



CARE

KLINIKEN & SENIORENHEIME

High Convenience



CARE

Neuheiten	3		
Suppen & Eintöpfe	19	Süßspeisen	93
Fisch- & Fleischgerichte	31	Sonderkost	97
Vegetarisch & vegan	53	Smart Freeze	131
Dressings & Saucen	63	Menüschen	153
Sättigungsbelegen	73	Produktinformationen	165
Gemüse	85		

IMMER AUF DEM LAUFENDEN BLEIBEN



ÜBER SANDER



NEWSLETTER



SOCIAL MEDIA

GUT ZU WISSEN

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

NEUHEITEN



RAMENBRÜHE*siehe Seite 22***35600201**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****KÖTTBULLAR VOM RIND***siehe Seite 36***31000157**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****GEFLÜGELCURRYWURST***siehe Seite 48***34200019**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****VEGANES GULASCH -
MADE WITH PLANTED***siehe Seite 57***35900171**Einwaage **2000 g** | VE **1 × 2000 g****VEGANE GYROSPFANNE -
MADE WITH PLANTED***siehe Seite 57***35900167**Einwaage **1000 g** | VE **1 × 1000 g****SPECK-ZWIEBEL-SAUCE***siehe Seite 66***34300172**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g****LETSCHO SAUCE***siehe Seite 67***34300171**Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g**

MIENUDELN*

siehe Seite 76

32700081

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

siehe Seite 82

32900662

Einwaage **50 × 100 g** | VE **1 × 5000 g****JOGHURT
NACH GRIECHISCHER ART**

siehe Seite 96

32354004

Einwaage **25 × 80 g** | VE **1 × 2000 g****GLUTENFREIES BROT
PÜRIERT**

siehe Seite 110

32337007

Einwaage **25 × 60 g** | VE **1 × 1500 g****GURKENSANDWICH
PÜRIERT**

siehe Seite 110

32337008

Einwaage **25 × 100 g** | VE **1 × 2500 g****TOMATE-MOZZARELLA
PÜRIERT**

siehe Seite 121

32329019

Einwaage **25 × 70 g** | VE **1 × 1750 g****BIRCHER-MÜSLI
PÜRIERT**

siehe Seite 123

32354003

Einwaage **25 × 65 g** | VE **1 × 1625 g****JOGHURT
NACH GRIECHISCHER ART
PÜRIERT**

siehe Seite 123

32354004

Einwaage **25 × 80 g** | VE **1 × 2000 g**

TOMATENSUPPE MIT REIS

siehe Seite 133

30256004Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****VEGANER KARTOFFELEINTOPF**

siehe Seite 133

30259004Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****VEGANER ERBSENEINTOPF**

siehe Seite 133

30259000Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****KRÄFTIGER LINSENEINTOPF**

siehe Seite 133

30259005Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****BUNTER GEMÜSEEINTOPF**

siehe Seite 134

30256000Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****EINTOPF
VON DREIERLEI BOHNEN**

siehe Seite 134

30256003Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****GRAUPENEINTOPF**

siehe Seite 134

30256001Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****WEISSKOHLEINTOPF**

siehe Seite 134

30256002Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****DORSCHFILET
IN ZITRONENSAUCE**

siehe Seite 135

30213002Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**

ROTBARSCHFILET AUF LINSEN-BLUMENKOHLCURRY

siehe Seite 135

30213005

Einwaage **10 × 440 g** | VE **1 × 4400 g**



SEELACHS IN DILL-SENF-SAUCE

siehe Seite 135

30213003

Einwaage **10 × 460 g** | VE **1 × 4600 g**



KARTOFFEL-LACHS-PFANNE

siehe Seite 135

30213007

Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



LACHSCURRY

siehe Seite 136

30213008

Einwaage **10 × 420 g** | VE **1 × 4200 g**



FISCHFIGUREN MIT ERBSEN IN RAHMSAUCE

siehe Seite 136

30213004

Einwaage **10 × 400 g** | VE **1 × 4000 g**



FISCHFIGUREN MIT RAHMSPINAT

siehe Seite 136

30213006

Einwaage **10 × 400 g** | VE **1 × 4000 g**



KALBSBRATEN MIT RAHMWIRSING

siehe Seite 137

30215000

Einwaage **10 × 410 g** | VE **1 × 4100 g**



KALBSBRATEN IN BRATENSAUCE

siehe Seite 137

30215001

Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART

siehe Seite 137

30210007

Einwaage **10 × 400 g** | VE **1 × 4000 g**



**RINDERGULASCH
NACH UNGARISCHER ART***siehe Seite 137***30210002**Einwaage **10 × 430 g** | VE **1 × 4300 g****RINDERROULADE
MIT GEMÜSEFÜLLUNG***siehe Seite 137***30210005**Einwaage **10 × 460 g** | VE **1 × 4600 g****RINDERFRIKADELLE
IN BRATENSAUCE***siehe Seite 138***30210009**Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****RINDERHACKBÄLLCHEN
IN TOMATEN-MAIS-SAUCE***siehe Seite 138***30210003**Einwaage **10 × 460 g** | VE **1 × 4600 g****BIFTEKI MIT PAPRIKASAUCE***siehe Seite 138***30210008**Einwaage **10 × 410 g** | VE **1 × 4100 g****BEEF-CHILI***siehe Seite 138***30210004**Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****BLUMENKOHL-
SÜSSKARTOFFEL-CURRY
MIT RINDFLEISCH***siehe Seite 138***30210006**Einwaage **10 × 440 g** | VE **1 × 4400 g****SCHWEINEGESCHNETZTES
IN PFIRSICH-PFEFFER-SAUCE***siehe Seite 139***30211000**Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****SCHWEINEGULASCH
MIT PILZEN***siehe Seite 139***30211002**Einwaage **10 × 470 g** | VE **1 × 4700 g**

WURSTGULASCH NACH OSTDEUTSCHER ART

siehe Seite 139

30227003

Einwaage **10 × 430 g** | VE **1 × 4300 g**



SCHWEINEMEDAILLONS AUF RATATOUILLEGEMÜSE

siehe Seite 139

30211005

Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



SCHWEINEMEDAILLONS IN SAUCE HOLLANDAISE

siehe Seite 139

30211006

Einwaage **10 × 440 g** | VE **1 × 4400 g**



FRIKADELLE IN ZWIEBELSAUCE

siehe Seite 140

30211001

Einwaage **10 × 440 g** | VE **1 × 4400 g**



KÖNIGSBERGER KLOPSE

siehe Seite 140

30211003

Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



ROSTBRATWÜRSCHEN IN BRAUNER SAUCE

siehe Seite 140

30242000

Einwaage **10 × 420 g** | VE **1 × 4200 g**



BRATWURST IN BRATENSAUCE

siehe Seite 140

30211004

Einwaage **10 × 460 g** | VE **1 × 4600 g**



KASSLER IN MEERRETTICHSAUCE

siehe Seite 140

30211007

Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



HÜHNERFRIKASSEE

siehe Seite 141

30219003

Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



**HÄHNCHENBRUST
IN CURRYSAUCE***siehe Seite 141***30219000**Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****HÄHNCHENGESCHNETZELTES
IN CHAMPIGNONRAHMSAUCE***siehe Seite 141***30219001**Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****HÄHNCHENBRUST
IN KÄSERAHMSAUCE***siehe Seite 141***30219002**Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****HÄHNCHENBRUST
IN GORGONZOLASAUCE***siehe Seite 141***30219005**Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****INDIAN BUTTER CHICKEN***siehe Seite 142***30219004**Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****PUTENGESCHNETZELTES
IN SPINATSAUCE***siehe Seite 142***30220000**Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****PUTENGESCHNETZELTES
NACH ASIATISCHER ART***siehe Seite 142***30220001**Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****GEBRATENE PUTENSTEAKS***siehe Seite 142***30220002**Einwaage **10 × 460 g** | VE **1 × 4600 g****GEMÜSEPFANNE NACH
PROVENZALISCHER ART***siehe Seite 143***30229006**Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**

VEGANER NUDELAUFLAUF

siehe Seite 143

30259006

Einwaage **10 × 440 g** | VE **1 × 4400 g****VEGANE POLPETTE AL SUGO**

siehe Seite 143

30259007

Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA**

siehe Seite 143

30259008

Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****GRILLGEMÜSEPFANNE MIT GNOCCHI**

siehe Seite 143

30259009

Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****SPIRELLI MIT TOMATENSAUCE**

siehe Seite 144

30227001

Einwaage **10 × 460 g** | VE **1 × 4600 g****SPIRELLI À LA BOLOGNAISE**

siehe Seite 144

30227005

Einwaage **10 × 460 g** | VE **1 × 4600 g****PENNE „CARBONARA“**

siehe Seite 144

30227000

Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****TORTELLINI „VERDURA“**

siehe Seite 144

30227004

Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****OMELETT MIT ERBSEN-MÖHREN-GEMÜSE**

siehe Seite 145

30224000

Einwaage **10 × 430 g** | VE **1 × 4300 g**

OMELETT MIT RAHMSPINAT

siehe Seite 145

30224001Einwaage **10 × 400 g** | VE **1 × 4000 g****SPÄTZLE-GEMÜSE-PFANNE**

siehe Seite 145

30257001Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****KÄSE-KNÖPFLEPFANNE**

siehe Seite 145

30227002Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****LANGKORNREIS
MIT GEMÜSE-TOMATENSAUCE**

siehe Seite 145

30235000Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****SÜSSKARTOFFELPFANNE
MIT VOLLKORNREIS**

siehe Seite 146

30229005Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****KARTOFFEL-BROKKOLI-
AUFLAUF**

siehe Seite 146

30257000Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g****SANDERS QUARKKEULCHEN
MIT APFELKOMPOTT**

siehe Seite 146

30260000Einwaage **10 × 430 g** | VE **1 × 4300 g****KAISERSCHMARRN
MIT VANILLESAUCE**

siehe Seite 146

30260001Einwaage **10 × 430 g** | VE **1 × 4300 g****MILCHREIS MIT KIRSCHEN**

siehe Seite 146

30260002Einwaage **10 × 440 g** | VE **1 × 4400 g**

LINSEN-DAL*siehe Seite 148***30259003**Einwaage **15 × 150 g** | VE **1 × 2250 g****LACHSCURRY***siehe Seite 148***30213001**Einwaage **12 × 220 g** | VE **1 × 2640 g****RINDERGULASCH
NACH UNGARISCHER ART***siehe Seite 148***30210001**Einwaage **12 × 220 g** | VE **1 × 2640 g****RINDERBRATEN***siehe Seite 148***30210000**Einwaage **50 × 40 g** | VE **1 × 2000 g****HÄHNCHENBRUST***siehe Seite 149***31900220**Einwaage **1500 g** | VE **1 × 1500 g****PUTENMEDAILLONS***siehe Seite 149***32000090**Einwaage **1500 g** | VE **1 × 1500 g****VEGANE CURRYWURST***siehe Seite 149***30259002**Einwaage **12 × 200 g** | VE **1 × 2400 g****VEGANES
LINSEN-BLUMENKOHLCURRY***siehe Seite 149***30259001**Einwaage **12 × 220 g** | VE **1 × 2640 g**

BRAUNE BASISSAUCE*siehe Seite 150***30243001**Einwaage **15 × 120 g** | VE **1 × 1800 g****VEGANE WEISSE BASISSAUCE***siehe Seite 150***30243005**Einwaage **15 × 120 g** | VE **1 × 1800 g****GEFLÜGELJUS***siehe Seite 150***30243003**Einwaage **15 × 120 g** | VE **1 × 1800 g****TOMATENSAUCE***siehe Seite 150***30243002**Einwaage **15 × 120 g** | VE **1 × 1800 g****BASILIKUMRAHMSAUCE***siehe Seite 150***30243004**Einwaage **15 × 120 g** | VE **1 × 1800 g**

