  
mit Mirabellengelee und Topping aus Macadamianüssen  
und Biskuitbröseln,  
4 x 18 cm.



20 x 150 g

1 x 3000 g



36000180

### NUSSSCHNITTE

aus Mandeln, Haselnüssen und Aprikosen,  
auf Mürbeteig, mit Schokoladen-Ganache-Spiegel,  
4 x 18 cm.



20 x 215 g

1 x 4300 g



Lunchschnitten & Co.



36000171



36000173



36000172



36000174

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

**36000171**

**TIRAMISU**

in Kaffee und Amaretto getränkte Löffelbiskuits,  
mit Mascarponecreme,  
12,5 x 27 cm.



4 x 760 g

1 x 3040 g



**36000173**

**MARMORIERTER MOUSSE AU CHOCOLAT**

weiße und dunkle Schokoladenmousse,  
12,5 x 27 cm.



4 x 800 g

1 x 3200 g



**36000172**

**MOUSSE AU CHOCOLAT**

dunkle Schokoladenmousse,  
12,5 x 27 cm.



4 x 800 g

1 x 3200 g



**36000174**

**WALDBEEREN MIT JOGHURTMOUSSE**

sommerlich-frische Obstschritte,  
12,5 x 27 cm.



4 x 1170 g

1 x 4680 g





36000142

Artikel

36000169



36000141

Zubereitung

Einwaage

VE



36000142

**ANANASRAGOUT AUF KOKOSCREME**

lockere Kokosnusscreme,  
mit Ragout von frischer Ananas,  
12,5 x 27 cm.



4 × 1130 g

1 × 4520 g



36000169

**FRANKFURTER STRIP**

Wiener Biskuit mit Buttercreme,  
Himbeerkonfitüre und Haselnusskrokant,  
12,5 x 27 cm.



4 × 900 g

1 × 3600 g



36000141

**SWEET POLENTA MIT SALZKAREMELL**

saftig gebackener Polenta-Biskuit,  
mit Joghurt und Vanille,  
ausgarniert mit Amarettini und Cookies,  
12,5 x 27 cm.



4 × 800 g

1 × 3200 g

**HANDWERKLICHE KUNST**

Unsere Lunchschnitten begeistern nicht nur durch ihr umwerfendes Aussehen. Von Hand gefertigt, ist jede Schnitte ein Unikat und unterscheidet sich deutlich von industriell hergestellten Produkten – so wird jeder Biss zum kulinarischen Erlebnis.

Neu!



36000196



36000170

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000196

**BAYRISCH-CREME-SCHNITTE**

Bayrische Creme auf dunklem Schokoladenbiskuit, mit einem Topping aus Himbeeren und Cookies, 22 x 28 cm.



1250 g

1 x 1250 g



36000170

**PANNA-COTTA**

mit karamellisierten Pfirsichen, 5,5 x 32,5 cm.



10 x 600 g

1 x 6000 g





Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## MOUSSES IM SPRITZBEUTEL

	<b>36000140</b> <b>WEISSE MOUSSE AU CHOCOLAT</b> im Spritzbeutel.		6 × 800 g	1 × 4800 g
	<b>36000139</b> <b>DUNKLE MOUSSE AU CHOCOLAT</b> im Spritzbeutel.		6 × 800 g	1 × 4800 g
	<b>36000138</b> <b>VEGANE MOUSSE AU CHOCOLAT</b> im Spritzbeutel.		6 × 800 g	1 × 4800 g
	<b>36000120</b> <b>BAYRISCHE CREME</b> im Spritzbeutel.		6 × 800 g	1 × 4800 g
	<b>36000116</b> <b>MANGOMOUSSE</b> im Spritzbeutel.		6 × 800 g	1 × 4800 g



### EIN ABSOLUTES MOUSSE

Mit unseren praktischen Spritzbeuteln lässt sich jedes Dessert im Handumdrehen ausgarnieren und in geschmackvolle Hingucker verwandeln.



Grützen & süße Sauce



36000411



36000430



36000005

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

## GRÜTZEN & SÜSSE SAUCE

<p><b>36000411</b>  <b>GRÜNE GRÜTZE</b>                      mit Pfirsichen, Birnen, Äpfeln und Kiwi.</p>		3000 g	1 x 3000 g	   
<p><b>36000430</b>  <b>GELBE GRÜTZE</b>                      mit Mangos, Ananas und Passionsfrüchten.</p>		3000 g	1 x 3000 g	   
<p><b>36000061</b>  <b>ERDBEER-RHABARBER-GRÜTZE</b>                      mit großen Stücken.</p>		3000 g	1 x 3000 g	   
<p><b>36000005</b>  <b>ROTE GRÜTZE</b>                      mit Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren,                      Johannisbeeren und Sauerkirschen.</p>		3000 g	1 x 3000 g	   
<p><b>36000060</b>  <b>ROTE KIRSCHGRÜTZE</b>                      mit ganzen Kirschen.</p>		3000 g	1 x 3000 g	   
<p><b>36000929</b>  <b>VANILLESAUCE</b>                      mit Bourbon-Vanille.</p>	   	3000 g	1 x 3000 g	  

Pâtisserie

Neu!



35900131/35900133/35900130

Artikel

Zubereitung

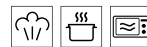
Einwaage

VE

## SÜSSPEISEN



35900131

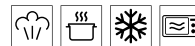
**VEGANE MOHNNUDELN**vegane Schupfnudeln,  
geschwenkt in einer Mohn-Zucker-Mischung.

280 g

48 × 280 g



35900133

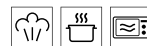
**VEGANE MOHNNUDELN**vegane Schupfnudeln,  
geschwenkt in einer Mohn-Zucker-Mischung.

20 × 280 g

1 × 5600 g



35900130

**VEGANE MOHNNUDELN**vegane Schupfnudeln,  
geschwenkt in einer Mohn-Zucker-Mischung.

3000 g

1 × 3000 g

ROTE GRÜTZE



VEGANE  
MOHNUDELN



VANILLESAUCE



36000176



36000179



36000177

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



36000176

**MILCHREISAUFLAUF MIT TROCKENFRÜCHTEN**

mit Sultaninen, Pistazien, Mohn und Kokos,  
mit Zuckerart und Süßungsmittel,  
9,5 x 8 cm.



16 × 250 g

1 × 4000 g



36000175

**KIRSCHENMICHEL**

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



16 × 250 g

1 × 4000 g



36000177

**GRIESSAUFLAUF**

10 x 8 cm.



16 × 225 g

1 × 3600 g



36000179

**SANDERS QUARKKEULCHEN**

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



40 × 70 g

1 × 2800 g

## Garnituren

36000917



36000916



36000927



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## GARNITUREN

36000917

**SCHOKOLADEN-NOUGAT-NOCKE**

aus dunkler Kuvertüre und Nuss-Nougat,  
4 cm.



100 × 8 g

1 × 800 g



36000916

**CRÈME-BRÛLÉE-NOCKE**

abgerundet mit weißer Kuvertüre und Grand Marnier,  
4 cm.



100 × 7 g

1 × 700 g



36000927

**GEBACKENE STREUSEL**

750 g

1 × 750 g



## UNSERE KLEINEN ALLROUNDER

Die Nocken sind durch ihre kleine Form perfekt als Deko und Ergänzung für Desserts geeignet. Besonders halbgefroren sind die Nocken ein echter Genuss. Werden Sie kreativ, indem Sie zum Beispiel die Crème-Brûlée-Nocke karamellisieren.

Neu!



36000197

Artikel



36000526/36000244

Zubereitung



36000245/36000439

Einwaage

VE

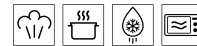
## SPEZIELL FÜR DIE GESUNDHEITSGASTRONOMIE



36000197

**VEGANER SCHOKOLADEN-GRIESSBREI**

aus Maisgrieß, gesüßt mit Zucker.



3000 g

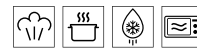
1 × 3000 g



36000526

**MILCHREIS**

gesüßt mit Süßungsmittel.



250 g

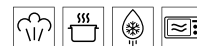
48 × 250 g



36000244

**MILCHREIS**

gesüßt mit Süßungsmittel.



3000 g

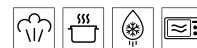
1 × 3000 g



36000245

**GRIESSBREI**

gesüßt mit Süßungsmittel.



