

**HOTELLERIE & GASTRONOMIE**



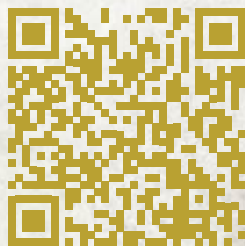
**GESUNDHEITSGASTRONOMIE**



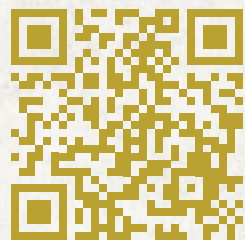
# IMMER FRISCH INFORMIERT



**SANDER NEWSLETTER**



**DIE SANDER GRUPPE  
AUF SOCIAL MEDIA**



## HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

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

## GESUNDHEITSGASTRONOMIE

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

---

### GUT ZU WISSEN



Alle Produktinfos und  
Zubereitungshinweise auf einen Blick



VE: Verpackungseinheit  
Verkaufseinheit

g.g.A: geschützte geografische  
Angabe

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

Alle im Katalog enthaltenen Produktabbildungen verstehen sich als Anrichtevorschläge.

Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie unter [www.sander-gruppe.com](http://www.sander-gruppe.com)

# UNSER FAMILIENUNTERNEHMEN

## Aus Leidenschaft und Tradition

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

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



Jens und Peter Sander

### UNSERE VISION

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



Familienunternehmen  
seit 50 Jahren



1.400 Mitarbeiter  
aus 66 Nationen



Über 5.000  
kaufende Kunden



Bewirtschaftung von  
250 dezentralen Betrieben

# DIE SANDER GRUPPE

## Produkte, Konzepte, Dienstleistungen

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



### **Sander Gourmet**

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

### **Sander Catering**

Bundesweite Bewirtschaftung von Gastronomieobjekten an über 250 dezentralen Standorten



# UNSERE GESCHÄFTSFELDER

## Know-how und Erfahrung

Foodservice



### Sander Gourmet

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

Gesundheitsgastronomie



### Sander Care

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

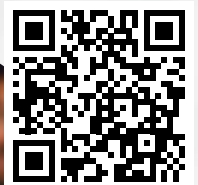
Schul- und Kitagastronomie



### Sander Kanteenie

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

Betriebsgastronomie



### Sander Catering

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

Retail

freshly  
made



### freshly made

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

sander



Hotel

#sandererleben



### sander Hotel

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

Regional und national

service-Bund



Täglich für Sie vor Ort!

### Service-Bund

... vereint ein Lieferantennetzwerk über Deutschlands Grenzen hinaus mit individueller Kundenbetreuung durch regionale Ansprechpartner – flexibel und zuverlässig.



# VON KÖCHEN FÜR KÖCHE

## Frische-Manufaktur

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

Hinter jedem Produkt stehen bei uns Menschen – nicht Produktionsstraßen. Das war schon immer so und wird auch immer so bleiben.

**Entdecken Sie die Frische-Manufaktur in unserem Video**



**FRISCHE  
MANUFAKTUR**  
SEIT 1974



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



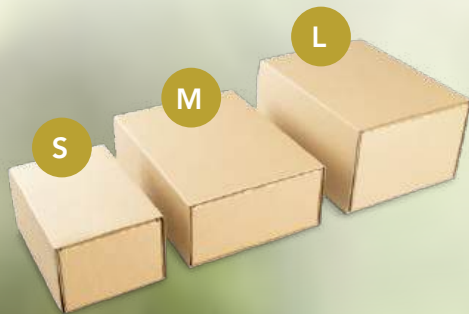


# VERPACKUNGSVIELFALT

## Frisch verpackt, sicher verwahrt

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

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



### Papierkartons

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

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





### **Gläser und Porzellan**

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

---



### **Vakuumbbeutel**

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

---



### **Aromabeutel**

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

---



### **Menüschalen**

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

---



### **Eimer/Schalen**

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

---



### **Kanister**

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

---



### **Blister für Negative**

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

---



### **Spritzbeutel**

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

---



### **Terrinen**

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

---



### **Großgebindeschale**

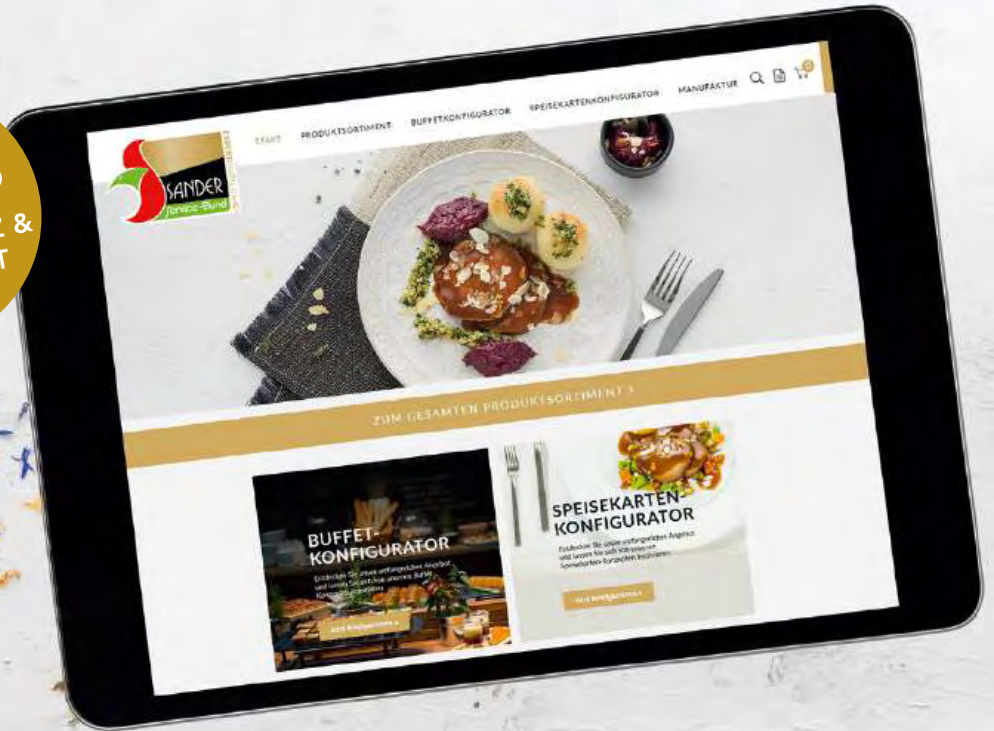
Speziell für Gerichte wie Rouladen entwickelt, ermöglichen diese Schalen eine sichere und platzsparende Verpackung in Großmengen.

# DIGITAL IN DIE ZUKUNFT

## Schnell und einfach bestellt

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

100 %  
TRANSPARENZ &  
FLEXIBILITÄT



### WEBSHOP MIT SPEISEKARTEN- UND BUFFETKONFIGURATOR

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



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

# GANZHEITLICHE LÖSUNGEN

## *Einzigartig in Deutschland*

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



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



**Speisekarten & Gastronomiekonzepte**



**Regionale Anlieferung**



**Individuelle Beratung**



**Komplette Bewirtschaftung**



# SICHERHEIT UND NACHHALTIGKEIT

## Wir übernehmen Verantwortung

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



DE-ÖKO-003



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



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

# KONSEQUENZ UND WERTEORIENTIERUNG

## Als maßgebendes Grundprinzip



### DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG E. V.

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



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

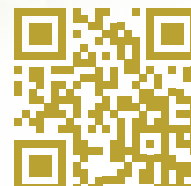
### DGE-ZERTIFIZIERUNG: DAS STECKT DAHINTER

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

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

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

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



# PREISAUSKUNFT

## Einfach und zuverlässig

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

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

*Sie sind noch kein Kunde?*

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

*Bereits Kunde – aber kein Webshop-Zugang?*

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





# Unsere Produkt-Icons



Neuheit aus der Frische-Manufaktur



Verbesserte Rezeptur



Glutenfrei

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



Glutenfrei nach Rezeptur

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



Laktosefrei

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



Laktosefrei nach Rezeptur

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



Vegan

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



Vegetarisch

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



BIO

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



Angepasste Vollkost

Bei der angepassten Vollkost verzichten wir bei der Rezepturanlage auf blähendes Gemüse und reizende Gewürze. Bitte beachten Sie dennoch, dass die Verträglichkeit einzelner Lebensmittel und Menüs individuell auf die Verpflegungsteilnehmer abgestimmt werden sollte – angelehnt an den 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. Großgebinde benötigen zwischen 45 und 90 Minuten, Einzelgebinde zwischen 15 und 45 Minuten. Alle Produkte (egal ob Groß- oder Einzelgebinde) können tiefgekühlt oder frisch regeneriert werden.

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



## Heißluft

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

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



## Kombinierte Hitze

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

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



## Wasserbad/Topf

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



## Pfanne

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



## Kalt servieren

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

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



## Tiefgekühlt regenerieren

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



## Aufgetaut regenerieren

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



## Kalt- und Tellerportionierung/Bankettregeneration

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



## Mikrowelle

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

---

# HOTELLERIE & GASTRONOMIE

---





# NEUHEITEN

**OBSTSALAT „DAILY“**

siehe Seite 41

25500029

Einwaage **5900 g** | VE **1 × 5900 g****LACHS-QUICHE**

siehe Seite 48

35700071

Einwaage **8 × 480 g** | VE **1 × 3840 g****BERGKÄSE-APRIKOSEN-PRALINE**

siehe Seite 50

32900660

Einwaage **40 × 35 g** | VE **1 × 1400 g****HIMMEL-UND-ÄÄD-PRALINE**

siehe Seite 50

36400188

Einwaage **40 × 35 g** | VE **1 × 1400 g****LACHS UND AVOCADO IM NORIBLATT**

siehe Seite 51

36400186

Einwaage **15 × 100 g** | VE **1 × 1500 g****LACHS UND MEERRETTICH IM NORIBLATT**

siehe Seite 51

36400187

Einwaage **15 × 100 g** | VE **1 × 1500 g****LINSENCURRY MIT ROTER BETE**

siehe Seite 52

36400183

Einwaage **20 × 100 g** | VE **1 × 2000 g****GEGRILLTE ZUCCHINI AUF AUBERGINE UND TOMATE**

siehe Seite 52

36400182

Einwaage **20 × 120 g** | VE **1 × 2400 g****FETA AUF ORIENTALISCHER TOMATE**

siehe Seite 52

35700068

Einwaage **20 × 250 g** | VE **1 × 5000 g**

**ERBSEN FEAT. ROTE BETE**

siehe Seite 58

36400185 | Im kleinen Weckglas

Einwaage **32 × 55 g** | VE **1 × 1760 g**

36400184 | Negativ für kleines Weckglas

Einwaage **30 × 55 g** | VE **1 × 1650 g****GRANATAPFEL-DRESSING**

siehe Seite 65

37200119

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

siehe Seite 68

35900156

Einwaage **1500 g** | VE **1 × 1500 g****ONION-SUMACH-JAM**

siehe Seite 69

37200118

Einwaage **1500 g** | VE **1 × 1500 g****BABA GHANOUSH**

siehe Seite 70

32900656

Einwaage **1000 g** | VE **1 × 1000 g****ÜBERRASCHEND NEU &  
ÜBERZEUGEND GUT**

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

## NEUHEITEN

**BIGOS**

siehe Seite 75

35600199

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

siehe Seite 75

35900143

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

siehe Seite 75

35600197

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

siehe Seite 77

35900159

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

siehe Seite 78

35900164

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

siehe Seite 79

35600198

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

siehe Seite 86

31000121

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

siehe Seite 91

31100162

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

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



### JÄGERPFANNE NACH TIROLER ART

siehe Seite 98

32000087

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



### LAMMKÖFTE

siehe Seite 103

31700041

Einwaage **40 × 55 g** | VE **1 × 2200 g**



### LAMMKEULE NACH MEDITERRANER ART

siehe Seite 103

31700042

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



### SCHWEINESCHNITZEL

siehe Seite 106

31100163

Einwaage **50 × 70–90 g** |  
VE **1 × 4000 g**



### WIRTSHAUS-SCHNITZEL

siehe Seite 106

32000088

Einwaage **30 × 90–110 g** |  
VE **1 × 3000 g**



### AUSTERNPILZFRIKADELLE NACH BREMER ART

siehe Seite 111

35900155

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



### WALDPILZFRIKADELLE

siehe Seite 111

35900153

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



### WALDPILZ-UMAMI- FRIKADELLE

siehe Seite 111

35900140

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



### ERBSENFRIKADELLE

siehe Seite 111

35900154

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



**VEGANE SCHMORGURKEN***siehe Seite 112*

35900157

Einwaage **25 × 150 g** | VE **1 × 3750 g****VEGANER SEITAN NACH SAUERBRATEN-ART***siehe Seite 113*

35900152

Einwaage **20 × 250 g** | VE **1 × 5000 g****VEGANER SEITANBRATEN IN BIERSAUCE***siehe Seite 113*

35900146

Einwaage **20 × 250 g** | VE **1 × 5000 g****VEGANER SEITANROSTBRATEN IN ZWIEBELJUS***siehe Seite 113*

35900149

Einwaage **20 × 250 g** | VE **1 × 5000 g****VEGANE BRATWURST***siehe Seite 113*

35900165

Einwaage **10 × 85 g** | VE **1 × 850 g****VEGANES LABSKAUS***siehe Seite 123*

35900160

Einwaage **30 × 150 g** | VE **1 × 4500 g****LINSEN-DAL***siehe Seite 124*

35900148

Einwaage **18 × 300 g** | VE **1 × 5400 g****EDAMAME-TOFU-DIM-SUM-BOWL***siehe Seite 125*

35900162

Einwaage **15 × 400 g** | VE **1 × 6000 g****VEGANE KRAUT-SCHUPFNUDELN***siehe Seite 125*

35900158

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

### VEGANER GRÜNKOHL MIT RÄUCHERTOFU NACH WESTFÄLISCHER ART

siehe Seite 128

35900145

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



### VEGANER GRÜNKOHL NACH WESTFÄLISCHER ART

siehe Seite 128

35900151

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



### VEGANE SAUERBRATENSauce

siehe Seite 131

34300167

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



### VEGANE ZWIEBELSAUCE

siehe Seite 131

35900150

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



### VEGANE BIERSAUCE

siehe Seite 132

35900142

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



### VEGANE TOMATENSauce NACH OSTDEUTSCHER ART

siehe Seite 132

35900144

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



### BBQ-Sauce

siehe Seite 133

34300165

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



### SÜSS-SAURE SAUCE NACH CHINESISCHER ART

siehe Seite 134

34300164

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



### TRÜFFEL-RAHMSauce

siehe Seite 137

34300166

Einwaage **1000 g** | VE **1 × 1000 g**



## NEUHEITEN

**DRELLINUDELN\***

siehe Seite 143

32700115

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

siehe Seite 143

32700116

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

siehe Seite 149

35900139

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

siehe Seite 151

35100055

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

siehe Seite 152

33500031

Einwaage **2000 g** | VE **1 × 2000 g****VEGANES BAYRISCH KRAUT**

siehe Seite 157

35900147

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

siehe Seite 162

32900657

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

siehe Seite 166

34300168

Einwaage **500 g** | VE **1 × 500 g**

**SCHWEDISCH ROYAL**

siehe Seite 168

**36000229** | Im großen Weckglas  
 Einwaage **24 × 110** | VE **1 × 2640 g**

**36000228** | Negativ für großes Weckglas  
 Einwaage **20 × 110** | VE **1 × 2200 g**

**VANILLE-KARDAMOM-TRAUM**

siehe Seite 168

**36000227** | Im großen Weckglas  
 Einwaage **24 × 110** | VE **1 × 2640 g**

**36000226** | Negativ für großes Weckglas  
 Einwaage **20 × 110** | VE **1 × 2200 g**

**KOKOSNUSS-PANNA-COTTA MIT HIMBEERSAUCE**

siehe Seite 171

**36000225** | Im hohen Weckglas  
 Einwaage **32 × 100 g** | VE **1 × 3200 g**

**36000224** | Negativ für hohes Weckglas  
 Einwaage **30 × 100 g** | VE **1 × 3000 g**

**SCHOKOLADENMOUSSE**

siehe Seite 174

**36000223** | Im hohen Weckglas  
 Einwaage **32 × 50 g** | VE **1 × 1600 g**

**36000222** | Negativ für hohes Weckglas  
 Einwaage **30 × 50 g** | VE **1 × 1500 g**

**SCHOKO-VANILLE-CREME**

siehe Seite 175

**36000956** | Im kleinen Weckglas  
 Einwaage **32 × 55 g** | VE **1 × 1760 g**

**36000960** | Negativ für kleines Weckglas  
 Einwaage **30 × 55 g** | VE **1 × 1650 g**

**VANILLE-NUSS-CREME**

siehe Seite 175

**36000957** | Im kleinen Weckglas  
 Einwaage **32 × 55 g** | VE **1 × 1760 g**

**36000959** | Negativ für kleines Weckglas  
 Einwaage **30 × 55 g** | VE **1 × 1650 g**



## NEUHEITEN

**SANDERS HEISSE LIEBE**

siehe Seite 181

36000220 | Im Souffléförmchen

Einwaage **32 x 65 g** | VE **1 x 2080 g**

36000219 | Negativ für Souffléförmchen

Einwaage **30 x 65 g** | VE **1 x 1950 g****SANDERS CUBE „DUBAI STYLE“**

siehe Seite 183

36000958

Einwaage **24 x 75 g** | VE **1 x 1800 g****SANDERRETTE**

siehe Seite 188

36000948

Einwaage **40 x 85 g** | VE **1 x 3400 g****PISTAZIEN-NOCKE**

siehe Seite 198

36000221

Einwaage **100 x 8 g** | VE **1 x 800 g**



BIO



37100062/37100061

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## SUPPEN & EINTOPF



37100062

### BIO ERBSENRAHMSUPPE

aus erlesenen Erbsen, abgerundet mit Schlagsahne,  
leicht gewürzt.



500 g

1 × 500 g



37100061

### BIO ERBSENRAHMSUPPE

aus erlesenen Erbsen, abgerundet mit Schlagsahne,  
leicht gewürzt.



3000 g

1 × 3000 g



## Suppen &amp; Eintopf



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	1 × 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	1 × 500 g
<b>37100056</b> <b>BIO VEGANER LINSENEINTOPF*</b> mit Karotten, Sellerie, Kartoffeln und Lauch, leicht gewürzt.		3000 g	1 × 3000 g



37100054/37100055



37100066/37100036



37100069

Artikel

Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

VE

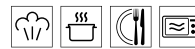
## FLEISCHGERICHTE



37100054

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

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



250 g  
vorgegart 60 g

1 × 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

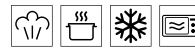
1 × 3000 g



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



37100069

### BIO GESCHMORTE RINDERROULADE IN JUS

klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf.



3000 g  
vorgegart 1680 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.



37100072/37100073

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
<b>37100072</b> <b>BIO HÜHNERFRIKASSEE*</b> mit Steckrüben, Erbsen und Karotten, leicht gewürzt.		250 g vorgegart 60 g	1 × 250 g 
<b>37100073</b> <b>BIO HÜHNERFRIKASSEE*</b> mit Steckrüben, Erbsen und Karotten, leicht gewürzt.		3000 g vorgegart 790 g	1 × 3000 g 



37100041/37100040

Artikel

37100049/37100048

Zubereitung

Einwaage

VE

## VEGETARISCH & VEGAN



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

1 × 300 g



37100048

### BIO KÄSESPÄTZLE-PFANNE

Spätzle in herzhafter Sahnesauce mit Gouda.



3000 g

1 × 3000 g



37100051/37100050

37100065/37100064

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



37100023

37100022

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

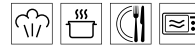
## SAUCEN



37100023

**BIO WEISSE BASISSAUCE\***

mit sichtbaren Zwiebelstückchen.



3000 g

1 × 3000 g



37100022

**BIO TOMATENSAUCE\***

fruchtig, leichte Stückung.



3000 g

1 × 3000 g

Pasta & Teigwaren



37100021



37100028



37100030

Artikel

Zubereitung

Einwaage

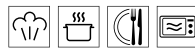
VE

PASTA & 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



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



27100067



37100035



37100019



37100039

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

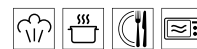
## KARTOFFELN, REIS & CO.



27100067

**BIO KARTOFFELN\***

vorgegart.



4000 g

1 × 4000 g



37100035

**BIO KARTOFFELPÜREE\***

abgeschmeckt mit Butter.



2000 g

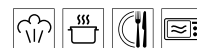
1 × 2000 g



37100019

**BIO VOLLKORNREIS\***

leicht gewürzt.



2000 g

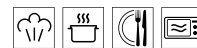
1 × 2000 g



37100039

**BIO DINKEL\***

gegart.



2000 g

1 × 2000 g



## Gemüse



37100033



37100020



37100034



37100029



37100046/37100045

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## GEMÜSE

<b>37100033</b> <b>BIO MÖHRENGEMÜSE NATUR*</b> knackig vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g	
<b>37100020</b> <b>BIO ERBSEN*</b> leicht geölt und gesalzen.		2000 g	1 × 2000 g	
<b>37100034</b> <b>BIO BUNTES RAHMGEMÜSE</b> mit Karotten, Steckrüben, Pastinaken und Erbsen.		2000 g	1 × 2000 g	
<b>37100029</b> <b>BIO ERBSEN-MÖHREN-GEMÜSE NATUR*</b> knackig vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g	
<b>37100046</b> <b>BIO APFELROTKOHL</b> klassisch zubereitet, mit Äpfeln und einem Hauch Zimt, leicht gewürzt.		500 g	1 × 500 g	
<b>37100045</b> <b>BIO APFELROTKOHL</b> klassisch zubereitet, mit Äpfeln und einem Hauch Zimt, leicht gewürzt.		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.



37100038



37100063



37100053/37100052



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-MÛLLEUX

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



30 x 75 g

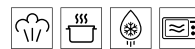
1 x 2250 g



37100053

### BIO MILCHREIS

klassisch zubereitet, verfeinert mit Rohrzucker.



500 g

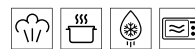
1 x 500 g



37100052

### BIO MILCHREIS

klassisch zubereitet, verfeinert mit Rohrzucker.



3000 g

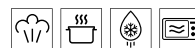
1 x 3000 g



37100059

### BIO KIRSCHRAGOUT

leicht gesüßtes Ragout, mit ganzen Kirschen.



400 g

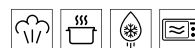
1 x 400 g



37100058

### BIO KIRSCHRAGOUT

leicht gesüßtes Ragout, mit ganzen Kirschen.



3000 g

1 x 3000 g



# OBST & MÜSLI





22800062

Artikel



25500010

Zubereitung

Einwaage

VE

## OBSTSPIESS



22800062

### OBSTSPIESS\*

mit Cantaloupmelone, 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 Cantaloupmelonen.



2000 g

1 × 2000 g

Obstsalate mit Fond



25500032/25500031



25500028

NEU!



25500029



25500035

Artikel

Zubereitung

Einwaage/  
Abtropfgewicht

VE

## OBSTALATE MIT FOND

25500032

**OBSTALAT „SWEET MELODY“**

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



3400 g  
2000 g

1 × 3400 g



25500031

**OBSTALAT „SWEET MELODY“**

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



5700 g  
3300 g

1 × 5700 g



25500028

**OBSTALAT „SUNNY BITES“**

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



5900 g  
4000 g

1 × 5900 g



25500029

**OBSTALAT „DAILY“**

mit Äpfeln, Ananas, Wassermelonen und Honigmelonen.



5900 g  
3400 g

1 × 5900 g



25500035

**MELONENMIX**

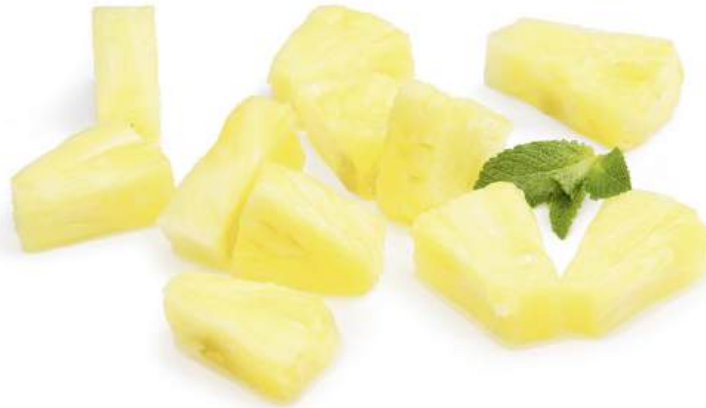
mit Cantaloupmelonen, Honigmelonen und Wassermelonen.



5600 g  
3000 g

1 × 5600 g





25500023

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## SORTENREINES OBST OHNE FOND



25500023

**ANANASWÜRFEL**

1500 g

1 × 1500 g

ohne Fond.



25500025

**WASSERMELONENWÜRFEL**

1500 g

1 × 1500 g

ohne Fond.



25500024

**CANTALOUPMELONENWÜRFEL**

1500 g

1 × 1500 g

ohne Fond.



25500036



25500037

Artikel

Zubereitung

Einwaage/  
Abtropfgewicht

VE

## SORTENREINES OBST MIT FOND

25500036

### ORANGENSCHNITZEN

mit Fond.



6000 g

1 × 6000 g



3000 g

25500037

### GRAPEFRUITSCHEIBEN

mit Fond.



6000 g

1 × 6000 g



3000 g

25500038

### ANANASWÜRFEL

mit Fond.



5700 g

1 × 5700 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.





VORSPEISEN &  
FINGERFOOD



31400004



31400001



31400008



31300203

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## RÄUCHERFISCH



31400004

### „SUPERIOR“ RÄUCHERLACHS

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



1 Seite

1 × 930 g



31400001

### „SUPERIOR“ GRAVED-LACHS

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



1 Seite

1 × 1000 g



31400008

### „SUPERIOR“ ROTE-BETE-RÄUCHERLACHS

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



1 Seite

1 × 1050 g



31300207

### CARPACCIO VOM LACHS

roh, geschnitten und rund gefächert,  
auf Folie.



5 × (6 × 80 g)

1 × 2400 g



31300203

### TATAR VOM GERÄUCHERTEN LACHS

abgerundet mit Meerrettich und Zitrone.



300 g

1 × 300 g

## Terrinen, Schnitten &amp; Co.



32900615



35900068



32500008

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

Vorspeisen &  
Fingerfood

## TERRINEN, SCHNITTEN &amp; CO.

32900615

**TOMATEN-MOZZARELLA-TERRINE**mit Basilikum,  
4,5 x 32,5 cm.

470 g

1 x 470 g



35900068

**CURRYTERRINE**aus Quinoa, mit Gemüse, Curry und Kokosmilch,  
4,5 x 32,5 cm.

450 g

1 x 450 g



32500008

**ZIEGENKÄSE-TOMATEN-TERRINE**mit mediterranen Kräutern, abwechselnd geschichtet,  
4,5 x 32,5 cm.

400 g

1 x 400 g



NEU!



35900163

35700071

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



35900163

**GEMÜSESCHNITTE**

zarte Kräuterpolenta mit mediterranem Topping,  
verfeinert mit Fenchelsamen,  
Leinsamen und Sonnenblumenkernen,  
14 x 13,3 cm.



8 x 480 g

1 x 3840 g



35700071

**LACHS-QUICHE**

mit Bergkäse und Kartoffeln,  
14 x 13,3 cm.



8 x 480 g

1 x 3840 g

## Terrinen, Schnitten &amp; Co.



35700069



35700070



35700072

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

35700069

**SÜSSKARTOFFEL-SHIITAKE-QUICHE**mit rosa Zwiebeln und Sojabohnen,  
14 x 13,3 cm.

8 x 460 g

1 x 3680 g



35700070

**OLIVEN-PAPRIKA-QUICHE**mit Pinienkernen und Bergkäse,  
14 x 13,3 cm.

8 x 460 g

1 x 3680 g



35700072

**QUICHE LORRAINE**klassisch mit Schinken, Zwiebeln und Bergkäse,  
14 x 13,3 cm.

8 x 480 g

1 x 3840 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.

NEU!



32900660

NEU!



36400188



36400154



31900050

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

NEU!



32900660

**BERGKÄSE-APRIKOSEN-PRALINE**

würziger Bergkäse mit süß-säuerlichem Aprikosenkern.



40 × 35 g

1 × 1400 g

NEU!



36400188

**HIMMEL-UND-ÄÄD-PRALINE**

kräftige Blutwurst mit Äpfeln, im Kartoffelmantel.



40 × 35 g

1 × 1400 g



36400154

**KOKOS-COUSCOUS-WÜRFEL**mit Hähnchen,  
3,5 x 3,5 cm.

150 × 35 g

1 × 5250 g



31900050

**MINI-HÄHNCHENROULADE**

gefüllt mit Gemüsewürfeln und Farce, mit Zitrone.



30 × 30 g

1 × 900 g

Terrinen, Schnitten & Co.

NEU!



36400186

NEU!



36400187



36400155

Vorspeisen & Fingerfood

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36400186

**LACHS UND AVOCADO IM NORIBLATT**

geräucherter Lachs und Avocadofüllung  
engerollt im Noriblatt.



15 × 100 g

1 × 1500 g



36400187

**LACHS UND MEERRETTICH IM NORIBLATT**

geräucherter Lachs und leichte Meerrettichcreme  
engerollt im Noriblatt.



15 × 100 g

1 × 1500 g



36400155

**WRAP VOM RÄUCHERLACHS**

mit Dill-Senf-Creme und Sesam.



15 × 100 g

1 × 1500 g



NEU!



36400183

Artikel

NEU!



36400182

Zubereitung

NEU!



35700068

Einwaage

VE

36400183

**LINSENCURRY MIT ROTER BETE**

orientalisches Linsencurry mit einer Rote-Bete-Nocke, Basis für eine Tellervorspeise.



20 × 100 g

1 × 2000 g

36400182

**GEGRILLTE ZUCCHINI AUF AUBERGINE UND TOMATE**

mediterran, Basis für eine Tellervorspeise.



20 × 120 g

1 × 2400 g

35700068

**FETA AUF ORIENTALISCHER TOMATE**

Schafskäse auf kräftigem Tomatenkompott, verfeinert mit Cumin, Basis für eine Tellervorspeise.