KNÖPFLE

siehe Seite 151

32700117Einwaage **1500 g** | VE **1 × 1500 g****KARTOFFELN**

siehe Seite 151

35100056Einwaage **1500 g** | VE **1 × 1500 g****KARTOFFELPÜREE**

siehe Seite 151

30251000Einwaage **15 × 160 g** | VE **1 × 2400 g****BASMATIREIS**

siehe Seite 151

33500033Einwaage **1500 g** | VE **1 × 1500 g****SAUERKRAUT**

siehe Seite 151

30229001Einwaage **15 × 150 g** | VE **1 × 2250 g****APFELROTKOHL**

siehe Seite 152

30229002Einwaage **15 × 150 g** | VE **1 × 2250 g****RAHMSPINAT**

siehe Seite 152

30229000Einwaage **15 × 150 g** | VE **1 × 2250 g****KOHLRABIGEMÜSE**

siehe Seite 152

30229003Einwaage **15 × 150 g** | VE **1 × 2250 g****KARTOFFEL-MÖHREN-GEMÜSE**

siehe Seite 152

30229004Einwaage **15 × 150 g** | VE **1 × 2250 g**

**RINDERGULASCH
MIT GNOCCHI***siehe Seite 160***31000158**Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g****LACHSCURRY MIT SPIRELLI***siehe Seite 161***31300225**Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g****RÄUBERPFANNE
MIT LANGKORNREIS***siehe Seite 162***31900120**Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g****GEFLÜGELBRATWURST***siehe Seite 162***34200018**Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g****WURSTGULASCH
MIT GNOCCHI***siehe Seite 162***31900218**Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g****GRIESSBREI
MIT KIRSCHGRÜTZE***siehe Seite 164***36000988**Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g**

Ernährungsformen



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 Rezepturanlage 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 Broteinheiten (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 Rezepturanlage 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 Rezepturanlage bei < 1 g/100g liegt. Bei der Auswahl dieser Artikel haben wir auf stark verarbeitete Lebensmittel verzichtet.*

GASTROENTEROLOGISCHER KOSTAUFBAU II

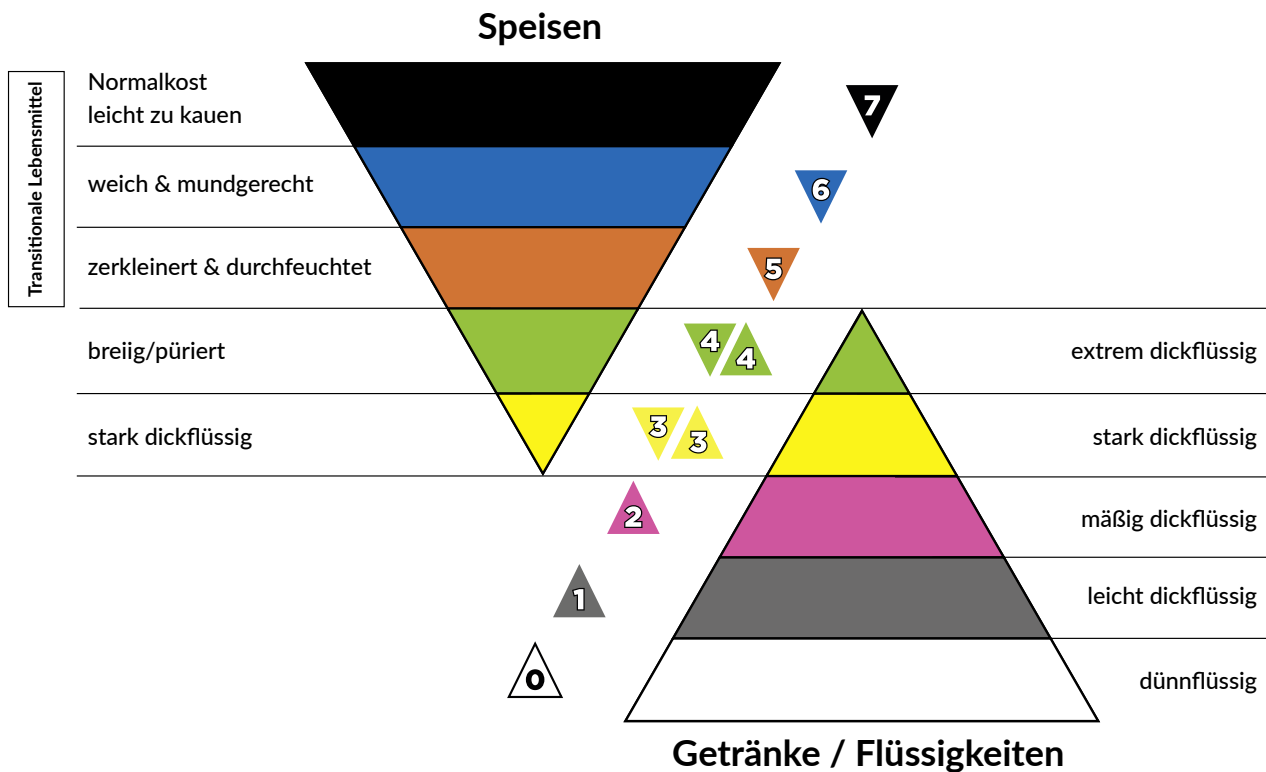
Für die Zusammenstellung von Gerichten der gastroenterologischen Kostaufbaustufe II verzichten wir hinsichtlich der Rezepturanlage auf blähendes Gemüse, reizende Gewürze sowie Röststoffe. Darüber hinaus achten wir während der Auswahl geeigneter Speisen darauf, lediglich extrem fett- sowie stark proteinreduzierte 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?



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



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



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



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



SUPPEN & EINTÖPFE



35600005

Artikel



35600004

Zubereitung

Einwaage

VE

CONSOMMÉS

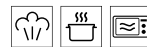


35600005

TOMATENCONSOMMÉ*

geklärt.

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



3000 g

1 × 3000 g

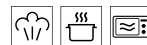


35600004

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

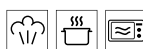
KLARE SUPPE MIT EINLAGE

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

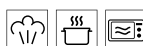


35600021

RINDERKRAFTBRÜHE*

mit Gemüsebrunoise und Fleisch,
geklärt.

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



3000 g

1 × 3000 g



NEU!



35600201

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



35600201

RAMENBRÜHE

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



3000 g

1 × 3000 g

**RAMEN FÜR JEDEN EINSATZ**

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

HACKBÄLLCHEN VOM
HÄHNCHEN MIT SESAM

TOMATENSUPPE „RUSTIKAL“



35900050

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

CREMESUPPEN

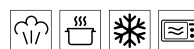


35600185

TOMATENSUPPE „RUSTIKAL“*

mit Sellerie, Lauch, Karotten und Kräutern.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



25 × 200 g

1 × 5000 g

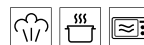


35600013

TOMATENSUPPE „RUSTIKAL“*

mit Sellerie, Lauch, Karotten und Kräutern.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



3000 g

1 × 3000 g

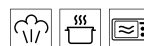


35900050

KAROTTEN-INGWER-SUPPE

abgerundet mit Kokosmilch und Curry.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



3000 g

1 × 3000 g

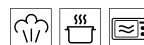


35600009

KARTOFFELRAHMSUPPE

mit Majoran und Dörrfleisch.

diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert



3000 g

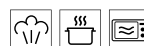
1 × 3000 g



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.

Eintöpfe



Artikel

Zubereitung

Einwaage

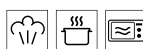
VE

EINTÖPFE

35900143

VEGANE SOLJANKA

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

3000 g

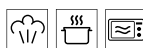
1 × 3000 g



35600168

SOLJANKA

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

diabetes-mellitus-geeignet

3000 g

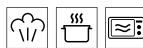
1 × 3000 g



35600200

GAISBURGER MARSCH*

mit Rindfleisch, Maultaschen, Gemüse und Knöpfle.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

3000 g

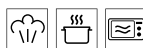
1 × 3000 g



35900087

CHEESY LEEK SOUP „VEGAN STYLE“

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

3000 g

1 × 3000 g



35600179

LAUCH-KÄSE-SUPPE

mit Geflügelhackfleisch, verfeinert mit Schmelzkäse.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

3000 g

1 × 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

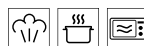


35600011

GULASCHSUPPE NACH UNGARISCHER ART*

pikant gewürzt, mit roten Paprikawürfeln,
Rindfleisch und Kartoffeln.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



3000 g

1 × 3000 g

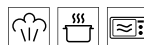


35600024

KRÄFTIGER KARTOFFELEINTOPF

mit Rauchfleisch und frischem Gemüse.

diabetes-mellitus-geeignet



3000 g

1 × 3000 g

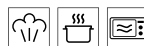


35600178

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

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
35600129 GRÜNER ERBSENEINTOPF mit Rauchfleisch, Kartoffeln und frischem Gemüse. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		3000 g	1 × 3000 g
35600130 VEGANER ERBSENEINTOPF* mit Kartoffeln, Sellerie, Karotten und Lauch. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		3000 g	1 × 3000 g
35600028 KRÄFTIGER LINSENEINTOPF mit Rauchfleisch, Kartoffeln und frischem Gemüse. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>		3000 g	1 × 3000 g
35600115 VEGANER LINSENEINTOPF* mit Karotten, Sellerie, Kartoffeln und Lauch. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		3000 g	1 × 3000 g



35600164



35600163



35600183



35600127

Artikel

Zubereitung

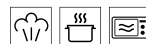
Einwaage

VE

**35600164****PICHELSTEINER GEMÜSEEINTOPF***

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



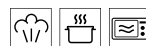
3000 g

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*



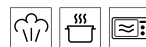
3000 g

1 × 3000 g

**35600183****VEGANER BAUERNTOPF***

Fleischersatz auf Sojaproteinbasis,
mit Kartoffeln, Paprika und Karotten.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert



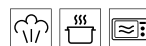
3000 g

1 × 3000 g

**35600127****GEMÜSEEINTOPF****NACH AFRIKANISCHER ART***

mit Weißkohl und gemischten Bohnen, pikant abgeschmeckt.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



3000 g

1 × 3000 g

Eintöpfe



35600159

35600161

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



35600160

35600162

Artikel

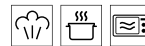
Zubereitung

Einwaage

VE

**35600160****HÜHNER SUPPE***

mit Reisnudeln, Steckrüben, Karotten und Zucchini.

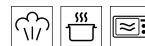
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III

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**

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



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



FISCH- & FLEISCHGERICHTE



31300209/31300208

Artikel

31300211/31300210

Zubereitung

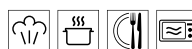
Einwaage/
Fischcheinwaage

VE

FISCH



31300209

SEELACHSRAGOUT IN SENF-GEMÜSE-SAUCE*400 g
150 g

24 × 400 g

Seelachswürfel in leichter Senfsauce,
mit Erbsen und zweierlei Paprika,
leicht gewürzt.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert



31300208

SEELACHSRAGOUT IN SENF-GEMÜSE-SAUCE*3000 g
1100 g

1 × 3000 g

Seelachswürfel in leichter Senfsauce,
mit Erbsen und zweierlei Paprika,
leicht gewürzt.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert



31300211

LACHSCURRY*400 g
130 g

24 × 400 g

mildes Curry mit Lachsstücken, Süßkartoffeln,
Sojabohnen, Paprika und Äpfeln.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert



31300210

LACHSCURRY*3000 g
1000 g

1 × 3000 g

mildes Curry mit Lachsstücken, Süßkartoffeln,
Sojabohnen, Paprika und Äpfeln.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert



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



31500085/31500013

Artikel

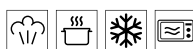
Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

KALB

31500085

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

1 × 5500 g



31500013

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

1 × 3000 g



31500025

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

1 × 3000 g





31500086

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



UNSERE FLEISCHEINWAAGE

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



37300008



31000116

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

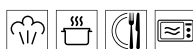
RIND

37300008

CHILI CON CARNE*

mit Rindfleisch, Mais, Paprika und Kidneybohnen.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

3000 g
vorgegart 780 g

1 × 3000 g



31000116

RINDERSUGO*

mediterran, mit Tomaten und Fenchel.

diabetes-mellitus-geeignet

3000 g
vorgegart 1500 g

1 × 3000 g



31000134

RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART*

klassisch zubereitet, in Paprikasauce.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

22 × 250 g
vorgegart 90 g

1 × 5500 g



31000002

RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART*

klassisch zubereitet, in Paprikasauce.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

3000 g
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g



31000030

RINDERGULASCH*

in typischer Sauce.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,

geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III

3000 g
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g





31000135

NEU!