3000 g

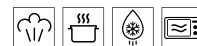
1 × 3000 g



36000439

**GRIESSBREI**

ungesüßt.



3000 g

1 × 3000 g



# SONDERKOST





35600087/35600107

Artikel



35600089/35600105

Zubereitung

Einwaage

VE

## FEIN PÜRIERTE CREMESUPPEN



35600082

### TOMATENCREMESUPPE

fein püriert, ohne Stückung.



200 g

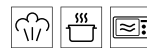
48 × 200 g



35600046

### TOMATENCREMESUPPE

fein püriert, ohne Stückung.



3000 g

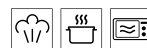
1 × 3000 g



35600087

### SPARGELCREMESUPPE

fein püriert, ohne Stückung.



250 g

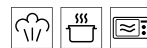
48 × 250 g



35600107

### SPARGELCREMESUPPE

fein püriert, ohne Stückung.



3000 g

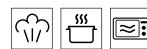
1 × 3000 g



35600089

### BROKKOLICREMESUPPE

fein püriert, ohne Stückung.



250 g

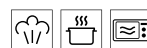
48 × 250 g



35600105

### BROKKOLICREMESUPPE

fein püriert, ohne Stückung.



3000 g

1 × 3000 g



## Fein pürierte Cremesuppen



35600094/35600111

35600106

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





35600096/35600064

Artikel

























35600097/35600061

Zubereitung

Einwaage

VE

## MILCHSUPPEN

 	<b>35600096</b> <b>MILCHSUPPE GRIESS</b> mit Hartweizengrieß.	  	250 g	48 × 250 g
 	<b>35600064</b> <b>MILCHSUPPE GRIESS</b> mit Hartweizengrieß.	  	3000 g	1 × 3000 g
  	<b>35600097</b> <b>MILCHSUPPE VANILLE</b> mit Vanillegeschmack.	  	250 g	48 × 250 g
  	<b>35600061</b> <b>MILCHSUPPE VANILLE</b> mit Vanillegeschmack.	  	3000 g	1 × 3000 g

## Milchsuppen



35600098/35600063



35600099/35600062

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<b>35600098</b> <b>MILCHSUPPE SCHMELZFLOCKEN</b> mit schmelzenden Vollkorn-Haferflocken.		250 g	48 × 250 g
<b>35600063</b> <b>MILCHSUPPE SCHMELZFLOCKEN</b> mit schmelzenden Vollkorn-Haferflocken.		3000 g	1 × 3000 g
<b>35600099</b> <b>MILCHSUPPE SCHOKO</b> mit Schokoladengeschmack.		250 g	48 × 250 g
<b>35600062</b> <b>MILCHSUPPE SCHOKO</b> mit Schokoladengeschmack.		3000 g	1 × 3000 g





Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

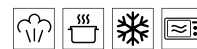
## PÜRIERTE KOST



35400025

### FRÜHSTÜCK SÜSS PÜRIERT

aus Kaffee, Brot und Himbeer.



20 × 180 g

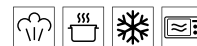
1 × 3600 g



35400026

### BROTZEIT PÜRIERT

aus Brot und Bacon.



20 × 180 g

1 × 3600 g



### SÜSSES UND HERZHAFTES ALS PÜRIERTE KOST

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

# Pürierte Kost

**Eine ausgewogene Ernährung ist in jedem Alter wichtig.**

Menschen mit Kau- und Schluckstörungen benötigen eine besondere Kost – und diese sollte dazu noch optisch ansprechend, abwechslungsreich und ausgewogen sein.

Um diesem Anspruch gerecht zu werden, haben wir gemeinsam mit *ABConcepts Verpflegungsmanagement mit System GmbH* die Produktreihe „Optimahl-Vital“ entwickelt. Mit diesem Ernährungskonzept bieten wir Ihnen eine Vielzahl an pürierten Komponenten an, die Genuss in vertrauter Form versprechen.



**OPTIM AHL**  
VITAL

Sonderkost



## WAS BEDEUTET DYSPHAGIE?

Dysphagie ist das Leiden unter Kau- und Schluckbeschwerden und kann alle Altersgruppen betreffen. In Deutschland leiden etwa 7 bis 10 % der Gesamtbevölkerung und 16 bis 22 % aller Menschen über 55 Jahren an einer Schluckstörung.



33700022



33700023

Neu!



33700028



33700024



33700025

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## PÜRIERTE KOST IN FORM



33700022

**ROGGENMISCHBROTSCHEIBEN PÜRIERT**

natur.



25 × 60 g

1 × 1500 g



33700023

**ROGGENMISCHBROTSCHEIBEN PÜRIERT**Tomate-Mozzarella, verfeinert mit Kräutern  
und dunkler Balsamicoreme.

25 × 100 g

1 × 2500 g



33700024

**ROGGENMISCHBROTSCHEIBEN PÜRIERT**

mit Geflügelsalami.



25 × 100 g

1 × 2500 g



33700025

**ROGGENMISCHBROTSCHEIBEN PÜRIERT**

mit Geflügelschinken.



25 × 100 g

1 × 2500 g



33700028

**ROGGENMISCHBROTSCHEIBEN PÜRIERT**

süß, mit Butter und Erdbeerkonfitüre.



32 × 90 g

1 × 2880 g



### VIELSEITIG & INDIVIDUELL

Unsere pürierten Roggenmischbrotsscheiben natur bieten Ihren Verpflegungsteilnehmern die perfekte Ausgangslage für vielseitige und individuelle Aufstriche. Das ist eine runde Sache!

## Pürierte Kost in Form



34200015



34200016



31100147



31100148



34200017

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

34200015

**BRATWURST PÜRIERT**

aus Schweinefleisch, mit Majoran gewürzt.



25 × 50 g

1 × 1250 g



34200016

**WIENER WURST PÜRIERT**

aus Schweinefleisch, mit Sahne angereichert.



25 × 50 g

1 × 1250 g



31100147

**KASSLER PÜRIERT**

aus Schweinefleisch, mit Sahne und Gewürzen abgeschmeckt.



25 × 70 g

1 × 1750 g



31100148

**SCHWEINEBRATEN PÜRIERT**

aus Schweinefleisch, mit Quark und Sahne angereichert.



25 × 70 g

1 × 1750 g



34200017

**FLEISCHKÄSE PÜRIERT**

aus Schweinefleisch, mit Sahne angereichert.



25 × 70 g

1 × 1750 g





31000140



31000141



31000142



31000143



31500088



31900110

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

**31000140****RINDERFRIKADELLE PÜRIERT**

aus Rindfleisch, mit Senf abgeschmeckt.



25 × 65 g

1 × 1625 g

**31000141****RINDERBRATEN PÜRIERT**

aus Rindfleisch, mit Kartoffeln und Sahne abgeschmeckt.



25 × 70 g

1 × 1750 g

**31000142****RINDERGULASCH PÜRIERT**

aus Rindfleisch, mit Sojacreme fein abgeschmeckt.



25 × 70 g

1 × 1750 g

**31000143****BŒUF „STROGANOFF“ PÜRIERT**aus Rindfleisch, mit Champignons,  
Gewürzgurken und Rahmsauce.

25 × 70 g

1 × 1750 g

**31500088****KALBSRAHMBRATEN PÜRIERT**

aus Kalbsfleisch, mit Sahne und Quark angereichert.



25 × 70 g

1 × 1750 g

**31900110****HÜHNERFRIKASSEE PÜRIERT**

aus Hühnerfleisch, mit Spargel, Champignons und Erbsen.



25 × 70 g

1 × 1750 g



## Pürierte Kost in Form



32000081



31900111



31900112



31300204



31300205



32400008

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

32000081

**PUTENSCHNITZEL PÜRIERT**

aus Putenfleisch, mit Quark und Sahne angereichert.



25 × 70 g

1 × 1750 g



31900111

**HÄHNCHEN PÜRIERT**

aus Hähnchenfleisch, mit Sojacreme fein abgeschmeckt.



25 × 50 g

1 × 1250 g



31900112

**GEFLÜGELBRATEN PÜRIERT**

aus Hähnchenfleisch, mit Quark und Sahne angereichert.



25 × 70 g

1 × 1750 g



31300204

**SEELACHS PÜRIERT**

aus Seelachsfilet, mit Quark und Sahne angereichert.