20 × 250 g

1 × 5000 g

**TELLERVORSPEISEN - PERFEKT PORTIONIERT**

Unsere neuen Tellervorspeisen sind die ideale Basis für stilvolle, unkomplizierte und aromatische À-la-carte-Services und Bankette. Die vorportionierten Köstlichkeiten sind großzügiger als unsere regulären Vorspeisen und im Handumdrehen angerichtet. Mit Salat serviert, entsteht ein genussvoller Auftakt, der Ihre Gäste wunschlos glücklich macht.





SOUR CREAM



SÜSSKARTOFFEL-SHIITAKE-QUICHE



35900128



35900126



36400167

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## HERZHAFTE IM GLAS & PORZELLAN



35900128

### VEGANE CURRYWURST MIT RÖSTZIEBEL-MAYO

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 MIT RÖSTZIEBEL-MAYO

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



36400167

### TIRAMISU VOM LACHS

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



32 × 85 g

1 × 2720 g

## Herzhaftes im Glas &amp; Porzellan



36400165



37200110



31500083

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<b>36400165</b> <b>LACHS UND ROTE BETE FEAT. MEERRETTICH UND GURKE</b> Räucherlachs mit Rote Bete und Orange, auf Meerrettich-Gurken-Mousse, mit Linsen-Haselnuss-Topping, im hohen Weckglas.		32 × 80 g	1 × 2560 g
<b>36400169</b> <b>LACHS UND ROTE BETE FEAT. MEERRETTICH UND GURKE</b> Räucherlachs mit Rote Bete und Orange, auf Meerrettich-Gurken-Mousse, mit Linsen-Haselnuss-Topping, <b>Negativ für hohes Weckglas.</b>		30 × 80 g	1 × 2400 g
<b>37200110</b> <b>GUACAMOLE MIT GARNELENSALAT</b> und einer gegrillten Garnele, im hohen Weckglas.		32 × 90 g	1 × 2880 g
<b>37200117</b> <b>GUACAMOLE MIT GARNELENSALAT</b> und einer gegrillten Garnele, <b>Negativ für hohes Weckglas.</b>		30 × 90 g	1 × 2700 g
<b>31500083</b> <b>VITELLO TONNATO</b> aus Kalbsfleisch und Thunfisch, mit Tomaten-Relish und Rucolafrischkäsenocke, im hohen Weckglas.		32 × 90 g	1 × 2880 g
<b>31500089</b> <b>VITELLO TONNATO</b> aus Kalbsfleisch und Thunfisch, mit Tomaten-Relish und Rucolafrischkäsenocke, <b>Negativ für hohes Weckglas.</b>		30 × 90 g	1 × 2700 g



31900108

Artikel



36400166

Zubereitung

Einwaage

VE



31900108

**PULLED CHICKEN  
MIT BACON-CHILI-CHEESE-NOCKE**

zartes Hühnchenfleisch, abgerundet mit Erdnussbutter,  
mit einer Nocke aus Bacon, Chili und Käse,  
im hohen Weckglas.



32 × 70 g

1 × 2240 g



31900119

**PULLED CHICKEN  
MIT BACON-CHILI-CHEESE-NOCKE**

zartes Hühnchenfleisch, abgerundet mit Erdnussbutter,  
mit einer Nocke aus Bacon, Chili und Käse,  
**Negativ für hohes Weckglas.**



30 × 70 g

1 × 2100 g



36400166

**BASILIKUM FEAT. MANGO,  
APRIKOSE UND MOZZARELLA**

Mozzarellamousse mit Mango-Aprikosen-Chutney,  
Leinsamen-Mandel-Topping und Basilikumnocke,  
im hohen Weckglas.



32 × 80 g

1 × 2560 g



36400170

**BASILIKUM FEAT. MANGO,  
APRIKOSE UND MOZZARELLA**

Mozzarellamousse mit Mango-Aprikosen-Chutney,  
Leinsamen-Mandel-Topping und Basilikumnocke,  
**Negativ für hohes Weckglas.**



30 × 80 g

1 × 2400 g

26500095

**HOHES WECKGLAS 140 ML**

12 Stück

1 × 1 Karton



36400152



36400179

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<b>36400152</b> <b>FRISCHKÄSE-MIX-KISTE</b> Frischkäsecreme mit Bruschetta-Topping, mit Karottenmousse, mit Gurkenmousse, Negativ für kleines Weckglas.		10 × 50 g 10 × 55 g 10 × 55 g	1 × 1600 g 
<b>36400179</b> <b>COUSCOUS-SALAT MIT BERBERITZEN UND MANDELN</b> mit körnigem Paprikafrischkäse und Kirschtomaten, im kleinen Weckglas.		32 × 55 g	1 × 1760 g 
<b>36400133</b> <b>COUSCOUS-SALAT MIT BERBERITZEN UND MANDELN</b> mit körnigem Paprikafrischkäse und Kirschtomaten, Negativ für kleines Weckglas.		30 × 55 g	1 × 1650 g 
<b>36400176</b> <b>GRILLGEMÜSE</b> mit Honig-Ziegenfrischkäse, im kleinen Weckglas.		32 × 55 g	1 × 1760 g 
<b>36400134</b> <b>GRILLGEMÜSE</b> mit Honig-Ziegenfrischkäse, Negativ für kleines Weckglas.		30 × 55 g	1 × 1650 g 

NEU!

36400178

36400175

36400185

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



36400178

**PIKANTE HARISSA-SESAM-CREME**

mit Blumenkohl, Erdnüssen und Couscous,  
im kleinen Weckglas.



32 × 55 g

1 × 1760 g



36400149

**PIKANTE HARISSA-SESAM-CREME**

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



30 × 55 g

1 × 1650 g



36400175

**TOMATENKOMPOTT UND MOZZARELLA**

mit grünem Pesto und Pinienkernen,  
im kleinen Weckglas.



32 × 55 g

1 × 1760 g



36400126

**TOMATENKOMPOTT UND MOZZARELLA**

mit grünem Pesto und Pinienkernen,  
Negativ für kleines Weckglas.



30 × 55 g

1 × 1650 g



36400185

**ERBSEN FEAT. ROTE BETE**

Erbsencreme mit Kokosmilch, süß-saures Rote-Bete-Relish  
und ein Topping aus Olivenerde,  
im kleinen Weckglas.



32 × 55 g

1 × 1760 g



36400184

**ERBSEN FEAT. ROTE BETE**

Erbsencreme mit Kokosmilch, süß-saures Rote-Bete-Relish  
und ein Topping aus Olivenerde,  
Negativ für kleines Weckglas.



30 × 55 g

1 × 1650 g

## Herzhaftes im Glas &amp; Porzellan



36400181



32500016



31000150

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<b>36400181</b> <b>ROTE-BETE-RELISH MIT TABOULÉ</b> verfeinert mit Gurke, im kleinen Weckglas.		32 x 55 g	1 x 1760 g
<b>36400172</b> <b>ROTE-BETE-RELISH MIT TABOULÉ</b> verfeinert mit Gurke, Negativ für kleines Weckglas.		30 x 55 g	1 x 1650 g
<b>32500016</b> <b>ZIEGENKÄSECREME</b> mit Mango-Aprikosen-Chutney und Kornblumenblüten-Haselnuss-Topping, im kleinen Weckglas.		32 x 65 g	1 x 2080 g
<b>32500015</b> <b>ZIEGENKÄSECREME</b> mit Mango-Aprikosen-Chutney und Kornblumenblüten-Haselnuss-Topping, Negativ für kleines Weckglas.		30 x 65 g	1 x 1950 g
<b>31000150</b> <b>RINDERSÜLZE</b> mit grüner Kräutermousse, im kleinen Weckglas.		32 x 55 g	1 x 1760 g
<b>31000126</b> <b>RINDERSÜLZE</b> mit grüner Kräutermousse, Negativ für kleines Weckglas.		30 x 55 g	1 x 1650 g



36400177

36400180

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



36400177

**GARNELENSALAT NACH MEDITERRANER ART**

mit Frischkäse und Tomaten, auf Basilikumousse,  
im kleinen Weckglas.



32 × 55 g

1 × 1760 g



36400138

**GARNELENSALAT NACH MEDITERRANER ART**

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



30 × 55 g

1 × 1650 g



36400180

**LINSEN MIT RÄUCHERFORELLE**

Praline aus Räucherforellenmousse,  
abgeschmeckt mit Meerrettich,  
im kleinen Weckglas.



32 × 50 g

1 × 1600 g



36400131

**LINSEN MIT RÄUCHERFORELLE**

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



30 × 50 g

1 × 1500 g

26500126

**KLEINES WECKGLAS 80 ML**

20 Stück

1 × 1 Karton



## Herzhaftes im Glas &amp; Porzellan



36400168



36400158



36400156

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36400168

**BUCHWEIZEN-KICHERERBSEN-PRALINE**auf Maiscreme,  
im Rechteckförmchen.

32 × 30 g

1 × 960 g



36400156

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

30 × 30 g

1 × 900 g



36400158

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

32 × 30 g

1 × 960 g

**ELEGANT UND PRAKTISCH**

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



36400164

Artikel



36400162

Zubereitung

Einwaage

VE

## 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



36400162

### HACKBÄLLCHEN VOM HÄHNCHEN MIT SESAM

verfeinert mit Erdnuss, Chili und Ingwer.



100 × 30 g

1 × 3000 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 DUNKEL**

mit Traubensaft, dunklem Balsamicoessig und Olivenöl.



3000 g

1 × 3000 g



37200109

**HIMBEER-CHILI-LIMETTEN-DRESSING**

verfeinert mit Limettenabrieb.



3000 g

1 × 3000 g

37200108

**CAESAR-DRESSING**

mit Sardellen und italienischem Hartkäse.



3000 g

1 × 3000 g

Dressings

NEU!



37200119



37200104



37200003

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

37200119

**GRANATAPFEL-DRESSING**

auf Essig-Öl-Basis, leichte Säure.



3000 g

1 x 3000 g



37200104

**ITALIAN-DRESSING\***

mit Olivenöl, Essig und feinen Kräutern.



3000 g

1 x 3000 g



37200002

**JOGHURT-DRESSING\***

aus Joghurt, mit Sahne und Schnittlauch.



3000 g

1 x 3000 g



37200003

**AMERICAN-DRESSING**

feine Tomaten-Mayonnaise-Variation, abgerundet mit Sahne.




3000 g

1 x 3000 g



Dressings & Dips

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



37200116

Artikel



37200114



37200115

Zubereitung

Einwaage

VE



37200116

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

nach Art einer Italian-Vinaigrette, leicht gewürzt.



3000 g

1 × 3000 g



37200114

**DRESSING „WILDER WESTEN“ FÜR KINDER\***

nach Art eines American-Dressings, leicht gewürzt.



3000 g

1 × 3000 g



37200115

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

nach Art einer Zitrus-Vinaigrette, leicht gewürzt.



3000 g

1 × 3000 g



**TOMATENKOMPOTT**



**HACKBÄLLCHEN VOM HÄHNCHEN MIT SESAM**

**BUNTE GETREIDEMISCHUNG**



37200065

NEU!



35900156



37200085



37200086

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## DIPS & WÜRZBUTTER



37200065

### TOMATENKOMPOTT

mildes Tomatenchutney, mit schwarzen Oliven und Thymian.



1500 g

1 × 1500 g



35900156

### VEGANE REMOULADENSAUCE

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



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



## Dips &amp; Würzbutter

NEU!



37200118



37200077



37200083

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

37200118

**ONION-SUMACH-JAM**

vegane Zwiebelmarmelade, verfeinert mit Sumach.



1500 g

1 × 1500 g



37200077

**ONION-BACON-JAM**

Zwiebel-Speck-Dip.



1500 g

1 × 1500 g



37200083

**SOUR CREAM**

mit Quark, Rapsöl und Schnittlauch.



1500 g

1 × 1500 g





32900643

Artikel

NEU!



32900656



35800006

Zubereitung

Einwaage

VE



32900643

**HUMMUS MIT TAHINA**

pürierte Kichererbsen,  
verfeinert mit Sesampaste.



1000 g

1 × 1000 g



32900656

**BABA GHANOUSH**

orientalische Auberginencreme  
mit Sesampaste und Zitrone verfeinert.



1000 g

1 × 1000 g



35800006

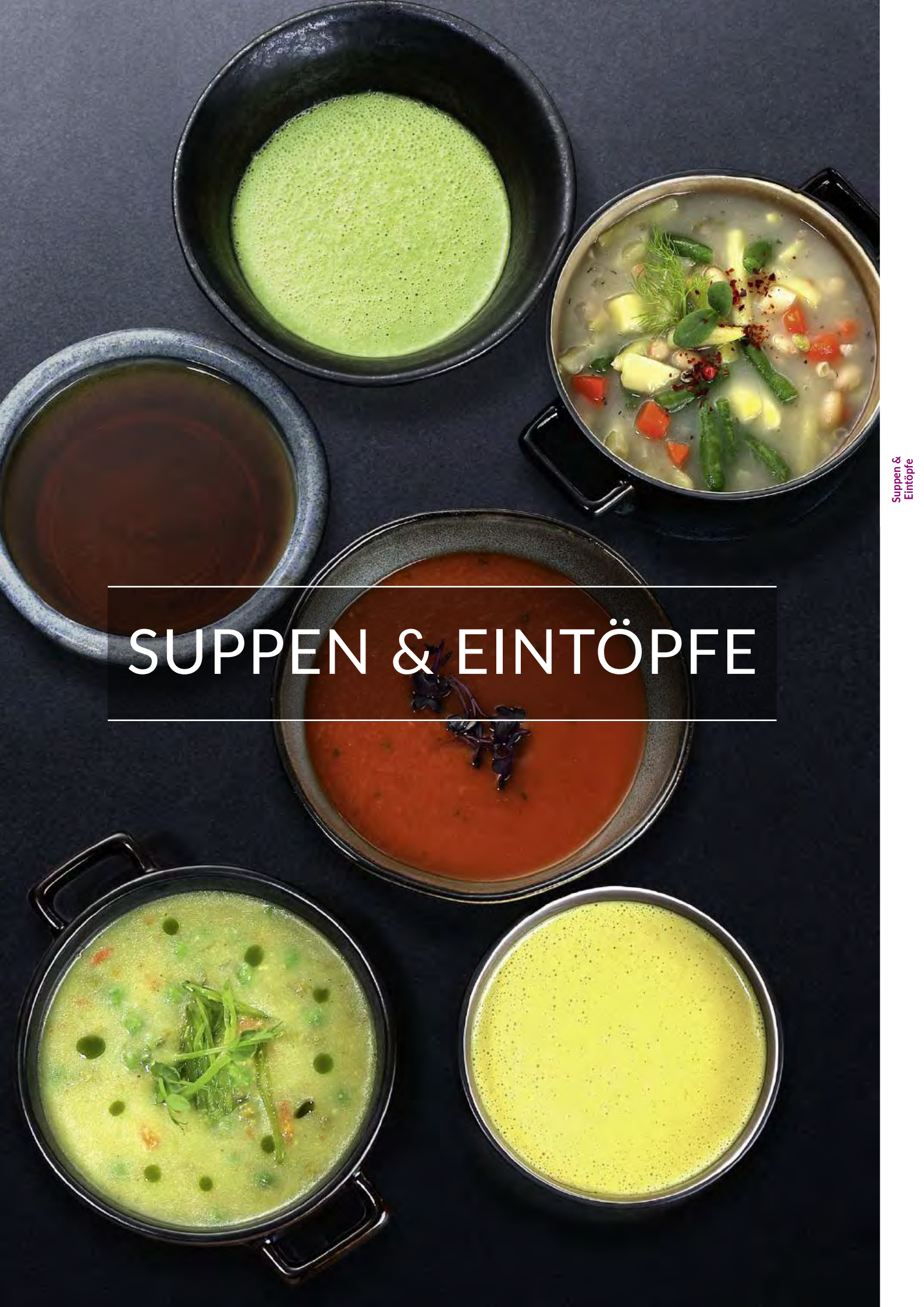
**KRÄUTERBUTTER**

mit Meersalz,  
ø 4,3 cm.



600 g

1 × 600 g



# SUPPEN & EINTÖPFE



35600005

Artikel

35600004

Zubereitung

Einwaage

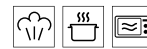
VE

## CONSOMMÉS

35600005

**TOMATENCONSOMMÉ\***

geklärt.



3000 g

1 × 3000 g

35600004

**RINDERCONSOMMÉ\***

geklärt.



3000 g

1 × 3000 g

Klare Suppen mit Einlage



35600003/35600021



35600007

35600184

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

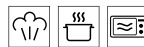
Suppen & Eintöpfe

## KLARE SUPPEN MIT EINLAGE

35600003

**RINDERKRAFTBRÜHE\***

mit Gemüsebrunoise und Fleisch, geklärt.



200 g

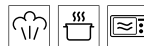
48 x 200 g



35600021

**RINDERKRAFTBRÜHE\***

mit Gemüsebrunoise und Fleisch, geklärt.



3000 g

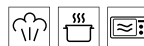
1 x 3000 g



35600007

**ZWIEBELSUPPE**

mit Zwiebelscheiben und Kräutern der Provence.



3000 g

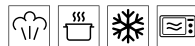
1 x 3000 g



35600184

**BOUILLABAISSE NACH FRANZÖSISCHER ART**


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



25 x 200 g

1 x 5000 g



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



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## 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

## Eintöpfe

NEU!



35600199

NEU!



35900143

NEU!



35600197

Artikel

Zubereitung

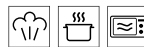
Einwaage

VE

Suppen &amp; Eintöpfe

## EINTÖPFE

35600199

**BIGOS**kräftiger Krauteintopf nach polnischer Art,  
mit Jagdwurst, Bratwurst, Hähnchen und Äpfeln.

3000 g

1 × 3000 g



35900143

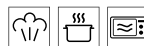
**VEGANE SOLJANKA**klassisch gekochte süß-saure Paprikasuppe,  
mit Räuchertofu, Essiggurken, Karotten und Sellerie.

3000 g

1 × 3000 g



35600168

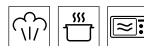
**SOLJANKA**klassisch gekochte süß-saure Paprikasuppe,  
mit Jagdwurst, Rindfleisch, Paprika und Essiggurken.

3000 g

1 × 3000 g



35600197

**TOMATENSUPPE MIT REIS  
UND GEFLÜGELWIENERN**fruchtige Tomatensuppe,  
abgeschmeckt mit Basilikum und Oregano.

3000 g

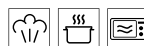
1 × 3000 g



35600140

**GAISBURGER MARSCH\***

mit Rindfleisch, Maultaschen, Gemüse und Knöpfle.



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.



35900088/35900087



35600020



35600010/35600011

Artikel

Zubereitung

Einwaage

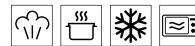
VE



35900088

**CHEESY LEEK SOUP „VEGAN STYLE“**

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



25 × 200 g

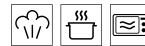
1 × 5000 g



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

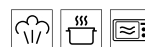
1 × 3000 g



35600020

**MINISTRONE NACH ITALIENISCHER ART**

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



3000 g

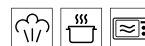
1 × 3000 g



35600010

**GULASCHSUPPE NACH UNGARISCHER ART\***

pikant gewürzt, mit roten Paprikawürfeln, Rindfleisch und Kartoffeln.



200 g

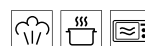
48 × 200 g



35600011

**GULASCHSUPPE NACH UNGARISCHER ART\***

pikant gewürzt, mit roten Paprikawürfeln, Rindfleisch und Kartoffeln.



3000 g

1 × 3000 g



## Eintöpfe



35900118/35900117



35600178



35600128

NEU!



35900159

Artikel

Zubereitung

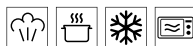
Einwaage

VE

35900118

**VEGANE GULASCHSUPPE**

klassisch gekocht, mit Tofu.



25 × 200 g

1 × 5000 g



35900117

**VEGANE GULASCHSUPPE**

klassisch gekocht, mit Tofu.



3000 g

1 × 3000 g



35600024

**KRÄFTIGER KARTOFFELEINTOPF**

mit Rauchfleisch und frischem Gemüse.



3000 g

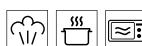
1 × 3000 g



35600178

**VEGANER KARTOFFELEINTOPF\***

mit Karotten, Zucchini, Kohlrabi und Staudensellerie.



3000 g

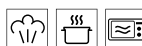
1 × 3000 g



35600128

**EINTOPF VON DREIERLEI BOHNEN**

mit Rauchfleisch, Kartoffeln und Karottenwürfeln.

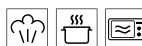


3000 g

1 × 3000 g



35900159

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

3000 g

1 × 3000 g





35600129



35600115

NEU!



35900164

Artikel

Zubereitung

Einwaage

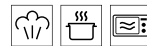
VE



35600129

**GRÜNER ERBSENEINTOPF**

mit Rauchfleisch, Kartoffeln und frischem Gemüse.



3000 g

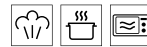
1 × 3000 g



35600130

**VEGANER ERBSENEINTOPF\***

mit Kartoffeln, Sellerie, Karotten und Lauch.



3000 g

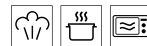
1 × 3000 g



35600028

**KRÄFTIGER LINSENEINTOPF**

mit Rauchfleisch, Kartoffeln und frischem Gemüse.



3000 g

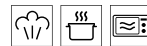
1 × 3000 g



35600115

**VEGANER LINSENEINTOPF\***

mit Karotten, Sellerie, Kartoffeln und Lauch.



3000 g

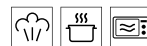
1 × 3000 g



35900164

**VEGANER LINSEN-GEMÜSE-EINTOPF\***

mit Kartoffeln und geräuchertem 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

NEU!



35600198



35600164



35600163



35600183

Artikel

Zubereitung

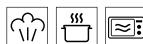
Einwaage

VE

35600198

**WEISSKOHLEINTOPF  
MIT RAUCHFLEISCH UND KARTOFFELN**

abgerundet mit Meerrettich und Chili.

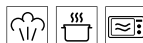


3000 g

1 × 3000 g



35600164

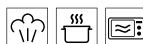
**PICHELSTEINER GEMÜSEEINTOPF\***
mit Rindfleisch, Lauch, Pastinaken, Wirsing,  
Kartoffeln, Karotten und einem Hauch Kümmel.

3000 g

1 × 3000 g



35600163

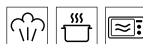
**EINTOPF  
„QUER DURCH DEN GEMÜSEGARTEN“\***
mit Kartoffeln, Karotten, Kohlrabi, Steckrüben,  
Blumenkohl und Zucchini.

3000 g

1 × 3000 g



35600183

**VEGANER BAUERNTOPF\***
Fleischersatz auf Sojaproteinbasis,  
mit Kartoffeln, Paprika und Karotten.

3000 g

1 × 3000 g





35600127



35600159



35600161

Artikel

Zubereitung

Einwaage

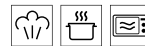
VE



35600127

**GEMÜSEEINTOPF  
NACH AFRIKANISCHER ART\***

mit Weißkohl und gemischten Bohnen,  
pikant abgeschmeckt.



3000 g

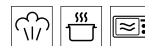
1 × 3000 g



35600159

**GEMÜSEEINTOPF\***

mit Hühnerfleisch, Kohlrabi, Karotten,  
Zucchini und Blumenkohl.



3000 g

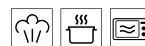
1 × 3000 g



35600161

**GRAUPENEINTOPF\***

mit Hühnchen, Karotten, Steckrüben,  
Pastinaken und Blumenkohl.



3000 g

1 × 3000 g



# FISCH- & FLEISCHGERICHTE



31300209/31300208

Artikel



31300211/31300210

Zubereitung

Einwaage/  
Fischeinwaage

VE

## FISCH

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

## Kalb



31500084

31500085/31500013

Artikel

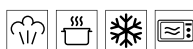
Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

VE

## KALB

31500084

**KALBSBÄCKCHEN IN EIGENER JUS**am Stück gegart,  
mit Röstgemüse und frischen Kräutern.

20 × 270 g

1 × 5400 g

vorgegart 4 × 40 g



31500085

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

22 × 250 g

1 × 5500 g

vorgegart 70 g



31500013

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

3000 g

1 × 3000 g

vorgegart 800 g



31500025

**KALBSRAHMGULASCH\***aus der Nuss,  
in Rahmsauce.

3000 g

1 × 3000 g

vorgegart 1100 g





31500045



31500081



31500086

Artikel

Zubereitung

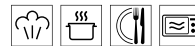
Einwaage/  
Fleischeinwaage

VE

31500045

**KLEINE KALBSROULADEN**

gefüllt mit Steinpilzen und Pesto,  
in leichtem Pfefferrahm.



3000 g  
vorgegart 24 x 64 g

1 × 3000 g

31500047

**KALBSROULADE**

gefüllt mit Spinat, im Fond gegart.



1500 g  
vorgegart 12 x 120 g

1 × 1500 g

31500064

**KALBSBRATEN\***

im Fond gegart,  
in Scheiben geschnitten.



3100 g  
vorgegart 36 x 40 g

1 × 3100 g

31500086

**KALBSBRATEN IN EIGENER JUS**

in klassisch gekochter Sauce,  
in Scheiben geschnitten.



22 × 250 g  
vorgegart 3 x 40 g

1 × 5500 g

31500081

**SEMERROLLE VOM KALB**

am Stück, gewürzt, im eigenen Fond gegart.



2 × 1150 g  
roh ca. 2300 g  
(2 Stück)

1 × 2300 g



### 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.



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



## Rind



37300008

31000133/31000116

Artikel

Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

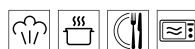
VE

## RIND

37300008

**CHILI CON CARNE\***

mit Rindfleisch, Mais, Paprika und Kidneybohnen.

3000 g  
vorgegart 780 g

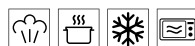
1 × 3000 g



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

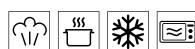
1 × 3000 g



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

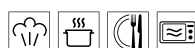
1 × 3000 g



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



31000136



31000146



NEU!

31000121

Artikel

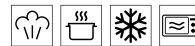
Zubereitung

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



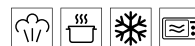
31000006

**BŒUF „STROGANOFF“**mit Champignons, Zwiebeln und Gurken,  
in Rahmsauce.3000 g  
vorgegart 800 g

1 × 3000 g



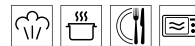
31000136

**RINDERCURRY INDIAN SPICE\***mit Zwiebeln, Äpfeln und Kokosmilch,  
in Tomaten-Curry-Sauce.22 × 250 g  
vorgegart 110 g

1 × 5500 g



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



31000121

**RINDERGESCHNETZELTES**

natur, gebraten.



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.

## Rind



31000041



31000137



31000138/31000091

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
<b>31000079</b> <b>RINDERBRATEN</b> im Fond gegart, in Scheiben geschnitten.		3100 g vorgegart 36 x 40 g	1 x 3100 g 
<b>31000041</b> <b>ZARTER RINDERBRATEN</b> in Senfsauce, in Scheiben geschnitten.		3000 g vorgegart 36 x 40 g	
<b>31000137</b> <b>GESCHMORTER ZWIEBELROSTBRATEN</b> Rinderbraten in herzhafter Rotwein-Zwiebel-Jus, in Scheiben geschnitten.		22 x 250 g vorgegart 2 x 60 g	
<b>31000138</b> <b>ZARTES RINDFLEISCH</b> mit Perlzwiebeln, Äpfeln und Karotten, in Meerrettichsauce, in Scheiben geschnitten.		22 x 250 g vorgegart 3 x 40 g	
<b>31000091</b> <b>ZARTES RINDFLEISCH</b> mit Perlzwiebeln, Äpfeln und Karotten, in Meerrettichsauce, in Scheiben geschnitten.		3500 g vorgegart 36 x 40 g	



31000081

Artikel



31000139/31000012

Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

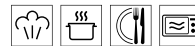
VE



31000081

**ZARTER TAFELSPITZ VOM RIND**

im Fond gegart,  
in Scheiben geschnitten.



3100 g  
vorgegart 36 x 40 g

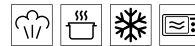
1 x 3100 g



31000139

**RHEINISCHER SAUERBRATEN\***

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



22 x 250 g  
vorgegart 3 x 40 g

1 x 5500 g



31000012

**RHEINISCHER SAUERBRATEN\***

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



3000 g  
vorgegart 36 x 40 g

1 x 3000 g



31000080

**RHEINISCHER SAUERBRATEN**

im Fond gegart,  
in Scheiben geschnitten.



3100 g  
vorgegart 36 x 40 g

1 x 3100 g

## Rind



31000132/31000014/31000015



31000043

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
<b>31000060</b> <b>GEFÜLLTE RINDERROULADE</b> mit Gemüse, im Fond gegart.		1500 g vorgegart 12 x 120 g	1 x 1500 g 
<b>31000132</b> <b>GESCHMORTE RINDERROULADE</b> klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf, in herzhafter Sauce.		20 x 250 g vorgegart 180 g	
<b>31000014</b> <b>GESCHMORTE RINDERROULADE</b> klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf, in herzhafter Sauce.		3000 g vorgegart 24 x 90 g	
<b>31000015</b> <b>GESCHMORTE RINDERROULADE</b> klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf, in herzhafter Sauce.		3000 g vorgegart 12 x 180 g	
<b>31000117</b> <b>GESCHMORTE RINDERROULADE</b> klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf, im Fond gegart.		1700 g vorgegart 12 x 130 g	
<b>31000043</b> <b>GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN</b> mit Wurzelgemüse, in Portweinsauce.		3000 g vorgegart 36 x 40 g	



31100114



34200001



31100062



31100083

Artikel

Zubereitung

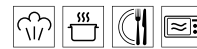
Einwaage/  
Fleischeinwaage

VE

## SCHWEIN



31100004

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

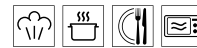
1 × 3000 g



31100114

**SCHWEINEGULASCH\***

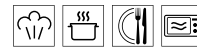
mit Pilzen.

3000 g  
vorgegart 800 g

1 × 3000 g



34200001

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

1 × 3000 g



31100062

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

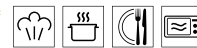
1 × 3000 g



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



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

## Schwein



31100142/31100040

NEU!



31100162



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>31100162</b> <b>SCHWEINEGESCHNETZELTES</b> natur, gebraten.		2000 g	1 x 2000 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



31100144/34200006

Artikel

Zubereitung

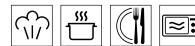
Einwaage/  
Fleischeinwaage

VE

31100082

**CALIFORNIA MEATBALLS**

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



3000 g  
vorgegart 36 x 25 g

1 x 3000 g

31100135

**KÖTTBULLAR IN RAHMSAUCE**

klassisch gekocht nach schwedischer Art,  
abgerundet mit Preiselbeeren.