31000146

31000157



Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
31000135 BŒUF „STROGANOFF“ aus dem Roastbeef, mit Champignons, Zwiebeln und Gurken, in Rahmsauce. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		22 x 250 g vorgegart 70 g	1 x 5500 g
31000006 BŒUF „STROGANOFF“ mit Champignons, Zwiebeln und Gurken, in Rahmsauce. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		3000 g vorgegart 800 g	1 x 3000 g
31000146 BLUMENKOHLSÜSSKARTOFFEL-CURRY MIT RINDFLEISCH* milde Currysauce aus Joghurt und Kokosmilch, abgerundet mit Mango und Tandoori. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III</i>		3000 g vorgegart 400 g	1 x 3000 g
31000157 KÖTTBULLAR VOM RIND Hackbällchen in Preiselbeer-Rahmsauce.		3000 g vorgegart 1200 g	1 x 3000 g
31000031 RINDERGESCHNETZELTES* in der Pfanne gebraten, in Rahmsauce. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		3000 g vorgegart 1200 g	1 x 3000 g

Rind



31000081



31000080



31000117

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

31000079

RINDERBRATEN

im Fond gegart,
in Scheiben geschnitten.

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



3100 g

1 × 3100 g

vorgegart 36 x 40 g



31000081

ZARTER TAFELSPITZ VOM RIND

im Fond gegart,
in Scheiben geschnitten.

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



3100 g

1 × 3100 g

vorgegart 36 x 40 g



31000080

RHEINISCHER SAUERBRATEN

im Fond gegart,
in Scheiben geschnitten.

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



3100 g

1 × 3100 g

vorgegart 36 x 40 g

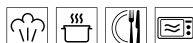


31000060

GEFÜLLTE RINDERROULADE

mit Gemüse,
im Fond gegart.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert



1500 g

1 × 1500 g

vorgegart 12 x 120 g

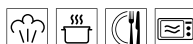


31000117

GESCHMORTE RINDERROULADE

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert



1700 g

1 × 1700 g

vorgegart 12 x 130 g





31100114



34200001



31100062



31100083

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

SCHWEIN



31100114

SCHWEINEGULASCH*

mit Pilzen.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm3000 g
vorgegart 800 g

1 × 3000 g



34200001

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

1 × 3000 g



31100062

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

1 × 3000 g



31100063

SCHWEINEGULASCH NACH UNGARISCHER ART*

aus der Schweinehüfte, mit Paprikawürfeln.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm3000 g
vorgegart 1200 g

1 × 3000 g



31100083

**SCHWEINEGESCHNETZELTES
IN PFIRSICH-PFEFFER-SAUCE**

mit Pfirsichspalten und Paprikastücken.

diabetes-mellitus-geeignet3000 g
vorgegart 900 g

1 × 3000 g



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

Schwein



31100040

31100056

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



31100002/31100097

31100144/34200006

Artikel

Zubereitung

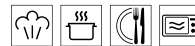
Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

31100002

KÖNIGSBERGER KLOPSE

in Kapernsauce.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

3000 g

1 × 3000 g

vorgegart 24 x 55 g

31100097

KÖNIGSBERGER KLOPSE

ohne Sauce.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

6



3000 g

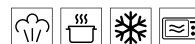
1 × 3000 g

vorgegart 55 x 55 g

31100144

CURRYWURST VOM SCHWEIN

in fruchtig-pikanter Sauce mit Cola und Apfelmus.



20 × 250 g

1 × 5000 g

vorgegart 140 g

34200006

CURRYWURST VOM SCHWEIN

in fruchtig-pikanter Sauce mit Cola und Apfelmus.



3000 g

1 × 3000 g

vorgegart 1300 g

Schwein



31100134



31100116



31100146/31100017

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



35400004

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

6

SAUERKRAUT

ORIGINAL NÜRNBERGER
ROSTBRATWÜSTCHEN GGA

KARTOFFELPÜREE

	
31900116	31900118
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

Geflügel



31900106/31900062

31900086

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



31900107/31900006

31900043

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

Geflügel



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



32000023



34200019

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
32000023 PUTENRAHMGULASCH* aus der Putenbrust, mit Champignons. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		3000 g vorgegart 1200 g	1 × 3000 g
32000044 PUTENRAHMGULASCH aus der Putenbrust, mit Karotten und Zucchini. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III</i>		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
34200019 GEFLÜGELCURRYWURST Geflügelbratwurst in milder Currysauce.		3000 g vorgegart 1600 g	1 × 3000 g

Geflügel



32000077/32000007



32000026

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
32000077 PUTENRÖLLCHEN gefüllt mit Bacon, Salbei und Mozzarella, in mediterraner Tomatensauce geschmort. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		20 x 250 g vorgegart 2 x 80 g	1 x 5000 g
32000007 PUTENRÖLLCHEN gefüllt mit Bacon, Salbei und Mozzarella, in mediterraner Tomatensauce geschmort. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		3000 g vorgegart 24 x 80 g	
32000026 GEFÜLLTE PUTENRÖLLCHEN mit Spinat, im Fond geschmort, ohne Sauce. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		1500 g vorgegart 12 x 115 g	
32000078 PUTENMEDAILLONS* in der Pfanne gebraten, in fruchtiger Aprikosen-Chili-Sauce. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>		22 x 250 g vorgegart 3 x 40 g	
32000018 PUTENMEDAILLONS* in der Pfanne gebraten, in fruchtiger Aprikosen-Chili-Sauce. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>		3000 g vorgegart 36 x 40 g	



32000079/32000009

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
  32000079 PUTENMEDAILLONS „TOMATE-BASILIKUM“* in der Pfanne gebraten, in Tomaten-Basilikum-Sauce. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III</i>  22 × 250 g vorgegart 3 x 40 g 1 × 5500 g			
  32000009 PUTENMEDAILLONS „TOMATE-BASILIKUM“* in der Pfanne gebraten, in Tomaten-Basilikum-Sauce. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III</i>  3000 g vorgegart 36 x 40 g 1 × 3000 g			
  32000051 PUTENBRUSTBRATEN* im Fond gegart, ohne Sauce. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III</i>  3100 g vorgegart 36 x 45 g 1 × 3100 g			
  32000021 PUTENMEDAILLONS in der Pfanne gebraten. <i>diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III</i>  25 × 100 g gebraten 25 x 100 g 1 × 2500 g			
  31900097 HÜHNCHENBRUST gewürzt und gebraten. <i>diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III</i>  20 × 100 g gebraten 20 x 100 g 1 × 2000 g			

Frikadellen & Schnitzel

				
31100152	31000148	32000086		
Artikel	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

FRIKADELLEN & SCHNITZEL

31100161	MINI-FRIKADELLE vom Schwein und Rind, in der Pfanne gebraten. <i>diabetes-mellitus-geeignet</i>	   	80 × 30 g	1 × 2400 g	  
31100152	FRIKADELLE vom Schwein und Rind, in der Pfanne gebraten. <i>diabetes-mellitus-geeignet</i>	   	40 × ca. 120 g	1 × 4800 g	  
31000148	RINDERFRIKADELLE* in der Pfanne gebraten. <i>diabetes-mellitus-geeignet</i>	   	30 × 100 g	1 × 3000 g	  
32000086	PUTENFRIKADELLE in der Pfanne gebraten. <i>diabetes-mellitus-geeignet</i>	   	30 × 100 g	1 × 3000 g	  

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



32000083

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

**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



VEGETARISCH & VEGAN



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

VEGETARISCHE & VEGANE KOMPONENTEN



35900135

GEFÜLLTE ZUCCHINI MIT COUSCOUS*

mit Zucchini, Paprika, Auberginen,
Champignons und Kichererbsen.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



30 × 75 g

1 × 2250 g



35900107

SPINATSTRUDEL

mit Pinienkernen und Hirtenkäse.
diabetes-mellitus-geeignet



30 × 160 g

1 × 4800 g



WEITERE VEGETARISCHE UND VEGANE PRODUKTE

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



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

Vegetarische & vegane Komponenten



35900113



35700065



35900114



32700111



35900154

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
35900113 GEMÜSE-MAIS-FRITTATA mit Süßkartoffeln, Paprika und Kokos, ø ca. 10 cm. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		2 x (20 x 200 g)	1 x 8000 g
35700065 KARTOFFEL-BROKKOLI-AUFLAUF Kartoffelscheiben und Brokkoliröschen, mit Käse überbacken, ø ca. 16 cm. <i>diabetes-mellitus-geeignet</i>		20 x 300 g	1 x 6000 g
35900114 GEMÜSE-TORTILLA NACH SPANISCHER ART mit Spinat, Paprika und Lauch, abgeschmeckt mit Chilipulver und Cayennepfeffer, ø ca. 16 cm. <i>diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert</i>		20 x 350 g	1 x 7000 g
32700111 KÄSESPÄTZLE verfeinert mit Gouda und Sahne, ø ca. 16 cm. <i>diabetes-mellitus-geeignet</i>		20 x 300 g	1 x 6000 g
35900154 ERBSENFRIKADELLE vegane Erbsenfrikadelle, klassisch abgeschmeckt. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		30 x 100 g	1 x 3000 g



35900085



35900090/35900089



35900092/35900091

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

VEGETARISCHE & VEGANE KREATIONEN



35900085

FRIKASSEE „CHICKEN STYLE“

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



3000 g

1 × 3000 g



35900090

VEGANES BUTTER CHICKEN

veganer Hähnchenersatz auf Erbsenproteinbasis,
in einer kräftigen Currysauce.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



25 × 250 g

1 × 6250 g

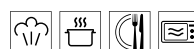


35900089

VEGANES BUTTER CHICKEN

veganer Hähnchenersatz auf Erbsenproteinbasis,
in einer kräftigen Currysauce.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



3000 g

1 × 3000 g



35900092

VEGANES TIKKA MASALA

veganer Hähnchenersatz auf Erbsenproteinbasis,
in würziger Tomaten-Kokos-Sauce,
mit einer bunten Gemüsemischung.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



25 × 250 g

1 × 6250 g

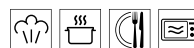


35900091

VEGANES TIKKA MASALA

veganer Hähnchenersatz auf Erbsenproteinbasis,
in würziger Tomaten-Kokos-Sauce,
mit einer bunten Gemüsemischung.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



3000 g

1 × 3000 g

NEU!

planted.

35900100/35900099

NEU!

planted.

35900171

35900167

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
35900100 VEGANE CURRYWURST veganer Wurstersatz auf Erbsen- und Weizenproteinbasis, in fruchtig-pikanter Currysauce, verfeinert mit Mango. <i>diabetes-mellitus-geeignet</i>		20 x 250 g 1 x 5000 g	
35900099 VEGANE CURRYWURST veganer Wurstersatz auf Erbsen- und Weizenproteinbasis, in fruchtig-pikanter Currysauce, verfeinert mit Mango. <i>diabetes-mellitus-geeignet</i>		3000 g 1 x 3000 g	
35900171 VEGANES GULASCH - MADE WITH PLANTED auf Sojabasis, in klassischer Sauce mit Zwiebeln und Paprika. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		2000 g 1 x 2000 g	
35900167 VEGANE GYROSPFANNE - MADE WITH PLANTED auf Erbsenproteinbasis, mit Weißkohl und Zwiebeln, pikant gewürzt. <i>diabetes-mellitus-geeignet</i>		1000 g 1 x 1000 g	



MADE WITH PLANTED

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



35900119



35900070



32900267



35900033

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



35900119

VEGANE TOFUKLÖSSE MIT SPINAT

mit Langkornreis und Leinsamen.