25 × 45 g

1 × 1125 g



31300205

**LACHS PÜRIERT**

aus Lachsfilet, mit Quark und Sahne angereichert.



25 × 45 g

1 × 1125 g



32400008

**OMELETT IN FORM**

verfeinert mit Gewürzen.



25 × 70 g

1 × 1750 g





32900620



32900642



32900641



32900640

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



**32900620**

**GEMÜSECURRY PÜRIERT**

mit Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Pastinaken und Erbsen.



25 × 70 g

1 × 1750 g



**32900642**

**ERBSEN-MÖHREN-GEMÜSE PÜRIERT**

mit Quark und Sahne angereichert.



25 × 50 g

1 × 1250 g



**32900641**

**ERBSEN PÜRIERT**

mit Quark und Sahne angereichert.



25 × 50 g

1 × 1250 g



**32900640**

**MÖHRENGEMÜSE PÜRIERT**

mit Sojacreme verfeinert.



25 × 50 g

1 × 1250 g

## Pürierte Kost in Form



32900639



32900638



32900637



32900636

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<b>32900639</b> <b>WIRSING PÜRIERT</b> mit Quark und Sahne angereichert.		25 × 65 g	1 × 1625 g
<b>32900638</b> <b>SAUERKRAUT PÜRIERT</b> mit Apfel- und Ananassaft abgeschmeckt.		25 × 65 g	1 × 1625 g
<b>32900637</b> <b>KOHLRABI PÜRIERT</b> mit Sahne angereichert.		25 × 70 g	1 × 1750 g
<b>32900636</b> <b>BLUMENKOHL PÜRIERT</b> mit Sojacreme fein abgeschmeckt.		25 × 70 g	1 × 1750 g





32900635



32900634



32900633



32900632

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



32900635

**BROKKOLI PÜRIERT**

mit Quark und Sahne angereichert.



25 × 70 g

1 × 1750 g



32900634

**APFELROTKOHL PÜRIERT**

mit Quark angereichert.



25 × 65 g

1 × 1625 g



32900633

**ZUCCHINI-TOMATEN-GEMÜSE PÜRIERT**

mit Quark und Sahne angereichert.



25 × 70 g

1 × 1750 g



32900632

**WURZELGEMÜSE PÜRIERT**

mit Sellerie, Pastinaken, Karotten und Steckrüben.



25 × 70 g

1 × 1750 g

**GENUSS IN VERTRAUTER FORM**

Unser Sortiment im Bereich pürierte Kost wächst kontinuierlich. Damit weiterhin alle Gerichte dem bekannten visuellen Eindruck nachempfunden werden, entwickeln wir regelmäßig neue Formen.

## Pürierte Kost in Form



35100049



35100048



33500029



32700110



32700109

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

35100049

**PARISER SALZKARTOFFELN PÜRIERT**

mit Ei angereichert.



25 × 50 g

1 × 1250 g



35100048

**KARTOFFELPÜREE IN FORM**

leicht gesalzen.



25 × 50 g

1 × 1250 g



33500029

**REIS PÜRIERT**

mit Sojacreme fein abgeschmeckt.



25 × 65 g

1 × 1625 g



32700110

**SPÄTZLE PÜRIERT**

mit Quark und Sahne angereichert.



25 × 65 g

1 × 1625 g



32700109

**PASTA PÜRIERT**

mit Sojacreme fein abgeschmeckt.



25 × 70 g

1 × 1750 g





37200111

Artikel



37200112

Zubereitung



37200113

Einwaage

VE



37200111

**NUDELSALAT PÜRIERT**

mit Wiener Würstchen aus Schweinefleisch,  
Mais und Gouda.



25 × 70 g

1 × 1750 g



37200112

**KARTOFFELSALAT PÜRIERT**

mit Kaffeesahne angereichert, verfeinert mit Senf.



25 × 50 g

1 × 1250 g



37200113

**GURKENSALAT PÜRIERT**

mit Dill und Apfelessig verfeinert.



25 × 70 g

1 × 1750 g

## Pürierte Kost in Form

Neu!



36000106



36000108



36000109



35500075

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000106

**SCHOKO-VANILLE-SCHNITTE  
MIT ERDBEERE PÜRIERT**

Vanillemousse auf Schokoladenboden,  
mit fruchtigem Erdbeerspiegel.



40 × 50 g

1 × 2000 g



36000108

**APFELSTRUDEL PÜRIERT**

mit Quark und Sahne angereichert.



25 × 70 g

1 × 1750 g



36000109

**TOPFENKNÖDEL MIT CASSIS PÜRIERT**

mit Quark und Sahne angereichert.



25 × 50 g

1 × 1250 g



35500075

**OBSTSALAT PÜRIERT**

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



25 × 70 g

1 × 1750 g



Neu!



36000107



33700026



33700027



36000110



36000111

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



36000107

**MARMORKUCHEN PÜRIERT**

aus hellem und dunklem Biskuit, mit Sahne angereichert.



40 × 80 g

1 × 3200 g



33700026

**SCHOKOKUCHEN PÜRIERT**

mit Quark und Sahne angereichert.



25 × 70 g

1 × 1750 g



33700027

**ERDBEER-RHABARBER-KUCHEN PÜRIERT**

mit leichter Popcornnote.



25 × 70 g

1 × 1750 g



36000110

**KIRSCHSTREUSEL PÜRIERT**

mit Butterkeksen abgeschmeckt.



25 × 70 g

1 × 1750 g



36000111

**KAISERSCHMARRN PÜRIERT**

ohne Rosinen, mit Quark und Sahne angereichert.



25 × 70 g

1 × 1750 g



# MENÜSCHALEN



# Nur von Vorteil

## IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

Viel Abwechslung bei hoher Effizienz.

AUS 80%  
RECYCELTEM  
MATERIAL



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

## DREI SCHALEN IM ANGEBOT

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



**1-Kammer-Schale**



**2-Kammer-Schale**



**3-Kammer-Schale**

### ZUBEREITUNGSHINWEISE:

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

## Leichte Vollkost



35600166



31900090



31900092



31900093

Artikel

Zubereitung

Einwaage

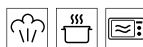
VE

## LEICHTE VOLLKOST

35600165

**KARTOFFELSUPPE**

mit Wiener Würstchen und Karotten.



480 g

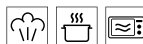
1 × 480 g



35600166

**HÜHNERSUPPE**

mit Hühnerfleisch, Karotten und Reismudeln.



480 g

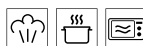
1 × 480 g



31900090

**HÄHNCHENBRUST**

in heller Sauce, mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln.



410 g

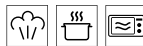
1 × 410 g



31900092

**HÜHNERFRIKASSE**

mit Spargel und Karotten, dazu Gemüse-Langkornreis.



400 g

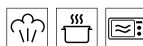
1 × 400 g



31900093

**HÄHNCHENGESCHNETZELTES**

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



400 g

1 × 400 g



32000068

**PUTENMEDAILLONS**

in Zitronensauce, mit grünen Bandnudeln.



400 g

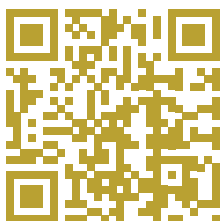
1 × 400 g





31000111

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



### VIELSEITIG EINSETZBAR

Mit unseren Menüschalen bleiben Sie in vielen Situationen flexibel und sichern die Verfügbarkeit der unterschiedlichsten Speisen in hoher Qualität. Entdecken Sie Ihre Möglichkeiten und Vorteile in unserer Menüschalen-Broschüre:

[expert-partnership.de/sortiment](http://expert-partnership.de/sortiment)

## Vegetarisch



35900075

Artikel

Zubereitung

Einwaage

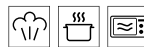
VE

## VEGETARISCH

35900075

**BUCHWEIZEN-GEMÜSE-PFANNE**

mit Zitronengrassauce und Limonenblättern.

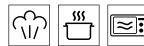


400 g

1 × 400 g



35900072

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

350 g

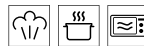
1 × 350 g



32700093

**GRÜNE UND WEISSE BANDNUDELN**

in fruchtiger Tomatensauce.