3000 g  
vorgegart 80 x 15 g

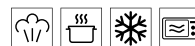
1 x 3000 g



31100143

**KÖNIGSBERGER KLOPSE**

in Kapernsauce.



20 x 250 g  
vorgegart 2 x 55 g

1 x 5000 g

31100002

**KÖNIGSBERGER KLOPSE**

in Kapernsauce.



3000 g  
vorgegart 24 x 55 g

1 x 3000 g



31100097

**KÖNIGSBERGER KLOPSE**

ohne Sauce.



3000 g  
vorgegart 55 x 55 g

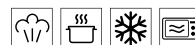
1 x 3000 g



31100144

**CURRYWURST VOM SCHWEIN**

in fruchtig-pikanter Sauce mit Cola und Apfelmus.



20 x 250 g  
vorgegart 140 g

1 x 5000 g



34200006

**CURRYWURST VOM SCHWEIN**

in fruchtig-pikanter Sauce mit Cola und Apfelmus.



3000 g  
vorgegart 1300 g

1 x 3000 g



## Schwein



31100008



31100139

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
<b>31100008</b> <b>JUNGSCHWEINRÖLLCHEN</b> gefüllt mit pikanter Farce und Gemüse, in Dreierlei-Senf-Sauce.		3000 g vorgegart 24 x 80 g	1 x 3000 g 
<b>31100139</b> <b>GESCHMORTE KOHLROULADE</b> gefüllt mit Schweinehackfleisch, in Speck-Zwiebel-Sauce.		3000 g gegart 8 x 200 g (inklusive 80 g Fleischfüllung)	1 x 3000 g
<b>31100134</b> <b>GESCHMORTE KOHLROULADE</b> 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

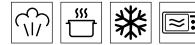
Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

VE



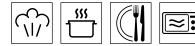
31100145

**SCHWEINEBÄCKCHEN**mit Röstgemüse,  
in eigener Jus geschmort.20 × 290 g  
vorgegart 4 x 40 g

1 × 5800 g



31100116

**SAFTIGER SCHWEINEBRATEN**in typischer Sauce mit leichter Kümmelnote,  
in Scheiben geschnitten.3000 g  
vorgegart 36 x 40 g

1 × 3000 g



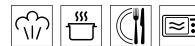
31100146

**MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET\***in der Pfanne gebraten,  
in Champignonrahmsauce.25 × 250 g  
vorgegart 3 x 40 g

1 × 6250 g



31100017

**MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET\***in der Pfanne gebraten,  
in Champignonrahmsauce.3000 g  
vorgegart 36 x 40 g

1 × 3000 g

Schwein



3540004

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
<b>31100061</b> <b>KASSLER LACHS</b> im Fond gegart.		4000 g vorgegart 36 x 90 g	1 x 4000 g 
<b>31100093</b> <b>SCHWEINERÜCKENBRATEN</b> im Fond gegart.		3100 g vorgegart 36 x 40 g	1 x 3100 g 
<b>31100154</b> <b>SCHWEINERÜCKENSTEAK</b> gebraten.		30 x 120 g	1 x 3600 g 
<b>31100149</b> <b>SCHWEINEFILET*</b> gebraten.		60 x 40 g	1 x 2400 g 
<b>31100027</b> <b>BRATWURST</b> aus dem Schwein, gebraten.		10 x 100 g	1 x 1000 g 
<b>35400004</b> <b>ORIGINAL NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTCHEN GGA</b> goldbraun gebraten, Stück ca. 20 g.		2000 g	1 x 2000 g 
<b>31100050</b> <b>LEBERKÄSE</b> gebraten.		30 x ca. 100 g	1 x 3000 g 

Fisch- & Fleischgerichte

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



31900116

Artikel



31900117

Zubereitung



31900118

Einwaage/  
Fleischeinwaage

VE

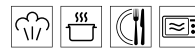
## GEFLÜGEL



31900116

### HÄHNCHENPFANNE MIT CHEDDAR UND GEMÜSE

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



3000 g  
vorgegart 800 g

1 × 3000 g



31900117

### ORIENTALISCHE BULGUR-HÄHNCHENPFANNE

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



3000 g  
vorgegart 400 g

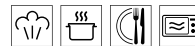
1 × 3000 g



31900118

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

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



3000 g  
vorgegart 1000 g

1 × 3000 g



31900056

### HÄHNCHENBRUST „ROASTED BACON“

mit geröstetem Bacon, in Tomaten-Paprika-Sauce.



3000 g  
vorgegart 12 x 100 g

1 × 3000 g

31900040

### HÄHNCHENBRUST IN KOKOSSAUCE

ganze Brust gedrittelt, verfeinert mit Zitronengras und Kaffirlimettenblättern.



3000 g  
vorgegart 36 x 40 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



Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
<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 
<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 

Fisch- & Fleischgerichte

\* 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/ Fleischeinwaage	VE
---------	-------------	------------------------------	----

<p><b>31900107</b> <b>HÜHNCHENBRUSTGESCHNETZELTES*</b> mit Äpfeln und Ananas, in Currysauce.</p>		<p>25 × 250 g vorgegart 90 g</p>	<p>1 × 6250 g</p>
<p><b>31900006</b> <b>HÜHNCHENBRUSTGESCHNETZELTES*</b> mit Äpfeln und Ananas, in Currysauce.</p>		<p>3000 g vorgegart 1100 g</p>	<p>1 × 3000 g</p>
<p><b>31900068</b> <b>HÄHNCHENGESCHNETZELTES</b> in Champignonrahmsauce.</p>		<p>3000 g vorgegart 800 g</p>	<p>1 × 3000 g</p>
<p><b>31900043</b> <b>HÄHNCHENBRUSTGESCHNETZELTES IN KÄSESAUCE</b> mit Schwarzwurzeln und Zucchini.</p>		<p>3000 g vorgegart 1000 g</p>	<p>1 × 3000 g</p>
<p><b>31900042</b> <b>HÜHNCHENBRUSTGESCHNETZELTES IN PFIRSICHSAUCE*</b> mit Pfirsichspalten.</p>		<p>3000 g vorgegart 800 g</p>	<p>1 × 3000 g</p>
<p><b>32000087</b> <b>JÄGERPFANNE NACH TIROLER ART</b> mit Putenbrust, Champignons und Stockschwämmchen.</p>		<p>3000 g vorgegart 1100 g</p>	<p>1 × 3000 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.

## Geflügel



32000041



32000028



32000084

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



31900004

Artikel



32000077/32000007



32000026

Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

VE



32000023

**PUTENRAHMGULASCH\***

aus der Putenbrust, mit Champignons.

3000 g  
vorgegart 1200 g

1 × 3000 g



32000044

**PUTENRAHMGULASCH**

aus der Putenbrust, mit Karotten und Zucchini.

3000 g  
vorgegart 1000 g

1 × 3000 g



32000024

**PUTENGYROSPFANNE**

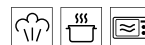
aus der Putenoberkeule, mit Weißkohl und Zwiebeln.

3000 g  
vorgegart 1800 g

1 × 3000 g



31900004

**COQ AU VIN ROUGE**kleine Hühnchenkeulen, mit Speckwürfeln,  
Silberzwiebeln und Champignonköpfen,  
in Rotweinsauce geschmort.3000 g  
vorgegart 1760 g

1 × 3000 g



32000077

**PUTENRÖLLCHEN**gefüllt mit Bacon, Salbei und Mozzarella,  
in mediterraner Tomatensauce geschmort.20 × 250 g  
vorgegart 2 × 80 g

1 × 5000 g



32000007

**PUTENRÖLLCHEN**gefüllt mit Bacon, Salbei und Mozzarella,  
in mediterraner Tomatensauce geschmort.3000 g  
vorgegart 24 × 80 g

1 × 3000 g



32000026

**GEFÜLLTE PUTENRÖLLCHEN**

mit Spinat, im Fond geschmort, ohne Sauce.

1500 g  
vorgegart 12 × 115 g

1 × 1500 g



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



## Geflügel




32000078/32000018

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
<b>32000078</b> <b>PUTENMEDAILLONS*</b> in der Pfanne gebraten, in fruchtiger Aprikosen-Chili-Sauce.		22 x 250 g vorgegart 3 x 40 g	1 x 5500 g 
<b>32000018</b> <b>PUTENMEDAILLONS*</b> in der Pfanne gebraten, in fruchtiger Aprikosen-Chili-Sauce.		3000 g vorgegart 36 x 40 g	
<b>32000079</b> <b>PUTENMEDAILLONS „TOMATE-BASILIKUM“**</b> in der Pfanne gebraten, in Tomaten-Basilikum-Sauce.		22 x 250 g vorgegart 3 x 40 g	
<b>32000009</b> <b>PUTENMEDAILLONS „TOMATE-BASILIKUM“**</b> in der Pfanne gebraten, in Tomaten-Basilikum-Sauce.		3000 g vorgegart 36 x 40 g	



37400003

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
  	<b>32000051</b> <b>PUTENBRUSTBRATEN*</b> im Fond gegart, ohne Sauce.	   	3100 g vorgegart 36 x 45 g 1 x 3100 g
  	<b>32000021</b> <b>PUTENMEDAILLONS</b> in der Pfanne gebraten.	  	25 x 100 g gebraten 25 x 100 g 1 x 2500 g
  	<b>37400003</b> <b>HÄHNCHENBRUSTGESCHNETZELTES</b> gewürzt und gebraten.	    	2000 g gebraten 2000 g 1 x 2000 g
  	<b>31900097</b> <b>HÜHNCHENBRUST</b> gewürzt und gebraten.	   	20 x 100 g gebraten 20 x 100 g 1 x 2000 g

## Lamm

NEU!



31700041

NEU!



31700042



31700039/31700006



31700040/31700002

Artikel

Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

VE

## L A M M

31700041

**LAMMKÖTFTE**

aus der Lammkeule, orientalisch abgeschmeckt.



40 × 55 g

1 × 2200 g



NEU!

31700042

**LAMMKEULE NACH MEDITERRANER ART**mariniert mit Tomaten, Oliven, Knoblauch  
und Fenchel, am Stück gegart.2000 g  
roh ca. 1400 g  
(1 Stück)

1 × 2000 g

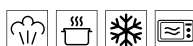


NEU!

31700039

**LAMMCURRY NACH INDISCHER ART**

mit Apfelwürfeln, Erdnuss und Curry, pikant gewürzt.

22 × 250 g  
vorgegart 90 g

1 × 5500 g



31700006

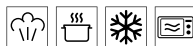
**LAMMCURRY NACH INDISCHER ART**

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



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



31100152

Artikel



31500092

Zubereitung

Einwaage

VE

## FRIKADELLEN, SCHNITZEL & BACKHENDL



31100161

**MINI-FRIKADELLE**

vom Schwein und Rind,  
in der Pfanne gebraten.



80 × 30 g

1 × 2400 g



31100152

**FRIKADELLE**

vom Schwein und Rind,  
in der Pfanne gebraten.



40 × ca. 120 g

1 × 4800 g



31500092

**KALBSFRIKADELLE\***

in der Pfanne gebraten.



30 × 100 g

1 × 3000 g

## Frikadellen, Schnitzel &amp; Backendl



31000148



32000086



31100153

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<b>31000148</b> <b>RINDERFRIKADELLE*</b> in der Pfanne gebraten.		30 × 100 g	1 × 3000 g
<b>32000086</b> <b>PUTENFRIKADELLE</b> in der Pfanne gebraten.		30 × 100 g	1 × 3000 g
<b>31100153</b> <b>WIRTSCHAUS-FRIKADELLE XL</b> vom Rind und Schwein, mit Brezeln, getrockneten Äpfeln, Gouda und Röstzwiebeln abgerundet.		35 × 200 g	1 × 7000 g
<b>31000149</b> <b>BIFTEKI</b> aus Rindfleisch, in der Pfanne gebraten.		50 × 50 g	1 × 2500 g



31100155

NEU!



31100163/31100156

NEU!



32000088



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

NEU!



31100163

**SCHWEINESCHNITZEL**

aus dem Rücken, paniert, gebraten.



50 × 70-90 g

1 × 4000 g



31100156

**SCHWEINESCHNITZEL**

aus dem Rücken, paniert, gebraten.



20 × 170-190 g

1 × 3600 g

NEU!



32000088

**WIRTSCHAUS-SCHNITZEL**

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



30 × 90-110 g

1 × 3000 g



32000083

**PUTENSCHNITZEL**

aus der Brust, paniert, gebraten.



40 × 80-100 g

1 × 3600 g



31900113

**BACKHENDL WIENER ART**

aus kleinen Hähnchenkeulen, ohne Knochen, paniert, gebraten.



4000 g

1 × 4000 g



31900109

**BACKHENDL WIENER ART**

aus großen Hähnchenkeulen, ohne Knochen, paniert, gebraten.



4500 g

1 × 4500 g



VEGETARISCH &  
VEGAN



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## VEGETARISCHE & VEGANE KOMPONENTEN



35900135

### GEFÜLLTE ZUCCHINI MIT COUSCOUS\*

mit Zucchini, Paprika, Auberginen,  
Champignons und Kichererbsen.



30 × 75 g

1 × 2250 g



35900107

### SPINATSTRUDEL

mit Pinienkernen und Hirtenkäse.



30 × 160 g

1 × 4800 g



## Vegetarische &amp; vegane Komponenten



35900136



35900137



35900138



35900113

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

35900136

**MAIS-CHILI-TALER**

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



25 × 100 g

1 × 2500 g



35900137

**COUSCOUS-BRATLING**

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



25 × 100 g

1 × 2500 g



35900138

**GEMÜSEBURGER-BRATLING**

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



25 × 100 g

1 × 2500 g



35900113

**GEMÜSE-MAIS-FRITTATA**

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



2 × (20 × 200 g)

1 × 8000 g





35700065



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

Vegetarische & vegane Komponenten

NEU!



35900155

NEU!



35900153

NEU!



35900140

NEU!



35900154

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

35900155

**AUSTERNPILZFRIKADELLE NACH BREMER ART**



30 x 75 g

1 x 2250 g



verfeinert mit Dill und Senf,  
nach Art einer Fischfrikadelle.

35900153

**WALDPILZFRIKADELLE**



30 x 75 g

1 x 2250 g



vegane Pilzfrikadelle,  
klassisch abgeschmeckt.

35900140

**WALDPILZ-UMAMI-FRIKADELLE**



30 x 75 g

1 x 2250 g



vegane Pilzfrikadelle,  
kräftig abgeschmeckt.

35900154

**ERBSENFRIKADELLE**



30 x 100 g

1 x 3000 g



vegane Erbsenfrikadelle,  
klassisch abgeschmeckt.

NEU!



35900157

33200002

Artikel

Zubereitung

Einwaage

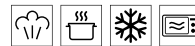
VE



35900157

**VEGANE SCHMORGURKEN**

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



25 × 150 g

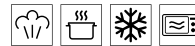
1 × 3750 g



33200002

**SHIITAKEPILZE MIT BALSAMICO**

mit hellem Balsamicoessig und roten Zwiebeln, verfeinert mit Olivenöl.



25 × 150 g

1 × 3750 g



**WEITERE VEGETARISCHE UND VEGANE PRODUKTE**

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

Vegetarische & vegane Komponenten

NEU!



35900152

NEU!



35900146

NEU!



35900149

NEU!



35900165

Artikel

Zubereitung

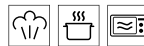
Einwaage

VE

35900152

**VEGANER SEITAN  
NACH SAUERBRATEN-ART**

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



20 x 250 g

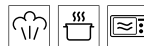
1 x 5000 g



35900146

**VEGANER SEITANBRATEN  
IN BIERSAUCE**

auf Weizenproteinbasis,  
verfeinert mit körnigem Senf,  
Rosmarin und Thymian,  
in Scheiben geschnitten.



20 x 250 g

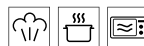
1 x 5000 g



35900149

**VEGANER SEITANROSTBRATEN  
IN ZWIEBELJUS**

auf Weizenproteinbasis,  
in Scheiben geschnitten.



20 x 250 g

1 x 5000 g



35900165

**VEGANES BRATWURST**

gebraten, am Stück,  
auf Weizen- und Erbsenproteinbasis.



10 x 85 g

1 x 850 g



NEU!



35900160

Artikel

NEU!



35900156

NEU!



35900155

Zubereitung

Einwaage

VE

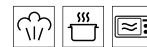
## VEGAN - NORDKÜSTE



35900160

### VEGANES LABSKAUS

klassisches norddeutsches Seemannsgericht,  
mit geräuchertem Tofu und Roter Bete.



30 × 150 g

1 × 4500 g



35900156

### VEGANE REMOULADENSAUCE

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



1500 g

1 × 1500 g



35900155

### AUSTERNPILZFRIKADELLE NACH BREMER ART

verfeinert mit Dill und Senf,  
nach Art einer Fischfrikadelle.



30 × 75 g

1 × 2250 g

NEU!



35100055

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

NEU!



35900145

NEU!



35900151

## VEGAN – RHEINLAND & RUHRGEBIET

35100055

### VEGANE REIBEKUCHEN

goldgelb gebraten,  
ø ca. 10 cm.



50 × 75 g

1 × 3750 g



NEU!

35900145

### VEGANER GRÜNKOHL MIT RÄUCHERTOFU NACH WESTFÄLISCHER ART

klassisch gekocht, mit Zwiebeln und Senf.



3000 g

1 × 3000 g



NEU!

35900151

### VEGANER GRÜNKOHL NACH WESTFÄLISCHER ART

klassisch gekocht, mit Zwiebeln und Senf.



3000 g

1 × 3000 g



NEU!

NEU!



35900152

Artikel

NEU!



34300167



32900658/32900659

Zubereitung

Einwaage

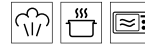
VE



35900152

**VEGANER SEITAN  
NACH SAUERBRATEN-ART**

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



20 x 250 g

1 x 5000 g



34300167

**VEGANE SAUERBRATENSAUCE**

mit Mandeln und Rosinen,  
verfeinert mit Lebkuchengewürz  
und Zuckerrübensirup.



3000 g

1 x 3000 g



32900658

**APFELROTKOHL**

mit Apfelmus, Nelke, Lorbeer und Wacholder.



150 g

1 x 150 g



32900659

**APFELROTKOHL**

mit Apfelmus, Nelke, Lorbeer und Wacholder.



2000 g

1 x 2000 g



## Vegan - Weinregion Südwest

NEU!



35900158

NEU!



35900150

NEU!



35900149

Artikel

Zubereitung

Einwaage

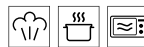
VE

## VEGAN - WEINREGION SÜDWEST

35900158

**VEGANE KRAUT-SCHUPFNUDELN**

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



2000 g

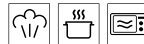
1 × 2000 g



35900149

**VEGANER SEITANROSTBRATEN  
IN ZWIEBELJUS**

auf Weizenproteinbasis,  
in Scheiben geschnitten.



20 × 250 g

1 × 5000 g



35900150

**VEGANE ZWIEBELSAUCE**

vegane braune Basis,  
verfeinert mit Röstzwiebeln.



3000 g

1 × 3000 g








































Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## VEGAN – BAYERN & ALPENVORLAND

   	<b>35900165</b> <b>VEGANE BRATWURST</b> gebraten, am Stück, auf Weizen- und Erbsenproteinbasis.		10 × 85 g	1 × 850 g
   	<b>35900141</b> <b>VEGANES KARTOFFELPÜREE</b> abgeschmeckt mit Muskatblüte und Margarine.	  	2000 g	1 × 2000 g
   	<b>35900142</b> <b>VEGANE BIERSAUCE</b> kräftige Biersauce, verfeinert mit körnigem Senf, Rosmarin und Thymian.	  	3000 g	1 × 3000 g
   	<b>35900147</b> <b>VEGANES BAYRISCH KRAUT</b> mit Zwiebeln, Balsamicoessig und einer leichten Kümmelnote.	   	2000 g	1 × 2000 g
    	<b>35900146</b> <b>VEGANER SEITANBRATEN            IN BIERSAUCE</b> auf Weizenproteinbasis, verfeinert mit körnigem Senf, Rosmarin und Thymian, in Scheiben geschnitten.	  	20 × 250 g	1 × 5000 g

NEU!



35900143

NEU!



35900144

NEU!



35900157

NEU!



35900159

Artikel

Zubereitung

Einwaage

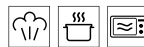
VE

## VEGAN - VON ELBE BIS ODER

35900143

### VEGANE SOLJANKA

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



3000 g

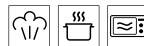
1 x 3000 g



35900144

### VEGANE TOMATENSAUCE NACH OSTDEUTSCHER ART

abgeschmeckt mit Ketchup, Zwiebeln und Knoblauch.



3000 g

1 x 3000 g



35900157

### VEGANE SCHMORGURKEN

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



25 x 150 g

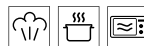
1 x 3750 g



35900159

### VEGANER BOHNENEINTOPF

mit Kartoffeln und Karotten, abgeschmeckt mit Bohnenkraut.



3000 g

1 x 3000 g





35900085



35900090/35900089



35900115

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## VEGETARISCHE & VEGANE KREATIONEN



35900085

### FRIKASSEE „CHICKEN STYLE“

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



3000 g

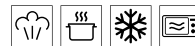
1 x 3000 g



35900115

### VEGANE BUDDHA BOWL „CHICKEN STYLE“

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



18 x 300 g

1 x 5400 g



35900090

### VEGANES BUTTER CHICKEN

vegane Hähncheneratz auf Erbsenproteinbasis, in einer kräftigen Currysauce.



25 x 250 g

1 x 6250 g



35900089

### VEGANES BUTTER CHICKEN

vegane Hähncheneratz auf Erbsenproteinbasis, in einer kräftigen Currysauce.



3000 g

1 x 3000 g

## Vegetarische &amp; vegane Kreationen



35900092/35900091



35900098/35900097



35900124/35900125

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



35900119



35900120



35900121



35900122/35900123

Artikel

Zubereitung

Einwaage

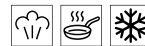
VE



35900119

### VEGANE TOFU KLÖSSE MIT SPINAT

mit Langkornreis und Leinsamen.



50 × 50 g

1 × 2500 g



35900120

### VEGANE TOFU KLÖSSE NACH MEDITERRANER ART

mit Langkornreis, Auberginen, Zucchini und Paprika.



50 × 50 g

1 × 2500 g



35900121

### VEGANE TOFU KLÖSSE

natur, mit Langkornreis und Leinsamen.



50 × 50 g

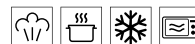
1 × 2500 g



35900122

### VEGANE POLPETTE AL SUGO

veganer Hackbällchenersatz auf Weizenproteinbasis, in fruchtiger Tomaten-Gemüse-Sauce.



22 × 250 g

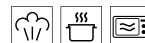
1 × 5500 g



35900123

### VEGANE POLPETTE AL SUGO

veganer Hackbällchenersatz auf Weizenproteinbasis, in fruchtiger Tomaten-Gemüse-Sauce.



3000 g

1 × 3000 g




## Vegetarische &amp; vegane Kreationen

NEU!

26900160

35900070

35900100/35900099

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<b>35900100</b> <b>VEGANE CURRYWURST</b> veganer Wurstersatz auf Erbsen- und Weizenproteinbasis, in fruchtig-pikanter Currysauce, verfeinert mit Mango.		20 x 250 g	1 x 5000 g
<b>35900099</b> <b>VEGANE CURRYWURST</b> veganer Wurstersatz auf Erbsen- und Weizenproteinbasis, in fruchtig-pikanter Currysauce, verfeinert mit Mango.		3000 g	1 x 3000 g
<b>35900160</b> <b>VEGANES LABSKAUS</b> klassisches norddeutsches Seemannsgericht, mit geräuchertem Tofu und Roter Bete.		30 x 150 g	1 x 4500 g
<b>35900070</b> <b>SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA*</b> bunte Süßkartoffel-Gemüse-Mischung, in würziger Tomaten-Kokos-Sauce.		3000 g	1 x 3000 g



32900267

NEU!



35900148



35900033



32900296

Artikel

Zubereitung

Einwaage

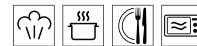
VE



32900267

**LINSEN-GEMÜSE-BOLOGNAISE\***

mit Karotten, Sellerie und Lauch.



3000 g

1 × 3000 g



35900148

**LINSEN-DAL**

orientalisch abgeschmeckt.



18 × 300 g

1 × 5400 g



35900033

**VEGANE PAELLA\***

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



2000 g

1 × 2000 g



35900021

**GEMÜSEPFANNE NACH  
PROVENZALISCHER ART\***

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



3000 g

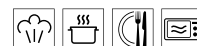
1 × 3000 g



32900296

**COUSCOUS MIT GEMÜSE\***

mit Auberginen, Rosinen und Karotten, orientalisch abgeschmeckt.



2000 g

1 × 2000 g



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



## Vegetarische &amp; vegane Kreationen



35900166

NEU!



35900162

NEU!



35900158

Artikel

Zubereitung

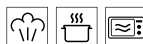
Einwaage

VE

35900166

**VEGETARISCHE MAULTASCHEN**

mit Gartengemüse und Petersilienbutter.



2000 g

1 × 2000 g



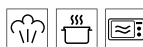
35900162

**EDAMAME-TOFU-DIM-SUM-BOWL**

vegane Bowl mit Zuckerschoten

und Edamame-Tofu-Dim-Sum

in einem mit Chili abgerundeten Kokosfond.



15 × 400 g

1 × 6000 g



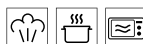
35900158

**VEGANE KRAUT-SCHUPFNUDELN**

mit Röstzwiebeln und Knoblauch,

abgeschmeckt mit Majoran,

Kümmel und Cayennepfeffer.



2000 g

1 × 2000 g



35700052

**SPÄTZLE-GEMÜSE-PFANNE\***

mit Blumenkohl, Zucchini und Karotten,

leicht gewürzt und geölt.



2000 g

1 × 2000 g





32700112



35900102/35900103



32700113



32900166

Artikel

Zubereitung

Einwaage

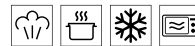
VE



32700112

**KNÖPFLEPFANNE**

mit Romanesco, Haselnüssen und Mandeln,  
in gebräunter Butter.



18 × 300 g

1 × 5400 g



35900102

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

Makkaroni in veganer Gemüsesauce  
auf Linsen- und Kokosbasis.



300 g

1 × 300 g



35900103

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

Makkaroni in veganer Gemüsesauce  
auf Linsen- und Kokosbasis.



3000 g

1 × 3000 g



32700113

**SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI**

in Erdnusspesto, mit Zuckerschoten,  
Shiitakes und Paprikawürfeln.



18 × 300 g

1 × 5400 g



32900166

**SÜSSKARTOFFELPFANNE\***

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



3000 g

1 × 3000 g

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



## Vegetarische &amp; vegane Kreationen



35900116/35900045



35900036

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<b>35900116</b> <b>VEGANES AUBERGINENCURRY*</b> mit Tomaten, Kichererbsen und Rosinen, orientalisch abgeschmeckt.		25 x 250 g	1 x 6250 g
<b>35900045</b> <b>VEGANES AUBERGINENCURRY*</b> mit Tomaten, Kichererbsen und Rosinen, orientalisch abgeschmeckt.		3000 g	1 x 3000 g
<b>35900036</b> <b>GRÜNES CURRY*</b> mit geräuchertem Tofu, Staudensellerie, Paprika, Sojabohnen und Koriander, in asiatischer Currysauce.		3000 g	1 x 3000 g
<b>35100024</b> <b>KARTOFFELCURRY*</b> mit Sojabohnen, Mango, roter und gelber Paprika und kräftigem Jaipur-Curry.		3000 g	1 x 3000 g

NEU!



35900145

NEU!



35900151



35900132



32900207

Artikel

Zubereitung

Einwaage

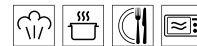
VE



35900145

### VEGANER GRÜNKOHL MIT RÄUCHERTOFU NACH WESTFÄLISCHER ART

klassisch gekocht, mit Zwiebeln und Senf.



3000 g

1 × 3000 g



35900151

### VEGANER GRÜNKOHL NACH WESTFÄLISCHER ART

klassisch gekocht, mit Zwiebeln und Senf.



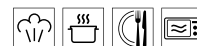
3000 g

1 × 3000 g



35900132

### VEGANES LINSEN-BLUMENKOHL-CURRY\*

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

3000 g

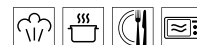
1 × 3000 g



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

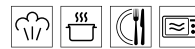
Einwaage

VE

## SAUCEN



34300001

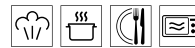
**BRAUNE BASISSAUCE\***aus Rindfleisch und Röstgemüse,  
leichte Bindung.

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



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

## Saucen

NEU!



34300167

34300058



NEU!



34300158

35900150



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

34300167

**VEGANE SAUERBRATENSAUCE**

mit Mandeln und Rosinen,  
verfeinert mit Lebkuchengewürz und Zuckerrübensirup.



3000 g

1 × 3000 g



34300057

**SAUERBRATENSAUCE**

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



3000 g

1 × 3000 g



34300058

**RAHMSAUCE**

braune Sauce, verfeinert mit Sahne.



3000 g

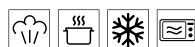
1 × 3000 g



34300158

**KRÄFTIGE BRATENSAUCE**

abgerundet mit Bacon, Zwiebeln und Tomaten.



2000 g

1 × 2000 g



35900150

**VEGANE ZWIEBELSAUCE**

vegane braune Basis,  
verfeinert mit Röstzwiebeln.



3000 g

1 × 3000 g



34300132

**ZWIEBELSAUCE\***

mit Zwiebeln, Rosmarin und Thymian,  
leichte Bindung.



3000 g

1 × 3000 g



NEU!



35900142

Artikel

34300005



NEU!



35900144

Zubereitung

Einwaage

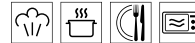
VE



34300128

**PFEFFERRAHMSAUCE**

Sahnesauce mit ganzen grünen Pfefferkörnern, leichte Bindung.



3000 g

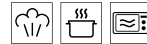
1 x 3000 g



35900142

**VEGANE BIERSAUCE**

kräftige Biersauce, verfeinert mit körnigem Senf, Rosmarin und Thymian.