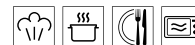
diabetes-mellitus-geeignet

50 × 50 g

1 × 2500 g



35900070

SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA*bunte Süßkartoffel-Gemüse-Mischung,
in würziger Tomaten-Kokos-Sauce.*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

3000 g

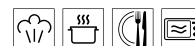
1 × 3000 g



32900267

LINSEN-GEMÜSE-BOLOGNAISE*

mit Karotten, Sellerie und Lauch.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

3000 g

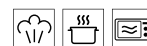
1 × 3000 g



35900170

LINSEN-DAL

roter Linseneintopf, orientalisch abgeschmeckt.

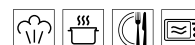
diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert

3000 g

1 × 3000 g



35900033

VEGANE PAELLA*Langkornreis mit Paprika, Zucchini, Auberginen
und Zwiebeln, verfeinert mit Kurkuma.*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*

2000 g

1 × 2000 g

SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA





32900296



35900166



35900102/35900103

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



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



35900102

VEGANE MAC'N'CHEESE*

Makkaroni in veganer Gemüsesauce auf Linsen- und Kokosbasis.

diabetes-mellitus-geeignet



300 g

48 × 300 g



35900103

VEGANE MAC'N'CHEESE*

Makkaroni in veganer Gemüsesauce auf Linsen- und Kokosbasis.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert



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 & vegane Kreationen



32900166



35900116/35900045



35900036

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
32900166 VEGANE SÜSSKARTOFFELPFANNE* mit Süßkartoffelwürfeln, Mais, Karotten und Erdnüssen, in Kokosmilch und Chilisauce. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		3000 g	1 × 3000 g
35900116 VEGANES AUBERGINENCURRY* mit Tomaten, Kichererbsen und Rosinen, orientalisch abgeschmeckt. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>		25 × 250 g	1 × 6250 g
35900045 VEGANES AUBERGINENCURRY* mit Tomaten, Kichererbsen und Rosinen, orientalisch abgeschmeckt. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>		3000 g	1 × 3000 g
35900036 GRÜNES CURRY* mit geräuchertem Tofu, Staudensellerie, Paprika, Sojabohnen und Koriander, in asiatischer Currysauce. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		3000 g	1 × 3000 g
35100024 KARTOFFELCURRY* mit Sojabohnen, Mango, roter und gelber Paprika und kräftigem Jaipur-Curry. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		3000 g	1 × 3000 g



35900132

32900207

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

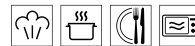


35900132

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

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

34300001			
34300002			
Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

SAUCEN

34300001	BRAUNE BASISSAUCE* aus Rindfleisch und Röstgemüse, leichte Bindung. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III</i>	   	3000 g	1 × 3000 g	  
34300002	WEISSE BASISSAUCE Béchamelsauce, verfeinert mit Sahne. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III</i>	   	3000 g	1 × 3000 g	  
34300055	GEFLÜGELJUS* herzhaft abgeschmeckt, leichte Bindung. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III</i>	   	3000 g	1 × 3000 g	  

 34300058	NEU!  34300172		
 34300132			
Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE



34300057

SAUERBRATENSAUCE

braune Sauce, verfeinert mit Lebkuchengewürz
und Rübengrün, 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



34300172

SPECK-ZWIEBEL-SAUCE

mit Speckwürfeln und Zwiebeln,
abgerundet mit einer leichten Kümmelnote.



3000 g

1 × 3000 g



34300132

ZWIEBELSAUCE*

mit Zwiebeln, Rosmarin und Thymian,
leichte Bindung.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



3000 g

1 × 3000 g

Saucen



Artikel

Zubereitung

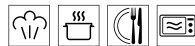
Einwaage

VE

34300006

CHAMPIGNONRAHMSAUCE

Béchamelsauce mit Champignonscheiben.

diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert

3000 g

1 × 3000 g



34300005

PAPRIKASAUCE NACH UNGARISCHER ART*

Tomatensauce mit Paprikastreifen,

würzig abgeschmeckt.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

3000 g

1 × 3000 g

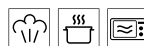


34300171

LETSCHOSAUCE

fruchtige Sauce aus roten und gelben Paprika,

Tomaten und Zwiebeln.



3000 g

1 × 3000 g



34300157

CURRYWURSTSAUCE

fruchtig-pikant, verfeinert mit Mango.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

3000 g

1 × 3000 g



34300164

SÜSS-SAURE SAUCE NACH CHINESISCHER ART

abgerundet mit Sesamöl und Sojasauce.

cholesterinarm

3000 g

1 × 3000 g





34300061

Artikel



34300063

Zubereitung

Einwaage

VE



34300061

ZITRONENSAUCE

Béchamelsauce, verfeinert mit Zitrone und Sahne.

diabetes-mellitus-geeignet

3000 g

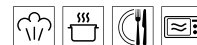
1 × 3000 g



34300109

SENFSAUCE*

abgeschmeckt mit Dijon-Senf und Honig.

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

3000 g

1 × 3000 g



34300062

MEERRETTICHSAUCE

Béchamelsauce mit Meerrettich.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

3000 g

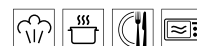
1 × 3000 g



34300063

DILLSAUCE*

helle Sahnesauce mit Dill und einem Hauch Meerrettich.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

3000 g

1 × 3000 g

Saucen



34300065



34300156

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

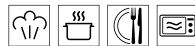
34300064

KAPERNSAUCE

Béchamelsauce mit Kapern.

diabetes-mellitus-geeignet,

geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III



3000 g

1 × 3000 g



34300141

KÄSERAHMSAUCEmit herzhaftem Gouda und Schmelzkäse,
fein püriert.

diabetes-mellitus-geeignet



3000 g

1 × 3000 g



34300065

GEMÜSERAHMSAUCE*

Béchamelsauce mit Zucchini-, Sellerie- und Karottenwürfeln.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,

geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III



3000 g

1 × 3000 g



34300091

BASILIKUMRAHMSAUCE

Rahmsauce mit frischem Basilikum und Spinat.

diabetes-mellitus-geeignet,

geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III



3000 g

1 × 3000 g



34300156

CURRY-KOKOS-SAUCE

verfeinert mit Ananas und Äpfeln.

diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert



3000 g

1 × 3000 g





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



* 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
34300098 PASTASAUCE „BOLOGNAISE“* aus Rindfleisch, mit Gemüsebrunoise und Tomaten. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		200 g	48 × 200 g
			 6
34300014 PASTASAUCE „BOLOGNAISE“* aus Rindfleisch, mit Gemüsebrunoise und Tomaten. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		3000 g	1 × 3000 g
			 6
34300089 PUTENBOLOGNAISE* aus Putenfleisch, mit Karotten- und Selleriewürfeln. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III</i>		3000 g	1 × 3000 g
			 6
34300010 PASTASAUCE „CARBONARA“ Schinkenstückchen in Sahneseauce, abgeschmeckt mit Schmelzkäse, Petersilie und Knoblauch. <i>diabetes-mellitus-geeignet</i>		3000 g	1 × 3000 g
34300113 PASTASAUCE „VEGGIENARA“* vegane Alternative zum Klassiker „Carbonara“, mit Räuchertofu. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		3000 g	1 × 3000 g



34300103

Artikel



34300031

Zubereitung

Einwaage

VE



34300103

PASTA SAUCE „FLORENTINE“

grüne Rahmsauce mit fein gehacktem Blattspinat.
*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,
 geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III*



3000 g

1 × 3000 g



34300012

PASTA SAUCE „GORGONZOLA“

Béchamelsauce, verfeinert mit Gorgonzola und Basilikumpesto.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert



3000 g

1 × 3000 g



34300031

PASTA SAUCE „SALMONE“

Lachs 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

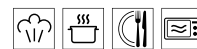


32700098

TORTELLINI „VERDURA“*

grüne Teigtaschen mit Gemüsefüllung,
al dente gekocht.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert



2000 g

1 × 2000 g

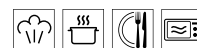


32700002

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

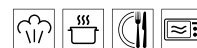


32700023

RAVIOLI*

mit Tomate und Mozzarella,
al dente gekocht.

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



2000 g

1 × 2000 g

Pasta



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

PASTA

32700010 FETTUCCINE TRICOLORE* weiße, rote und grüne Bandnudeln, al dente gekocht. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III</i>		2000 g	1 × 2000 g	
32700053 BANDNUDELN WEISS* al dente gekocht, 8 mm. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III</i>		2000 g	1 × 2000 g	
32700052 WELLENUDELN* al dente gekocht. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III</i>		2000 g	1 × 2000 g	
32700049 FARFALLE BIANCO* weiße Schmetterlingsnudeln, al dente gekocht. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III</i>		2000 g	1 × 2000 g	

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

NEU!



32700102

32700081

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
32700028 MAKKARONI KURZ* al dente gekocht. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III</i>		2000 g	1 × 2000 g
32700047 HÖRNCHENNUEDELN* al dente gekocht. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III</i>		2000 g	1 × 2000 g
32700027 SPIRELLI* al dente gekocht. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III</i>		2000 g	1 × 2000 g
32700102 VOLLKORNSPIRELLI* leicht gewürzt und geölt, al dente gekocht. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>		2000 g	1 × 2000 g
32700081 MIENUDELN* frisch vorgegart. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III</i>		2000 g	1 × 2000 g



22700024



22700025



35700041



35700059

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

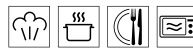
SPÄTZLE & CO.

22700024

SPÄTZLE

frisch vorgegart.

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



2000 g

1 × 2000 g

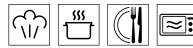


22700025

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

LACHSLASAGNEmit Blattspinat und Béchamelsauce,
6,2 x 10 cm.*diabetes-mellitus-geeignet*

30 x 300 g

1 x 9000 g



35700061

LASAGNE BOLOGNAISEklassisch zubereitet mit Rindfleisch
und cremiger Béchamelsauce,
6,2 x 10 cm.*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

30 x 300 g

1 x 9000 g



35700062

CHAMPIGNONLASAGNEmit Spinat, Ziegenfrischkäse
und cremiger Béchamelsauce,
6,2 x 10 cm.*diabetes-mellitus-geeignet*

30 x 300 g

1 x 9000 g



35700063

LASAGNE NACH PROVENZALISCHER ARTmit mediterranem Gemüse
und cremiger Béchamelsauce,
6,2 x 10 cm.*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

30 x 300 g

1 x 9000 g



35900110

VEGANE LASAGNEmit mediterranem Gemüse und cremigem Spinat,
6,2 x 10 cm.*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

30 x 300 g

1 x 9000 g

VEGANE
LASAGNE





25100026

Artikel



35100036

Zubereitung



32900621

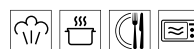
Einwaage

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



32900621

BRIOCHEKÜCHLEINluftiges Küchlein aus Briocheteig,
abgerundet mit Pistazien,
ø 6 cm.

30 × 80 g

1 × 2400 g

Kartoffeln & Knödel



Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
35100052 KARTOFFELPÜREE abgeschmeckt mit Butter. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III</i>		30 × 150 g	1 × 4500 g
35100017 KARTOFFELPÜREE abgeschmeckt mit Butter. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III</i>		2000 g	1 × 2000 g
35900139 SÜSSKARTOFFELPÜREE abgerundet mit Kokosmilch, Curry und Zimt. <i>diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert</i>		2000 g	1 × 2000 g
32700108 SCHUPFNUDELN gebraten. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>		2000 g	1 × 2000 g
32700031 GEFÜLLTE GNOCCHI mit Ricotta, al dente gekocht. <i>diabetes-mellitus-geeignet</i>		2000 g	1 × 2000 g
35700001 KARTOFFELGRATIN vorgegart. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>		2000 g	1 × 2000 g



32900018

NEU!