370 g

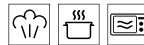
1 × 370 g



32400006

**EIEROMELETT**

mit Rahmspinat und Salzkartoffeln.



400 g

1 × 400 g





31300201

Artikel



31000119

Zubereitung

Einwaage

VE

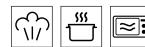
## VOLLKOST



31300193

### LACHSFILET

in Safran-Tomatensauce, mit weißen Bandnudeln.



410 g

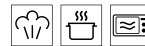
1 × 410 g



31300195

### DORSCHFILET

in Senfsauce, mit Brokkoli und Kartoffeln.



400 g

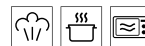
1 × 400 g



31300201

### FISCHKLÖSSCHEN

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



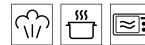
400 g

1 × 400 g

31100128

### OMAS FRIKADELLE

in Zwiebelsauce, mit Karotten-Kartoffel-Gemüse.



420 g

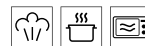
1 × 420 g



31100129

### SCHWEINEMEDAILLONS

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



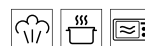
410 g

1 × 410 g

31100130

### KÖNIGSBERGER KLOPSE

in Kapernsauce, mit Erbsenreis.



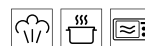
410 g

1 × 410 g

31000119

### KLASSISCHES HASCHEE

mit Radi-Nudeln und Karotten-Erbsen-Gemüse.



400 g

1 × 400 g

## Vollkost



31100138



31000113



31000114

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<b>34200012</b> <b>ROSTBRATWÜRSTCHEN</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

Artikel



35600154



31000109

Zubereitung

Einwaage

VE

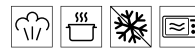
## GLUTEN- & LAKTOSEFREI



35600124

### KRÄFTIGER KARTOFFELEINTOPF

mit Sellerie, Karotten und Lauch.



450 g

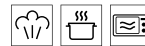
1 × 450 g



35600181

### BUNTER GEMÜSEEINTOPF\*

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



450 g

1 × 450 g



35600154

### OMAS GULASCHSUPPE

mit Rindfleisch, Paprika und Kartoffeln.



400 g

1 × 400 g



31000084

### RINDERBRATEN

in brauner Sauce, mit Apfelrotkohl und Kartoffeln.



400 g

1 × 400 g



31000109

### BEEF-CHILI

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



400 g

1 × 400 g





## Gluten- &amp; laktosefrei



31300194



31900074



32000070

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



35900081



35900073



35900074

Artikel

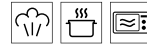
Zubereitung

Einwaage

VE

**35900081****GEMÜSEBOLOGNAISE**

aus Tomaten, Paprika, Sellerie und Karotten,  
in Tomatensauce, mit Tofu, dazu Gnocchi.

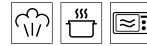


400 g

1 × 400 g

**35900073****GRILLGEMÜSE**

in Tomatensauce, mit buntem Paprika-Langkornreis.

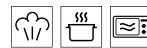


400 g

1 × 400 g

**35900074****LINSEN-BOLOGNAISE**

mit Gnocchi.



400 g

1 × 400 g

## Gluten- &amp; laktosefrei



35900057



35900069



35900063

Artikel

Zubereitung

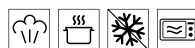
Einwaage

VE

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 Basmatireis.



400 g

1 × 400 g



32700068

**NUDELN À LA BOLOGNAISE**

Spirelli mit Hackfleischsauce.



400 g

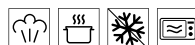
1 × 400 g



32700069

**NUDELN À LA NAPOLI**

Spirelli mit würziger Tomatensauce.



400 g

1 × 400 g





36000868

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

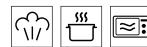
## SÜSSES MENÜ



36000868

**MILCHREIS**

mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, mit Kirschgrütze.



400 g

1 × 400 g



### BEDARFSGERECHT & FLEXIBEL

Unser breites Sortiment aus Menüschalen bietet die perfekte Grundlage für eine genussvolle Regelversorgung und Wahlleistungsverpflegung. Gerne erstellen wir für Sie bedarfsgerecht auf Ihre Einrichtung zugeschnittene Speisekarten.



KARTOFFELPÜREE

ROSTBRATWÜRSTCHEN

SAUERKRAUT



31900091

Artikel



31900094



31000115

Zubereitung

Einwaage

VE

## SPEZIELL FÜR DIE GESUNDHEITSGASTRONOMIE



31900091

### PÜRIERTES HÜHNERFLEISCH

mit püriertem Brokkoli und Kartoffelpüree.



410 g

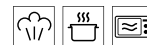
1 × 410 g



31900094

### PÜRIERTES HÜHNERFLEISCH

mit püriertem Currygemüse und püriertem Reis.



410 g

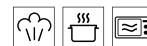
1 × 410 g



31000115

### PÜRIERTER RINDERBRATEN

mit püriertem Karotten-Steckrüben-Gemüse  
und cremiger Polenta.



410 g

1 × 410 g

# Allergene

Profitieren Sie von der vollständigen Deklaration aller Produkte und übernehmen Sie die Angaben in Ihre Speisekarten.

## DIE 14 DEKLARATIONSPFLICHTIGEN ALLERGENE IM ÜBERBLICK:



Schwefeldioxid und Sulfid



Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse



Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse



Sellerie und Sellerieerzeugnisse



Krebstiere und Krebstiererzeugnisse



Sesam und Sesamerzeugnisse



Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse



Lupinen und Lupinererzeugnisse



Soja und Sojaerzeugnisse



Milch und Milcherzeugnisse, inkl. Laktose



Weichtiere und Weichtiererzeugnisse



Senf und Senferzeugnisse



Eier und Eierzeugnisse



Fisch und Fischerzeugnisse

### FÜR DIE KUNDEN VON SANDER IST DER UMGANG MIT ALLERGENEN EINFACH

- ✓ **Bei unseren Produkten** sind alle allergenen Zutaten mit Großbuchstaben auf den Produktetiketten gekennzeichnet.
- ✓ **Unsere Produktpässe** enthalten alle relevanten Informationen zu den Allergenen, ebenfalls in der Zutatenliste, und sind auch gesondert unter Punkt 3.3 übersichtlich aufgeführt.
- ✓ Produktpässe können unkompliziert und immer aktuell in unserem **Webshop angezeigt und heruntergeladen** werden. Beantragen Sie einfach bei Ihrem Kundenservice Ihre persönlichen Zugangsdaten.

## SCHNELLSUCHE PRODUKTKATEGORIEN

### BIO

Suppen & Eintöpfe	32
Fleischgerichte	34
Vegetarische & vegane Spezialitäten	36
Saucen	38
Pasta & Teigwaren	39
Kartoffeln, Reis & Co.	40
Gemüse	41
Pâtisserie	43
Speziell für die Gesundheitsgastronomie	44

### Obst & Müsli

Obstspieß	46
Obstsalat ohne Fond	46
Obstsalate mit Fond	47
Sortenreines Obst ohne Fond	48
Sortenreines Obst mit Fond	49
Müsli	50

### Vorspeisen & Fingerfood

Räucherfisch	52
Terrinen	54
Schnitten & Co.	55
Herzhaftes im Glas & Porzellan	58
Herzhaftes Fingerfood	66

### Dressings & Dips

Dressings	68
Dips & Würzbutter	71

### Suppen & Eintöpfe

Consommés	74
Klare Suppen mit Einlage	75
Cremesuppen	76
Eintöpfe	77
Speziell für die Gesundheitsgastronomie	82

### Fisch- & Fleischgerichte

Fisch	84
Kalb	85
Rind	87
Schwein	92
Geflügel	98
Lamm	104
Frikadellen, Schnitzel & Backhendl	106
Speziell für die Gesundheitsgastronomie	109



---

## Vegetarische & vegane Spezialitäten

Vegetarische & vegane Komponenten	112
Vegetarische & vegane Kreationen	120

---

## Saucen & Pestos

Saucen	128
Pastasaucen	133
Pestos	136

---

## Pasta & Teigwaren

Gefüllte Pasta	138
Pasta	139
Spätzle & Co.	142
Lasagnen	144

---

## Kartoffeln, Knödel, Reis & Co.

Kartoffeln & Knödel	146
Reis & Co.	150

---

## Gemüse

Gemüsekomponenten	154
Sortenreines Gemüse	155
Gemüsemischungen	158
Speziell für die Gesundheitsgastronomie	162