3000 g

1 x 3000 g



34300005

**PAPRIKASAUCE NACH UNGARISCHER ART\***

Tomatensauce mit Paprikastreifen, würzig abgeschmeckt.



3000 g

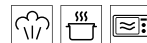
1 x 3000 g



35900144

**VEGANE TOMATENSAUCE NACH OSTDEUTSCHER ART**

abgeschmeckt mit Ketchup, Zwiebeln und Knoblauch.



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.



## Saucen

NEU!



34300157



34300165

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<b>34300006</b> <b>CHAMPIGNONRAHMSAUCE</b> Béchamelsauce mit Champignonscheiben.		3000 g	1 × 3000 g
<b>34300148</b> <b>WALDPILZSAUCE</b> cremige Rahmsauce mit Champignons, Shiitakes, Pfifferlingen und Stockschwämmchen, abgerundet mit Thymian und Petersilie.		3000 g	1 × 3000 g
<b>35900029</b> <b>WALDPILZRAGOUT</b> mit Pfifferlingen, Champignons, Austernpilzen, Shiitakes, Stockschwämmchen und Wurzelgemüsewürfeln.		3000 g	1 × 3000 g
<b>34300157</b> <b>CURRYWURSTSAUCE</b> fruchtig-pikant, verfeinert mit Mango.		3000 g	1 × 3000 g
<b>34300165</b> <b>BBQ-SAUCE</b> leicht stückige BBQ-Sauce, abgeschmeckt mit Knoblauch und Chili.		3000 g	1 × 3000 g

NEU!



34300164

Artikel



34300061

Zubereitung

Einwaage

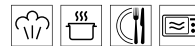
VE



34300164

**SÜSS-SAURE SAUCE  
NACH CHINESISCHER ART**

abgerundet mit Sesamöl und Sojasauce.



3000 g

1 × 3000 g



34300061

**ZITRONENSAUCE**

Béchamelsauce, verfeinert mit Zitrone und Sahne.



3000 g

1 × 3000 g



34300109

**SENFSAUCE\***

abgeschmeckt mit Dijon-Senf und Honig.



3000 g

1 × 3000 g



34300062

**MEERRETTICHSAUCE**

Béchamelsauce mit Meerrettich.



3000 g

1 × 3000 g



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

## Saucen



34300063



34300065

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<b>34300063</b> <b>DILLSAUCE*</b> helle Sahnesauce mit Dill und einem Hauch Meerrettich.		3000 g	1 × 3000 g
<b>34300064</b> <b>KAPERNSAUCE</b> Béchamelsauce mit Kapern.		3000 g	1 × 3000 g
<b>34300141</b> <b>KÄSERAHMSAUCE</b> mit herzhaftem Gouda und Schmelzkäse, fein püriert.		3000 g	1 × 3000 g
<b>34300065</b> <b>GEMÜSERAHMSAUCE*</b> Béchamelsauce mit Zucchini-, Sellerie- und Karottenwürfeln.		3000 g	1 × 3000 g
<b>34300091</b> <b>BASILIKUMRAHMSAUCE</b> Rahmsauce mit frischem Basilikum und Spinat.		3000 g	1 × 3000 g
<b>34300156</b> <b>CURRY-KOKOS-SAUCE</b> verfeinert mit Ananas und Äpfeln.		3000 g	1 × 3000 g



34300101

Artikel



34300137

Zubereitung

Einwaage

VE

## PASTASAUCCN



34300016

**TOMATENSAUCE\***

fruchtig-mild, abgeschmeckt mit Kräutern, leichte Stückung.



3000 g

1 × 3000 g



34300096

**PASTASAUCE „TOSKANA“\***

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



3000 g

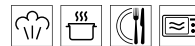
1 × 3000 g



34300101

**TOMATEN-GORGONZOLA-SAUCE**

mit geschrotetem schwarzem Pfeffer, stückig.



3000 g

1 × 3000 g



34300137

**PASTASAUCE „GEMÜSEBOLOGNAISE“\***

veganer Fleischersatz auf Sojaproteinbasis in Tomatensauce.



3000 g

1 × 3000 g



34300098

**PASTASAUCE „BOLOGNAISE“\***

aus Rindfleisch, mit Gemüsebrunoise und Tomaten.



200 g

48 × 200 g



34300014

**PASTASAUCE „BOLOGNAISE“\***

aus Rindfleisch, mit Gemüsebrunoise und Tomaten.



3000 g

1 × 3000 g



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

## Pastasaucen

NEU!

3430010



3430013



34300166



Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE	
<b>34300089</b> <b>PUTENBOLOGNAISE*</b> aus Putenfleisch, mit Karotten- und Selleriewürfeln.		3000 g	1 × 3000 g	
<b>34300010</b> <b>PASTASAUCE „CARBONARA“</b> Schinkenstückchen in Sahnesauce, abgeschmeckt mit Schmelzkäse, Petersilie und Knoblauch.		3000 g	1 × 3000 g	
<b>34300113</b> <b>PASTASAUCE „VEGGIENARA“*</b> vegane Alternative zum Klassiker „Carbonara“, mit Räuchertofu.		3000 g	1 × 3000 g	
<b>34300103</b> <b>PASTASAUCE „FLORENTINE“</b> grüne Rahmsauce mit fein gehacktem Blattspinat.		3000 g	1 × 3000 g	
<b>34300012</b> <b>PASTASAUCE „GORGONZOLA“</b> Béchamelsauce, verfeinert mit Gorgonzola und Basilikumpesto.		3000 g	1 × 3000 g	
<b>34300031</b> <b>PASTASAUCE „SALMONE“</b> gebratene Lachswürfel in einer Sauce aus Fischfond und Sahne.		3000 g	1 × 3000 g	
<b>34300166</b> <b>TRÜFFEL-RAHMSAUCE</b> abgerundet mit Schmelzkäse und Zitronenabrieb.		1000 g	1 × 1000 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













































## Pasta



32700078/32700004

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

## PASTA

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



\* 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

## Pasta

NEU!



32700115

NEU!



32700116



32700102

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<b>32700115</b> <b>DRELLINUDELN*</b> al dente gekocht.		2000 g	1 × 2000 g
<b>32700116</b> <b>RADINUDELN*</b> al dente gekocht.		2000 g	1 × 2000 g
<b>32700028</b> <b>MAKKARONI KURZ*</b> al dente gekocht.		2000 g	1 × 2000 g
<b>32700047</b> <b>HÖRNCHENUDELN*</b> al dente gekocht.		2000 g	1 × 2000 g
<b>32700027</b> <b>SPIRELLI*</b> al dente gekocht.		2000 g	1 × 2000 g
<b>32700102</b> <b>VOLLKORNSPIRELLI*</b> leicht gewürzt und geölt, al dente gekocht.		2000 g	1 × 2000 g



32700114/22700024



22700025



35700041

Artikel



35700059

Zubereitung

Einwaage

VE

## SPÄTZLE & CO.

	<p><b>32700114</b> <b>SPÄTZLE</b> frisch vorgegart.</p>		<p>30 × 150 g</p>	<p>1 × 4500 g</p>
	<p><b>22700024</b> <b>SPÄTZLE</b> frisch vorgegart.</p>		<p>2000 g</p>	<p>1 × 2000 g</p>
	<p><b>22700025</b> <b>KNÖPFLE</b> frisch vorgegart.</p>		<p>2000 g</p>	<p>1 × 2000 g</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><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>

A top-down view of a grey ceramic bowl filled with a meal. The bowl contains several round, browned meatballs in a thick, light-brown sauce. To the right of the meatballs is a portion of yellow, knobby pasta. To the left are sliced white potatoes, cherry tomatoes, and green herbs. The bowl sits on a grey cloth napkin on a white marble surface. A silver fork is placed to the right of the bowl. Two white lines with circular endpoints point from text labels to the meatballs and the pasta.

VEGANE KÖTTBULLAR

KNÖPFLE



## 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>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



KARTOFFELN,  
REIS & CO.



35100054

Artikel



35100036

Zubereitung



35100051

Einwaage

VE

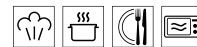
## KARTOFFELN & KNÖDEL



35100054

**KARTOFFELN**

vorgegart.



150 g

48 × 150 g



25100026

**KARTOFFELN\***

Hausfrauenschnitt, vorgegart.



4000 g

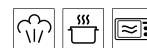
1 × 4000 g



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



Kartoffeln & Knödel



35100052/35100017



35900139



35900134



35100053

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

<p><b>35100052</b>  <b>KARTOFFELPÜREE</b>                      abgeschmeckt mit Butter.</p>		30 × 150 g	1 × 4500 g	
<p><b>35100017</b>  <b>KARTOFFELPÜREE</b>                      abgeschmeckt mit Butter.</p>		2000 g	1 × 2000 g	
<p><b>35900141</b>  <b>VEGANES KARTOFFELPÜREE</b>                      abgeschmeckt mit Muskatblüte und Margarine.</p>		2000 g	1 × 2000 g	
<p><b>35900139</b>  <b>SÜSSKARTOFFELPÜREE</b>                      abgerundet mit Kokosmilch, Curry und Zimt.</p>		2000 g	1 × 2000 g	
<p><b>35900134</b>  <b>SCHUPFNUDELN</b>                      natur.</p>		25 × 150 g	1 × 3750 g	
<p><b>32700108</b>  <b>SCHUPFNUDELN</b>                      gebraten.</p>		2000 g	1 × 2000 g	
<p><b>35100053</b>  <b>MINI-KARTOFFELKLÖSSE</b>                      natur, Stück ca. 25 g.</p>		25 × 150 g	1 × 3750 g	
<p><b>32700031</b>  <b>GEFÜLLTE GNOCCHI</b>                      mit Ricotta, al dente gekocht.</p>		2000 g	1 × 2000 g	



32900018

Artikel



35100050



35700003

Zubereitung

Einwaage

VE



35100045

**KARTOFFELGRATIN**

ø ca. 6 cm.



30 × 80 g

1 × 2400 g



35700001

**KARTOFFELGRATIN**

vorgegart.



2000 g

1 × 2000 g



35100004

**GEFÜLLTE KARTOFFELKNÖDEL**mit Croûtons, rund abgedreht,  
ø ca. 5,5 cm.

24 × 75 g

1 × 1800 g



32900018

**HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL**rund abgedreht,  
ø ca. 5 cm.

24 × 75 g

1 × 1800 g



35100050

**SÜSSKARTOFFEL-BIRNEN-GRATIN**mit Kartoffeln, Paprika und Kokos,  
3,5 x 6 cm.

70 × 55 g

1 × 3850 g



35700003

**BUNTES GEMÜSE-KARTOFFEL-GRATIN\***mit Karotten, Kartoffeln,  
Zwiebeln, Kohlrabi, Staudensellerie,  
in Sahnesauce.

2000 g

1 × 2000 g

Kartoffeln & Knödel

NEU!



35100055

35100047

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

35100055

**VEGANE REIBEKUCHEN**

goldgelb gebraten,  
ø ca. 10 cm.



50 x 75 g

1 x 3750 g



35100046

**KARTOFFELRÖSTI**

portioniert, goldgelb gebraten,  
ø ca. 10 cm.



50 x 75 g

1 x 3750 g



35100047

**KARTOFFEL-KÄSE-RÖSTI**

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



50 x 75 g

1 x 3750 g





33500004

NEU!

33500031

33500020

Artikel

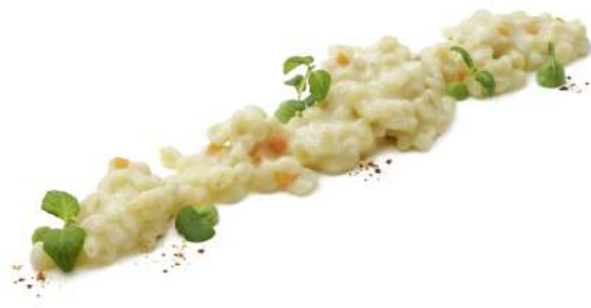
Zubereitung

Einwaage

VE

## REIS &amp; CO.

	<b>33500028</b> <b>LANGKORNREIS*</b> saftig gegart.		20 × 150 g	1 × 3000 g
	<b>33500002</b> <b>LANGKORNREIS*</b> saftig gegart.		2000 g	1 × 2000 g
	<b>33500004</b> <b>LANGKORN-WILDREIS-MISCHUNG*</b> vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g
	<b>33500031</b> <b>JASMINREIS</b> saftig gegart.		2000 g	1 × 2000 g
	<b>33500008</b> <b>BASMATIREIS*</b> saftig gegart.		2000 g	1 × 2000 g
	<b>33500020</b> <b>QUINOA-LANGKORNREIS*</b> mit weißer und roter Quinoa, saftig gegart.		2000 g	1 × 2000 g



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	



32900622/32900644



32900650



32900623

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



32900624

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## GEMÜSEKOMPONENTEN



32900624

### MÖHRENBÜNDCHEN\*

im Mangoldblatt.



50 × 50 g

1 × 2500 g



32900625

### BOHNENBÜNDCHEN

im Speckmantel.



50 × 50 g

1 × 2500 g



## Sortenreines Gemüse



32900195

NEU!



35900147



32900218



32900658/32900659

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## SORTENREINES GEMÜSE

32900195

**SCHWARZWURZELN À LA CRÈME**

abgerundet mit Schmelzkäse.



2000 g

1 × 2000 g



35900147

**VEGANES BAYRISCH KRAUT**

mit Zwiebeln, Balsamicoessig und einer leichten Kümmelnote.



2000 g

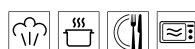
1 × 2000 g



32900218

**SAUERKRAUT\***

klassisch zubereitet, mit Äpfeln.



2000 g

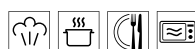
1 × 2000 g



32900658

**APFELROTKOHL**

mit Apfelmus, Nelke, Lorbeer und Wacholder.



150 g

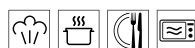
48 × 150 g



32900659

**APFELROTKOHL**

mit Apfelmus, Nelke, Lorbeer und Wacholder.



2000 g

1 × 2000 g





32900250



32900626/32900040



32900627

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
  <b>32900250</b> <b>WIRSING IN RAHM</b> mit geschnittenem grobblättrigem Wirsing.	   	2000 g	1 × 2000 g
   <b>32900064</b> <b>RAHMSPINAT</b> ohne Zwiebeln, mit frischer Sahne, leicht abgebunden.	   	2000 g	1 × 2000 g
   <b>32900626</b> <b>BLATTSPINAT</b> mit Zwiebeln, einem Hauch Knoblauch und Butter.	   	30 × 150 g	1 × 4500 g
   <b>32900040</b> <b>BLATTSPINAT</b> mit Zwiebeln, einem Hauch Knoblauch und Butter.	   	2000 g	1 × 2000 g
    <b>32900627</b> <b>KIRSCHTOMATENGEMÜSE</b> mit fruchtig-süßer Note.	   	30 × 150 g	1 × 4500 g

## Sortenreines Gemüse



Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<b>32900168</b> <b>PRINZESSBOHNEN*</b> knackig vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g
<b>32900080</b> <b>VICHY-KAROTTEN*</b> knackig vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g
<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



32900226



32900260



32900224

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## GEMÜSEMISCHUNGEN



32900226

### BUNTES KAROTTENGEMÜSE\*

verfeinert mit Vanille,  
extra vorgegart.



2000 g

1 × 2000 g



32900260

### STECKRÜBEN-KAROTTEN-GEMÜSE\*

extra vorgegart.



2000 g

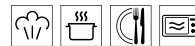
1 × 2000 g



32900169

### KAISERGEMÜSE NATUR\*

mit Karotten, Blumenkohlröschen und Brokkoli.



2000 g

1 × 2000 g



32900224

### WURZELGEMÜSE „RUSTIKO“\*

mit Karottenstiften, Schwarzwurzeln und Pastinaken.



2000 g

1 × 2000 g



## Gemüsemischungen



32900618



32900628



32900046



32900629

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<b>32900618</b> <b>BAKED BEANS</b> deftiges Bohnengemüse, mit weißen Bohnen, Bacon, Zwiebeln, Paprika und Tomaten.		3000 g	1 × 3000 g
<b>32900628</b> <b>BOHNEN MIT CHILIBUTTER</b> Stangen-, Brech- und Wachsbruchbohnen, rote und weiße Kidneybohnen, im Buttersud.		20 × 150 g	1 × 3000 g
<b>32900046</b> <b>ZUCCHINI-TOMATEN-GEMÜSE*</b> mit Basilikum und Oregano, fein abgeschmeckt.		2000 g	1 × 2000 g
<b>32900629</b> <b>RATATOUILLEGEMÜSE  MIT SCHWARZEN OLIVEN</b> mit Auberginen, Paprika, Zucchini und Zwiebeln, in würziger Tomatenbutter.		25 × 150 g	1 × 3750 g
<b>32900047</b> <b>RATATOUILLEGEMÜSE*</b> mit Auberginen, roter Paprika und Zucchini, in feiner Tomatensauce.		2000 g	1 × 2000 g



32900215



32900657



32900252



32900630

Artikel

Zubereitung

Einwaage

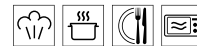
VE



32900215

**KARTOFFEL-LAUCH-GEMÜSE**

verfeinert mit Schmelzkäse.



2000 g

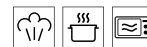
1 × 2000 g



32900657

**MÖHREN-KARTOFFEL-GEMÜSE**

in Rahmsauce, leicht gewürzt.



2000 g

1 × 2000 g



32900252

**KOHLRABIGEMÜSE À LA CRÈME**

mit Erbsen und Steckrüben.



2000 g

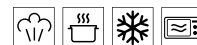
1 × 2000 g



32900630

**SOMMERGEMÜSE**

mit Romanesco, Karotten, Bohnen und Blumenkohl.



25 × 150 g

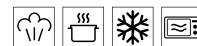
1 × 3750 g



32900631

**WIRSING IN RAHM**

mit geschnittenem groblättrigem Wirsing und kleinen Gemüswürfeln.



30 × 150 g

1 × 4500 g

## Gemüsemischungen



Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<b>32900223</b> <b>GEMÜSE-MÉLANGE</b> mit Erbsen, Mais, Karotten und Kohlrabi.		2000 g	1 × 2000 g
<b>32900258</b> <b>SCHREBERGARTENGEMÜSE*</b> mit Zucchini, Karotten, Kohlrabi und Fenchel.		2000 g	1 × 2000 g
<b>32900652</b> <b>ZUCKERSCHOTEN MIT SESAM UND ERDNUSS</b> verfeinert mit Ingwer.		25 × 150 g	1 × 3750 g
<b>32900653</b> <b>BUNTE LINSEN MIT BALSAMICO</b> grüne, rote und braune Linsen mit Gemüsebrunoise, verfeinert mit Balsamicoessig.		30 × 150 g	1 × 4500 g
<b>32900654</b> <b>BLUMENKOHLM-ROMANESCO-GEMÜSE</b> verfeinert mit Mandelbutter.		25 × 150 g	1 × 3750 g



32900651/32900227

32900222

Artikel

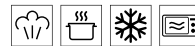
Zubereitung

Einwaage

VE

**32900651****GRILLGEMÜSE NACH MEDITERRANER ART**

mit Paprika, Zucchini, Auberginen und Zwiebeln.



30 × 150 g

1 × 4500 g

**32900227****GRILLGEMÜSE NACH MEDITERRANER ART**

mit Paprika, Zucchini, Auberginen und Zwiebeln.



2000 g

1 × 2000 g

**32900222****GEMÜSEMISCHUNG NACH ASIATISCHER ART\***

mit Sojabohnen, Mais, Paprika, Weißkohl und Karotten.



2000 g

1 × 2000 g



## Gemüsemischungen



22900115



22900116



22900114

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<b>22900113</b> <b>FRÜHLINGSGEMÜSE*</b> mit Erbsen, Blumenkohl und Karotten, natur.		2500 g	1 × 2500 g
<b>22900115</b> <b>LEIPZIGER ALLERLEI*</b> mit Erbsen, Spargel, Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Brech- und Wachsbruchbohnen, natur.		2500 g	1 × 2500 g
<b>22900112</b> <b>MARKTGEMÜSE*</b> mit Karotten, Kohlrabi, Brokkoli und Blumenkohl, natur.		2500 g	1 × 2500 g
<b>22900114</b> <b>BUNTES GARTENGEMÜSE*</b> mit Paprika, Zucchini, Romanesco, Artischocken, Stangenbrech- und Wachsbruchbohnen, natur.		2500 g	1 × 2500 g
<b>22900116</b> <b>GEMÜSEMISCHUNG NACH SCHWEDISCHER ART*</b> mit Karotten, Schwarzwurzeln und Stangenbrechbohnen, natur.		2500 g	1 × 2500 g

NEU!



34300168

Artikel

Zubereitung

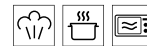
Einwaage

VE



34300168

GEWÜRZFOND FÜR GEMÜSE



500 g

1 × 500 g

Gekocht  
gemischt

### GLANZ UND GESCHMACK

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



# PÂTISSERIE

NEU!



36000229

Artikel

NEU!



36000227

Zubereitung

Einwaage

VE

## SÜSSES IM GLAS & PORZELLAN

NEU!

36000229

### SCHWEDISCH ROYAL

Marzipanmousse, Himbeersauce und ein cremiger Kern aus Vanillecreme auf Biskuitboden, klassisch schwedisch, im großen Weckglas.



24 × 110

1 × 2640 g

NEU!

36000228

### SCHWEDISCH ROYAL

Marzipanmousse, Himbeersauce und ein cremiger Kern aus Vanillecreme auf Biskuitboden, klassisch schwedisch, **Negativ für großes Weckglas.**



20 × 110

1 × 2200 g

NEU!

36000227

### VANILLE-KARDAMOM-TRAUM

klassisch schwedische Vanille-Kardamom-Creme auf Biskuitboden, getoppt mit Vanillesahne und knusprigen Kardamomstreuseln, im großen Weckglas.



24 × 110

1 × 2640 g

NEU!

36000226

### VANILLE-KARDAMOM-TRAUM

klassisch schwedische Vanille-Kardamom-Creme auf Biskuitboden, getoppt mit Vanillesahne und knusprigen Kardamomstreuseln, **Negativ für großes Weckglas.**



20 × 110

1 × 2200 g



36000090



36000091

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000090

**TIRAMISU IM GLAS**

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



24 × 110 g

1 × 2640 g



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



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





3600092

Artikel



3600093

Zubereitung

Einwaage

VE



3600092

**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



3600123

**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



3600093

**SWEET CARROT**

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



24 × 110 g

1 × 2640 g



3600124

**SWEET CARROT**

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



20 × 110 g

1 × 2200 g

Süßes im Glas & Porzellan

NEU!



36000225



36000085



36000086

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000225

**KOKOSNUSS-PANNA-COTTA  
MIT HIMBEERSAUCE**

auf veganer Linsenproteinbasis,  
im hohen Weckglas.



32 × 100 g

1 × 3200 g



36000224

**KOKOSNUSS-PANNA-COTTA  
MIT HIMBEERSAUCE**

auf veganer Linsenproteinbasis,  
Negativ für hohes Weckglas.



30 × 100 g

1 × 3000 g



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 hohes 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



36000088



36000089

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



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

**SWEET CHOCOLATE FEAT. CHERRY**

vegane Schokoladenmousse auf Kirschgrütze, mit Thymian,  
im hohen Weckglas.



32 × 100 g

1 × 3200 g



36000128

**SWEET CHOCOLATE FEAT. CHERRY**

vegane Schokoladenmousse auf Kirschgrütze, mit Thymian,  
Negativ für hohes Weckglas.



30 × 100 g

1 × 3000 g



36000089

**SWEET VANILLA FEAT. APRICOT**

vegane Vanillemousse auf Aprikosenragout,  
im hohen Weckglas.



32 × 100 g

1 × 3200 g



36000129

**SWEET VANILLA FEAT. APRICOT**

vegane Vanillemousse auf Aprikosenragout,  
Negativ für hohes Weckglas.



30 × 100 g

1 × 3000 g



## Süßes im Glas &amp; Porzellan



36000199

Artikel



36000190

Zubereitung



36000098

Einwaage

VE

36000199

**MASCARPONECREME UND APRIKOSENRAGOUT**

30 × 90 g

1 × 2700 g



mit Schokoladenlocken,

Negativ für hohes Weckglas.

36000190

**SCHOKOLADEN-INGWER-MOUSSE**

30 × 70 g

1 × 2100 g



vegane Schokoladen- und Ingwermousse

mit kandiertem Ingwer und karamellisiertem

Haselnuss-Pistazien-Topping,

Negativ für hohes Weckglas.

36000098

**SWEET COCO FEAT. PINEAPPLE**

32 × 90 g

1 × 2880 g



cremige Kokosmousse auf Ananasragout,

mit feiner Schokoladenschicht,

im hohen Weckglas.

36000191

**SWEET COCO FEAT. PINEAPPLE**

30 × 90 g

1 × 2700 g



cremige Kokosmousse auf Ananasragout,

mit feiner Schokoladenschicht,

Negativ für hohes Weckglas.

**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 und Förmchen erhältlich.



3600099

Artikel

NEU!



3600223

Zubereitung

Einwaage

VE



3600099

**ERDBEER-VANILLE-TRAUM**

luftige Vanillemousse mit Erdbeercoulis,  
im hohen Weckglas.



32 × 80 g

1 × 2560 g



3600193

**ERDBEER-VANILLE-TRAUM**

luftige Vanillemousse mit Erdbeercoulis,  
Negativ für hohes Weckglas.



30 × 80 g

1 × 2400 g



3600223

**SCHOKOLADENMOUSSE**

im hohen Weckglas.



32 × 50 g

1 × 1600 g



3600222

**SCHOKOLADENMOUSSE**

Negativ für hohes Weckglas.



30 × 50 g

1 × 1500 g

2650095

**HOHES WECKGLAS 140 ML**

12 Stück

1 × 1 Karton

Süßes im Glas & Porzellan



36000936

NEU!



36000956

NEU!



36000957

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000936

**PANNA-COTTA-MIX-KISTE**

Panna cotta mit Erdbeersauce, mit Mangosauce, mit Schokoladensauce,  
Negativ für kleines Weckglas.



30 x 55 g

1 x 1650 g



36000956

**SCHOKO-VANILLE-CREME**

Schokoladencreme auf Vanillecreme,  
im kleinen Weckglas.



32 x 55 g

1 x 1760 g



36000960

**SCHOKO-VANILLE-CREME**

Schokoladencreme auf Vanillecreme,  
Negativ für kleines Weckglas.



30 x 55 g

1 x 1650 g



36000957

**VANILLE-NUSS-CREME**

Vanillecreme auf Haselnusscreme,  
im kleinen Weckglas.



32 x 55 g

1 x 1760 g



36000959

**VANILLE-NUSS-CREME**

Vanillecreme auf Haselnusscreme,  
Negativ für kleines Weckglas.



30 x 55 g

1 x 1650 g





36000950

Artikel



36000951

Zubereitung

Einwaage

VE



36000950

**STRACCIATELLACREME  
MIT ERDBEER-RHABARBER**

verfeinert mit Pistazien und Schokoraspieln,  
im kleinen Weckglas.



32 x 45 g

1 x 1440 g



36000840

**STRACCIATELLACREME  
MIT ERDBEER-RHABARBER**

verfeinert mit Pistazien und Schokoraspieln,  
Negativ für kleines Weckglas.



30 x 45 g

1 x 1350 g



36000951

**SCHMANKERLCREME MIT APRIKOSEN**

aus cremigem Ricotta,  
im kleinen Weckglas.



32 x 45 g

1 x 1440 g



36000841

**SCHMANKERLCREME MIT APRIKOSEN**

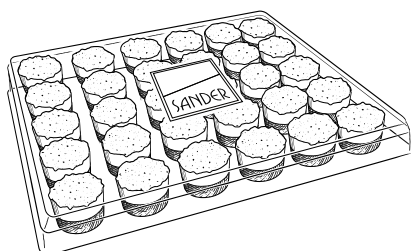
aus cremigem Ricotta,  
Negativ für kleines Weckglas.



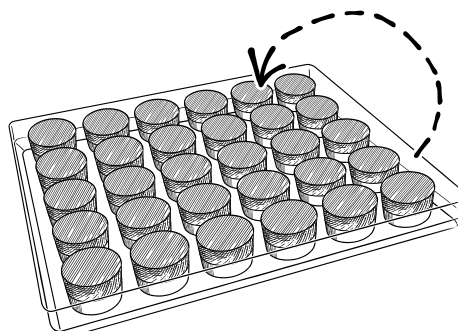
30 x 45 g

1 x 1350 g

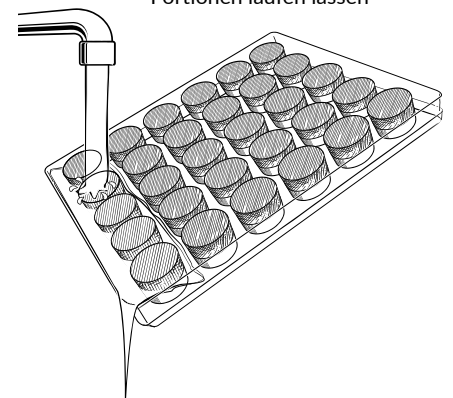
Tiefgekühltes Produkt  
im Blister



Mit geschlossenem  
Deckel umdrehen



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





36000952



36000953

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000952

### SCHOKOLADENMOUSSE MIT KIRSCHGRÜTZE

verfeinert mit Kokosraspeln,  
im kleinen Weckglas.



32 × 45 g

1 × 1440 g



36000842

### SCHOKOLADENMOUSSE MIT KIRSCHGRÜTZE

verfeinert mit Kokosraspeln,  
Negativ für kleines Weckglas.



30 × 45 g

1 × 1350 g



36000953

### ZABAIONECREME MIT ORANGEN-APRIKOSEN-RAGOUT

abgerundet mit Portwein, im kleinen Weckglas.