32900662



35100047

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



35100004

GEFÜLLTE KARTOFFELKNÖDEL

mit Croûtons, rund abgedreht,

ø ca. 5,5 cm.

diabetes-mellitus-geeignet



24 × 75 g

1 × 1800 g



32900018

HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL

rund abgedreht,

ø ca. 5 cm.

diabetes-mellitus-geeignet



24 × 75 g

1 × 1800 g



35700003

BUNTES GEMÜSE-KARTOFFEL-GRATIN*

mit Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln, Kohlrabi,

Staudensellerie, in Sahnesauce.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert



2000 g

1 × 2000 g



32900662

SPINATLAIBCHEN

verfeinert mit Macis und Knoblauch,

ø ca. 10 cm.



50 × 100 g

1 × 5000 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



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



33500028/33500002

Artikel

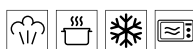
Zubereitung

Einwaage

VE

REIS & CO.

33500028

LANGKORNREIS*

20 × 150 g

1 × 3000 g



saftig gegart.

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

33500002

LANGKORNREIS*

2000 g

1 × 2000 g



saftig gegart.

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

6

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

6



35900111/35900083



32900623

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



33500010

TOMATENREIS*

Langkornreis mit Tomatenwürfeln,
fein abgeschmeckt.

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



2000 g

1 × 2000 g



35900111

BUNTE GETREIDEMISCHUNG*

aus Zartweizen, Linsen und Quinoa.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



20 × 150 g

1 × 3000 g

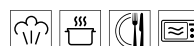


35900083

BUNTE GETREIDEMISCHUNG*

aus Zartweizen, Linsen und Quinoa.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



2000 g

1 × 2000 g



32900623

NUSS-POLENTA-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

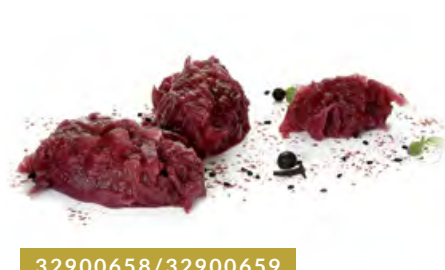
extra vorgegart.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

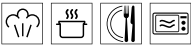


* Das Logo „DGE-ZERT-KONFORM“ kennzeichnet Komponenten, mit denen die Erstellung von Speiseplänen für eine gesundheitsfördernde Verpflegung nach den DGE-Qualitätsstandards erleichtert wird.

Sortenreines Gemüse

		
32900195	35900147	
		
32900218	32900658/32900659	32900250
Artikel	Zubereitung	Einwaage
		VE

SORTENREINES GEMÜSE

32900195	SCHWARZWURZELN À LA CRÈME abgerundet mit Schmelzkäse. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>		2000 g	1 × 2000 g	
35900147	VEGANES BAYRISCH KRAUT mit Zwiebeln, Balsamicoessig und einer leichten Kümmelnote. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		2000 g	1 × 2000 g	
32900218	SAUERKRAUT* klassisch zubereitet, mit Äpfeln. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		2000 g	1 × 2000 g	
32900658	APFELROTKOHL mit Apfelmus, Nelke, Lorbeer und Wacholder. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		150 g	48 × 150 g	
32900659	APFELROTKOHL mit Apfelmus, Nelke, Lorbeer und Wacholder. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		2000 g	1 × 2000 g	
32900250	WIRSING IN RAHM mit geschnittenem grobblättrigem Wirsing. <i>diabetes-mellitus-geeignet</i>		2000 g	1 × 2000 g	



32900168



32900080

Artikel

Zubereitung

Einwaage

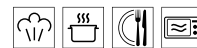
VE



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

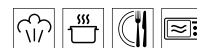


32900168

PRINZESSBOHNEN*

knackig vorgegart.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



2000 g

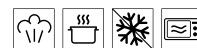
1 × 2000 g



32900080

VICHY-KAROTTEN*

knackig vorgegart.

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

2000 g

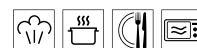
1 × 2000 g



32900172

BLUMENKOHl NATUR*

knackig vorgegart.

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

2000 g

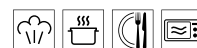
1 × 2000 g



32900173

BROKKOLI NATUR*

knackig vorgegart.

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

2000 g

1 × 2000 g

Gemüsemischungen



32900226



32900260



32900224



32900046

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

GEMÜSEMISCHUNGEN

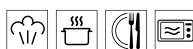
32900226

BUNTES KAROTTENGEMÜSE*

verfeinert mit Vanille.

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



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



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



32900047



32900657



32900252



32900223

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

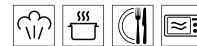


32900047

RATATOUILLEGEMÜSE*

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



2000 g

1 × 2000 g

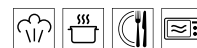


32900215

KARTOFFEL-LAUCH-GEMÜSE

verfeinert mit Schmelzkäse.

diabetes-mellitus-geeignet



2000 g

1 × 2000 g

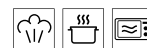


32900657

MÖHREN-KARTOFFEL-GEMÜSE

in Rahmsauce, leicht gewürzt.

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



2000 g

1 × 2000 g

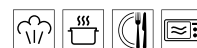


32900252

KOHLRABIGEMÜSE À LA CRÈME

mit Erbsen und Steckrüben.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



2000 g

1 × 2000 g

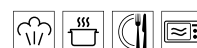


32900223

GEMÜSE-MÉLANGE

mit Erbsen, Mais, Karotten und Kohlrabi.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert



2000 g

1 × 2000 g

Gemüsemischungen



32900258



32900651/32900227



32900222

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
32900258 SCHREBERGARTENGEMÜSE* mit Zucchini, Karotten, Kohlrabi und Fenchel. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III</i>		2000 g	1 × 2000 g
32900651 GRILLGEMÜSE NACH MEDITERRANER ART mit Paprika, Zucchini, Auberginen und Zwiebeln. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>		30 × 150 g	1 × 4500 g
32900227 GRILLGEMÜSE NACH MEDITERRANER ART mit Paprika, Zucchini, Auberginen und Zwiebeln. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>		2000 g	1 × 2000 g
32900222 GEMÜSEMISCHUNG NACH ASIATISCHER ART* mit Sojabohnen, Mais, Paprika, Weißkohl und Karotten. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>		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.



22900115



22900114



22900116

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



22900113

FRÜHLINGSGEMÜSE*

mit Erbsen, Blumenkohl und Karotten, natur.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

2500 g

1 × 2500 g



22900115

LEIPZIGER ALLERLEI*

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

2500 g

1 × 2500 g



22900112

MARKTGEMÜSE*

mit Karotten, Kohlrabi, Brokkoli und Blumenkohl, natur.

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

2500 g

1 × 2500 g



22900114

BUNTES GARTENGEMÜSE*

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

2500 g

1 × 2500 g



22900116

GEMÜSEMISCHUNG**NACH SCHWEDISCHER ART***

mit Karotten, Schwarzwurzeln und Stangenbrechbohnen, natur.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

2500 g

1 × 2500 g

SÜSSSPEISEN





36000430

36000060

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

SÜSSSPEISEN



36000430

GELBE GRÜTZE

mit Mangos, Ananas und Passionsfrüchten.

cholesterinarm, natriumreduziert,
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III

3000 g

1 × 3000 g



36000060

ROTE KIRSCHGRÜTZE

mit ganzen Kirschen.

cholesterinarm, natriumreduziert,
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III

3000 g

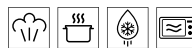
1 × 3000 g



36000929

VANILLESAUCE

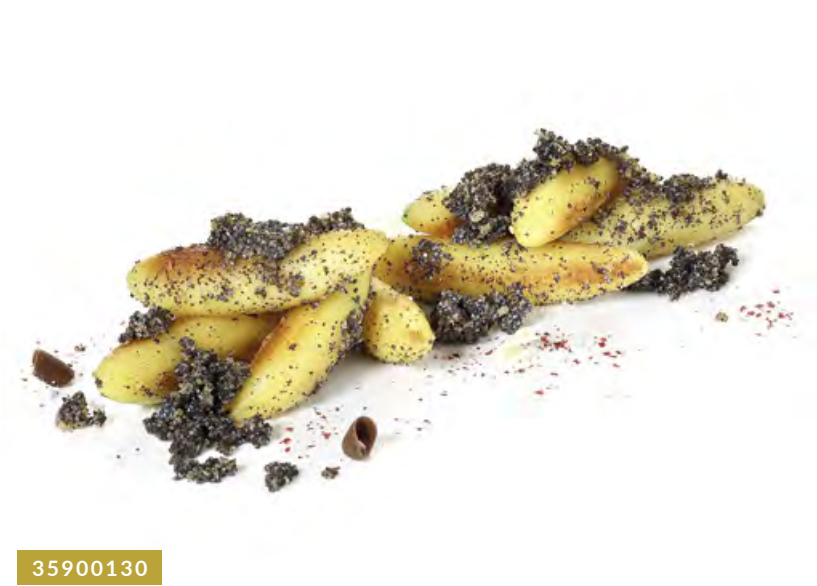
mit Bourbon-Vanille.

cholesterinarm, natriumreduziert,
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III

3000 g

1 × 3000 g

Süßspeisen



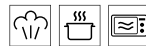
35900130

Artikel

35900130

VEGANE MOHNUDELN

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



Zubereitung



36000526/36000244



36000245/36000439

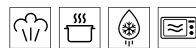
Einwaage

VE

36000244

MILCHREIS

gesüßt mit Süßungsmittel.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III



3000 g

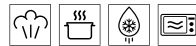
1 × 3000 g



36000245

GRIESSBREI

gesüßt mit Süßungsmittel.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III



3000 g

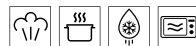
1 × 3000 g



36000439

GRIESSBREI

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



3000 g

1 × 3000 g



NEU!



36000177



36000179



32354004

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



36000175

KIRSCHENMICHEL

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

cholesterinarm, natriumreduziert



16 x 250 g

1 x 4000 g



36000177

GRIESSAUFLAUF

10 x 8 cm.

natriumreduziert



16 x 225 g

1 x 3600 g



36000179

SANDERS QUARKKEULCHEN

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

natriumreduziert



40 x 70 g

1 x 2800 g



4

32354004

JOGHURT NACH GRIECHISCHER ART

verfeinert mit Nusskaramell und Honig,
ø 5 cm.



25 x 80 g

1 x 2000 g



SONDERKOST



WAS BEDEUTET DYSPHAGIE?