---

## Pâtisserie

Süßes im Glas & Porzellan	168
Kaffeepause & süßes Fingerfood	180
Tellerdesserts	186
Sorbet & Eis	191
Lunchschnitten & Co.	192
Mousses im Spritzbeutel	196
Grützen & süße Sauce	197
Süßspeisen	198
Garnituren	201
Speziell für die Gesundheitsgastronomie	202

---

## Sonderkost

Fein pürierte Cremesuppen	204
Milchsuppen	206
Pürierte Kost	208
Pürierte Kost in Form	210

---

## Menüs

Leichte Vollkost	223
Vegetarisch	225
Vollkost	226
Gluten- & laktosefrei	228
Süßes Menü	232
Speziell für die Gesundheitsgastronomie	234

## SCHNELLSUCHE PRODUKTE

A	B
Acerola-Kirsch und Stracciatella _____ 177	Backendl Wiener Art _____ 108
American-Dressing _____ 69	Baked Beans _____ 158
Ananas geviertelt _____ 48	Balsamico-Dressing _____ 68
Ananasragout auf Kokoscreme _____ 194	Balsamico-Dressing hell _____ 68
Ananaswürfel _____ 49	Bananen-Chia-Creme-Törtchen _____ 189
Apfel-Crumble _____ 186	Bananen-Schoko-Cheesecake _____ 182
Apfelrotkohl _____ 156	Bandnudeln weiß _____ 140
Apfelrotkohl püriert _____ 216	Bandnudeln, grün und weiß _____ 225
Aprikosenragout auf Schokoladenmousse _____ 187	Basilikum feat. Mango, Aprikose und Mozzarella _____ 61
Auberginencurry, vegan _____ 125	Basilikumpesto _____ 136
	Basilikumrahmsauce _____ 132
	Basilikumsorbet _____ 191
	Basissauce, braun _____ 128
	Basissauce, weiß _____ 128
	Basmatireis _____ 150
	Bauerntopf, vegan _____ 80
	Bayrisch Kraut _____ 156
	Bayrisch-Creme-Schnitte _____ 195
	Bayrische Creme _____ 196
	Beef-Chili _____ 228
	Bienenstich „Sander Style“ _____ 168
	Biftteki _____ 107
	BIO Apfelrotkohl _____ 42
	BIO Basissauce, weiß _____ 38
	BIO Buchweizen _____ 40
	BIO Dinkel _____ 40
	BIO Erbsen _____ 44
	BIO Erbsen-Möhren-Gemüse natur _____ 41
	BIO Erbsenrahmsuppe _____ 32
	BIO Fusilli _____ 39
	BIO Gemüsegulasch nach ungarischer Art _____ 37
	BIO Gnocchipfanne in Salsa de verduras _____ 37
	BIO Hühnerfrikassee _____ 35
	BIO Karotten-Kartoffel-Gemüse _____ 41
	BIO Kartoffel-Gemüse-Suppe _____ 33
	BIO Kartoffeln _____ 40
	BIO Kartoffelpüree _____ 40
	BIO Kirsch-Nougat-Schnitte _____ 43
	BIO Kirschragout _____ 43
	BIO Klopse „Königsberger Style“ _____ 35
	BIO Käsespätzle-Pfanne _____ 36
	BIO Linseneintopf, vegan _____ 33
	BIO Linsentaler _____ 36
	BIO Milchreis _____ 43
	BIO Möhregemüse natur _____ 44
	BIO Nougat-Mœlleux _____ 43
	BIO Penne _____ 39

BIO Rahmgemüse, bunt _____	41
BIO Rindergeschnetzeltes in roter Curry-Gemüse-Sauce _____	34
BIO Rindergulasch nach Wiener Art _____	34
BIO Rinderroulade in Jus, geschmort _____	35
BIO Sauerkraut _____	42
BIO Spaghetti _____	39
BIO Tomatensauce _____	38
BIO Vollkornreis _____	40
Bircher-Müsli _____	50
Birne Helene _____	170
Blattspinat _____	157
Blaubeer-Amarettini-Tarte _____	181
Blumenkohl _____	164
Blumenkohl natur _____	163
Blumenkohl püriert _____	215
Blumenkohl-Romanesco-Gemüse _____	160
Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry mit Rindfleisch _____	88
Blumenkohlcremesuppe _____	205
Blätterteigtasche _____	66
Bohnen mit Chilibutter _____	158
Bohnenbündchen _____	154
Bouillabaisse nach französischer Art _____	75
Bratensauce, kräftig _____	129
Bratwurst _____	97
Bratwurst püriert _____	211
Braumeistergulasch _____	87
Briocheküchlein _____	148
Brokkoli natur _____	163
Brokkoli püriert _____	216
Brokkolicremesuppe _____	204
Brotzeit püriert _____	208
Brownie „New York Style“ _____	179
Buchweizen-Gemüse-Pfanne _____	225
Buchweizen-Kichererbsen-Praline _____	65
Buddha Bowl „Chicken Style“, vegetarisch _____	120
Bulgur-Hähnchenpfanne, orientalisch _____	98
Bunte Linsen mit Balsamico _____	160
Butter Chicken, vegan _____	120
Butterkeks-Schmand-Schnitte _____	185
Bœuf „Stroganoff“ _____	88
Bœuf „Stroganoff“ püriert _____	212

---

**C**


---

Caesar-Dressing _____	68
Café-au-lait-Creme _____	178
California Meatballs _____	94
Cantaloupmelone geviertelt _____	48
Carpaccio vom Lachs _____	66
Champignonlasagne _____	144
Champignonrahmsauce _____	130
Cheesecake „American Style“ _____	186
Cheesy Leek Soup „Vegan Style“ _____	77
Chili con Carne _____	87
Chili Vegetable _____	126
Coq au vin rouge _____	102
Couscous mit Gemüse _____	124
Couscous-Bratling _____	113
Couscous-Salat mit Berberitzen und Mandeln _____	62
Crispy Chocolate _____	176
Crème Brûlée _____	179
Crème-Brûlée-Nocke _____	201
Curry-Kokos-Sauce _____	132
Curry-Zitronengras-Suppe _____	76
Curryterrine _____	54
Currywurst in Röstzwiebel- Mayonnaise-Sauce, vegan _____	58
Currywurst vom Schwein _____	94
Currywurst, vegan _____	123
Currywurstsauce _____	130

---

**D**


---

Dillsauce _____	132
Donauwelle „Sander Style“ _____	169
Dorschfilet _____	226
Dressing „Kräuterzwerg“ für Kinder _____	70
Dressing „Wilder Westen“ für Kinder _____	70
Dressing „Zitruszauber“ für Kinder _____	70

## E

Eieromelett	225
Eintopf „Quer durch den Gemüsegarten“	80
Eintopf von dreierlei Bohnen	79
Eisbeinpraline	65
Erbsen püriert	214
Erbsen-Möhren-Gemüse	165
Erbsen-Möhren-Gemüse püriert	214
Erbsencreme, vegan	63
Erbseneintopf, grün	79
Erbseneintopf, vegan	79
Erdbeer-Charlotte	188
Erdbeer-Rhabarber-Grütze	197
Erdbeer-Rhabarber-Kuchen püriert	220
Erdbeer-Vanille-Traum	172
Erdbeertiramisu	187

## F

Farfalle bianco	140
Farfalle tricolore	140
Fettuccine bianco	139
Fettuccine tricolore	139
Fettuccine verde	139
Fischklößchen	226
Fischtopf nach skandinavischer Art	84
Fleischkäse püriert	211
Folienkartoffeln	146
Frankfurter Strip	194
Frikadelle	106
Frikadelle XL, Wirtshaus	107
Frikadelle, mini	106
Frikadelle, Omas	226
Frikassee „Chicken Style“	120
Frikassee vom Hühnchen	100
Frischkäse-Mix-Kiste	62
Frischkäseterrine mit Flusskrebse	54
Frühlingsgemüse	164
Frühstück süß püriert	208
Fürst Pückler	170