32 × 45 g

1 × 1440 g



36000832

### ZABAIONECREME MIT ORANGEN-APRIKOSEN-RAGOUT

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



30 × 45 g

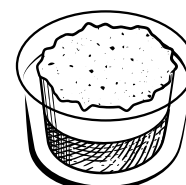
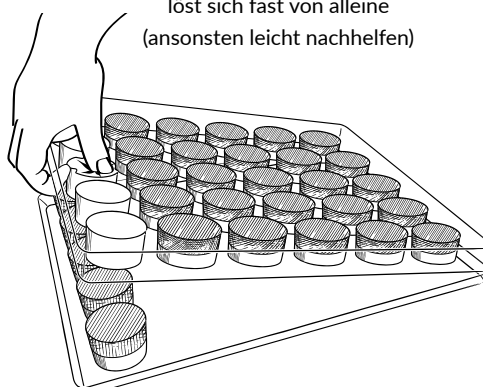
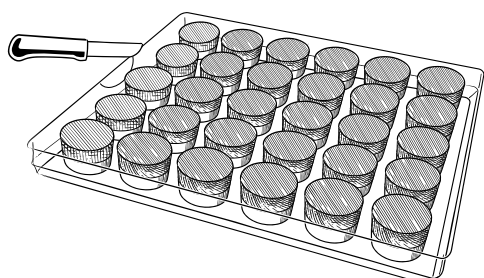
1 × 1350 g



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





36000954

Artikel



36000955

Zubereitung

Einwaage

VE



36000954

**VANILLECREME MIT BROMBEERRAGOUT**vegane Vanillecreme,  
im kleinen Weckglas.

32 × 60 g

1 × 1920 g



36000878

**VANILLECREME MIT BROMBEERRAGOUT**vegane Vanillecreme,  
Negativ für kleines Weckglas.

30 × 60 g

1 × 1800 g



36000955

**MOHNMUSSE MIT ERDBEERSAUCE**mit fruchtig-süßer Erdbeersauce  
und Schokoladencrumble,  
im kleinen Weckglas.

32 × 50 g

1 × 1600 g



36000824

**MOHNMUSSE MIT ERDBEERSAUCE**mit fruchtig-süßer Erdbeersauce und Schokoladencrumble,  
Negativ für kleines Weckglas.

30 × 50 g

1 × 1500 g

26500126

**KLEINES WECKGLAS 80 ML**

20 Stück

1 × 1 Karton

## Süßes im Glas &amp; Porzellan



3600094



3600095

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

3600094

**KÄSEKUCHEN LIVE**

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



24 × 90 g

1 × 2160 g



3600095

**CRISPY CHOCOLATE**

dunkle Schokoladenmousse, mit Knusperbodenstücken,  
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



## Süßes im Glas &amp; Porzellan



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000178

**ORANGENCREME**

fruchtige Creme aus Orangen, mit karamellisierten Salz-Pistazien und feiner Schokoladencreme, im Tässchen.



30 × 35 g

1 × 1050 g



36000112

**BROWNIE „NEW YORK STYLE“**

saftiger Brownie getränkt, mit Cassismousse, Negativ für Souffléförmchen.



30 × 60 g

1 × 1800 g



36000114

**OMAS RHABARBERSTREUSEL**

mit Muscovadostreuseln, Negativ für Souffléförmchen.



30 × 60 g

1 × 1800 g



36000118

**CRÈME BRÛLÉE**

klassisch, im Souffléförmchen.



32 × 75 g

1 × 2400 g



36000119

**CRÈME BRÛLÉE**

klassisch, Negativ für Souffléförmchen.



30 × 75 g

1 × 2250 g



36000220

**SANDERS HEISSE LIEBE**

Vanillecreme mit Schmand, Himbeeren und Schokoladenstreuseln und einem Topping aus karamellisierter weißer Schokolade mit Haselnüssen, im Souffléförmchen.



32 × 65 g

1 × 2080 g



36000219

**SANDERS HEISSE LIEBE**

Vanillecreme mit Schmand, Himbeeren und Schokoladenstreuseln und einem Topping aus karamellisierter weißer Schokolade mit Haselnüssen, Negativ für Souffléförmchen.



30 × 65 g

1 × 1950 g





36000198



36000135



36000136



36000192

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## KAFFEPAUSE & SÜSSES FINGERFOOD

36000198



### BLAUBEER-AMARETTINI-TARTE

Vanille-Schmand-Creme, mit Blaubeerschaum und Amarettini, im knusprigen Schokoladen-Tartelette, ø 5 cm.



36 × 35 g

1 × 1260 g

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

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!



36000958



36000133



36000143



36000134



36000195

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000958

**SANDERS CUBE „DUBAI STYLE“**

zartschmelzende Pistaziencreme mit weißer Kuvertüre und Honig, karamellisierten Pistazien und einer cremigen Pistazien-Nocke, im knusprigen Schokoladenmantel, 4,5 x 4,5 cm.



24 x 75 g

1 x 1800 g



36000133

**GRAPEFRUIT-MATCHA-WÜRFEL**

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



48 x 27 g

1 x 1296 g



36000143

**MANGO-RÜBLI-CUBE**

klassischer Rübli-Biskuit nach schweizer Art, mit fruchtiger Mangomousse und Karottengelee, 4 x 4 cm.



48 x 30 g

1 x 1440 g



36000134

**LATTE-MACCHIATO-SCHNITTE**

mit Schokoladenglaçage, 4,5 x 4,5 cm.



40 x 35 g

1 x 1400 g



36000195

**BANANEN-SCHOKO-CHEESECAKE**

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



40 x 60 g

1 x 2400 g





36000130



36000146



36000147

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



36000130

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

48 x 42 g

1 x 2016 g



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

## 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



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

### MÛELLEUX AU CHOCOLAT

Schokoladenküchlein mit cremigem Kern,  
ø 5 cm.



30 × 80 g

1 × 2400 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, Beertopping  
und karamellierter weißer Schokolade,  
ø 5 cm.



30 × 85 g

1 × 2550 g

## Tellerdesserts



36000158



36000159



36000160



36000163

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000158

**MARMORIERTER 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

**RAFFINELLI MIT HIMBEEREN**

40 × 42 g

1 × 1680 g



Kokosmousse mit Himbeerkern, ø 5 cm.

NEU!



36000948



36000161



36000164



36000165

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

NEU!

36000948

**SANDERRETTE**

zartschmelzendes Joghurtmousse, mit fruchtiger Erdbeere  
auf knusprigen Schokoladenboden,  
12 cm x 3,5 cm.



40 × 85 g

1 × 3400 g



36000161

**ERDBEER-CHARLOTTE**

Erdbeermousse umhüllt von Biskuitroulade,  
ø 7 cm.



30 × 58 g

1 × 1740 g



36000164

**TÖRTCHEN VON DER PASSIONSFRUCHT**

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



30 × 75 g

1 × 2250 g



36000165

**BANANEN-CHIA-CREME-TÖRTCHEN**

vegane Creme abgerundet mit Banane und Chia,  
auf Schokoladenboden,  
verfeinert mit Nüssen und Orange,  
ø 5,5 cm.



40 × 45 g

1 × 1800 g



## Tellerdesserts/Sorbet



36000167



36000827



36000184

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<b>36000167</b> <b>HIMBEERMOUSSE IM SCHOKOLADENGITTER</b> fruchtige Himbeermousse in Zartbitterschokolade, ø 6 cm.		40 × 75 g	1 × 3000 g
<b>36000184</b> <b>TRÄNE VON DUNKLER SCHOKOLADENMOUSSE</b> dunkle Mousse aus feinherber Schokolade, im Schokoladengitter.		36 × 60 g	1 × 2160 g

## SORBET

<b>36000827</b> <b>BASILIKUMSORBET</b> herb-frisch im Geschmack.		1700 g	1 × 1700 g
--	--	--------	------------



## EISKALTER GENUSS

Unser fruchtig-herbes Basilikumsorbet ist ein eiskalter Allrounder, der sich für krönende Desserts genauso eignet wie für kleine Zwischengänge.



36000182

Artikel



36000180

Zubereitung

Einwaage

VE

## LUNCHSCHNITTEN & CO.



36000182

### KALTER HUND

zarter Butterkeks mit Schokoladenkaramell,  
4 x 18 cm.



20 x 200 g

1 x 4000 g



36000180

### NUSSSCHNITTE

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



20 x 215 g

1 x 4300 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.

## Lunchschnitten &amp; 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 Obstsnitte,  
12,5 x 27 cm.



4 x 1170 g

1 x 4680 g





36000142



36000169



36000141



36000170

Artikel

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 SALZKARAMELL**

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



4 × 800 g

1 × 3200 g



36000170

**PANNA COTTA**

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



10 × 600 g

1 × 6000 g

## Mousses im Spritzbeutel



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## MOUSSES IM SPRITZBEUTEL

36000140

**WEISSE MOUSSE AU CHOCOLAT**

im Spritzbeutel.



6 × 800 g

1 × 4800 g



36000139

**DUNKLE MOUSSE AU CHOCOLAT**

im Spritzbeutel.



6 × 800 g

1 × 4800 g



36000138

**VEGANE MOUSSE AU CHOCOLAT**

im Spritzbeutel.



6 × 800 g

1 × 4800 g



36000120

**BAYERISCHE CREME**

im Spritzbeutel.



6 × 800 g

1 × 4800 g



36000116

**MANGOMOUSSE**

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.



36000411



36000430



36000005

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## GRÜTZEN &amp; SÜSSE SAUCE



36000411

**GRÜNE GRÜTZE**

mit Pfirsichen, Birnen, Äpfeln und Kiwi.



3000 g

1 × 3000 g



36000430

**GELBE GRÜTZE**

mit Mangos, Ananas und Passionsfrüchten.



3000 g

1 × 3000 g



36000061

**ERDBEER-RHABARBER-GRÜTZE**

mit großen Stücken.



3000 g

1 × 3000 g



36000005

**ROTE GRÜTZE**

mit Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren und Sauerkirschen.



3000 g

1 × 3000 g



36000060

**ROTE KIRSCHGRÜTZE**

mit ganzen Kirschen.



3000 g

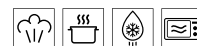
1 × 3000 g



36000929

**VANILLESAUCE**

mit Bourbon-Vanille.



3000 g

1 × 3000 g



35900133/35900130

Artikel

Zubereitung

Einwaage

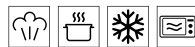
VE

## SÜSSSPEISEN

35900133

### VEGANE MOHNNUDELN

vegane Schupfnudeln,  
geschwenkt in einer Mohn-Zucker-Mischung.



20 × 280 g

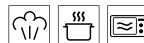
1 × 5600 g



35900130

### VEGANE MOHNNUDELN

vegane Schupfnudeln,  
geschwenkt in einer Mohn-Zucker-Mischung.



3000 g

1 × 3000 g





36000526/36000244

Artikel



36000245/36000439

Zubereitung

Einwaage

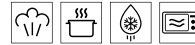
VE



36000526

**MILCHREIS**

gesüßt mit Süßungsmittel.



250 g

48 × 250 g



36000244

**MILCHREIS**

gesüßt mit Süßungsmittel.



3000 g

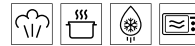
1 × 3000 g



36000245

**GRIESSBREI**

gesüßt mit Süßungsmittel.



3000 g

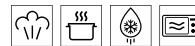
1 × 3000 g



36000439

**GRIESSBREI**

ungesüßt.



3000 g

1 × 3000 g



Süßspeisen




36000175



36000179



36000177

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<p><b>36000175</b>  <b>KIRSCHENMICHEL</b>                      saftig gebacken und portioniert, mit Sauerkirschen,                      10 x 8 cm.</p>	 	16 x 250 g	1 x 4000 g
<p><b>36000177</b>  <b>GRIESSAUFLAUF</b>                      10 x 8 cm.</p>	 	16 x 225 g	1 x 3600 g
<p><b>36000179</b>  <b>SANDERS QUARKKEULCHEN</b>                      Quark-Kartoffel-Taler, verfeinert mit Sultaninen,                      ø 8-10 cm.</p>		40 x 70 g	1 x 2800 g





36000917

NEU!



36000221



36000927

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## GARNITUREN



36000917

### SCHOKOLADEN-NOUGAT-NOCKE

aus dunkler Kuvertüre und Nuss-Nougat,  
4 cm.



100 × 8 g

1 × 800 g



36000221

### PISTAZIEN-NOCKE

4 cm.



100 × 8 g

1 × 800 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 halbfroren sind die Nocken ein echter Genuss. Werden Sie kreativ, indem Sie zum Beispiel die Crème-Brûlée-Nocke karamellisieren.

# MENÜSCHALEN



# Nur von Vorteil

## IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

Viel Abwechslung bei hoher Effizienz.

AUS BIS ZU  
**80%**  
RECYCELTEM  
MATERIAL



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

## DREI SCHALEN IM ANGEBOT

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



**1-Kammer-Schale**



**2-Kammer-Schale**



**3-Kammer-Schale**

### ZUBEREITUNGSHINWEISE:

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

## Angepasste Vollkost



35600166



31900090



31900092



31900093

Artikel

Zubereitung

Einwaage

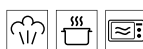
VE

## ANGEPASSTE VOLLKOST

35600165

**KARTOFFELSUPPE**

mit Wiener Würstchen und Karotten.



480 g

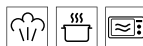
1 × 480 g



35600166

**HÜHNERSUPPE**

mit Hühnerfleisch, Karotten und Reismudeln.



480 g

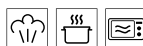
1 × 480 g



31900090

**HÄHNCHENBRUST**

in heller Sauce, mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln.



410 g

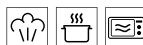
1 × 410 g



31900092

**HÜHNERFRIKASSEE**

mit Spargel und Karotten, dazu Gemüse-Langkornreis.



400 g

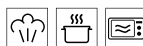
1 × 400 g



31900093

**HÄHNCHENGESCHNETZELTES**

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



400 g

1 × 400 g



## ANGEPASSTE VOLLKOST

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



31000111

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
(AVK) <b>3200068 PUTENMEDAILLONS</b> in Zitronensauce, mit grünen Bandnudeln.		400 g	1 × 400 g
(AVK) <b>3200069 PUTENHACKSTEAK</b> in pikanter Sauce, mit Karotten-Kartoffel-Gemüse.		360 g	1 × 360 g
(AVK) <b>31000111 RINDERROULADE MIT GEMÜSEFÜLLUNG</b> aus Karotten und Sellerie, in brauner Sauce, mit Brokkoli und Spätzle.		400 g	1 × 400 g
(AVK) (N) <b>32700092 SPAGHETTI BOLOGNAISE</b> aus Rindfleisch.		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.

## Vegetarisch



35900075

Artikel

Zubereitung

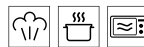
Einwaage

VE

## VEGETARISCH

35900075

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



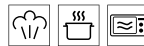
400 g

1 × 400 g



35900072

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



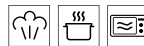
350 g

1 × 350 g



32700093

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



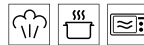
370 g

1 × 370 g



32400006

**EIEROMELETT**  
mit Rahmspinat und Salzkartoffeln.



400 g

1 × 400 g





31300201

31100129

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

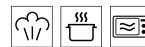
## VOLLKOST



31300193

### LACHSFILET

in Safran-Tomatensauce, mit weißen Bandnudeln.



410 g

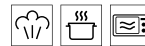
1 × 410 g



31300195

### DORSCHFILET

in Senfsauce, mit Brokkoli und Kartoffeln.



400 g

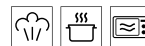
1 × 400 g



31300201

### FISCHKLÖSSCHEN

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



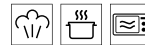
400 g

1 × 400 g

31100128

### OMAS FRIKADELLE

in Zwiebelsauce, mit Karotten-Kartoffel-Gemüse.



420 g

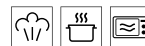
1 × 420 g



31100129

### SCHWEINEMEDAILLONS

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



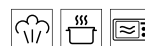
410 g

1 × 410 g

31100130

### KÖNIGSBERGER KLOPSE

in Kapernsauce, mit Erbsenreis.



410 g

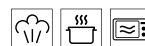
1 × 410 g



34200012

### ROSTBRATWÜRSTCHEN

auf Sauerkraut, mit Kartoffelpüree.



420 g

1 × 420 g



## Vollkost



31100138



31000113



31000114

Artikel

Zubereitung

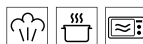
Einwaage

VE

31100138

**SCHWEINSBRATWURST**

mit Karotten in Rahmsauce und Kartoffelpüree.



420 g

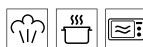
1 × 420 g



31100131

**RAHMGESCHNETZELTES**

vom Schwein, mit Champignons und grünen Bandnudeln.



410 g

1 × 410 g

31000113

**RINDERHACKBÄLLCHEN**

in Tomatensauce mit Mais und Spirelli.

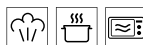


400 g

1 × 400 g



31000114

**RINDERBRATEN**in Meerrettichsauce,  
mit würziger Bouillonkartoffel-Karotten-Mischung.

400 g

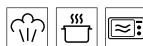
1 × 400 g



31000112

**RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART**

in brauner Paprikasauce, mit Spirelli.



420 g

1 × 420 g





35600181

Artikel



35600154



31000109

Zubereitung

Einwaage

VE

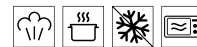
## GLUTEN- & LAKTOSEFREI



35600124

### KRÄFTIGER KARTOFFELEINTOPF

mit Sellerie, Karotten und Lauch.



450 g

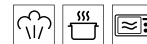
1 × 450 g



35600181

### BUNTER GEMÜSEINTOPF\*

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



450 g

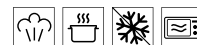
1 × 450 g



35600154

### OMAS GULASCHSUPPE\*

mit Rindfleisch, Paprika und Kartoffeln.



400 g

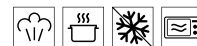
1 × 400 g



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



35900073



35900057



35900074

Artikel

Zubereitung

Einwaage

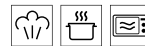
VE



35900073

**GRILLGEMÜSE**

in Tomatensauce, mit buntem Paprika-Langkornreis.



400 g

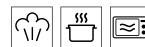
1 × 400 g



35900074

**LINSEN-BOLOGNAISE**

mit Gnocchi.



400 g

1 × 400 g



35900057

**GRÜNES CURRY**

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



400 g

1 × 400 g

Gluten- &amp; laktosefrei



35900069



35900063



32700069

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

35900069

### SCHMORGEMÜSE NACH MEDITERRANER ART

mit grobem Kräuter-Maisgrieß.



400 g

1 × 400 g



35900063

### SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA

mit Langkornreis.



400 g

1 × 400 g



32700068

### NUDELN À LA BOLOGNAISE

Spirelli mit Hackfleischsauce.



400 g

1 × 400 g



32700069

### NUDELN À LA NAPOLI

Spirelli mit würziger Tomatensauce.



400 g

1 × 400 g





36000868

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## SÜSSES MENÜ



36000868

### MILCHREIS

mit einer Zuckerart und Süßungsmittel,  
mit Kirschgrütze.



400 g

1 × 400 g



### 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.



# STICHWORT- VERZEICHNIS



## SCHNELLSUCHE HOGA - PRODUKTKATEGORIEN

### BIO

Suppen & Eintopf	28
Fleischgerichte	30
Vegetarisch & vegan	32
Saucen	34
Pasta & Teigwaren	35
Kartoffeln, Reis & Co.	36
Gemüse	37
Pâtisserie	38

### Obst & Müsli

Obstspieß	40
Obstsalat ohne Fond	40
Obstsalate mit Fond	41
Sortenreines Obst ohne Fond	42
Sortenreines Obst mit Fond	43
Müsli	44

### Vorspeisen & Fingerfood

Räucherfisch	46
Terrinen, Schnitten & Co.	47
Herzhaftes im Glas & Porzellan	54
Herzhaftes Fingerfood	62

### Dressings & Dips

Dressings	64
Dips & Würzbutter	68

### Suppen & Eintöpfe

Consommés	72
Klare Suppen mit Einlage	73
Cremesuppen	74
Eintöpfe	75

### Fisch- & Fleischgerichte

Fisch	82
Kalb	83
Rind	85
Schwein	90
Geflügel	96
Lamm	103
Frikadellen, Schnitzel & Backhendl	104

### Vegetarisch & vegan

Vegetarische & vegane Komponenten	108
Vegan - Nordküste	114
Vegan - Rheinland & Ruhrgebiet	115
Vegan - Weinregion Südwest	117
Vegan - Bayern & Alpenvorland	118
Vegan - Von Elbe bis Oder	119
Vegetarische & vegane Kreationen	120

### Saucen & Pestos

Saucen	130
Pastasaucen	136
Pestos	138

### Pasta & Teigwaren

Gefüllte Pasta	140
Pasta	141
Spätzle & Co.	144
Lasagnen	146

### Kartoffeln, Reis & Co.

Kartoffeln & Knödel	148
Reis & Co.	152

### Gemüse

Gemüsekomponenten	156
Sortenreines Gemüse	157
Gemüsemischungen	160

### Pâtisserie

Süßes im Glas & Porzellan	168
Kaffeepause & süßes Fingerfood	182
Tellerdesserts	186
Sorbet	189
Lunchschnitten & Co.	190
Mousses im Spritzbeutel	193
Grützen & süße Sauce	194
Süßspeisen	195
Garnituren	198

### Menüschen

Angepasste Vollkost	201
Vegetarisch	203
Vollkost	204
Gluten- & laktosefrei	206
Süßes Menü	210



## SCHNELLSUCHE HOGA-PRODUKTE

<b>A</b>		BIO Gnocchipfanne in Salsa de verduras _____	33
		BIO Hühnerfrikassee _____	31
Acerola-Kirsch und Stracciatella _____	180	BIO Kartoffel-Gemüse-Suppe _____	29
American-Dressing _____	65	BIO Kartoffeln _____	36
Ananasragout auf Kokoscreme _____	192	BIO Kartoffelpüree _____	36
Ananaswürfel _____	42, 43	BIO Käsespätzle-Pfanne _____	32
Apfel-Crumble _____	186	BIO Kirsch-Nougat-Schnitte _____	38
Apfelrotkohl _____	116, 157	BIO Kirschragout _____	38
Aprikosenragout auf Schokoladenmousse _____	187	BIO Linseneintopf, vegan _____	29
Auberginencurry, vegan _____	127	BIO Linsentaler _____	32
Austernpilzfrikadelle nach Bremer Art _____	111, 114	BIO Milchreis _____	38
<b>B</b>		BIO Möhrengemüse natur _____	37
		BIO Nougat-Mœlleux _____	38
		BIO Penne _____	35
		BIO Rahmgemüse, bunt _____	37
Baba Ghanoush _____	70	BIO Rindergeschnetzeltes in roter Curry-Gemüse-Sauce _____	30
Backhendl Wiener Art _____	106	BIO Rindergulasch nach Wiener Art _____	30
Baked Beans _____	161	BIO Rinderroulade in Jus, geschmort _____	30
Balsamico-Dressing dunkel _____	64	BIO Spaghetti _____	35
Balsamico-Dressing hell _____	64	BIO Tomatensauce _____	34
Bananen-Chia-Creme-Törtchen _____	188	BIO Vollkornreis _____	36
Bananen-Schoko-Cheesecake _____	183	Bircher-Müsli _____	44
Bandnudeln, weiß _____	142	Birne Helene _____	171
Bandnudeln, grün und weiß _____	203	Blattspinat _____	158
Basilikum feat. Mango, Aprikose und Mozzarella _____	56	Blaubeer-Amarettini-Tarte _____	182
Basilikumpesto _____	138	Blumenkohl natur _____	159
Basilikumpesto _____	138	Blumenkohl-Romanesco-Gemüse _____	163
Basilikumrahmsauce _____	135	Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry mit Rindfleisch _____	86
Basilikumsorbet _____	189	Bœuf „Stroganoff“ _____	86
Basissauce, braun _____	130	Bohnen mit Chilibutter _____	161
Basissauce, weiß _____	130	Bohnenbündchen _____	156
Basmatireis _____	152	Bohneneintopf, vegan _____	119, 77
Bauerntopf, vegan _____	79	Bouillabaisse nach französischer Art _____	73
Bayerische Creme _____	193	Bratensauce, kräftig _____	131
Bayrisch Kraut, vegan _____	118, 157	Bratwurst _____	95
BBQ-Sauce _____	133	Bratwurst, vegan _____	113, 118
Beef-Chili _____	206	Braumeistergulasch _____	85
Bergkäse-Aprikosen-Praline _____	50	Brokkoli natur _____	159
Bienenstich „Sander Style“ _____	169	Brownie „New York Style“ _____	181
Biersauce, vegan _____	118, 132	Buchweizen-Gemüse-Pfanne _____	203
Bifteki _____	105	Buchweizen-Kichererbsen-Praline _____	61
Bigos _____	75	Buddha Bowl „Chicken Style“, vegan _____	120
BIO Apfelrotkohl _____	37	Bulgur-Hähnchenpfanne, orientalisches _____	96
BIO Basissauce, weiß _____	34	Butter Chicken, Indian _____	97
BIO Dinkel _____	36	Butter Chicken, vegan _____	120
BIO Erbsen _____	37	Butterkeks-Schmand-Schnitte _____	185
BIO Erbsen-Möhren-Gemüse natur _____	37		
BIO Erbsenrahmsuppe _____	28		
BIO Fusilli _____	35		
BIO Gemüsegulasch nach ungarischer Art _____	33		

C	E
Caesar-Dressing _____ 64	Edamame-Tofu-Dim-Sum-Bowl _____ 125
Cantaloupmelonenwürfel _____ 42	Eieromelett _____ 203
Carpaccio vom Lachs _____ 46	Eintopf „Quer durch den Gemüsegarten“ _____ 79
Champignonlasagne _____ 146	Eintopf von dreierlei Bohnen _____ 77
Champignonrahmsauce _____ 133	Erbsen feat. Rote Bete _____ 58
Cheesecake „American Style“ _____ 186	Erbseneintopf, grün _____ 78
Cheesy Leek Soup „Vegan Style“ _____ 76	Erbseneintopf, vegan _____ 78
Chili con Carne _____ 85	Erbsenfrikadelle _____ 111
Chili Vegetable _____ 128	Erdbeer-Charlotte _____ 188
Coq au vin rouge _____ 100	Erdbeer-Rhabarber-Grütze _____ 194
Couscous mit Gemüse _____ 124	Erdbeer-Vanille-Traum _____ 174
Couscous-Bratling _____ 109	Erdbeertiramisu _____ 187
Couscous-Salat mit Berberitzen und Mandeln _____ 57	
Crème Brûlée _____ 181	
Crispy Chocolate _____ 179	
Curry vom Schweinefilet, rot _____ 91	
Curry-Kokos-Sauce _____ 135	F
Curry-Zitronengras-Suppe _____ 74	Farfalle bianco _____ 142
Curryterrine _____ 47	Farfalle tricolore _____ 142
Currywurst mit Röstzwiebel-Mayo, vegan _____ 54	Feta auf orientalischer Tomate _____ 52
Currywurst vom Schwein _____ 92	Fettuccine bianco _____ 141
Currywurst, vegan _____ 123	Fettuccine tricolore _____ 141
Currywurstsauce _____ 133	Fettuccine verde _____ 141
	Fischklößchen _____ 204
D	Folienkartoffeln _____ 148
Dillsauce _____ 135	Frankfurter Strip _____ 192
Donauwelle „Sander Style“ _____ 170	Frikadelle _____ 104
Dorschfilet _____ 204	Frikadelle XL, Wirtshaus _____ 105
Drellinudeln _____ 143	Frikadelle, mini _____ 104
Dressing „Kräuterzweig“ für Kinder _____ 66	Frikadelle, Omas _____ 204
Dressing „Wilder Westen“ für Kinder _____ 66	Frikassee „Chicken Style“ _____ 120
Dressing „Zitruszauber“ für Kinder _____ 66	Frikassee vom Hähnchen _____ 97
	Frischkäse-Mix-Kiste _____ 57
	Frühlingsgemüse _____ 165
	Fürst Pückler _____ 172

G	H
Gaisburger Marsch _____	Hackbällchen vom Hähnchen mit Sesam _____
Garnelensalat nach mediterraner Art _____	Hähnchenbrust _____
Gartengemüse, bunt _____	Hähnchenbrust „Roasted Bacon“ _____
Geflügeljus _____	Hähnchenbrust in Kokossauce _____
Gegrillte Zucchini auf Aubergine und Tomate _____	Hähnchenbrustgeschnetzeltes _____
Gemüse-Frittata nach thailändischer Art _____	Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Käsesauce _____
Gemüse-Kartoffel-Gratin, bunt _____	Hähnchengeschnetzeltes _____
Gemüse-Kartoffel-Gulasch _____	Hähnchengeschnetzeltes „Asia Style“ _____
Gemüse-Mais-Frittata _____	Hähnchengeschnetzeltes „Tobago Style“ _____
Gemüse-Mélange _____	Hähnchengeschnetzeltes „Toskana“ _____
Gemüse-Tortilla nach spanischer Art _____	Hähnchenpfanne in Joghurt-Limetten-Sauce _____
Gemüseburger-Bratling _____	Hähnchenpfanne mit Cheddar und Gemüse _____
Gemüsecurry _____	Hähnchenroulade, mini _____
Gemüseeeintopf _____	Harissa-Sesam-Creme, pikant _____
Gemüseeeintopf nach afrikanischer Art _____	Himbeer-Chili-Limetten-Dressing _____
Gemüseeeintopf, bunt _____	Himbeermousse im Schokoladengitter _____
Gemüseeeintopf, Pichelsteiner _____	Himmel-und-Ääd-Praline _____
Gemüsemischung nach asiatischer Art _____	Hohes Weckglas 140 ml _____
Gemüsemischung nach schwedischer Art _____	Hörnchennudeln _____
Gemüsepfanne nach provenzalischer Art _____	Hühnchenbrust _____
Gemüserahmsauce _____	Hühnchenbrustgeschnetzeltes _____
Gemüsereis _____	Hühnchenbrustgeschnetzeltes in Pfrsichsauce _____
Gemüseschnitte _____	Hühnerfrikassee _____
Getreidemischung, bunt _____	Hühnersuppe _____
Gewürzfond für Gemüse _____	Hummus mit Tahina _____
Gnocchi, gefüllt _____	
Granatapfel-Dressing _____	
Grapefruit-Matcha-Würfel _____	
Grapefruitscheiben _____	
Graupeneintopf _____	Italian-Dressing _____
Graved-Lachs, „Superior“ _____	
Grießauflauf _____	
Grießbrei _____	J
Grillgemüse _____	
Grillgemüse nach mediterraner Art _____	Jägerpfanne nach Tiroler Art _____
Grüne Sauce _____	Jasminreis _____
Grünes Curry _____	Joghurt-Dressing _____
Grünkohl mit Räuchertofu	Jungschweinröllchen _____
nach westfälischer Art, vegan _____	
Grünkohl nach westfälischer Art, vegan _____	
Grütze, gelb _____	
Grütze, grün _____	
Grütze, rot _____	
Guacamole mit Garnelensalat _____	
Gugelhupf Caprese, mini _____	
Gulaschsuppe nach ungarischer Art _____	
Gulaschsuppe, Omas _____	
Gulaschsuppe, vegan _____	