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

AUSWIRKUNGEN AUF DIE GESUNDHEIT

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

URSACHEN FÜR SCHLUCKSTÖRUNGEN

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

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



ZUCCHINICREMESUPPE

FERTIGES TELLERMENÜ:

LACHS IN WEISSER RAHMSAUCE
MIT BROKKOLI UND PASTA

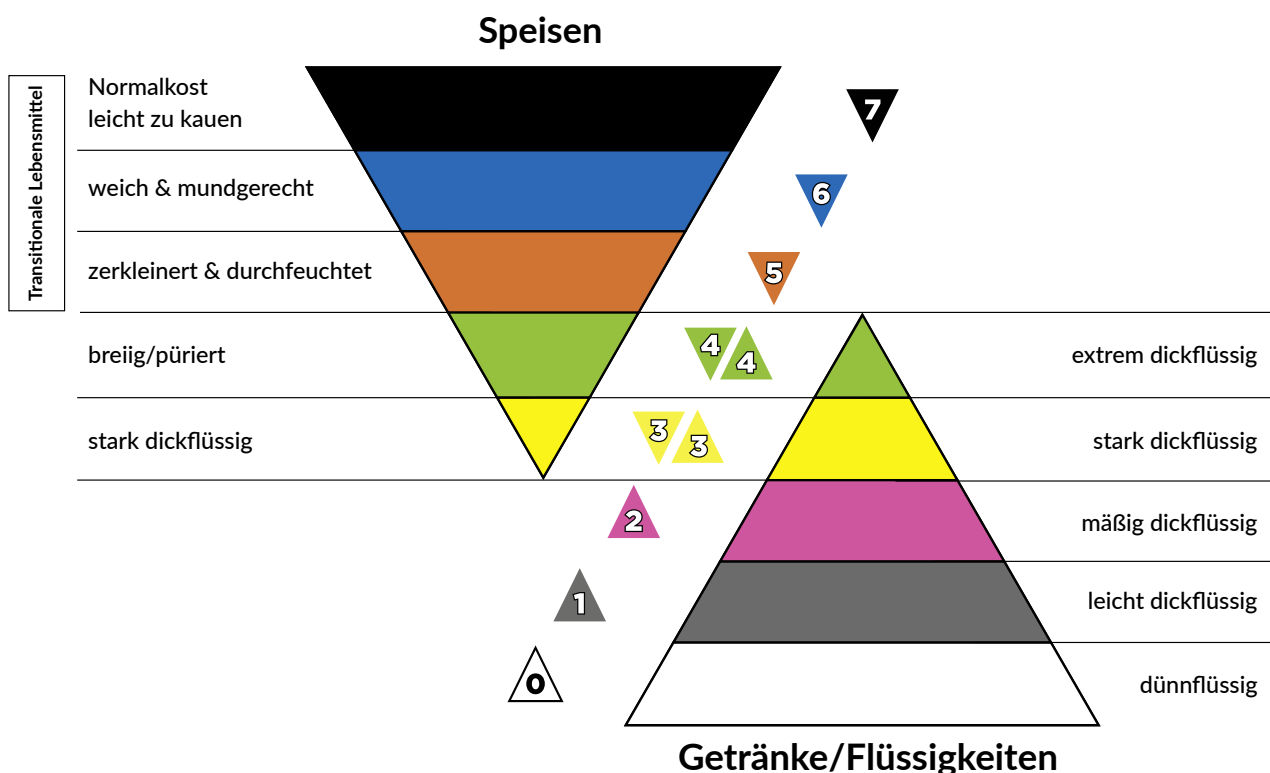
WAS BEDEUTET IDDSI?

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

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

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

Weitere Infos unter www.iddsi.org



FRAGEN ODER NEUGIERIG?

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

WELCHE IDDSI-STUFEN SIND TEIL DES SANDER-PRODUKTPORTFOLIOS?

3

Stufe 3 (Speisen): stark dickflüssig

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



4

Stufe 4 (Speisen): breiig und püriert

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



5

Stufe 5 (Speisen): zerkleinert und durchfeuchtet

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



6

Stufe 6 (Speisen): weich und mundgerecht

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





35600087/35600107

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

FEIN PÜRIERTE CREMESUPPEN



35600082

TOMATENCREMESUPPE

fein püriert, ohne Stückung.

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



200 g

48 × 200 g

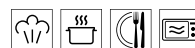


35600046

TOMATENCREMESUPPE

fein püriert, ohne Stückung.

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



3000 g

1 × 3000 g



35600087

SPARGELCREMESUPPE

fein püriert, ohne Stückung.

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



250 g

48 × 250 g



35600107

SPARGELCREMESUPPE

fein püriert, ohne Stückung.

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



3000 g

1 × 3000 g

Fein pürierte Cremesuppen



35600089/35600105



35600094/35600111

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



35600106

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



35600188



35600189



35600190



35600191

Artikel

Zubereitung

Einwaage

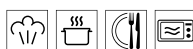
VE

HOCHKALORISCHE CREMESUPPEN

35600188

TOMATENCREMESUPPE HOCHKALORISCH

verfeinert mit Olivenöl und mediterranen Kräutern.



250 g

48 × 250 g



3

35600189

CHAMPIGNONCREMESUPPE HOCHKALORISCH

abgerundet mit einem Hauch Zitrone und Waldpilzen.



250 g

48 × 250 g



3

35600190

GEMÜSECREMESUPPE HOCHKALORISCHmit Blumenkohl, Pastinaken, Lauch,
Erbsen, Karotten und Brokkoli.

250 g

48 × 250 g



3

35600191

MAISCREMESUPPE HOCHKALORISCH

abgerundet mit Kurkuma und Curry.



250 g

48 × 250 g



3



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



35600192

**CREMESUPPE MIT WILDGESCHMACK
HOCHKALORISCH**

verfeinert mit Wacholder, Lorbeer und Nelke.



250 g

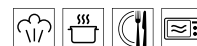
48 × 250 g



35600193

KARTOFFELCREMESUPPE HOCHKALORISCH

verfeinert mit Majoran, Muskat und Kurkuma.



250 g

48 × 250 g



35600194

ZUCCHINICREMESUPPE HOCHKALORISCH

abgerundet mit Sojakochcreme.



250 g

48 × 250 g



35600195

**CREMESUPPE MIT GEFLÜGELGESCHMACK
HOCHKALORISCH**

abgerundet mit Sojakochcreme.



250 g

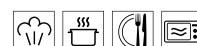
48 × 250 g



35600196

KAROTTENCREMESUPPE HOCHKALORISCH

verfeinert mit Orangensaft und Zitrone.



250 g

48 × 250 g

Milchsuppen



35600096/35600064

35600097/35600061

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

MILCHSUPPEN

35600096						
MILCHSUPPE GRIESS	   	250 g	48 x 250 g	 		
mit Hartweizengrieß.						
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,						
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III						

35600064						
MILCHSUPPE GRIESS	   	3000 g	1 x 3000 g	 		
mit Hartweizengrieß.						
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,						
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III						

35600097						
MILCHSUPPE VANILLE	   	250 g	48 x 250 g	  		
mit Vanillegeschmack.						
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,						
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III						

35600061						
MILCHSUPPE VANILLE	   	3000 g	1 x 3000 g	  		
mit Vanillegeschmack.						
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,						
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III						



35600098/35600063

35600099/35600062

Artikel

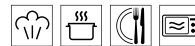
Zubereitung

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

Pürierte Kost



32354001

Artikel



32354002

Zubereitung

Einwaage

VE

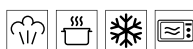
PÜRIERTE KOST

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



Sonderkost



SÜSSES UND HERZHAFTES ALS PÜRIERTE KOST

Die beiden praktisch portionierten Basispürees sind fein püriert und optimal abgeschmeckt. Mit uns genießen Ihre Dysphagie-Patienten von morgens bis abends abwechslungsreiche Mahlzeiten.

NEU!



32337007

32337001



NEU!



32337002

32337008



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

PÜRIERTE KOST IN FORM - BROTE



32337007

GLUTENFREIES BROT PÜRIERTabgeschmeckt mit Sojacreme,
zum Bestreichen.

25 × 60 g

1 × 1500 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



32337008

GURKENSANDWICH PÜRIERT

abgeschmeckt mit Sojacreme.



25 × 100 g

1 × 2500 g

4

Pürierte Kost in Form - Brote



32337003



32337005



32337004

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
32337003 GEFLÜGELSALAMI AUF ROGGENMISCHBROT PÜRIERT		25 x 100 g	1 x 2500 g
32337004 GEFLÜGELSCHINKEN AUF ROGGENMISCHBROT PÜRIERT		25 x 100 g	1 x 2500 g
32337005 ERDBEERKONFITÜRE AUF ROGGENMISCHBROT PÜRIERT mit Butter.		32 x 90 g	1 x 2880 g



4



4



4

Sonderkost



VERTRAUTER GENUSS IN NEUER FORM

Mit großer Sorgfalt entwickeln wir unsere pürierte Kost laufend weiter.
Ziel sind lebensmittelähnlichere Formen, eine natürlichere Präsentation und eine appetitliche Optik – bei gleichbleibend hoher Qualität, Konsistenz und vollem Geschmack.



32342001



32342002



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



32342002

WIENER WURST PÜRIERT

aus Schweinefleisch, angereichert mit Sahne.



25 × 50 g

1 × 1250 g



32342004

CURRYWURST PÜRIERT

abgeschmeckt mit Sojacreme.



25 × 50 g

1 × 1250 g



32311001

KASSLER PÜRIERT

aus Schweinefleisch, abgeschmeckt mit Sahne und Gewürzen.



25 × 70 g

1 × 1750 g



32311002

SCHWEINEBRATEN PÜRIERT

aus Schweinefleisch, angereichert mit Quark und Sahne.



25 × 70 g

1 × 1750 g



32342003

FLEISCHKÄSE PÜRIERT

aus Schweinefleisch, angereichert mit Sahne.



25 × 70 g

1 × 1750 g

Pürierte Kost in Form - Hauptkomponenten



32310009



32310002



32310003



32310004



32315001



32319001

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

32310009

RINDERFRIKADELLE PÜRIERT

aus Rindfleisch, abgeschmeckt mit Senf.



25 × 65 g

1 × 1625 g



4

32310002

RINDERBRATEN PÜRIERT

aus Rindfleisch, abgeschmeckt mit Kartoffeln und Sahne.



25 × 70 g

1 × 1750 g



4

32310003

RINDERGULASCH PÜRIERT

aus Rindfleisch, abgeschmeckt mit Sojacreme.



25 × 70 g

1 × 1750 g



4

32310004

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

25 × 70 g

1 × 1750 g



4

32315001

KALBSRAHMBRATEN PÜRIERT

aus Kalbsfleisch, angereichert mit Sahne und Quark.



25 × 70 g

1 × 1750 g



4

32319001

HÜHNERFRIKASSEE PÜRIERT

aus Hühnerfleisch, mit Spargel, Champignons und Erbsen.



25 × 70 g

1 × 1750 g



4



32320001



32319002



32319003



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 Sojacreme.



25 × 45 g

1 × 1125 g

Pürierte Kost in Form - Gemüse

			
32329002	32329017	32329001	
			
32329015	32329014	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



4

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

Pürierte Kost in Form - Gemüse



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



32351004



32351003



32351001



32351002

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

PÜRIERTE KOST IN FORM - SÄTTIGUNGSBEILAGEN



32324001

OMELETT IN FORM

verfeinert mit Gewürzen.



25 × 70 g

1 × 1750 g



32351004

BRATKARTOFFELN PÜRIERT

mit Zwiebeln und Speck, verfeinert mit Sojacreme.



25 × 50 g

1 × 1250 g



32351003

SÜSSKARTOFFELN PÜRIERT

abgeschmeckt mit Sojacreme.



25 × 50 g

1 × 1250 g



32351001

PARISER SALZKARTOFFELN PÜRIERT

angereichert mit Ei.



25 × 50 g

1 × 1250 g



32351002

KARTOFFELPÜREE IN FORM

leicht gesalzen.



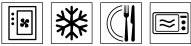
25 × 50 g

1 × 1250 g

Pürierte Kost in Form - Sättigungsbeilagen



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

32335002	TOMATENREIS PÜRIERT abgeschmeckt mit Sojacreme.		25 x 65 g	1 x 1625 g	  
32335001	REIS PÜRIERT abgeschmeckt mit Sojacreme.		25 x 65 g	1 x 1625 g	  
32327001	SPÄTZLE PÜRIERT angereichert mit Quark und Sahne.		25 x 65 g	1 x 1625 g	  
32327002	PASTA PÜRIERT abgeschmeckt mit Sojacreme.		25 x 70 g	1 x 1750 g	  



34300161

Artikel



34300162

Zubereitung



34300163

Einwaage

VE

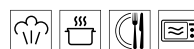
SAUCEN



34300161

DUNKLE BRATENSAUCE FEIN PÜRIERT

abgerundet mit Liebstöckel.