## G

Gaisburger Marsch	77
Garnelensalat nach mediterraner Art	64
Gartengemüse, bunt	163
Geflügelbraten püriert	213
Geflügeljus	128
Gemüse-Frittata nach thailändischer Art	114
Gemüse-Kartoffel-Gratin, bunt	149
Gemüse-Kartoffel-Gulasch	126
Gemüse-Mais-Frittata	113
Gemüse-Mélange	166
Gemüse-Tortilla nach spanischer Art	114
Gemüsebolognaise	230
Gemüseburger-Bratling	113
Gemüsecurry	225
Gemüsecurry püriert	214
Gemüseeintopf	81
Gemüseeintopf nach afrikanischer Art	81
Gemüseeintopf, bunt	228
Gemüseeintopf, Pichelsteiner	80
Gemüsemischung nach asiatischer Art	165
Gemüsemischung nach schwedischer Art	164
Gemüsepfanne nach provenzalischer Art	123
Gemüserahmsauce	132
Gemüsereis	151
Gemüseschnitte	55
Getreidemischung, bunt	151
Gnocchi, gefüllt	147
Grapefruit-Matcha-Würfel	182
Grapefruitscheiben	49
Graupeneintopf	81
Graved-Lachs, „Superior“	52
Grießauflauf	200
Grießbrei	202
Grillgemüse	62, 230
Grillgemüse nach mediterraner Art	165
Grüne Sauce	71
Grünes Curry	125, 231
Grütze, gelb	197
Grütze, grün	197
Grütze, rot	197
Guacamole mit Garnelensalat	60
Guacamole mit Garnelensalat	60
Gugelhupf Caprese, mini	66
Gulaschsuppe	82
Gulaschsuppe nach ungarischer Art	78
Gulaschsuppe, Omas	228
Gulaschsuppe, vegan	78
Gurkensalat püriert	218

## H

Hackbällchen vom Hähnchen mit Sesam	66
Harissa-Sesam-Creme, pikant	62
Haschee, klassisch	226
Himbeer-Chili-Limetten-Dressing	68
Himbeermousse im Schokoladengitter	190
Hummus mit Tahina	72
Hähnchen püriert	213
Hähnchenbrust	223
Hähnchenbrust „Roasted Bacon“	99
Hähnchenbrust in Kokossauce	99
Hähnchenbrustgeschnetzeltes	103
Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Käsesauce	100
Hähnchengeschnetzeltes	100, 223
Hähnchengeschnetzeltes „Asia Style“	99
Hähnchengeschnetzeltes „Tobago Style“	99
Hähnchengeschnetzeltes „Toskana“	229
Hähnchenpfanne in Joghurt-Limetten-Sauce	98
Hähnchenpfanne mit Cheddar und Gemüse	98
Hähnchenroulade, mini	56
Hörnchennudeln	141
Hühnchenbrust	103
Hühnchenbrustgeschnetzeltes	100
Hühnchenbrustgeschnetzeltes in Pflirsichsauce	100
Hühnerfleisch, püriert	234
Hühnerfrikassee	223, 229
Hühnerfrikassee püriert	212
Hühnersuppe	82, 223

## I

Indian Butter Chicken	99
Italian-Dressing	69

## J

Joghurt-Dressing	69
Jungschweinröllchen	95

## K

Kaisergemüse	165
Kaisergemüse natur	163
Kaiserschmarrn püriert	220
Kalbsbraten	109
Kalbsbraten in eigener Jus	86
Kalbsbäckchen in eigener Jus	85
Kalbsfrikadelle	106
Kalbsjus	128
Kalbsrahmbraten püriert	212
Kalbsrahmgchnetzeltes	85
Kalbsrahmgulasch	85
Kalbsroulade	109
Kalbsrouladen, klein	86
Kalter Hund	192
Kapernsauce	132
Karotten-Ingwer-Suppe	76
Karottencremesuppe	205
Karottengemüse	164
Karottengemüse, bunt	165
Kartoffel-Brokkoli-Auflauf	114
Kartoffel-Käse-Rösti	149
Kartoffel-Lauch-Gemüse	159
Kartoffelcurry	126
Kartoffeleintopf, kräftig	79, 228
Kartoffeleintopf, vegan	79
Kartoffelgratin	147
Kartoffelgratin	147
Kartoffelklöße, mini	147
Kartoffelknödel, gefüllt	148
Kartoffeln	146
Kartoffeln	146
Kartoffelpüree	147
Kartoffelpüree in Form	217
Kartoffelrahmsuppe	76
Kartoffelrösti	149
Kartoffelsalat püriert	218
Kartoffelstrudel	112
Kartoffelsuppe	223
Kassler Lachs	96

Kassler püriert _____	211
Kesselgulasch nach budapester Art _____	92
Kirschenmichel _____	200
Kirschgrütze, rot _____	197
Kirschstreusel püriert _____	220
Kirschtomatengemüse _____	157
Knöpfe _____	142
Knöpflepfanne _____	124
Kohlrabi püriert _____	215
Kohlrabigemüse _____	164
Kohlrabigemüse à la Crème _____	159
Kohlrabikörbchen _____	154
Kohlroulade, geschmort _____	95
Kokos-Couscous-Würfel _____	56
Kokos-Mango-Cube _____	182
Kokosnuss-Crème-Brûlée _____	179
Krustentiersauce mit Garnelen _____	135
Kräuter-Kartoffel-Vinaigrette _____	69
Kräuterbutter _____	72
Kräuterrahmsuppe _____	205
Käsekuchen live _____	176
Käserahmsauce _____	132
Käsespätzle _____	114
Käsespätzle-Pfanne _____	142
Königsberger Klopse _____	94, 226
Königsberger Klopse, vegan _____	121
Köttbullar in Rahmsauce _____	94
Köttbullar, vegan _____	121
Kürbis-Brombeer-Schnitte _____	183

---

L

---

Lachs püriert _____	213
Lachs und Rote Bete feat. Meerrettich und Gurke _____	59
Lachs-Rückenfilet, „Superior“ _____	53
Lachscurry _____	84
Lachsfilet _____	226
Lachslasagne _____	144
Lammcurry nach indischer Art _____	104
Lammragout nach provenzalischer Art _____	104
Langkorn-Wildreis-Mischung _____	150
Langkornreis _____	150
Lasagne Bolognaise _____	144
Lasagne nach provenzalischer Art _____	144
Lasagne, vegan _____	144
Latte-Macchiato-Schnitte _____	182
Lauch-Käse-Suppe _____	77
Leberkäse _____	97
Leipziger Allerlei _____	163
Linsen mit Räucherforelle _____	64
Linsen, braun _____	152
Linsen-Blumenkohl-Curry, vegan _____	126
Linsen-Bolognaise _____	230
Linsen-Gemüse-Bolognaise _____	123
Linseneintopf, kräftig _____	80
Linseneintopf, vegan _____	80

## M

Mac'n'Cheese, vegan _____	124
Macadamiamousse mit Mirabelle _____	192
Macairekartoffeln _____	146
Mais _____	155
Mais-Chili-Taler _____	113
Makkaroni kurz _____	140
Malou _____	192
Mango-Orangen-Nocke, geeist _____	191
Mango-Rübli-Cube _____	182
Mangomousse _____	196
Marktgemüse _____	163
Marmorkuchen püriert _____	220
Mascarponecreme und Aprikosenragout _____	171
Maultaschen, vegetarisch _____	124
Medaillons vom Schweinefilet _____	96
Meerrettichsauce _____	131
Melonenmix _____	47
Milchreis _____	202, 232
Milchreisauflauf mit Trockenfrüchten _____	200
Milchsuppe Grieß _____	206
Milchsuppe Schmelzflocken _____	207
Milchsuppe Schoko _____	207
Milchsuppe Vanille _____	206
Minestrone nach italienischer Art _____	78
Mohnmousse mit Erdbeersauce _____	175
Mohnnudeln, vegan _____	198
Mousse au Chocolat _____	193
Mousse au Chocolat, dunkel _____	196
Mousse au Chocolat, marmoriert _____	193
Mousse au Chocolat, vegan _____	196
Mousse au Chocolat, weiß _____	196
Mousse von gerösteten Nüssen _____	177
Mozart-Symphonie _____	185
Möhrenbündchen _____	154
Möhreneintopf _____	82
Möhrengemüse püriert _____	214
Mœlleux au Chocolat _____	186