<hr/>		<hr/>	
K		Kohlrabigemüse à la Crème	162
		Kohlroulade, geschmort	93
Kaisergemüse natur	160	Kokos-Couscous-Würfel	50
Kalbsbäckchen in eigener Jus	83	Kokosnuss-Panna-cotta mit Himbeersauce	171
Kalbsbraten	84	Königsberger Klopse	92, 204
Kalbsbraten in eigener Jus	84	Königsberger Klopse, vegan	121
Kalbsfrikadelle	104	Köttbullar in Rahmsauce	92
Kalbsjus	130	Köttbullar, vegan	121
Kalbsrahmgeschnetzeltes	83	Kraut-Schupfnudeln, vegan	117, 125
Kalbsrahmgulasch	83	Kräuterbutter	70
Kalbsroulade	84		
Kalbsrouladen, klein	84	<hr/>	
Kalter Hund	190	L	
Kapernsauce	135		
Karotten-Ingwer-Suppe	74	Labskaus, vegan	114, 123
Karotten, Vichy	159	Lachs und Avocado im Noriblatt	51
Karottengemüse, bunt	160	Lachs und Rote Bete feat. Meerrettich und Gurke	55
Kartoffel-Brokkoli-Auflauf	110	Lachs-Quiche	48
Kartoffel-Käse-Rösti	151	Lachscurry	82
Kartoffel-Lauch-Gemüse	162	Lachsfilet	204
Kartoffelcurry	127	Lachslasagne	146
Kartoffeleintopf, kräftig	77, 206	Lammcurry nach indischer Art	103
Kartoffeleintopf, vegan	77	Lammkeule nach mediterraner Art	103
Kartoffelgratin	150	Lammkäfte	103
Kartoffelklöße, mini	149	Lammragout nach provenzalischer Art	103
Kartoffelknödel, gefüllt	150	Langkorn-Wildreis-Mischung	152
Kartoffeln	148	Langkornreis	152
Kartoffelpüree	149	Lasagne Bolognese	146
Kartoffelpüree, vegan	118, 149	Lasagne nach provenzalischer Art	146
Kartoffelrahmsuppe	74	Lasagne, vegan	146
Kartoffelrösti	151	Latte-Macchiato-Schnitte	183
Kartoffelsuppe	201	Lauch-Käse-Suppe	76
Käsekuchen live	179	Leberkäse	95
Käserahmsauce	135	Leipziger Allerlei	165
Käsespätzle	110	Linsen mit Balsamico, bunt	163
Käsespätzle-Pfanne	144	Linsen mit Räucherforelle	60
Kassler Lachs	95	Linsen-Blumenkohl-Curry, vegan	128
Kesselgulasch nach budapester Art	90	Linsen-Bolognese	208
Kirschenmichel	196	Linsen-Dal	124
Kirschgrütze, rot	194	Linsen-Gemüse-Bolognese	124
Kirschtomatengemüse	158	Linsen-Gemüse-Eintopf, vegan	78
Kleines Weckglas 80 ml	178	Linsencurry mit Roter Bete	52
Knöpfele	144	Linseneintopf, kräftig	78
Knöpflepfanne	126	Linseneintopf, vegan	78



Putengeschnetzeltes in Gemüserahmsauce _____	99	Rinderhackbällchen _____	205
Putengeschnetzeltes nach asiatischer Art _____	99	Rinderkraftbrühe _____	73
Putengyrospfanne _____	100	Rinderkraftbrühe _____	73
Putenhacksteak _____	202	Rinderroulade mit Gemüsefüllung _____	202
Putenmedaillons _____	101, 102, 202	Rinderroulade, gefüllt _____	89
Putenmedaillons „Tomate-Basilikum“ _____	101	Rinderroulade, geschmort _____	89
Putenragout in Paprikasauce _____	99	Rindersugo _____	85
Putenrahmgulasch _____	100	Rindersülze _____	59
Putenröllchen _____	100	Rindfleisch, zart _____	87
Putenröllchen, gefüllt _____	100	Rostbratwurstchen _____	204
Putenschnitzel _____	106	Rostbratwurstchen ggA, Original Nürnberger _____	95
Putensteaks, gebraten _____	207	Rote-Bete-Couscous _____	154
<hr/>		Rote-Bete-Nocke _____	61
<b>Q</b>		Rote-Bete-Räucherlachs, „Superior“ _____	46
<hr/>		Rote-Bete-Relish mit Taboulé _____	59
Quarkkeulchen, Sanders _____	197	<hr/>	
Quiche Lorraine _____	49	<b>S</b>	
Quinoa-Langkornreis _____	152	<hr/>	
<hr/>		Sanderrette _____	188
<b>R</b>		Sanders Cube „Dubai Style“ _____	183
<hr/>		Sanders Heiße Liebe _____	181
Radinudeln _____	143	Sauerbraten, Rheinischer _____	88
Raffinelli mit Himbeeren _____	187	Sauerbratensauce _____	131
Rahmgeschnetzeltes _____	205	Sauerbratensauce, vegan _____	116, 131
Rahmgeschnetzeltes vom Schweinerücken _____	91	Sauerkraut _____	157
Rahmsauce _____	131	Schaschlik nach budapester Art _____	91
Rahmspinat _____	158	Schmankerlcreme mit Aprikosen _____	176
Ratatouillegemüse _____	161	Schmorgemüse nach mediterraner Art _____	209
Ratatouillegemüse mit schwarzen Oliven _____	161	Schmorgurken, vegan _____	112, 119
Räucherlachs, „Superior“ _____	46	Schnitzel, Wirtshaus _____	106
Räucherlachsloin auf Erbsen-Wasabi _____	61	Schoko-Vanille-Creme _____	175
Ravioli _____	140	Schokoladen-Ingwer-Mousse _____	173
Reibekuchen, vegan _____	115, 151	Schokoladen-Nougat-Nocke _____	198
Remouladensauce _____	68	Schokoladenmousse _____	174
Remouladensauce, vegan _____	68, 114	Schokoladenmousse mit Kirschgrütze _____	177
Rhabarberstreusel, Omas _____	181	Schrebergartengemüse _____	163
Rinderbraten _____	87, 205, 206	Schupfnudeln _____	149
Rinderbraten _____	87, 205, 206	Schwarzwurzeln à la Crème _____	157
Rinderbraten, zart _____	87	Schwedisch Royal _____	168
Rinderconsommé _____	72	Schweinebäckchen _____	94
Rindercurry Indian Spice _____	86	Schweinebraten, saftig _____	94
Rinderfrikadelle _____	105	Schweinefilet _____	95
Rindergeschnetzeltes _____	86	Schweinegeschnetzeltes _____	91
Rindergeschnetzeltes _____	86	Schweinegeschnetzeltes in Pfirsich-Pfeffer-Sauce _____	90
Rindergulasch _____	85	Schweinegulasch _____	90
Rindergulasch nach ungarischer Art _____	85, 205	Schweinegulasch nach ungarischer Art _____	90
		Schweinegyrospfanne _____	91
		Schweinemedallions _____	204

Schweinerückenbraten _____	95	T	
Schweinerückensteak _____	95		
Schweineschnitzel _____	106	Tafelspitz vom Rind, zart _____	88
Schweinsbratwurst _____	205	Tatar vom geräucherten Lachs _____	46
Seelachs _____	207	Thunfischsalat mit Mangochutney, vegan _____	54
Seelachsragout in Senf-Gemüse-Sauce _____	82	Tikka Masala, vegan _____	121
Seitan nach Sauerbraten-Art, vegan _____	113, 116	Tiramisu _____	191
Seitanbraten in Biersauce, vegan _____	113, 118	Tiramisu im Glas _____	169
Seitanrostbraten in Zwiebeljus, vegan _____	113, 117	Tiramisu vom Lachs _____	54
Semerrolle vom Kalb _____	84	Tofuklöße mit Spinat, vegan _____	122
Semmelknödel, hausgemacht _____	150	Tofuklöße nach mediterraner Art, vegan _____	122
Senfsauce _____	134	Tofuklöße, vegan _____	122
Shiitakepilze mit Balsamico _____	112	Tomaten-Gorgonzola-Sauce _____	136
Soljanka _____	75	Tomaten-Mozzarella-Terrine _____	47
Soljanka, vegan _____	75, 119	Tomatenconsommé _____	72
Sommergemüse _____	162	Tomatenkompott _____	68
Sour Cream _____	69	Tomatenkompott und Mozzarella _____	58
Spaghetti _____	141	Tomatenreis _____	153
Spaghetti Bolognese _____	202	Tomatensauce _____	136
Spätzle _____	144	Tomatensauce nach ostdeutscher Art, vegan _____	119, 132
Spätzle-Gemüse-Pfanne _____	125	Tomatensuppe „Rustikal“ _____	74
Spinatstrudel _____	108	Tomatensuppe mit Reis und Geflügelwienern _____	75
Spirelli _____	143	Törtchen von der Passionsfrucht _____	188
Stachelbeer-Tarte mit Zitronen-Baiser _____	182	Törtchen von Zitronen-Thymian-Creme _____	186
Steckrüben-Karotten-Gemüse _____	160	Tortellini „Verdura“ _____	140
Stracciatellacreme mit Erdbeer-Rhabarber _____	176	Tortelloni _____	140
Streusel, gebacken _____	198	Träne von dunkler Schokoladenmousse _____	189
Süß-saure Sauce nach chinesischer Art _____	134	Trüffel-Rahmsauce _____	137
Süßkartoffel-Birnen-Gratin _____	150		
Süßkartoffel-Gnocchi _____	126	V	
Süßkartoffel-Shiitake-Quiche _____	49		
Süßkartoffel-Tikka-Masala _____	123, 209	Vanille-Kardamom-Traum _____	168
Süßkartoffelpfanne _____	126	Vanille-Nuss-Creme _____	175
Süßkartoffelpüree _____	149	Vanille-Rosen-Mousse mit Himbeer, marmoriert _____	187
Sweet Carrot _____	170	Vanillecreme mit Brombeerragout _____	178
Sweet Chocolate feat. Cherry _____	172	Vanillesauce _____	194
Sweet Coco feat. Pineapple _____	173	Vitello tonnato _____	55
Sweet Polenta mit Salzkaramell _____	192	Vollkornspirelli _____	143
Sweet Vanilla feat. Apricot _____	172		
Szegediner Gulasch _____	90		

---

**W**

---

Waldbeeren mit Joghurtmousse _____	191
Waldpilz-Umami-Frikadelle _____	111
Waldpilzfrikadelle _____	111
Waldpilzragout _____	133
Waldpilzsauce _____	133
Walnuss-Schokoladen-Tarte Deluxe _____	182
Wassermelonenwürfel _____	42
Weckglas 140 ml, hohe _____	56
Weckglas 80 ml, klein _____	60
Weißkohleintopf mit Rauchfleisch und Kartoffeln _____	79
Wellennudeln _____	142
Wirsing in Rahm _____	158, 162
Wrap vom Räucherlachs _____	51
Wurstgulasch nach ostdeutscher Art _____	90
Wurzelgemüse „Rustiko“ _____	160
Würzkartoffeln _____	148

---

**Z**

---

Zabaionecreme mit Orangen-Aprikosen-Ragout _____	177
Zartweizenrisotto _____	153
Zartweizenrisotto _____	153
Ziegenkäse-Tomaten-Terrine _____	47
Ziegenkäsecreme _____	59
Zitronengrasmousse auf Brombeerragout _____	180
Zitronensauce _____	134
Zitronentarte, mini _____	182
Zucchini mit Couscous, gefüllt _____	108
Zucchini-Tomaten-Gemüse _____	161
Zuckerschoten mit Sesam und Erdnuss _____	163
Zuckerschoten-Spinat-Cremesuppe _____	74
Zwiebelrostbraten, geschmort _____	87
Zwiebelsauce _____	131
Zwiebelsauce, vegan _____	117
Zwiebelsuppe _____	73



---

# GESUNDHEITS- GASTRONOMIE

---



# ERNÄHRUNGSFORMEN



**NEU!**  
Ernährungsformen  
Angaben  
im Katalog

## GEEIGNET FÜR DIABETES MELLITUS

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

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

## CHOLESTERINARM

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

## NATRIUMREDUZIERT

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

## GASTROENTEROLOGISCHER KOSTAUFBAU II

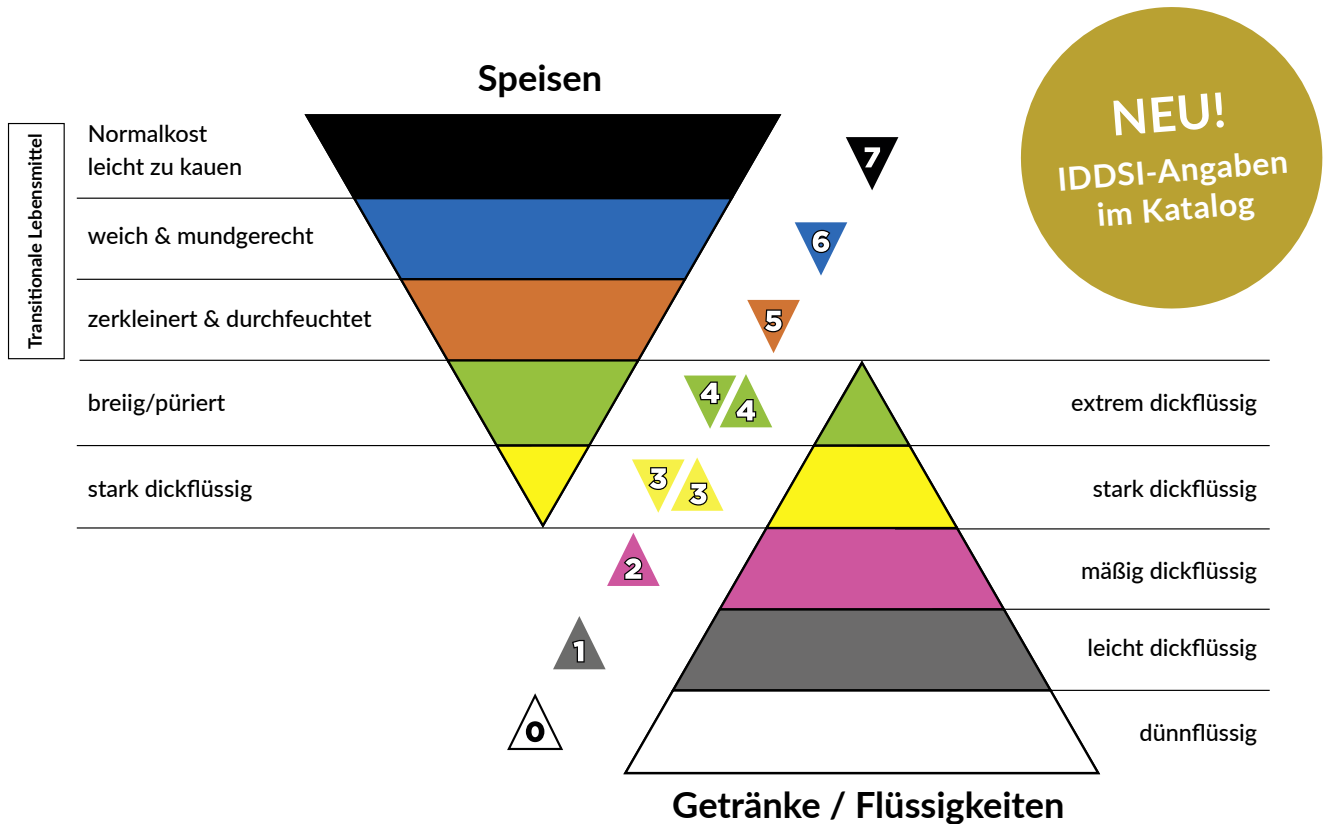
Für die Zusammenstellung von Gerichten der gastroenterologischen Kostaufbaustufe II verzichten wir hinsichtlich der Rezepturanlage auf blähendes Gemüse, reizende Gewürze sowie Röststoffe. Darüber hinaus achten wir während der Auswahl geeigneter Speisen darauf, lediglich extrem fett- sowie stark proteinreduzierte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

## GASTROENTEROLOGISCHER KOSTAUFBAU III

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

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

# IDDSI-KATEGORISIERUNG



## WELCHE IDDSI-STUFEN SIND TEIL DES SANDER-PRODUKTPORTFOLIOS?

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

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

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

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

# NEUHEITEN



**VEGANE SOLJANKA**

siehe Seite 236

35900143

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

siehe Seite 239

35900164

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

siehe Seite 266

35900154

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

siehe Seite 266

35900157

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

siehe Seite 266

35900152

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

siehe Seite 266

35900149

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

siehe Seite 270

35900158

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

siehe Seite 272

35900145

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

siehe Seite 272

35900151

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

**VEGANE SAUERBRATENSAUCE**

siehe Seite 276

34300167

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

siehe Seite 277

35900150

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

siehe Seite 278

34300164

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

siehe Seite 290

35900139

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

siehe Seite 292

35100055

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

siehe Seite 297

35900147

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

siehe Seite 301

32900657

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

siehe Seite 304

34300168

Einwaage **500 g** | VE **1 × 500 g**

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



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

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

### RINDERBRATEN IN BRAUNER BRATENSauce MIT KARTOFFELN UND ROTKOHL, PÜRIERT

siehe Seite 336

32310007

Einwaage **320 g** | VE **1 × 320 g**

32387101

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



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

siehe Seite 336

32319004

Einwaage **305 g** | VE **1 × 305 g**

32387102

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



### LACHS IN WEISSER RAHMSauce MIT BROKKOLI UND PASTA, PÜRIERT

siehe Seite 337

32313004

Einwaage **325 g** | VE **1 × 325 g**

32387103

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



### RINDERFRIKADELLE IN BRAUNER SAUCE MIT SPÄTZLE UND KAROTTEN, PÜRIERT

siehe Seite 337

32310005

Einwaage **320 g** | VE **1 × 320 g**

32387104

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



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

siehe Seite 338

32313005

Einwaage **300 g** | VE **1 × 300 g**

32387105

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



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

siehe Seite 338

32311003

Einwaage **305 g** | VE **1 × 305 g**

32387106

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



### ÜBERRASCHEND NEU & ÜBERZEUGEND GUT

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

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

siehe Seite 339

**32329018**

Einwaage **340 g** | VE **1 × 340 g**

**32387107**

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



**SÜSSKARTOFFEL-  
TIKKA-MASALA  
MIT LANGKORNREIS**

siehe Seite 340

**32359001**

Einwaage **410 g** | VE **1 × 410 g**



**LACHS IN SAFRANSAUCE  
MIT LANGKORNREIS**

siehe Seite 340

**32313003**

Einwaage **410 g** | VE **1 × 410 g**



**BRATWURST  
MIT MÖHREN IN RAHM  
UND KARTOFFELPÜREE**

siehe Seite 340

**32311004**

Einwaage **410 g** | VE **1 × 410 g**



**HÄHNCHEN  
MIT GEMÜSE-CURRY-REIS**

siehe Seite 341

**32319005**

Einwaage **410 g** | VE **1 × 410 g**



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

siehe Seite 341

**32310006**

Einwaage **410 g** | VE **1 × 410 g**



**RINDERGULASCH  
NACH UNGARISCHER ART  
MIT NUDELN**

siehe Seite 341

**32310008**

Einwaage **410 g** | VE **1 × 410 g**



**HÄHNCHEN MIT  
BROKKOLI-KARTOFFEL-PÜREE**

siehe Seite 342

**32319006**

Einwaage **410 g** | VE **1 × 410 g**



**KAISERSCHMARRN  
MIT VANILLESAUCE**

siehe Seite 342

**32360009**

Einwaage **370 g** | VE **1 × 370 g**





# SUPPEN & EINTÖPFE



35600005

Artikel

35600004

Zubereitung

Einwaage

VE

## CONSOMMÉS

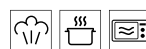


35600005

### TOMATENCONSOMMÉ\*

geklärt.

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



3000 g

1 × 3000 g

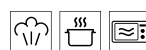


35600004

### RINDERCONSOMMÉ\*

geklärt.

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



3000 g

1 × 3000 g

## Klare Suppe mit Einlage



35600003/35600021

Artikel

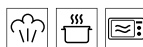
Zubereitung

Einwaage

VE

## KLARE SUPPE MIT EINLAGE

35600003

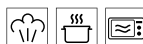
**RINDERKRAFTBRÜHE\***mit Gemüsebrunoise und Fleisch,  
geklärt.*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,**geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III*

200 g

48 × 200 g



35600021

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

3000 g

1 × 3000 g





35900050

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

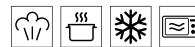
## CREMESUPPEN



35600185

**TOMATENSUPPE „RUSTIKAL“\***

mit Sellerie, Lauch, Karotten und Kräutern.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

25 × 200 g

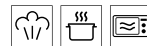
1 × 5000 g



35600013

**TOMATENSUPPE „RUSTIKAL“\***

mit Sellerie, Lauch, Karotten und Kräutern.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

3000 g

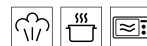
1 × 3000 g



35900050

**KAROTTEN-INGWER-SUPPE**

abgerundet mit Kokosmilch und Curry.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

3000 g

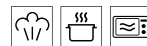
1 × 3000 g



35600009

**KARTOFFELRAHMSUPPE\***

mit Majoran und Dörrfleisch.

*diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert*

3000 g

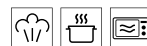
1 × 3000 g



35600044

**KARTOFFELRAHMSUPPE\***

mit Majoran, Karotten und Sellerie.

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

3000 g

1 × 3000 g



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



HACKBÄLLCHEN VOM  
HÄHNCHEN MIT SESAM

TOMATENSUPPE „RUSTIKAL“

NEU!



35900143



35600168



35600140

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

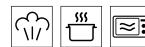
## EINTÖPFE



35900143

**VEGANE SOLJANKA**

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



3000 g

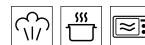
1 × 3000 g



35600168

**SOLJANKA**

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



3000 g

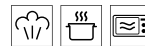
1 × 3000 g



35600140

**GAISBURGER MARSCH\***

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



3000 g

1 × 3000 g



35900088/35900087

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



35600020



35600011



35600178



35600128

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

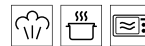


35600020

**MINISTRONE NACH ITALIENISCHER ART**

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*



3000 g

1 × 3000 g

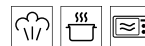


35600011

**GULASCHSUPPE NACH UNGARISCHER ART\***

pikant gewürzt, mit roten Paprikawürfeln,  
Rindfleisch und Kartoffeln.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



3000 g

1 × 3000 g

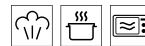


35600024

**KRÄFTIGER KARTOFFELEINTOPF**

mit Rauchfleisch und frischem Gemüse.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



3000 g

1 × 3000 g

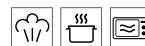


35600178

**VEGANER KARTOFFELEINTOPF\***

mit Karotten, Zucchini, Kohlrabi und Staudensellerie.

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



3000 g

1 × 3000 g

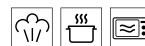


35600128

**EINTOPF VON DREIERLEI BOHNEN**

mit Rauchfleisch, Kartoffeln und Karottenwürfeln.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



3000 g

1 × 3000 g

## Eintöpfe



35600129



35600115

NEU!



35900164

Artikel

Zubereitung

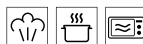
Einwaage

VE

35600129

**GRÜNER ERBSENEINTOPF**

mit Rauchfleisch, Kartoffeln und frischem Gemüse.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

3000 g

1 × 3000 g



35600130

**VEGANER ERBSENEINTOPF\***

mit Kartoffeln, Sellerie, Karotten und Lauch.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

3000 g

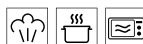
1 × 3000 g



35600028

**KRÄFTIGER LINSENEINTOPF**

mit Rauchfleisch, Kartoffeln und frischem Gemüse.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*

3000 g

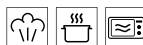
1 × 3000 g



35600115

**VEGANER LINSENEINTOPF\***

mit Karotten, Sellerie, Kartoffeln und Lauch.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

3000 g

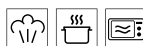
1 × 3000 g



35900164

**VEGANER LINSEN-GEMÜSE-EINTOPF\***

mit Kartoffeln und geräuchertem Tofu.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

3000 g

1 × 3000 g





35600164



35600163



35600183



35600127

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

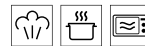


35600164

**PICHELSTEINER GEMÜSEEINTOPF\***

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



3000 g

1 × 3000 g

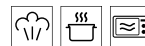


35600163

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

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

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



3000 g

1 × 3000 g

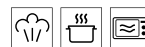


35600183

**VEGANER BAUERNTOPF\***

Fleischersatz auf Sojaproteinbasis,  
mit Kartoffeln, Paprika und Karotten.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*



3000 g

1 × 3000 g

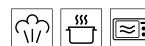


35600127

**GEMÜSEEINTOPF  
NACH AFRIKANISCHER ART\***

mit Weißkohl und gemischten Bohnen,  
pikant abgeschmeckt.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



3000 g

1 × 3000 g



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

## Eintöpfe



35600159

35600161

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



35600160

Artikel

35600162

Zubereitung

Einwaage

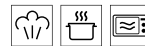
VE



35600160

**HÜHNERSUPPE\***

mit Reismudeln, Steckrüben, Karotten und Zucchini.

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

3000 g

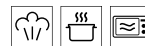
1 × 3000 g



35600162

**MÖHRENEINTOPF\***

mit Kartoffeln und Hühnchen.

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

3000 g

1 × 3000 g

**PÜRIERTE CREMESUPPEN**

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



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





# FISCH- & FLEISCHGERICHTE



31300209/31300208

Artikel
























31300211/31300210

Zubereitung

Einwaage/  
Fischcheinwaage

VE

## FISCH

  <b>6</b>	<b>31300209</b> <b>SEELACHSRAGOUT IN SENF-GEMÜSE-SAUCE*</b> Seelachswürfel in leichter Senfsauce, mit Erbsen und zweierlei Paprika, leicht gewürzt. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>	   	400 g 150 g	1 × 400 g
  <b>6</b>	<b>31300208</b> <b>SEELACHSRAGOUT IN SENF-GEMÜSE-SAUCE*</b> Seelachswürfel in leichter Senfsauce, mit Erbsen und zweierlei Paprika, leicht gewürzt. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>	   	3000 g 1100 g	1 × 3000 g
  <b>6</b>	<b>31300211</b> <b>LACHSCURRY*</b> mildes Curry mit Lachsstücken, Süßkartoffeln, Sojabohnen, Paprika und Äpfeln. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>	   	400 g 130 g	1 × 400 g
  <b>6</b>	<b>31300210</b> <b>LACHSCURRY*</b> mildes Curry mit Lachsstücken, Süßkartoffeln, Sojabohnen, Paprika und Äpfeln. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>	   	3000 g 1000 g	1 × 3000 g



31500085/31500013

Artikel

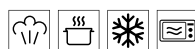
Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

VE

## KALB

31500085

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

1 × 5500 g



31500013

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

1 × 3000 g



31500025

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

1 × 3000 g





31500086

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



### UNSERE FLEISCHWEINWAAGE

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



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

## Rind



37300008



31000133/31000116

Artikel

Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

VE

## RIND

37300008

**CHILI CON CARNE\***

mit Rindfleisch, Mais, Paprika und Kidneybohnen.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*3000 g  
vorgegart 780 g

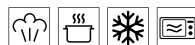
1 × 3000 g



31000133

**RINDERSUGO\***

mediterran, mit Tomaten und Fenchel.

*diabetes-mellitus-geeignet*22 × 250 g  
vorgegart 125 g

1 × 5500 g



31000116

**RINDERSUGO\***

mediterran, mit Tomaten und Fenchel.








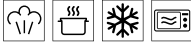

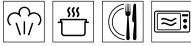
*diabetes-mellitus-geeignet*3000 g  
vorgegart 1500 g

1 × 3000 g





31000135/31000006

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

## Rind



31000146



31000081

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



31000080

Artikel



31000117

Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

VE

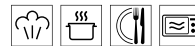


31000080

**RHEINISCHER SAUERBRATEN**

im Fond gegart,  
in Scheiben geschnitten.

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



3100 g  
vorgegart 36 x 40 g

1 × 3100 g



31000060

**GEFÜLLTE RINDERROULADE**

mit Gemüse,  
im Fond gegart.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



1500 g  
vorgegart 12 x 120 g

1 × 1500 g



31000117

**GESCHMORTE RINDERROULADE**

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*



1700 g  
vorgegart 12 x 130 g

1 × 1700 g



## Schwein



31100114



34200001



31100062



31100083

Artikel

Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

VE

## SCHWEIN

31100114

**SCHWEINEGULASCH\***

mit Pilzen.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*3000 g  
vorgegart 800 g

1 × 3000 g



34200001

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

1 × 3000 g



31100062

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

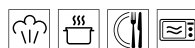
1 × 3000 g



31100063

**SCHWEINEGULASCH  
NACH UNGARISCHER ART\***

aus der Schweinehüfte, mit Paprikawürfeln.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*3000 g  
vorgegart 1200 g

1 × 3000 g



31100083

**SCHWEINEGESCHNETZELTES  
IN PFIRSICH-PFEFFER-SAUCE**

mit Pfirsichspalten und Paprikastücken.