250 g

48 × 250 g



34300162

WEISSE RAHMSAUCE FEIN PÜRIERT

verfeinert mit Blumenkohl, Pastinake und Zitrone.



250 g

48 × 250 g

3



34300163

TOMATENSAUCE FEIN PÜRIERT

verfeinert mit Olivenöl und mediterranen Kräutern.



250 g

48 × 250 g

3

Pürierte Kost in Form - Salate



32372001



32372002



32372003

NEU!



32329019

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

PÜRIERTE KOST IN FORM -
SALATE

32372001

NUELSALAT 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

32329019

TOMATE-MOZZARELLA PÜRIERT

verfeinert mit Knoblauch und dunkler Balsamicocreme.



25 × 70 g

1 × 1750 g



NEU!

4



32351005



32360010



32360001



32360003

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

PÜRIERTE KOST IN FORM - SÜSSSPEISEN



32351005

MOHNSCHUPFNUDELN PÜRIERT

abgeschmeckt mit Sojacreme.



25 × 70 g

1 × 1750 g



32360010

HEFEKLÖSSE MIT HEIDELBEEREN PÜRIERT

angereichert mit Quark und Sahne.



25 × 50 g

1 × 1250 g



32360001

SCHOKO-VANILLE-SCHNITTE MIT ERDBEERE PÜRIERT

Vanillemousse auf Schokoladenboden,
mit fruchtigem Erdbeerspiegel.

40 × 50 g

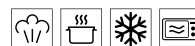
1 × 2000 g



32360003

TOPFENKNÖDEL MIT CASSIS PÜRIERT

angereichert mit Quark und Sahne.



25 × 50 g

1 × 1250 g

Pürierte Kost in Form - Süßspeisen



32355001

NEU!



32354003

NEU!



32354004



32360008

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
32355001 OBSTSALAT PÜRIERT mit Apfelmus, Mangopüree, Maracujanektar, Bananen-, Trauben- und Ananassaft.		25 x 70 g	1 x 1750 g
32354003 BIRCHER-MÜSLI PÜRIERT Joghurt mit Äpfeln, Haferflocken und Sultaninen.		25 x 65 g	1 x 1625 g
32354004 JOGHURT NACH GRIECHISCHER ART PÜRIERT verfeinert mit Nusskaramell und Honig, ø 5 cm.		25 x 80 g	1 x 2000 g
32360008 KAISERSCHMARRN PÜRIERT ohne Rosinen, angereichert mit Quark und Sahne.		25 x 70 g	1 x 1750 g



32360002



32360004



32360005



32360006



32360007

Artikel

Zubereitung

Einwaage

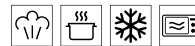
VE



32360002

APFELSTRUDEL PÜRIERT

angereichert mit Quark und Sahne.



25 × 70 g

1 × 1750 g

4



32360004

MARMORTÖRTCHEN PÜRIERT

aus hellem und dunklem Biskuit, angereichert mit Sahne.



30 × 80 g

1 × 2400 g

4



32360005

SCHOKOKUCHEN PÜRIERT

angereichert mit Quark und Sahne.



25 × 70 g

1 × 1750 g

4



32360006

ERDBEER-RHABARBER-KUCHEN PÜRIERT

mit leichter Popcornnote.



25 × 70 g

1 × 1750 g

4



32360007

KIRSCHSTREUSEL PÜRIERT

abgeschmeckt mit Butterkeksen.



25 × 70 g

1 × 1750 g

4



32310007/32387101

32319004/32387102

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

PÜRIERTE KOST IN FORM - TELLERMENÜ

32310007

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



320 g

1 × 320 g



angereichert mit Quark und Sahne.

32387101

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



7 × 320 g

1 × 2240 g



angereichert mit Quark und Sahne.

32319004

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



305 g

1 × 305 g



abgeschmeckt mit Sojacreme,
angereichert mit Quark und Sahne.

32387102

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



7 × 305 g

1 × 2135 g



abgeschmeckt mit Sojacreme,
angereichert mit Quark und Sahne.



32313004/32387103

Artikel



32310005/32387104

Zubereitung

Einwaage

VE



32313004

**LACHS IN WEISSER RAHMSAUCE
MIT BROKKOLI UND PASTA,
PÜRIERT**

glutenfreie Pasta, abgeschmeckt mit Sojacreme,
angereichert mit Quark und Sahne.



325 g

1 × 325 g



32387103

**LACHS IN WEISSER RAHMSAUCE
MIT BROKKOLI UND PASTA,
PÜRIERT**

glutenfreie Pasta, abgeschmeckt mit Sojacreme,
angereichert mit Quark und Sahne.



7 × 325 g

1 × 2275 g



32310005

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

abgeschmeckt mit Sojacreme,
angereichert mit Quark und Sahne.



320 g

1 × 320 g



32387104

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

abgeschmeckt mit Sojacreme,
angereichert mit Quark und Sahne.



7 × 320 g

1 × 2240 g

Pürierte Kost in Form - Tellermenü



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.



32329018/32387107

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

**32329018**

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

abgeschmeckt mit Sojacreme,
angereichert mit Quark und Sahne.



340 g

1 × 340 g

**32387107**

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

abgeschmeckt mit Sojacreme,
angereichert mit Quark und Sahne.



7 × 340 g

1 × 2380 g

Grob zerkleinerte Kost in Menüschalen



32359001



32313003



32311004



32319005

Artikel

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

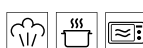


5

32313003

**LACHS IN SAFRANSAUCE
MIT LANGKORNREIS**

grob zerkleinert, mit Stückchen.



410 g

1 × 410 g

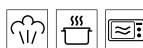


5

32311004

**BRATWURST MIT MÖHREN
IN RAHM UND KARTOFFELPÜREE**

grob zerkleinert, mit Stückchen.



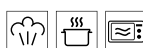
410 g

1 × 410 g



5

32319005

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

410 g

1 × 410 g



5



32310006



32310008



32319006



32360009

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



32310006

RINDERBRATEN MIT POLENTA UND KAROTTEN-STECKRÜBEN-GEMÜSE

grob zerkleinert, mit Stückchen,
abgeschmeckt mit Sojacreme.



410 g

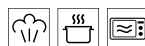
1 × 410 g



32310008

RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART MIT NUDELN

grob zerkleinert, mit Stückchen,
abgeschmeckt mit Sojacreme.



410 g

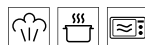
1 × 410 g



32319006

HÄHNCHEN MIT BROKKOLI-KARTOFFEL-PÜREE

grob zerkleinert, mit Stückchen,
abgeschmeckt mit Sojacreme.



410 g

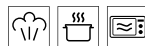
1 × 410 g



32360009

KAISERSCHMARRN MIT VANILLESauce

grob zerkleinert, mit Stückchen.



370 g

1 × 370 g

The image displays six distinct frozen meal options arranged on a light grey surface. The meals are as follows:

- Top Left:** A silver tray containing a yellow sauce base with a large piece of white fish, a side of white rice, and a mix of green peas and red bell peppers.
- Top Right:** A white oval dish filled with penne pasta in a thick, creamy yellow sauce, garnished with small red pieces.
- Middle Left:** A white oval dish featuring a dark green spinach base, topped with small yellow potatoes and three breaded, orange-colored fish fillets.
- Middle Right:** A green tray containing a side of white rice and a portion of red cherry tomatoes in a dark red sauce.
- Bottom Left:** A silver tray with a brown sauce base, topped with two large pieces of salmon, a side of small yellow pasta, and a portion of dark, leafy greens.
- Bottom Right:** A white oval dish containing a thick, yellow sauce with a large piece of white fish, a side of white rice, and a mix of green peas and red bell peppers.

SMART FREEZE

Kompakte Tiefkühlmenüs

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

Viel Abwechslung bei hoher Effizienz.



- Flexible Einsatzmöglichkeiten, einfache Zubereitung und verlässliche Qualität
- Schonende Sous-vide-Garung in unserer Frische-Manufaktur garantiert Saftigkeit, Textur und Geschmack
- Vielfältige Menü-Auswahl für mehrwöchige Speisekarten mit drei Menülinien
- Für alle Bedarfe der Gesundheitsgastronomie – von GKV, PKV und Wahlleistung bis zur Sonderkost
- Maximale HACCP-Sicherheit durch digitale Zeit- und Temperaturüberwachung bei der Herstellung
- Nachhaltig verpackt in recyclebaren Schalen

IN VIER SCHRITTEN SMART SERVIERT



VORBEREITEN



PORTIONIEREN



REGENERIEREN



SERVIEREN



DAS SANDER HYBRID-SYSTEM

Bei uns müssen Sie sich nicht entscheiden: Nutzen Sie die Smart-Freeze-Produkte für eine sichere Grundlast und ergänzen Sie diese mit Frische-Komponenten, wo Geschmack und Image den Unterschied machen. So passt sich unser System Ihrer Küche an – nicht umgekehrt.

Kompakte Tiefkühlmenüs

NEU!



30256004

NEU!



30259004

NEU!



30259000

NEU!



30259005

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

KOMPAKTE TIEFKÜHLMENÜS

30256004

TOMATENSUPPE MIT REIS

abgeschmeckt mit Basilikum und Oregano.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,

geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III



10 × 450 g

1 × 4500 g



30259004

VEGANER KARTOFFELEINTOPF

mit Karotten, Zucchini, Kohlrabi und Staudensellerie.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



10 × 450 g

1 × 4500 g



30259000

VEGANER ERBSENEINTOPF

mit Kartoffeln, Sellerie, Karotten und Lauch.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



10 × 450 g

1 × 4500 g



30259005

KRÄFTIGER LINSENEINTOPF

mit roten Linsen, Kartoffeln und Gemüse.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



10 × 450 g

1 × 4500 g



NEU!



30256000

NEU!



30256003

NEU!



30256001

NEU!



30256002

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



30256000

BUNTER GEMÜSEEINTOPF

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

10 × 450 g

1 × 4500 g



30256003

EINTOPF VON DREIERLEI BOHNEN

mit Rauchfleisch, Kartoffeln und Karottenwürfeln.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

10 × 450 g

1 × 4500 g



30256001

GRAUPENEINTOPF

mit Hühnchen, Karotten, Steckrüben, Pastinaken und Blumenkohl.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

10 × 450 g

1 × 4500 g



30256002

WEISSKOHLEINTOPF

mit Rauchfleisch und Kartoffeln, abgerundet mit Meerrettich und Chili.

diabetes-mellitus-geeignet

10 × 450 g

1 × 4500 g

Kompakte Tiefkühlmenüs

NEU!



30213002

NEU!



30213005

NEU!



30213003

NEU!



30213007

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fischeinwaage

VE

30213002

DORSCHFILET IN ZITRONENSAUCE

mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

10 × 450 g

vorgegart 80 g

1 × 4500 g



30213005

ROTBARSCHFILET**AUF LINSEN-BLUMENKOHL-CURRY**

aus bunten Linsen, Blumenkohl,

Kichererbsen und Spinat

in einer Currysauce.

diabetes-mellitus-geeignet

10 × 440 g

vorgegart 100 g

1 × 4400 g



30213003

SEELACHS IN DILL-SENF-SAUCE

mit buntem Karottengemüse und Brokkoli-Langkornreis.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

10 × 460 g

vorgegart 100 g

1 × 4600 g



30213007

KARTOFFEL-LACHS-PFANNE

mit Zuckerschoten und Süßkartoffeln

in Safran-Tomaten-Sauce.

diabetes-mellitus-geeignet

10 × 450 g

vorgegart 80 g

1 × 4500 g



NEU!



30213008

Artikel

NEU!



30213004

NEU!



30213006

Zubereitung

Einwaage/
Fischeinwaage

VE

NEU!