## N

Nudeln à la Bolognaise _____	231
Nudeln à la Napoli _____	231
Nudelomelett _____	142
Nudelsalat püriert _____	218
Nuss-Polenta-Törtchen _____	152
Nusschnitte _____	192

## O

Obstsalat „Harmonie“ _____	46
Obstsalat „Sunny Bites“ _____	47
Obstsalat „Sweet Melody“ _____	47
Obstsalat püriert _____	219
Obstspieß _____	46
Ochsenbäckchen, geschmort _____	91
Oliven-Paprika-Quiche _____	55
Omelett in Form _____	213
Onion-Bacon-Jam _____	71
Operaschnitte _____	183
Orangen-Ingwer-Törtchen _____	186
Orangencreme _____	178
Orangenscheiben _____	49

P	
Paella, vegan	123
Panna-Cotta	195
Panna-Cotta-Mix-Kiste	173
Paprikasauce nach ungarischer Art	130
Passionsfruchtcremeschnitte	183
Pasta püriert	217
Pastasauce „Bolognaise“	133
Pastasauce „Carbonara“	134
Pastasauce „Florentine“	134
Pastasauce „Gemüsebolognaise“	133
Pastasauce „Gorgonzola“	134
Pastasauce „Puttanesca Tonno Style“, vegan	135
Pastasauce „Salmone“	135
Pastasauce „Toskana“	133
Pastasauce „Veggienara“	134
Pastinake	155
Perlgraupen	152
Perlhuhnterrine	54
Pesto rosso	136
Pfefferrahmsauce	129
Pfirsich Melba	170
Piccata, mini	66
Pistazien-Joghurt Delight	185
Polpette al Sugo, vegan	122
Popcorn-Traum	188
Powerschnitte dunkel	184
Powerschnitte hell	184
Prinzessbohnen	162, 164
Pulled Chicken mit Bacon-Chili-Cheese-Nocke	61
Putenbolognaise	134
Putenbrustbraten	110
Putenbrustgeschnetzeltes	101
Putenfrikadelle	107
Putengeschnetzeltes in Gemüserahmsauce	101
Putengeschnetzeltes nach asiatischer Art	101
Putengyrospfanne	102
Putenhacksteak	224
Putenmedaillons	103, 223
Putenmedaillons „Tomate-Basilikum“	103
Putenragout in Paprikasauce	101
Putenrahmgulasch	102
Putenröllchen	102
Putenröllchen, gefüllt	110
Putenschnitzel	108
Putenschnitzel püriert	213
Putensteaks, gebraten	229

Q	
Quarkkeulchen, Sanders	200
Quiche Lorraine	55
Quinoa-Langkornreis	150



## R

Raffinelli mit Himbeeren	188
Rahmgeschnetzeltes	227
Rahmgeschnetzeltes vom Schweinerücken	93
Rahmsauce	129
Rahmspinat	157
Ratatouillegemüse	158
Ratatouillegemüse mit schwarzen Oliven	158
Ravioli	138
Reis püriert	217
Remouladensauce	71
Rhabarberstreusel, Omas	179
Rinderbraten	109, 227, 228
Rinderbraten püriert	212
Rinderbraten, zart	89
Rinderconsommé	74
Rindercurry Indian Spice	88
Rinderfrikadelle	107
Rinderfrikadelle püriert	212, 234
Rindergeschnetzeltes	88
Rindergulasch	87
Rindergulasch nach ungarischer Art	87, 227
Rindergulasch püriert	212
Rinderhackbällchen	227
Rinderkraftbrühe	75
Rinderroulade mit Gemüsefüllung	224
Rinderroulade, gefüllt	109
Rinderroulade, geschmort	91
Rindersugo	87
Rindersülze	64
Rindfleisch, zart	90
Roggenmischbrotscheiben püriert	210
Rostbratwürstchen	227
Rostbratwürstchen ggA, Original Nürnberger	97
Rote-Bete-Couscous	152
Rote-Bete-Nocke	65
Rote-Bete-Relish mit Taboulé	63
Rote-Bete-Räucherlachs, „Superior“	53
Rotes Curry vom Schweinefilet	93
Ruby-Schokoladen-Nocke	189
Räucherlachs, „Superior“	52
Räucherlachsloin auf Erbsen-Wasabi	65

## S

Salzkartoffeln püriert, Pariser	217
Sauerbraten, Rheinischer	90
Sauerbratensauce	129
Sauerkraut	156
Sauerkraut püriert	215
Schaschlik nach budapester Art	93
Schmankerlcreme mit Aprikosen	173
Schmorgemüse nach mediterraner Art	231
Schnitzel, Wirtshaus	108
Schoko-Vanille-Schnitte mit Erdbeere püriert	219
Schokokuchen püriert	220
Schokoladen-Grießbrei, vegan	202
Schokoladen-Ingwer-Mousse	172
Schokoladen-Nougat-Nocke	201
Schokoladen-Nougat-Tarte	181
Schokoladenmousse mit Kirschgrütze	174
Schrebergartengemüse	166
Schupfnudeln	147
Schwarzwurzeln natur	156
Schwarzwurzeln à la Crème	156
Schweinebraten püriert	211
Schweinebraten, saftig	96
Schweinebäckchen	96
Schweinebäckchen auf Rotkohl und Karotten-Thymian-Mousse	65
Schweinefilet	97
Schweinegeschnetzeltes	93
Schweinegeschnetzeltes in Pfirsich-Pfeffer-Sauce	92
Schweinegulasch	92
Schweinegulasch nach ungarischer Art	92
Schweinegyrospfanne	93
Schweinemedallions	226
Schweinerückenbraten	110
Schweinerückensteak	97
Schweineschnitzel	108
Schweinsbratwurst	227
Seelachs	229
Seelachs püriert	213
Seelachsragout in Senf-Gemüse-Sauce	84
Semerrolle vom Kalb	86
Semerrolle vom Rind	89
Semmelknödel, hausgemacht	148
Senfsauce	131
Shiitakepilze mit Balsamico	120
Soljanka	77
Sommergemüse	159

Sour Cream _____	72
Spaghetti _____	139
Spaghetti Bolognese _____	224
Spargelcremesuppe _____	204
Spinatstrudel _____	112
Spirelli _____	141
Spätzle _____	142
Spätzle püriert _____	217
Spätzle-Gemüse-Pfanne _____	124
Stachelbeer-Tarte mit Zitronen-Baiser _____	180
Steckrüben-Karotten-Gemüse _____	165
Steinpilz-Kartoffel-Törtchen _____	148
Stracciatellacreme mit Erdbeer-Rhabarber _____	173
Streusel, gebacken _____	201
Sweet Carrot _____	169
Sweet Chocolate feat. Cherry _____	171
Sweet Coco feat. Pineapple _____	172
Sweet Polenta mit Salzkaramell _____	194
Sweet Vanilla feat. Apricot _____	171
Szegediner Gulasch _____	92
Süßkartoffel Gnocchi _____	125
Süßkartoffel-Birnen-Gratin _____	149
Süßkartoffel-Shiitake-Quiche _____	55
Süßkartoffel-Tikka-Masala _____	123, 231
Süßkartoffelpfanne _____	125

---

**T**


---

Tafelspitz vom Rind, zart _____	109
Tafelspitzsülze _____	54
Tatar vom geräucherten Lachs _____	66
Thunfisch-Gemüse-Bolognese _____	131
Thunfischsalat mit Mangochutney, vegan _____	58
Tikka Masala, vegan _____	121
Tiramisu _____	193
Tiramisu im Glas _____	168
Tiramisu vom Lachs _____	59
Tobleronemousse _____	189
Tofuklöße mit Spinat, vegan _____	122
Tofuklöße nach mediterraner Art, vegan _____	122
Tofuklöße, vegan _____	122
Tomaten-Gorgonzola-Sauce _____	133
Tomaten-Mozzarella-Terrine _____	54
Tomatenconsommé _____	74
Tomatencremesuppe _____	204
Tomatenkompott _____	71
Tomatenkompott und Mozzarella _____	63
Tomatenreis _____	151
Tomatensauce _____	133
Tomatensuppe „Rustikal“ _____	76
Topfenknödel mit Cassis püriert _____	219
Tortellini „Verdura“ _____	138
Tortelloni _____	138
Träne von dunkler Schokoladenmousse _____	190
Träne von weißer Schokoladenmousse _____	190
Törtchen von der Passionsfrucht _____	188
Törtchen von Zitronen-Thymian-Creme _____	186