*diabetes-mellitus-geeignet*3000 g  
vorgegart 900 g






















1 × 3000 g





31100040

31100056

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



31100143/31100002

31100144/34200006

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


















31100134



31100116



31100146/31100017

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

## Schwein



35400004

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



Artikel

Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

VE

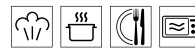
## GEFLÜGEL



31900116

### HÄHNCHENPFANNE MIT CHEDDAR UND GEMÜSE

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



3000 g  
vorgegart 800 g

1 × 3000 g



31900118

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

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



3000 g  
vorgegart 1000 g

1 × 3000 g



31900041

### HÄHNCHENGESCHNETZELTES „TOBAGO STYLE“\*

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



3000 g  
vorgegart 890 g

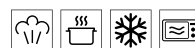
1 × 3000 g



31900105

### HÄHNCHENGESCHNETZELTES „ASIA STYLE“\*

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



25 × 250 g  
vorgegart 80 g

1 × 6250 g



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

## Geflügel



31900106/31900062






























31900086

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



31900107/31900006

31900043

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



## Geflügel



32000041



32000028



32000084

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
<b>32000041</b> <b>PUTENRAGOUT IN PAPRIKASAUCE*</b> Würfel von der Putenbrust, mit aromatischem Grillgemüse, in würziger Paprikasauce. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		3000 g vorgegart 800 g	1 × 3000 g 
<b>32000046</b> <b>PUTENBRUSTGESCHNETZELTES*</b> mit Champignons, in Rahmsauce. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>		3000 g vorgegart 1100 g	1 × 3000 g 
<b>32000002</b> <b>PUTENBRUSTGESCHNETZELTES*</b> mit Zucchini und Paprika, in Tomatensauce. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		3000 g vorgegart 900 g	1 × 3000 g 
<b>32000043</b> <b>PUTENBRUSTGESCHNETZELTES*</b> mit Karotten, Zucchini und Kohlrabi, in Curry-Gemüse-Sauce. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		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. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>		3000 g vorgegart 800 g	1 × 3000 g 
<b>32000084</b> <b>PUTENGESCHNETZELTES IN GEMÜSERAHMSAUCE*</b> mit Karotten, Zucchini und Staudensellerie, abgeschmeckt mit Zitrone. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III</i>		3000 g vorgegart 1100 g	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.



32000077/32000007

Artikel



32000026

Zubereitung

Einwaage/  
Fleischeinwaage

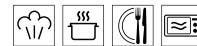
VE



32000023

**PUTENRAHMGULASCH\***

aus der Putenbrust, mit Champignons.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*3000 g  
vorgegart 1200 g

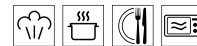
1 × 3000 g



32000044

**PUTENRAHMGULASCH**

aus der Putenbrust, mit Karotten und Zucchini.

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

1 × 3000 g



32000024

**PUTENGYROSPFANNE**

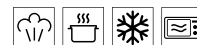
aus der Putenoberkeule, mit Weißkohl und Zwiebeln.

*diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert*3000 g  
vorgegart 1800 g

1 × 3000 g



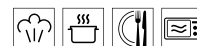
32000077

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

1 × 5000 g



32000007

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

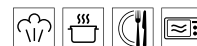
1 × 3000 g



32000026

**GEFÜLLTE PUTENRÖLLCHEN**

mit Spinat, im Fond geschmort, ohne Sauce.

*diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert*1500 g  
vorgegart 12 × 115 g

1 × 1500 g



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

## Geflügel



32000078/32000018

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



31000148



32000086



32000083

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

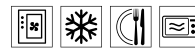
## FRIKADELLEN & SCHNITZEL



31100161

### MINI-FRIKADELLE

vom Schwein und Rind, in der Pfanne gebraten.

*diabetes-mellitus-geeignet*

80 × 30 g

1 × 2400 g



31100152

### FRIKADELLE

vom Schwein und Rind, in der Pfanne gebraten.

*diabetes-mellitus-geeignet*

40 × ca. 120 g

1 × 4800 g



31000148

### RINDERFRIKADELLE\*

in der Pfanne gebraten.

*diabetes-mellitus-geeignet*

30 × 100 g

1 × 3000 g



32000086

### PUTENFRIKADELLE

in der Pfanne gebraten.

*diabetes-mellitus-geeignet*

30 × 100 g

1 × 3000 g



31000149

### BIFTEKI

aus Rindfleisch, in der Pfanne gebraten.

*diabetes-mellitus-geeignet*

50 × 50 g

1 × 2500 g



32000083

### PUTENSCHNITZEL

aus der Brust, paniert, gebraten.

*diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert*

40 × 80–100 g

1 × 3600 g



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



VEGETARISCH &  
VEGAN





35900135

35900107

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## VEGETARISCHE & VEGANE KOMPONENTEN



35900135

### GEFÜLLTE ZUCCHINI MIT COUSCOUS\*

mit Zucchini, Paprika, Auberginen,  
Champignons und Kichererbsen.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



30 × 75 g

1 × 2250 g



35900107

### SPINATSTRUDEL

mit Pinienkernen und Hirtenkäse.

*diabetes-mellitus-geeignet*



30 × 160 g

1 × 4800 g



### WEITERE VEGETARISCHE UND VEGANE PRODUKTE

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



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

## Vegetarische &amp; vegane Komponenten



35900113



35700065



35900114



32700111

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

35900113

**GEMÜSE-MAIS-FRITTATA**

mit Süßkartoffeln, Paprika und Kokos,

ø ca. 10 cm.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

2 × (20 × 200 g)

1 × 8000 g



6

35700065

**KARTOFFEL-BROKKOLI-AUFLAUF**

Kartoffelscheiben und Brokkoliröschen,

mit Käse überbacken,

ø ca. 16 cm.

*diabetes-mellitus-geeignet*

20 × 300 g

1 × 6000 g



6

35900114

**GEMÜSE-TORTILLA  
NACH SPANISCHER ART**

mit Spinat, Paprika und Lauch,

abgeschmeckt mit Chilipulver und Cayennepfeffer,

ø ca. 16 cm.

*diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert*

20 × 350 g

1 × 7000 g



32700111

**KÄSESPÄTZLE**

verfeinert mit Gouda und Sahne,

ø ca. 16 cm.

*diabetes-mellitus-geeignet*

20 × 300 g

1 × 6000 g



NEU!



35900154

NEU!



35900157

NEU!



35900152

NEU!



35900149

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



35900154

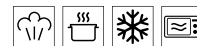
**ERBSENFRIKADELLE**vegane Erbsenfrikadelle,  
klassisch abgeschmeckt.*diabetes-mellitus-geeignet*

30 × 100 g

1 × 3000 g



35900157

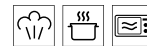
**VEGANE SCHMORGURKEN**verfeinert mit körnigem Senf, Balsamico Bianco  
und einer leichten Dillnote.*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

25 × 150 g

1 × 3750 g



35900152

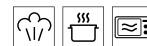
**VEGANER SEITAN  
NACH SAUERBRATEN-ART**auf Weizenproteinbasis, mit Mandeln und Rosinen,  
in typischer Sauce,  
in Scheiben geschnitten.*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

20 × 250 g

1 × 5000 g



35900149

**VEGANER SEITANROSTBRATEN  
IN ZWIEBELJUS**auf Weizenproteinbasis,  
in Scheiben geschnitten.*cholesterinarm*

20 × 250 g

1 × 5000 g



## Vegetarische &amp; vegane Kreationen



35900085



35900092/35900091



35900090/35900089

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## VEGETARISCHE & VEGANE KREATIONEN

35900085

### FRIKASSEE „CHICKEN STYLE“

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



3000 g

1 × 3000 g



35900090

### VEGANES BUTTER CHICKEN

veganer Hähnchenerersatz auf Erbsenproteinbasis,  
in einer kräftigen Currysauce.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



25 × 250 g

1 × 6250 g



35900089

### VEGANES BUTTER CHICKEN

veganer Hähnchenerersatz auf Erbsenproteinbasis,  
in einer kräftigen Currysauce.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



3000 g

1 × 3000 g



35900092

### VEGANES TIKKA MASALA

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



25 × 250 g

1 × 6250 g

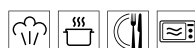


35900091

### VEGANES TIKKA MASALA

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



3000 g

1 × 3000 g





35900098/35900097



35900119



35900120



35900121

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



35900098

**VEGANE KÖNIGSBERGER KLOPSE**

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

*diabetes-mellitus-geeignet*



22 × 250 g

1 × 5500 g

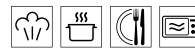


35900097

**VEGANE KÖNIGSBERGER KLOPSE**

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

*diabetes-mellitus-geeignet*



3000 g

1 × 3000 g



35900119

**VEGANE TOFU KLÖPSE MIT SPINAT**

mit Langkornreis und Leinsamen.

*diabetes-mellitus-geeignet*



50 × 50 g

1 × 2500 g



35900120

**VEGANE TOFU KLÖPSE  
NACH MEDITERRANER ART**

mit Langkornreis, Auberginen, Zucchini und Paprika.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

6



50 × 50 g

1 × 2500 g



35900121

**VEGANE TOFU KLÖPSE**

natur, mit Langkornreis und Leinsamen.

*diabetes-mellitus-geeignet*

6



50 × 50 g

1 × 2500 g

## Vegetarische &amp; vegane Kreationen



35900100/35900099



35900070



32900267



35900033

Artikel

Zubereitung

Einwaage

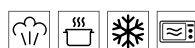
VE

35900100

**VEGANE CURRYWURST**

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

*diabetes-mellitus-geeignet*



20 x 250 g

1 x 5000 g

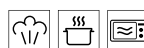


35900099

**VEGANE CURRYWURST**

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

*diabetes-mellitus-geeignet*



3000 g

1 x 3000 g

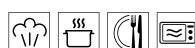


35900070

**SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA\***

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



3000 g

1 x 3000 g

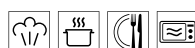


32900267

**LINSEN-GEMÜSE-BOLOGNAISE\***

mit Karotten, Sellerie und Lauch.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



3000 g

1 x 3000 g

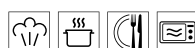


35900033

**VEGANE PAELLA\***

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*



2000 g

1 x 2000 g





32900296



35900166

NEU!



35900158

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

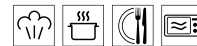


35900021

### GEMÜSEPFANNE NACH PROVENZALISCHER ART\*

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*



3000 g

1 × 3000 g



32900296

### COUSCOUS MIT GEMÜSE\*

mit Auberginen, Rosinen und Karotten,  
orientalisch abgeschmeckt.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*



2000 g

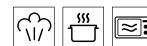
1 × 2000 g



35900166

### VEGETARISCHE MAULTASCHEN

mit Gartengemüse und Petersilienbutter.



2000 g

1 × 2000 g



35900158

### VEGANE KRAUT-SCHUPFNUDELN

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



2000 g

1 × 2000 g



35700052

### SPÄTZLE-GEMÜSE-PFANNE\*

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

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



2000 g

1 × 2000 g



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

## Vegetarische &amp; vegane Kreationen



35900102/35900103



32900166



35900116/35900045



35900036

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

NEU!



35900145

NEU!



35900151



35900132



32900207

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



35100024

**KARTOFFELCURRY\***

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



3000 g

1 × 3000 g

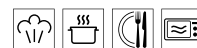


35900145

**VEGANER GRÜNKOHL MIT RÄUCHERTOFU  
NACH WESTFÄLISCHER ART**

klassisch gekocht, mit Zwiebeln und Senf.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



3000 g

1 × 3000 g

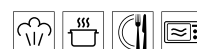


35900151

**VEGANER GRÜNKOHL  
NACH WESTFÄLISCHER ART**

klassisch gekocht, mit Zwiebeln und Senf.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



3000 g

1 × 3000 g

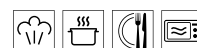


35900132

**VEGANES LINSEN-BLUMENKOHL-CURRY\***

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*



3000 g

1 × 3000 g



32900207

**GEMÜSE-KARTOFFEL-GULASCH\***

mit Paprika, Pastinaken, Karotten, Lauch und Kürbis.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



3000 g

1 × 3000 g



37300009

**CHILI VEGETABLE\***

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



3000 g

1 × 3000 g



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



DRESSINGS &  
SAUCEN



37200104

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## DRESSINGS



37200104

### ITALIAN-DRESSING\*

mit Olivenöl, Essig und feinen Kräutern.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

3000 g

1 × 3000 g



37200002

### JOGHURT-DRESSING\*

aus Joghurt, mit Sahne und Schnittlauch.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

3000 g

1 × 3000 g



## Saucen



3430001



3430002



3430055

Artikel

Zubereitung

Einwaage

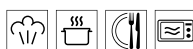
VE

## SAUCEN

3430001

**BRAUNE BASISSAUCE\***

aus Rindfleisch und Röstgemüse, leichte Bindung.

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

3000 g

1 × 3000 g



3430002

**WEISSE BASISSAUCE**

Béchamelsauce, verfeinert mit Sahne.

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

3000 g

1 × 3000 g



3430055

**GEFLÜGELJUS\***

herzhaft abgeschmeckt, leichte Bindung.

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

3000 g

1 × 3000 g



NEU!



34300167

Artikel



34300058

Zubereitung

Einwaage

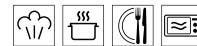
VE



34300167

**VEGANE SAUERBRATENSAUCE**

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



3000 g

1 × 3000 g



34300057

**SAUERBRATENSAUCE**

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



3000 g

1 × 3000 g



34300058

**RAHMSAUCE**

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



3000 g

1 × 3000 g

## Saucen

NEU!



35900150



34300005



34300157

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

35900150

**VEGANE ZWIEBELSAUCE**

vegane braune Basis, verfeinert mit Röstzwiebeln.

*diabetes-mellitus-geeignet*

3000 g

1 × 3000 g



34300132

**ZWIEBELSAUCE\***

mit Zwiebeln, Rosmarin und Thymian, leichte Bindung.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

3000 g

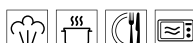
1 × 3000 g



34300005

**PAPRIKASAUCE  
NACH UNGARISCHER ART\***

Tomatensauce mit Paprikastreifen, würzig abgeschmeckt.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

3000 g

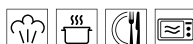
1 × 3000 g



34300006

**CHAMPIGNONRAHMSAUCE**

Béchamelsauce mit Champignonscheiben.

*diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert*

3000 g

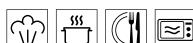
1 × 3000 g



34300157

**CURRYWURSTSAUCE**

fruchtig-pikant, verfeinert mit Mango.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

3000 g

1 × 3000 g



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

NEU!



34300164

Artikel



34300061

Zubereitung

Einwaage

VE



34300164

### SÜSS-SAURE SAUCE NACH CHINESISCHER ART

abgerundet mit Sesamöl und Sojasauce.  
cholesterinarm



3000 g

1 × 3000 g



34300061

### ZITRONENSAUCE

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



3000 g

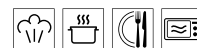
1 × 3000 g



34300109

### SENFSAUCE\*

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



3000 g

1 × 3000 g



34300062

### MEERRETTICHSAUCE

Béchamelsauce mit Meerrettich.  
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



3000 g

1 × 3000 g

## Saucen



34300063



34300065

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



34300101

Artikel



34300137

Zubereitung

Einwaage

VE

## PASTASAUCCN



34300016

**TOMATENSAUCE\***

fruchtig-mild, abgeschmeckt mit Kräutern, leichte Stückung.

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

3000 g

1 × 3000 g



34300096

**PASTASAUCE „TOSKANA“\***

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

3000 g

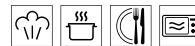
1 × 3000 g



34300101

**TOMATEN-GORGONZOLA-SAUCE**

mit geschrotetem schwarzem Pfeffer, stückig.

*diabetes-mellitus-geeignet*

3000 g

1 × 3000 g



34300137

**PASTASAUCE „GEMÜSEBOLOGNAISE“\***

veganer Fleischersatz auf Sojaproteinbasis in Tomatensauce.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

3000 g

1 × 3000 g



6

34300098

**PASTASAUCE „BOLOGNAISE“\***

aus Rindfleisch, mit Gemüsebrunoise und Tomaten.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

200 g

48 × 200 g



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

## Pastasaucen



34300010

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



34300103

Artikel



34300031

Zubereitung

Einwaage

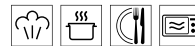
VE



34300103

**PASTASAUCE „FLORENTINE“**

grüne Rahmsauce mit fein gehacktem Blattspinat.

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

3000 g

1 × 3000 g



34300012

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

3000 g

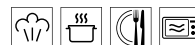
1 × 3000 g



34300031

**PASTASAUCE „SALMONE“**

gebratene Lachswürfel in einer Sauce aus Fischfond und Sahne.

*diabetes-mellitus-geeignet*

3000 g

1 × 3000 g





# SÄTTIGUNGS- BEILAGEN



32700098

Artikel



32700023

Zubereitung

Einwaage

VE

## GEFÜLLTE PASTA



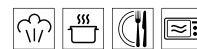
6

32700098

### TORTELLINI „VERDURA“\*

grüne Teigtaschen mit Gemüsefüllung,  
al dente gekocht.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*



2000 g

1 × 2000 g



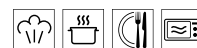
6

32700002

### TORTELLONI\*

mit Ricotta und Spinat,  
al dente gekocht.

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



2000 g

1 × 2000 g



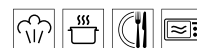
6

32700023

### RAVIOLI\*

mit Tomate und Mozzarella,  
al dente gekocht.

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



2000 g

1 × 2000 g



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

## Pasta



32700053



32700052



32700049

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## PASTA

32700010

**FETTUCCINE TRICOLORE\***

2000 g

1 × 2000 g



weiße, rote und grüne Bandnudeln,  
al dente gekocht.

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

32700053

**BANDNUDELN WEISS\***

2000 g

1 × 2000 g



al dente gekocht, 8 mm.

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

32700052

**WELLENUDELN\***

2000 g

1 × 2000 g



al dente gekocht.

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

32700049

**FARFALLE BIANCO\***

2000 g

1 × 2000 g



weiße Schmetterlingsnudeln,  
al dente gekocht.

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



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



32700102

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

Spätzle &amp; Co.



22700024



22700025



35700041



35700059

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

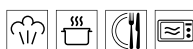
## SPÄTZLE & CO.

22700024

### SPÄTZLE

frisch vorgegart.

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



2000 g

1 × 2000 g



22700025

### KNÖPFLE

frisch vorgegart.

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



2000 g

1 × 2000 g



6

35700041

### KÄSESPÄTZLE-PFANNE

verfeinert mit Gouda und Sahne.

diabetes-mellitus-geeignet



3000 g

1 × 3000 g



35700059

### NUDELOMELETT

mit Makkaroni und Schinken,

ø ca. 16 cm.

diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert



20 × 300 g

1 × 6000 g





Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## LASAGNEN



35700060

### LACHSLASAGNE

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

*diabetes-mellitus-geeignet*



30 x 300 g

1 x 9000 g



35700061

### LASAGNE BOLOGNAISE

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*



30 x 300 g

1 x 9000 g



35700062

### CHAMPIGNONLASAGNE

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



30 x 300 g

1 x 9000 g



35700063

### LASAGNE NACH PROVENZALISCHER ART

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



30 x 300 g

1 x 9000 g



35900110

### VEGANE LASAGNE

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

*diabetes-mellitus-geeignet*



30 x 300 g

1 x 9000 g

VEGANE  
LASAGNE





25100026



35100036



35100052/35100017



35900139

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## KARTOFFELN & KNÖDEL

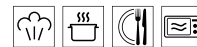


25100026

### KARTOFFELN\*

Hausfrauenschnitt, vorgegart.

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



4000 g

1 × 4000 g

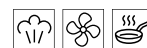


35100036

### WÜRZKARTOFFELN\*

Hausfrauenschnitt, vorgegart.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert



2000 g

1 × 2000 g

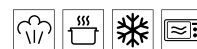


35100052

### KARTOFFELPÜREE

abgeschmeckt mit Butter.

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



30 × 150 g

1 × 4500 g

6



35100017

### KARTOFFELPÜREE

abgeschmeckt mit Butter.

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



2000 g

1 × 2000 g

6



35900139

### SÜSSKARTOFFELPÜREE

abgerundet mit Kokosmilch, Curry und Zimt.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert



2000 g

1 × 2000 g

6



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



## Kartoffeln &amp; Knödel



35900134

32900018

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



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



35700003

**BUNTES GEMÜSE-KARTOFFEL-GRATIN\***

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*



2000 g

1 × 2000 g



35100055

**VEGANE REIBEKUCHEN**

goldgelb gebraten,  
ø ca. 10 cm.



50 × 75 g

1 × 3750 g



35100046

**KARTOFFELRÖSTI**

portioniert, goldgelb gebraten,  
ø ca. 10 cm.

*diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert*



50 × 75 g

1 × 3750 g



35100047

**KARTOFFEL-KÄSE-RÖSTI**

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

*diabetes-mellitus-geeignet*



50 × 75 g

1 × 3750 g



33500028/33500002

Artikel

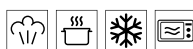
Zubereitung

Einwaage

VE

## REIS &amp; CO.

33500028

**LANGKORNREIS\***

20 × 150 g

1 × 3000 g

saftig gegart.

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



33500002

**LANGKORNREIS\***

2000 g

1 × 2000 g

saftig gegart.

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



33500008

**BASMATIREIS\***

2000 g

1 × 2000 g

saftig gegart.

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



33500009

**GEMÜSEREIS\***

2000 g

1 × 2000 g

Langkornreis mit Karotten, Sellerie und Zucchini.

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





35900111/35900083

Artikel



32900623

Zubereitung

Einwaage

VE



33500010

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

2000 g

1 × 2000 g

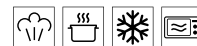


6

35900111

**BUNTE GETREIDEMISCHUNG\***

aus Zartweizen, Linsen und Quinoa.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

20 × 150 g

1 × 3000 g

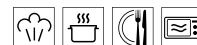


6

35900083

**BUNTE GETREIDEMISCHUNG\***

aus Zartweizen, Linsen und Quinoa.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

2000 g

1 × 2000 g



6

32900623

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

30 × 80 g

1 × 2400 g





# GEMÜSE



32900291

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## EXTRA VORGEGART



32900292

**PRINZESSBOHNEN\***

2000 g

1 × 2000 g

extra vorgegart.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert



32900287

**KAROTTENGEMÜSE\***

2000 g

1 × 2000 g

extra vorgegart.

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

32900290

**BLUMENKOHL\***

2000 g

1 × 2000 g

extra vorgegart.

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

32900288

**KOHLRABIGEMÜSE\***

2000 g

1 × 2000 g

extra vorgegart.

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

32900289

**KAISERGEMÜSE\***

2000 g

1 × 2000 g

extra vorgegart.

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

32900291

**ERBSEN-MÖHREN-GEMÜSE**

2000 g

1 × 2000 g

extra vorgegart.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



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

## Sortenreines Gemüse



32900195

NEU!



35900147



32900218

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## SORTENREINES GEMÜSE

32900195

**SCHWARZWURZELN À LA CRÈME**

abgerundet mit Schmelzkäse.

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

2000 g

1 × 2000 g



35900147

**VEGANES BAYRISCH KRAUT**mit Zwiebeln, Balsamicoessig  
und einer leichten Kümmelnote.

2000 g

1 × 2000 g



32900218

**SAUERKRAUT\***

klassisch zubereitet, mit Äpfeln.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

2000 g

1 × 2000 g



## ANGEPASSTE VOLLKOST

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



32900658/32900659

32900250

Artikel

Zubereitung

Einwaage

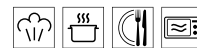
VE



32900658

**APFELROTKOHL**

mit Apfelmus, Nelke, Lorbeer und Wacholder.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

150 g

48 × 150 g



32900659

**APFELROTKOHL**

mit Apfelmus, Nelke, Lorbeer und Wacholder.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

2000 g

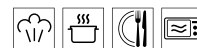
1 × 2000 g



32900250

**WIRSING IN RAHM**

mit geschnittenem grobblättrigem Wirsing.

*diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert*

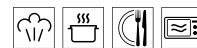
2000 g

1 × 2000 g



6

32900064

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

2000 g

1 × 2000 g



## Sortenreines Gemüse



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



32900226



32900260



32900224

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## GEMÜSEMISCHUNGEN



32900226

### BUNTES KAROTTENGEMÜSE\*

verfeinert mit Vanille,  
extra vorgegart.

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



2000 g

1 × 2000 g



32900260

### STECKRÜBEN-KAROTTEN-GEMÜSE\*

extra vorgegart.

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



2000 g

1 × 2000 g



32900169

### KAISERGEMÜSE NATUR\*

mit Karotten, Blumenkohlröschen und Brokkoli.

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



2000 g

1 × 2000 g



32900224

### WURZELGEMÜSE „RUSTIKO“\*

mit Karottenstiften, Schwarzwurzeln und Pastinaken.

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



2000 g

1 × 2000 g



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

## Gemüsemischungen



32900046

NEU!



32900215



32900657

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

32900046

**ZUCCHINI-TOMATEN-GEMÜSE\***

mit Basilikum und Oregano,  
fein abgeschmeckt.

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



2000 g

1 × 2000 g



6

32900047

**RATATOUILLEGEMÜSE\***

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*



2000 g

1 × 2000 g



32900215

**KARTOFFEL-LAUCH-GEMÜSE**

verfeinert mit Schmelzkäse.

*diabetes-mellitus-geeignet*



2000 g

1 × 2000 g

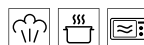


32900657

**MÖHREN-KARTOFFEL-GEMÜSE**

in Rahmsauce,  
leicht gewürzt.

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



2000 g

1 × 2000 g





32900252

Artikel



32900223

Zubereitung



32900258

Einwaage



32900651/32900227

Zubereitung



32900222

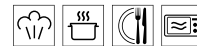
VE



32900252

**KOHLRABIGEMÜSE À LA CRÈME**

mit Erbsen und Steckrüben.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

2000 g

1 × 2000 g



32900223

**GEMÜSE-MÉLANGE**

mit Erbsen, Mais, Karotten und Kohlrabi.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*

2000 g

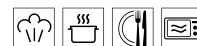
1 × 2000 g



32900258

**SCHREBERGARTENGEMÜSE\***

mit Zucchini, Karotten, Kohlrabi und Fenchel.

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

2000 g

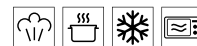
1 × 2000 g



32900651

**GRILLGEMÜSE NACH MEDITERRANER ART**

mit Paprika, Zucchini, Auberginen und Zwiebeln.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*

30 × 150 g

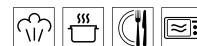
1 × 4500 g



32900227

**GRILLGEMÜSE NACH MEDITERRANER ART**

mit Paprika, Zucchini, Auberginen und Zwiebeln.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*

2000 g

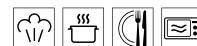
1 × 2000 g



32900222

**GEMÜSEMISCHUNG NACH ASIATISCHER ART\***

mit Sojabohnen, Mais, Paprika, Weißkohl und Karotten.

*diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert*

2000 g

1 × 2000 g



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

## Gemüsemischungen



22900115



22900114



22900116

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

NEU!



34300168

Artikel

Zubereitung

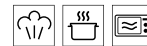
Einwaage

VE



34300168

GEWÜRZFOND FÜR GEMÜSE



500 g

1 × 500 g

Gekocht  
gemischt

### GLANZ UND GESCHMACK

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



SÜSSSPEISEN



36000430

Artikel



3600060

Zubereitung

Einwaage

VE

## SÜSSSPEISEN



36000430

**GELBE GRÜTZE**

mit Mangos, Ananas und Passionsfrüchten.

*cholesterinarm, natriumreduziert,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III*

3000 g

1 × 3000 g



3600060

**ROTE KIRSCHGRÜTZE**

mit ganzen Kirschen.

*cholesterinarm, natriumreduziert,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III*

3000 g

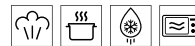
1 × 3000 g



36000929

**VANILLESAUCE**

mit Bourbon-Vanille.

*cholesterinarm, natriumreduziert,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III*

3000 g

1 × 3000 g



## Süßspeisen



35900133/35900130



36000526/36000244



36000245/36000439

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



36000175



36000179



36000177

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



36000175

**KIRSCHENMICHEL**

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

cholesterinarm, natriumreduziert,  
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III



16 × 250 g

1 × 4000 g



36000177

**GRIESSAUFLAUF**

10 x 8 cm.

natriumreduziert



16 × 225 g

1 × 3600 g



36000179

**SANDERS QUARKKEULCHEN**

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

natriumreduziert



40 × 70 g

1 × 2800 g



# SONDERKOST



## WAS BEDEUTET DYSPHAGIE?

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

## AUSWIRKUNGEN AUF DIE GESUNDHEIT

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

## URSACHEN FÜR SCHLUCKSTÖRUNGEN

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

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



ZUCCHINICREMESUPPE



FERTIGES TELLERMENÜ:

LACHS IN WEISSER  
RAHMSAUCE MIT BROKKOLI  
UND PASTA

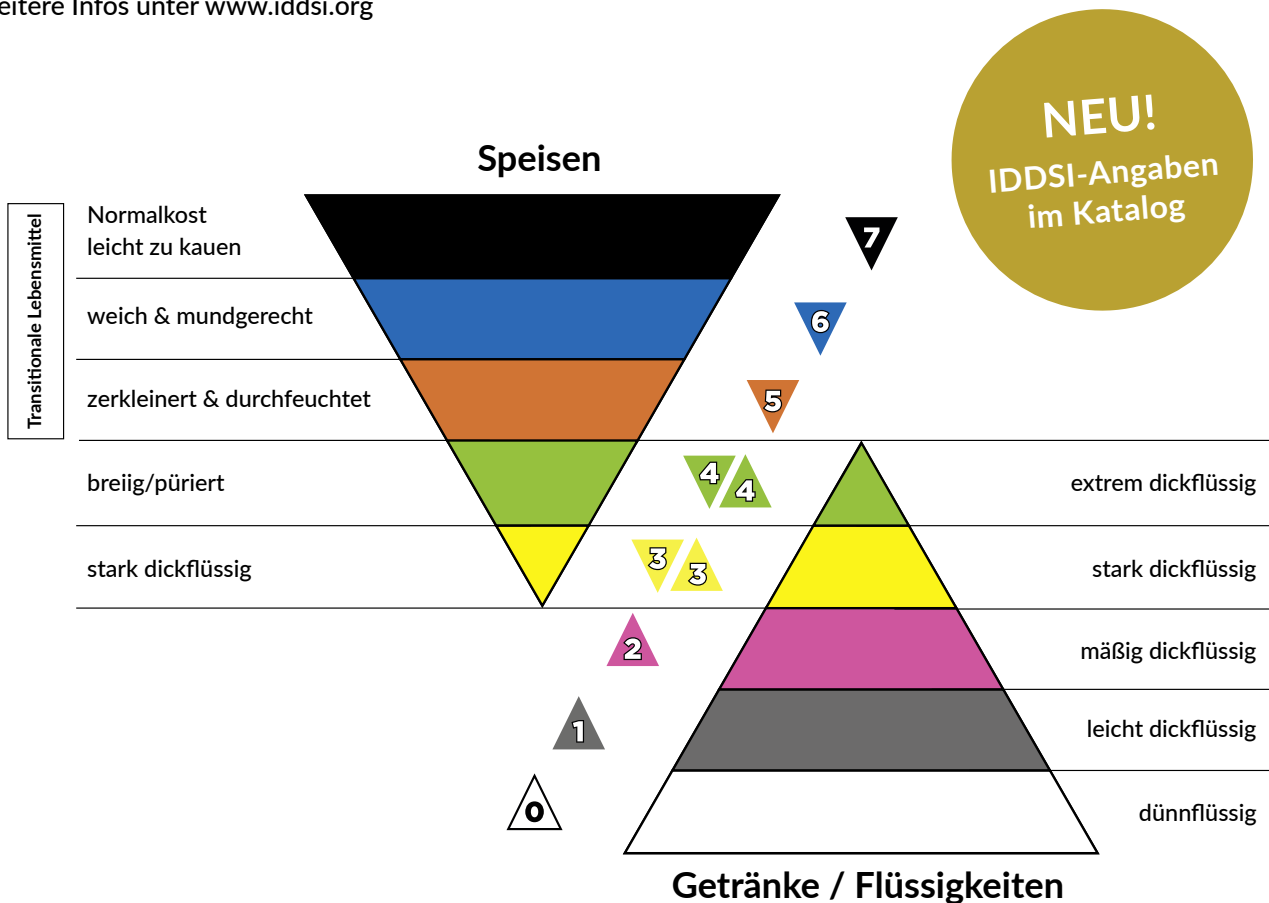
## WAS BEDEUTET IDDSI?