## V

Vanille-Rosen-Mousse mit Himbeer, marmoriert	187
Vanillecreme mit Brombeerragout	175
Vanillesauce	197
Veggie-Eintopf, pikant	81
Vichy-Karotten	162
Vitello tonnato	60
Vollkornspirelli	141

## W

Waldbeeren mit Joghurtmousse	193
Waldpilzragout	130
Walnuss-Schokoladen-Tarte Deluxe	180
Wassermelone gesechzelt	48
Weckglas 140 ml, hohe	61, 172
Weckglas 80 ml, klein	64, 175
Wellennudeln	140
White Passion	184
Wiener Wurst püriert	211
Wirsing in Rahm	157, 159
Wirsing püriert	215
Wrap vom Räucherlachs	56
Wurstgulasch nach ostdeutscher Art	110
Wurzelgemüse „Rustiko“	166
Wurzelgemüse püriert	216
Würzfleisch	98
Würzkartoffeln	146

## Z

Zabaionecreme mit Orangen-Aprikosen-Ragout	174
Zartweizenrisotto	151
Ziegenkäse-Tomaten-Terrine	54
Ziegenkäsecreme	63
Zitronengrasmousse auf Brombeerragout	177
Zitronensauce	131
Zitrontarte, mini	180
Zucchini mit Couscous , gefüllt	112
Zucchini-Tomaten-Gemüse	158
Zucchini-Tomaten-Gemüse püriert	216
Zucchinicremesuppe	205
Zuckerschoten mit Sesam und Erdnuss	160
Zuckerschoten-Spinat-Cremesuppe	76
Zwiebelrostbraten, geschmort	89
Zwiebelsauce	129
Zwiebelsuppe	75

# Frisch verpackt

## LANGE FRISCH OHNE KONSERVIERUNGSTOFFE.

Durch eine durchgängige Temperatur von 3 bis 7 Grad bei Lagerung und Transport garantieren wir ab Produktion eine Restlaufzeit von 3 bis 30 Tagen.

Bei den Tiefkühlprodukten in unserem Sortiment liegt die Mindesthaltbarkeit je nach Produkt bei 30 bis 180 Tagen. Auch hier stehen die Sicherheit ebenso wie die Optik und der Geschmack im Zentrum unseres Handelns.

Je nach Produkt und Produktionsart wird die entsprechende Mindesthaltbarkeit ermittelt. Zusätzlich prüfen und dokumentieren unabhängige Institute wie SGS Fresenius die Einhaltung der strengen Hygierichtlinien von der Herstellung der Produkte bis zu deren Auslieferung.

Mit unseren Obstsalat-Eimern bieten wir Ihnen ein effizientes und auch individuelles System an, welches den vorhandenen Raum in E2-Kisten lückenlos ausfüllt. Probieren Sie es aus.



**Eimer/Schalen**

## VERPACKUNGSVIELFALT SCHAFFT FLEXIBILITÄT

Je nach Warengruppe und Regeneration bieten wir Ihnen unsere Produkte in unterschiedlichen Verpackungseinheiten an.



**Terrinen**



**Kanister**



**Spritzbeutel**



**Klein- und Großbinde**



**Porzellan**



**Papierkartons**



**Menüschalen**

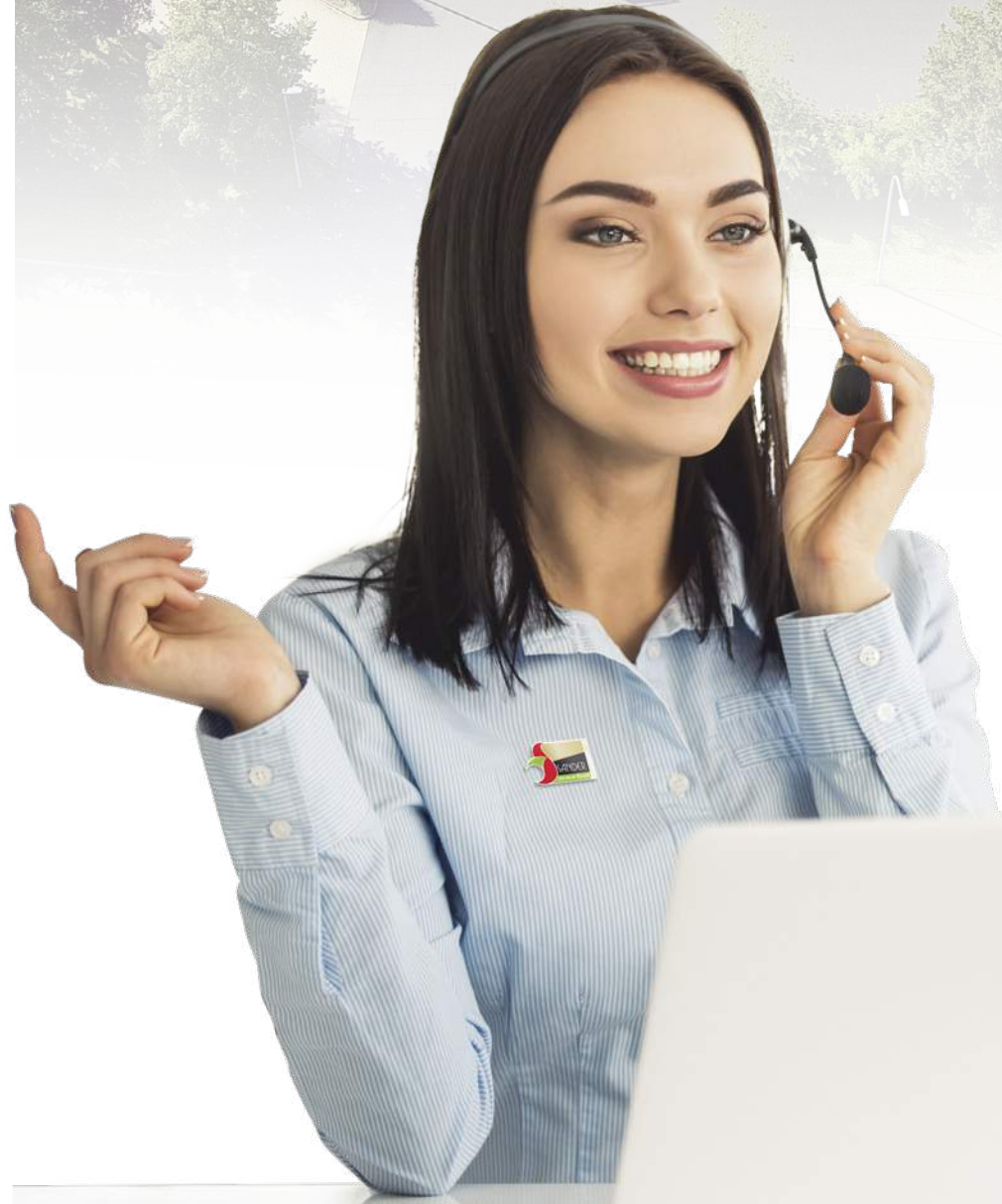


**Vakuumbbeutel**

Gläser und Porzellan finden Sie in den Kategorien Fingerfood und Pâtisserie.

# NOTIZEN





# KONTAKT

Kontaktieren Sie einfach Ihren persönlichen Ansprechpartner.

Alle Service-Bund-Gebietszentralen mit der jeweiligen Adresse und dem dazugehörigen Bestell- und Lieferrhythmus finden Sie unter: [www.servicebund.de/standorte.html](http://www.servicebund.de/standorte.html)



INTERESSE GEWECKT?

KONTAKTIEREN SIE  
UNS UNTER:

[info@expert-partnership.de](mailto:info@expert-partnership.de)  
oder +49 6766 9303 333



[www.expert-partnership.de](http://www.expert-partnership.de)  
[info@expert-partnership.de](mailto:info@expert-partnership.de)  
+49 6766 9303 333

**Service-Bund GmbH & Co. KG**  
Friedhofsallee 126  
23554 Lübeck  
[www.servicebund.de](http://www.servicebund.de)

**Sander Gourmet GmbH**  
Industriepark 12  
56291 Wiebelsheim  
[www.sander-gourmet.com](http://www.sander-gourmet.com)