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

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

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

Weitere Infos unter [www.iddsi.org](http://www.iddsi.org)



### FRAGEN ODER NEUGIERIG?

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

## WELCHE IDDSI-STUFEN SIND TEIL DES SANDER-PRODUKTPORTFOLIOS?

3

### Stufe 3 (Speisen): stark dickflüssig

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



4

### Stufe 4 (Speisen): breiig und püriert

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



5

### Stufe 5 (Speisen): zerkleinert und durchfeuchtet

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



6

### Stufe 6 (Speisen): weich und mundgerecht

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





35600087/35600107

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## FEIN PÜRIERTE CREMESUPPEN



35600082

### TOMATENCREMESUPPE



200 g

48 × 200 g

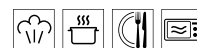
fein püriert, ohne Stückung.

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



35600046

### TOMATENCREMESUPPE



3000 g

1 × 3000 g

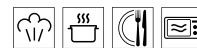
fein püriert, ohne Stückung.

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



35600087

### SPARGELCREMESUPPE



250 g

48 × 250 g

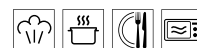
fein püriert, ohne Stückung.

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



35600107

### SPARGELCREMESUPPE



3000 g

1 × 3000 g

fein püriert, ohne Stückung.

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



## Fein pürierte Cremesuppen



35600089/35600105













35600094/35600111

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



35600106

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

## Hochkalorische Cremesuppen

NEU!



35600188

NEU!



35600190

NEU!



35600189

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

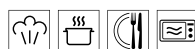
## HOCHKALORISCHE CREMESUPPEN

35600188

**TOMATENCREMESUPPE HOCHKALORISCH**

mit Sahne abgerundet.

natriumreduziert



250 g

48 × 250 g



35600189

**CHAMPIGNONCREMESUPPE HOCHKALORISCH**

mit Sahne abgerundet.

natriumreduziert



250 g

48 × 250 g



35600190

**GEMÜSECREMESUPPE HOCHKALORISCH**

mit Blumenkohl, Pastinake und Lauch,

mit Sahne abgerundet.

natriumreduziert



250 g

48 × 250 g



NEU!



35600191

Artikel

NEU!



35600192

NEU!



35600193

Zubereitung

Einwaage

VE

35600191



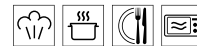
**MAISCREMESUPPE HOCHKALORISCH**

mit Sahne abgerundet.

natriumreduziert



3



250 g

48 x 250 g

35600192



**CREMESUPPE MIT WILDGESCHMACK  
HOCHKALORISCH**

verfeinert mit Wacholder, Lorbeer und Nelke.

3



250 g

48 x 250 g

35600193



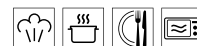
**KARTOFFELCREMESUPPE HOCHKALORISCH**

mit Sahne abgerundet.

natriumreduziert



3



250 g

48 x 250 g

## Hochkalorische Cremesuppen

NEU!



35600194

NEU!



35600196

NEU!



35600195

Artikel

Zubereitung

Einwaage

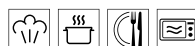
VE

35600194

**ZUCCHINICREMESUPPE HOCHKALORISCH**

mit Sahne abgerundet.

natriumreduziert



250 g

48 × 250 g



3

35600195

**CREMESUPPE MIT GEFLÜGELGESCHMACK HOCHKALORISCH**

mit Sahne abgerundet.

natriumreduziert



250 g

48 × 250 g



3

35600196

**KAROTTENCREMESUPPE HOCHKALORISCH**

verfeinert mit Orangensaft und Zitrone.

natriumreduziert



250 g

48 × 250 g



3



35600096/35600064

Artikel



35600097/35600061

Zubereitung

Einwaage

VE

## MILCHSUPPEN

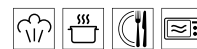


35600096

**MILCHSUPPE GRIESS**

mit Hartweizengrieß.

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



250 g

48 × 250 g

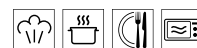


35600064

**MILCHSUPPE GRIESS**

mit Hartweizengrieß.

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



3000 g

1 × 3000 g

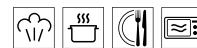


35600097

**MILCHSUPPE VANILLE**

mit Vanillegeschmack.

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



250 g

48 × 250 g

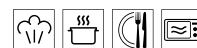


35600061

**MILCHSUPPE VANILLE**

mit Vanillegeschmack.

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



3000 g

1 × 3000 g

## Milchsuppen



35600098/35600063



35600099/35600062

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

35600098

**MILCHSUPPE SCHMELZFLOCKEN**

mit schmelzenden Vollkorn-Haferflocken.

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



250 g

48 × 250 g



35600063

**MILCHSUPPE SCHMELZFLOCKEN**

mit schmelzenden Vollkorn-Haferflocken.

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



3000 g

1 × 3000 g



35600099

**MILCHSUPPE SCHOKO**

mit Schokoladengeschmack.

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



250 g

48 × 250 g



35600062

**MILCHSUPPE SCHOKO**

mit Schokoladengeschmack.

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



3000 g

1 × 3000 g





Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## PÜRIERTE KOST

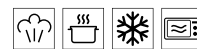


32354001

### FRÜHSTÜCK SÜSS PÜRIERT

aus Kaffee, Brot und Himbeer.

natriumreduziert



20 × 180 g

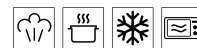
1 × 3600 g



32354002

### BROTZEIT PÜRIERT

aus Brot und Bacon.



20 × 180 g

1 × 3600 g



### SÜSSES UND HERZHAFTES ALS PÜRIERTE KOST

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



## Pürierte Kost in Form – Brote

NEU!



32337006



32337001



32337002



32337003



32337004



32337005

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## PÜRIERTE KOST IN FORM – BROTE

32337006

**GURKENSANDWICH PÜRIERT**

abgeschmeckt mit Sojacreme.



25 × 100 g

1 × 2500 g



4

32337001

**ROGGENMISCHBROTSCHNITTEN PÜRIERT**

natur.



25 × 60 g

1 × 1500 g



4

32337002

**TOMATE-MOZZARELLA  
AUF ROGGENMISCHBROT PÜRIERT**

verfeinert mit Kräutern und dunkler Balsamicocreme.



25 × 100 g

1 × 2500 g



4

32337003

**GEFLÜGELSALAMI  
AUF ROGGENMISCHBROT PÜRIERT**

25 × 100 g

1 × 2500 g



4

32337004

**GEFLÜGELSCHINKEN  
AUF ROGGENMISCHBROT PÜRIERT**

25 × 100 g

1 × 2500 g



4

32337005

**ERDBEERKONFITÜRE AUF  
ROGGENMISCHBROT PÜRIERT**

mit Butter.



32 × 90 g

1 × 2880 g



4



32342001



32342002

NEU!



32342004



32311001



32311002



32342003

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## PÜRIERTE KOST IN FORM - HAUPTKOMPONENTEN



32342001

**BRATWURST PÜRIERT**

aus Schweinefleisch, mit Majoran gewürzt.



25 × 50 g

1 × 1250 g

4



32342002

**WIENER WURST PÜRIERT**

aus Schweinefleisch, angereichert mit Sahne.



25 × 50 g

1 × 1250 g

4



32342004

**CURRYWURST PÜRIERT**

abgeschmeckt mit Sojacreme.



25 × 50 g

1 × 1250 g

4



32311001

**KASSLER PÜRIERT**

aus Schweinefleisch, abgeschmeckt mit Sahne und Gewürzen.



25 × 70 g

1 × 1750 g

4



32311002

**SCHWEINEBRATEN PÜRIERT**

aus Schweinefleisch, angereichert mit Quark und Sahne.



25 × 70 g

1 × 1750 g

4



32342003

**FLEISCHKÄSE PÜRIERT**

aus Schweinefleisch, angereichert mit Sahne.



25 × 70 g

1 × 1750 g

4

## Pürierte Kost in Form – Hauptkomponenten



32310001



32310002



32310003



32310004



32315001



32319001

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

32310001

**RINDERFRIKADELLE PÜRIERT**

aus Rindfleisch, abgeschmeckt mit Senf.



25 × 65 g

1 × 1625 g



4

32310002

**RINDERBRATEN PÜRIERT**

aus Rindfleisch, abgeschmeckt mit Kartoffeln und Sahne.



25 × 70 g

1 × 1750 g



4

32310003

**RINDERGULASCH PÜRIERT**

aus Rindfleisch, abgeschmeckt mit Sojacreme.



25 × 70 g

1 × 1750 g



4

32310004

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

25 × 70 g

1 × 1750 g



4

32315001

**KALBSRAHMBRATEN PÜRIERT**

aus Kalbsfleisch, angereichert mit Sahne und Quark.



25 × 70 g

1 × 1750 g



4

32319001

**HÜHNERFRIKASSEE PÜRIERT**

aus Hühnerfleisch, mit Spargel, Champignons und Erbsen.



25 × 70 g

1 × 1750 g



4



32320001



32319002



32319003

NEU!



32313006



32313001



32313002

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



32320001

**PUTENSCHNITZEL PÜRIERT**

aus Putenfleisch, angereichert mit Quark und Sahne.



25 × 70 g

1 × 1750 g



32319002

**HÄHNCHEN PÜRIERT**

aus Hähnchenfleisch, abgeschmeckt mit Sojacreme.



25 × 50 g

1 × 1250 g



32319003

**GEFLÜGELBRATEN PÜRIERT**

aus Hähnchenfleisch, angereichert mit Quark und Sahne.



25 × 70 g

1 × 1750 g



32313006

**MATJES PÜRIERT**

nach Hausfrauen-Art, abgeschmeckt mit Sojacreme.



25 × 45 g

1 × 1125 g



32313001

**SEELACHS PÜRIERT**

aus Seelachsfilet, angereichert mit Quark und Sahne.



25 × 45 g

1 × 1125 g



32313002

**LACHS PÜRIERT**

aus Lachsfilet, angereichert mit Quark und Sahne.



25 × 45 g

1 × 1125 g

## Pürierte Kost in Form - Gemüse



32329002

NEU!



32329017

NEU!



32329001

NEU!



32329015

NEU!



32329014

NEU!



32329016

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## PÜRIERTE KOST IN FORM - GEMÜSE

32329002

**GEMÜSECURRY PÜRIERT**

mit Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Pastinaken und Erbsen.



25 × 70 g

1 × 1750 g



4

32329017

**BBQ WEISSE BOHNEN PÜRIERT**

abgeschmeckt mit Sojacreme und rauchiger Barbecuesauce.



25 × 70 g

1 × 1750 g



4

32329001

**KICHERERBSEN PÜRIERT**

abgeschmeckt mit Sojacreme.



25 × 50 g

1 × 1250 g



4

32329015

**LINSENGEMÜSE  
NACH MEDITERRANER ART PÜRIERT**

abgeschmeckt mit Sojacreme und Balsamico Bianco.



25 × 65 g

1 × 1625 g



4

32329014

**MAIS PÜRIERT**

verfeinert mit Sojacreme.



25 × 50 g

1 × 1250 g



4

32329016

**SCHINKENROSENKOHL PÜRIERT**

mit Zwiebeln und Speck, verfeinert mit Sojacreme.



25 × 50 g

1 × 1250 g



4



32329003



32329004



32329005



32329006



32329007



32329008

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



32329003

**ERBSEN-MÖHREN-GEMÜSE PÜRIERT**

angereichert mit Quark und Sahne.



25 × 50 g

1 × 1250 g

4



32329004

**ERBSEN PÜRIERT**

angereichert mit Quark und Sahne.



25 × 50 g

1 × 1250 g

4



32329005

**MÖHRENGEMÜSE PÜRIERT**

verfeinert mit Sojacreme.



25 × 50 g

1 × 1250 g

4



32329006

**WIRSING PÜRIERT**

angereichert mit Quark und Sahne.



25 × 65 g

1 × 1625 g

4



32329007

**SAUERKRAUT PÜRIERT**

abgeschmeckt mit Apfel- und Ananassaft.



25 × 65 g

1 × 1625 g

4



32329008

**KOHLRABI PÜRIERT**

angereichert mit Sahne.



25 × 70 g

1 × 1750 g

4

## Pürierte Kost in Form – Gemüse



32329009



32329010



32329011



32329012



32329013

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

32329009

**BLUMENKOHL PÜRIERT**

abgeschmeckt mit Sojacreme.



25 × 70 g

1 × 1750 g



32329010

**BROKKOLI PÜRIERT**

angereichert mit Quark und Sahne.



25 × 70 g

1 × 1750 g



32329011

**APFELROTKOHL PÜRIERT**

angereichert mit Quark.



25 × 65 g

1 × 1625 g



32329012

**ZUCCHINI-TOMATEN-GEMÜSE PÜRIERT**

angereichert mit Quark und Sahne.



25 × 70 g

1 × 1750 g



32329013

**WURZELGEMÜSE PÜRIERT**

mit Sellerie, Pastinaken, Karotten und Steckrüben.



25 × 70 g

1 × 1750 g





32324001

NEU!



32351004

NEU!



32351003



32351001



32351002

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## PÜRIERTE KOST IN FORM – SÄTTIGUNGSBEILAGEN

32324001

**OMELETT IN FORM**

verfeinert mit Gewürzen.



25 × 70 g

1 × 1750 g

4

32351004

**BRATKARTOFFELN PÜRIERT**

mit Zwiebeln und Speck, verfeinert mit Sojacreme.



25 × 50 g

1 × 1250 g

4

32351003

**SÜSSKARTOFFELN PÜRIERT**

abgeschmeckt mit Sojacreme.



25 × 50 g

1 × 1250 g

4

32351001

**PARISER SALZKARTOFFELN PÜRIERT**

angereichert mit Ei.



25 × 50 g

1 × 1250 g

4

32351002

**KARTOFFELPÜREE IN FORM**

leicht gesalzen.



25 × 50 g

1 × 1250 g

4



## Pürierte Kost in Form – Sättigungsbeilagen

NEU!



32335002



32335001



32327001



32327002

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

32335002

**TOMATENREIS PÜRIERT**

abgeschmeckt mit Sojacreme.



25 × 65 g

1 × 1625 g



4

32335001

**REIS PÜRIERT**

abgeschmeckt mit Sojacreme.



25 × 65 g

1 × 1625 g



4

32327001

**SPÄTZLE PÜRIERT**

angereichert mit Quark und Sahne.



25 × 65 g

1 × 1625 g



4

32327002

**PASTA PÜRIERT**

abgeschmeckt mit Sojacreme.



25 × 70 g

1 × 1750 g



4

NEU!



34300161

Artikel

NEU!



34300162

Zubereitung

NEU!



34300163

Einwaage

VE

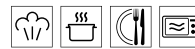
## SAUCEN



34300161

**DUNKLE BRATENSAUCE FEIN PÜRIERT**

abgerundet mit Rosmarin und Liebstöckel.



250 g

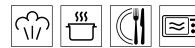
1 × 250 g



34300162

**WEISSE RAHMSAUCE FEIN PÜRIERT**

verfeinert mit Blumenkohl, Pastinake und Zitrone.



250 g

1 × 250 g



34300163

**TOMATENSAUCE FEIN PÜRIERT**

verfeinert mit Olivenöl und mediterranen Kräutern.



250 g

1 × 250 g

## Pürierte Kost in Form – Salate



32372001



32372002



32372003

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## PÜRIERTE KOST IN FORM – SALATE

32372001

**NUDELSALAT PÜRIERT**mit Wiener Würstchen aus Schweinefleisch,  
Mais und Gouda.

25 × 70 g

1 × 1750 g



4

32372002

**KARTOFFELSALAT PÜRIERT**

angereichert mit Kaffeesahne, verfeinert mit Senf.



25 × 50 g

1 × 1250 g



4

32372003

**GURKENSALAT PÜRIERT**

verfeinert mit Dill und Apfelessig.



25 × 70 g

1 × 1750 g



4

NEU!



32351005

NEU!



32360010



32360001



32360002



32360003



32355001

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

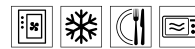
## PÜRIERTE KOST IN FORM – SÜSSSPEISEN



32351005

### MOHNSCHUPFNUDELN PÜRIERT

abgeschmeckt mit Sojacreme.



25 × 70 g

1 × 1750 g



4



32360010

### HEFEKLÖSSE MIT HEIDELBEEREN PÜRIERT

angereichert mit Quark und Sahne.



25 × 50 g

1 × 1250 g

4



4

32360001

### SCHOKO-VANILLE-SCHNITTE MIT ERDBEERE PÜRIERT

Vanillemousse auf Schokoladenboden,  
mit fruchtigem Erdbeerspiegel.

40 × 50 g

1 × 2000 g



32360002

### APFELSTRUDEL PÜRIERT

angereichert mit Quark und Sahne.



25 × 70 g

1 × 1750 g

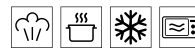
4



32360003

### TOPFENKNÖDEL MIT CASSIS PÜRIERT

angereichert mit Quark und Sahne.



25 × 50 g

1 × 1250 g

4



32355001

### OBSTSATLAT PÜRIERT

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

25 × 70 g

1 × 1750 g

4

## Pürierte Kost in Form – Süßspeisen



32360004



32360005



32360006



32360007



32360008

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

NEU!



NEU!



32310007/32387101

32319004/32387102

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## PÜRIERTE KOST IN FORM – TELLERMENÜ

NEU!



4

32310007

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

angereichert mit Quark und Sahne.



320 g

1 × 320 g

NEU!



4

32387101

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

angereichert mit Quark und Sahne.



7 × 320 g

1 × 2240 g

NEU!



4

32319004

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

abgeschmeckt mit Sojacreme,  
angereichert mit Quark und Sahne.

305 g

1 × 305 g

NEU!



4

32387102

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

abgeschmeckt mit Sojacreme,  
angereichert mit Quark und Sahne.

7 × 305 g

1 × 2135 g

## Pürierte Kost in Form – Teller Menü

NEU!



NEU!



32313004/32387103

32310005/32387104

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

NEU!



NEU!



32313005/32387105

32311003/32387106

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



32313005

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


300 g

1 × 300 g

abgeschmeckt mit Sojacreme,  
angereichert mit Quark und Sahne.



32387105

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


7 × 300 g

1 × 2100 g

abgeschmeckt mit Sojacreme,  
angereichert mit Quark und Sahne.



32311003

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


305 g

1 × 305 g

angereichert mit Quark und Sahne.



32387106

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


7 × 305 g

1 × 2135 g

angereichert mit Quark und Sahne.



## Pürierte Kost in Form – Teller Menü

NEU!



32329018/32387107

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

NEU!



32359001

Artikel

NEU!



32313003

NEU!



32311004

Zubereitung

Einwaage

VE

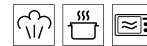
## GROB ZERKLEINERTE KOST IN MENÜSCHALEN



32359001

### SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA MIT LANGKORNREIS

grob zerkleinert, mit Stückchen,  
abgeschmeckt mit Sojacreme.



410 g

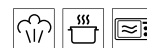
1 × 410 g



32313003

### LACHS IN SAFRANSAUCE MIT LANGKORNREIS

grob zerkleinert, mit Stückchen.



410 g

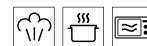
1 × 410 g



32311004

### BRATWURST MIT MÖHREN IN RAHM UND KARTOFFELPÜREE

grob zerkleinert, mit Stückchen.



410 g

1 × 410 g

## Grob zerkleinerte Kost in Menüschalen

NEU!



32319005

NEU!



32310008

NEU!



32310006

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

32319005

**HÄHNCHEN MIT GEMÜSE-CURRY-REIS**grob zerkleinert, mit Stückchen,  
verfeinert mit Kokosmilch und Ananassaft.

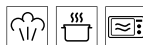
410 g

1 × 410 g



5

32310006

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

410 g

1 × 410 g



5

32310008

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

410 g

1 × 410 g



5

NEU!



NEU!



32319006

332360009

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

NEU!

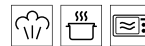


5

32319006

### HÄHNCHEN MIT BROKKOLI-KARTOFFEL-PÜREE

grob zerkleinert, mit Stückchen,  
abgeschmeckt mit Sojacreme.



410 g

1 × 410 g

NEU!

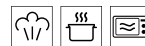


5

32360009

### KAISERSCHMARRN MIT VANILLESAUCE

grob zerkleinert, mit Stückchen.



370 g

1 × 370 g

# MENÜSCHALEN



# Nur von Vorteil

## IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

Viel Abwechslung bei hoher Effizienz.

AUS BIS ZU  
**80%**  
RECYCELTEM  
MATERIAL



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

## DREI SCHALEN IM ANGEBOT

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



**1-Kammer-Schale**



**2-Kammer-Schale**



**3-Kammer-Schale**

### ZUBEREITUNGSHINWEISE:

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

## Angepasste Vollkost



35600166



31900090



31900092



31900093

Artikel

Zubereitung

Einwaage

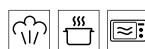
VE

## ANGEPASSTE VOLLKOST

35600165

**KARTOFFELSUPPE**

mit Wiener Würstchen und Karotten.

*diabetes-mellitus-geeignet*

480 g

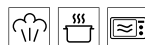
1 × 480 g



35600166

**HÜHNERSUPPE**

mit Hühnerfleisch, Karotten und Reisnudeln.

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

480 g

1 × 480 g



31900090

**HÄHNCHENBRUST**

in heller Sauce, mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln.

*diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert*

410 g

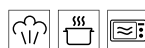
1 × 410 g



31900092

**HÜHNERFRIKASSEE**

mit Spargel und Karotten, dazu Gemüse-Langkornreis.

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

400 g

1 × 400 g



31900093

**HÄHNCHENGESCHNETZELTES**

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

400 g

1 × 400 g





31000111

Artikel

Zubereitung

Einwaage

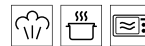
VE



32000068

**PUTENMEDAILLONS**

in Zitronensauce, mit grünen Bandnudeln.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*

400 g

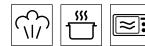
1 × 400 g



32000069

**PUTENHACKSTEAK**

in pikanter Sauce, mit Karotten-Kartoffel-Gemüse.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*

360 g

1 × 360 g

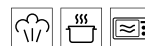


31000111

**RINDERROULADE MIT GEMÜSEFÜLLUNG**

aus Karotten und Sellerie,

in brauner Sauce, mit Brokkoli und Spätzle.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*

400 g

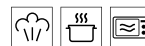
1 × 400 g



32700092

**SPAGHETTI BOLOGNAISE**

aus Rindfleisch.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*

410 g

1 × 410 g



## Vegetarisch



35900075

Artikel

Zubereitung

Einwaage

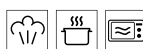
VE

## VEGETARISCH

35900075

**BUCHWEIZEN-GEMÜSE-PFANNE**

mit Zitronengrassauce und Limonenblättern.

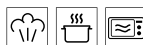
*diabetes-mellitus-geeignet*

400 g

1 × 400 g



35900072

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

350 g

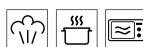
1 × 350 g



32700093

**GRÜNE UND WEISSE BANDNUDELN**

in fruchtiger Tomatensauce.

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

370 g

1 × 370 g



32400006

**IEROMELETT**

mit Rahmspinat und Salzkartoffeln.

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

400 g

1 × 400 g





31300201

31100129

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

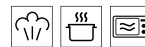
## VOLLKOST



31300193

### LACHSFILET

in Safran-Tomatensauce, mit weißen Bandnudeln.

*diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert*

410 g

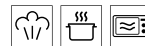
1 × 410 g



31300195

### DORSCHFILET

in Senfsauce, mit Brokkoli und Kartoffeln.

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

400 g

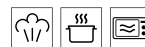
1 × 400 g



31300201

### FISCHKLÖSSCHEN

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

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

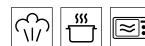
400 g

1 × 400 g

31100128

### OMAS FRIKADELLE

in Zwiebelsauce, mit Karotten-Kartoffel-Gemüse.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*

420 g

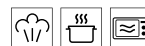
1 × 420 g



31100129

### SCHWEINEMEDAILLONS

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*

410 g

1 × 410 g

## Vollkost



31100138



31000113



31000114

Artikel

Zubereitung

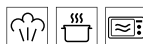
Einwaage

VE

31100130

**KÖNIGSBERGER KLOPSE**

in Kapernsauce, mit Erbsenreis.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

410 g

1 × 410 g

34200012

**ROSTBRATWÜSTCHEN**

auf Sauerkraut, mit Kartoffelpüree.



420 g

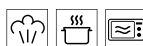
1 × 420 g



31100138

**SCHWEINSBRATWURST**

mit Karotten in Rahmsauce und Kartoffelpüree.



420 g

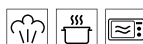
1 × 420 g



31100131

**RAHMGESCHNETZELTES**

vom Schwein, mit Champignons und grünen Bandnudeln.

*diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert*

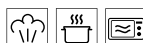
410 g

1 × 410 g

31000113

**RINDERHACKBÄLLCHEN**

in Tomatensauce mit Mais und Spirelli.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

400 g

1 × 400 g

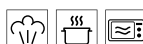


31000114

**RINDERBRATEN**

in Meerrettichsauce,

mit würziger Bouillonkartoffel-Karotten-Mischung.

*diabetes-mellitus-geeignet*

400 g

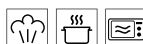
1 × 400 g



31000112

**RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART**

in brauner Paprikasauce, mit Spirelli.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*

420 g

1 × 420 g





35600181

Artikel



35600154



31000109

Zubereitung

Einwaage

VE

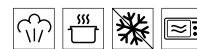
## GLUTEN- & LAKTOSEFREI



35600124

### KRÄFTIGER KARTOFFELEINTOPF

mit Sellerie, Karotten und Lauch.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*

450 g

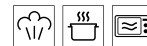
1 × 450 g



35600181

### BUNTER GEMÜSEEINTOPF\*

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

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

450 g

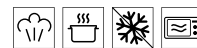
1 × 450 g



35600154

### OMAS GULASCHSUPPE\*

mit Rindfleisch, Paprika und Kartoffeln.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

400 g

1 × 400 g



31000084

### RINDERBRATEN

in brauner Sauce, mit Apfelrotkohl und Kartoffeln.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*

400 g

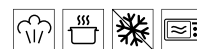
1 × 400 g



31000109

### BEEF-CHILI

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

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

400 g

1 × 400 g



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

## Gluten- &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. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III</i>		400 g	1 × 400 g
<b>32000070</b> <b>GEBRATENE PUTENSTEAKS</b> auf Herbstgemüse mit Karotten, Steckrüben, Blumenkohl und Pastinaken, dazu Kartoffelstampf. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>		400 g	1 × 400 g
<b>31900053</b> <b>HÜHNERFRIKASSE</b> mit Champignons, Erbsen und Reis. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>		400 g	1 × 400 g
<b>31900074</b> <b>HÄHNCHENGESCHNETZELTES „TOSKANA“</b> in würziger Tomatensauce, mit buntem Paprikareis. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>		400 g	1 × 400 g



35900073



35900074



35900057

Artikel

Zubereitung

Einwaage

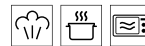
VE



35900073

**GRILLGEMÜSE**

in Tomatensauce, mit buntem Paprika-Langkornreis.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

400 g

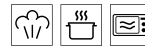
1 × 400 g



35900074

**LINSEN-BOLOGNAISE**

mit Gnocchi.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*

400 g

1 × 400 g



35900057

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

400 g

1 × 400 g

## Gluten- &amp; laktosefrei



35900069

Artikel



35900063

Zubereitung



32700069

Einwaage

VE

35900069

**SCHMORGEMÜSE NACH MEDITERRANER ART**

mit grobem Kräuter-Maisgrieß.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

400 g

1 × 400 g



35900063

**SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA**

mit Langkornreis.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

400 g

1 × 400 g



32700068

**NUDELN À LA BOLOGNAISE**

Spirelli mit Hackfleischsauce.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

400 g

1 × 400 g



32700069

**NUDELN À LA NAPOLI**

Spirelli mit würziger Tomatensauce.

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

400 g

1 × 400 g





36000868

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

## SÜSSES MENÜ

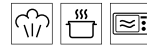


36000868

### MILCHREIS

mit einer Zuckerart und Süßungsmittel,  
mit Kirschgrütze.

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



400 g

1 × 400 g





# STICHWORT- VERZEICHNIS



## SCHNELLSUCHE CARE - PRODUKTKATEGORIEN

### Suppen & Eintöpfe

Consommés	232
Klare Suppe mit Einlage	233
Cremesuppen	234
Eintöpfe	236

### Fisch- & Fleischgerichte

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

### Vegetarisch & vegan

Vegetarische & vegane Komponenten	264
Vegetarische & vegane Kreationen	267

### Dressings & Saucen

Dressings	274
Saucen	275
Pastasaucen	280

### Sättigungsbeilagen

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

### Gemüse

Extra vorgegart	296
Sortenreines Gemüse	297
Gemüsemischungen	300

### Süßspeisen

Süßspeisen	306
------------	-----

### Sonderkost

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

### Menüschalen

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

## SCHNELLSUCHE CARE-PRODUKTE

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

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

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

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



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



# 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)