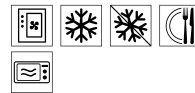


30213008

LACHSCURRY

mildes Curry aus Lachsstücken, Süßkartoffeln,
Sojabohnen, Paprika und Äpfeln,
dazu Langkornreis.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert



10 × 420 g
vorgegart 80 g

1 × 4200 g

NEU!



30213004

**FISCHFIGUREN MIT ERBSEN
IN RAHMSAUCE**

und Kartoffelpüree.



10 × 400 g
vorgegart 90 g

1 × 4000 g

NEU!



30213006

FISCHFIGUREN MIT RAHMSPINAT

und Petersilienkartoffeln.



10 × 400 g
vorgegart 90 g

1 × 4000 g

Kompakte Tiefkühlmenüs

NEU!



30215000

NEU!



30215001

NEU!



30210005

NEU!



30210007

NEU!



30210002

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

30215000

KALBSBRATEN MIT RAHMWIRSING
und Semmelknödel.

diabetes-mellitus-geeignet



10 × 410 g

1 × 4100 g

vorgegart 2 × 40 g



30215001

KALBSBRATEN IN BRATENSAUCE
mit Apfelrotkohl und Knöpfle.

diabetes-mellitus-geeignet



10 × 450 g

1 × 4500 g

vorgegart 2 × 40 g



30210007

RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART
in Paprikasauce, mit Penne.

diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert



10 × 400 g

1 × 4000 g



30210002

RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART
in Paprikasauce, mit Bohnen und Kartoffelknödeln.

diabetes-mellitus-geeignet



10 × 430 g

1 × 4300 g



30210005

RINDERROULADE MIT GEMÜSEFÜLLUNG
in brauner Sauce, mit Kartoffelpüree und Rotkohl.

diabetes-mellitus-geeignet



10 × 460 g

1 × 4600 g



NEU!



30210009

NEU!



30210003

NEU!



30210006

NEU!



30210008

NEU!



30210004

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

NEU!



30210009

RINDERFRIKADELLE IN BRATENSAUCE

mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln.

diabetes-mellitus-geeignet

10 × 450 g

1 × 4500 g

vorgegart 100 g

NEU!



30210003

**RINDERHACKBÄLLCHEN
IN TOMATEN-MAIS-SAUCE**

mit Spirelli.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

10 × 460 g

1 × 4600 g

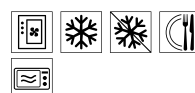
NEU!



30210008

BIFTEKI MIT PAPRIKASAUCE

aus Rindfleisch, gefüllt mit Hirtenkäse, dazu Langkornreis.



10 × 410 g

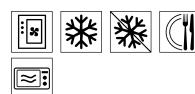
1 × 4100 g

vorgegart 2 x 50 g

NEU!



30210004

BEEF-CHILImit Rindfleisch, Mais, Paprika und Kidneybohnen,
dazu Quinoa-Langkornreis.*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

10 × 450 g

1 × 4500 g

AVK



NEU!



30210006

**BLUMENKOHLSÜSSKARTOFFEL-CURRY
MIT RINDFLEISCH**milde Currysauce aus Joghurt und Kokosmilch,
abgerundet mit Mango und Tandoori,
dazu Linsen-Basmatireis.*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

10 × 440 g

1 × 4400 g

Kompakte Tiefkühlmenüs

NEU!



30211000

NEU!



30211002

NEU!



30227003

NEU!



30211005

NEU!



30211006

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

30211000

**SCHWEINEGESCHNETZELTES
IN PFIRSICH-PFEFFER-SAUCE**

mit Pfirsich und Paprika, dazu Penne.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

10 × 450 g
vorgegart 80 g

1 × 4500 g



NEU!

30211002

SCHWEINEGULASCH MIT PILZEN

dazu Kartoffeln und Wirsing in Rahm.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

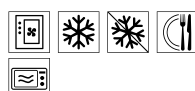
10 × 470 g
vorgegart 80 g

1 × 4700 g



NEU!

30227003

WURSTGULASCH NACH OSTDEUTSCHER ARTJagdwurstwürfel in herzhafter Tomatensauce,
dazu Penne.

10 × 430 g

1 × 4300 g



NEU!

30211005

**SCHWEINEMEDAILLONS
AUF RATATOUILLEGEMÜSE**mit Auberginen, Paprika und Zucchini,
in feiner Tomatensauce, dazu Kartoffeln.

diabetes-mellitus-geeignet

10 × 450 g
vorgegart 2 × 40 g

1 × 4500 g



NEU!

30211006

**SCHWEINEMEDAILLONS
IN SAUCE HOLLANDAISE**

dazu Kaisergemüse und Kartoffelpüree.

diabetes-mellitus-geeignet

10 × 440 g
vorgegart 2 × 40 g

1 × 4400 g



NEU!

NEU!



30211001

NEU!



30211003

NEU!



30211007

NEU!



30242000

NEU!



30211004

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

NEU!

30211001

FRIKADELLE IN ZWIEBELSAUCE

vom Schwein und Rind, dazu Möhren-Kartoffel-Gemüse.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert



10 × 440 g

1 × 4400 g

vorgegart 100 g

NEU!

30211003

KÖNIGSBERGER KLOPSE

in Kapernsauce, dazu Kartoffeln.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



10 × 450 g

1 × 4500 g

vorgegart 2 × 55 g

NEU!

30242000

ROSTBRATWÜRSCHEN IN BRAUNER SAUCE

mit Rahmerbsen und Kartoffelpüree.



10 × 420 g

1 × 4200 g

vorgegart 80 g

NEU!

30211004

BRATWURST IN BRATENSAUCE

dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree.



10 × 460 g

1 × 4600 g

vorgegart 100 g

NEU!

30211007

KASSLER IN MEERRETTICHSAUCE

dazu Sauerkraut und Kartoffeln.

diabetes-mellitus-geeignet



10 × 450 g

1 × 4500 g

vorgegart 90 g

Kompakte Tiefkühlmenüs

NEU!



30219003

NEU!



30219000

NEU!



30219001

NEU!



30219002

NEU!



30219005

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

30219003

HÜHNERFRIKASSEE

mit Spargel und Karotten, dazu Langkornreis.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



10 × 450 g

1 × 4500 g



30219000

HÄHNCHENBRUST IN CURRYSAUCE

mit Äpfeln und Ananas, dazu Basmatireis.

diabetes-mellitus-geeignet



10 × 450 g

vorgegart 100 g

1 × 4500 g



30219001

**HÄHNCHENGESCHNETZELTES
IN CHAMPIGNONRAHMSAUCE**

mit Kartoffelpüree und Erbsen-Möhren-Gemüse.

diabetes-mellitus-geeignet



10 × 450 g

vorgegart 80 g

1 × 4500 g



30219002

HÄHNCHENBRUST IN KÄSESAHMSAUCE

mit Karottengemüse und Penne.

diabetes-mellitus-geeignet



10 × 450 g

vorgegart 100 g

1 × 4500 g



30219005

HÄHNCHENBRUST IN GORGONZOLASAUCE

mit Tomaten-Gnocchi.

diabetes-mellitus-geeignet



10 × 450 g

vorgegart 100 g

1 × 4500 g



NEU!



30219004

NEU!



30220000

NEU!



30220001

NEU!



30220002

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE



30219004

INDIAN BUTTER CHICKEN

mit Joghurt und orientalischen Gewürzen,
dazu Brokkoli-Langkornreis.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



10 × 450 g
vorgegart 80 g

1 × 4500 g



30220000

PUTENGESCHNETZELTES IN SPINATSAUCE

mit Spirelli.

diabetes-mellitus-geeignet



10 × 450 g
vorgegart 80 g

1 × 4500 g

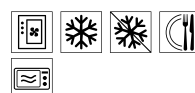


30220001

**PUTENGESCHNETZELTES
NACH ASIATISCHER ART**

mit süß-saurem Wokgemüse und Mie-Nudeln.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert



10 × 450 g
vorgegart 80 g

1 × 4500 g



30220002

GEBRATENE PUTENSTEAKS

mit Erbsen-Möhren-Gemüse und Petersilienkartoffeln.

diabetes-mellitus-geeignet



10 × 460 g
vorgegart 2 × 40 g

1 × 4600 g

Kompakte Tiefkühlmenüs



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

30229006

**GEMÜSEPFANNE
NACH PROVENZALISCHER ART**

mit Bulgur, Aubergine, Zucchini und Paprika.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert



10 × 450 g

1 × 4500 g



30259006

VEGANER NUDELAUFLAUF

mit Erbsen und Mais.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert



10 × 440 g

1 × 4400 g



30259007

VEGANE POLPETTE AL SUGOveganer Hackbällchensatz auf Weizenproteinbasis,
in Tomaten-Gemüse-Sauce,
dazu Makkaroni.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



10 × 450 g

1 × 4500 g



30259008

SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALASüßkartoffel-Gemüse-Mischung
in würziger Tomaten-Kokos-Sauce,
dazu Basmati-Kokosreis.

diabetes-mellitus-geeignet



10 × 450 g

1 × 4500 g



30259009

GRILLGEMÜSEPFANNE MIT GNOCCHIGrillgemüse nach mediterraner Art,
mit Tomatensauce.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert



10 × 450 g

1 × 4500 g



NEU!



30227001

NEU!



30227005

NEU!



30227000

NEU!



30227004

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

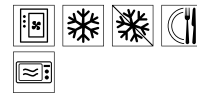


30227001

SPIRELLI MIT TOMATENSAUCE

fruchtig-mild, abgeschmeckt mit Kräutern.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert



10 × 460 g

1 × 4600 g



30227005

SPIRELLI À LA BOLOGNAISE

aus Rindfleisch, mit Sellerie, Karotten und Tomaten.

diabetes-mellitus-geeignet



10 × 460 g

1 × 4600 g



30227000

PENNE „CARBONARA“

in Schinken-Sahnesauce, abgeschmeckt mit Schmelzkäse, Petersilie und Knoblauch.

natriumreduziert



10 × 450 g

1 × 4500 g



30227004

TORTELLINI „VERDURA“

grüne Teigtaschen mit Gemüsefüllung, in Tomatensauce.

diabetes-mellitus-geeignet



10 × 450 g

1 × 4500 g

Kompakte Tiefkühlmenüs

NEU!



30224000

NEU!



30224001

NEU!



30257001

NEU!



30227002

NEU!



30235000

Artikel

Zubereitung

Einwaage

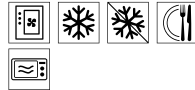
VE

30224000

OMELETT MIT ERBSEN-MÖHREN-GEMÜSE

und weißer Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree.

diabetes-mellitus-geeignet



10 × 430 g

1 × 4300 g



30224001

OMELETT MIT RAHMSPINAT

und Kartoffelpüree.

diabetes-mellitus-geeignet



10 × 400 g

1 × 4000 g



30257001

SPÄTZLE-GEMÜSE-PFANNEmit Blumenkohl, Zucchini und Karotten,
in Rahmsauce.

diabetes-mellitus-geeignet,

geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III



10 × 450 g

1 × 4500 g



30227002

KÄSE-KNÖPFLEPFANNE

mit Schmelzkäse und Gouda.

diabetes-mellitus-geeignet



10 × 450 g

1 × 4500 g



30235000

LANGKORNREIS MIT GEMÜSE-TOMATENSauce

mit Kohlrabi, Pastinaken, Zucchini, Mais und Karotten.

diabetes-mellitus-geeignet,

geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III



10 × 450 g

1 × 4500 g





Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



30229005

SÜSSKARTOFFELPFANNE MIT VOLLKORNREIS

in Erdnuss-Mais-Sauce,
abgerundet mit Kokosmilch.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



10 × 450 g

1 × 4500 g



30257000

KARTOFFEL-BROKKOLI-AUFLAUF

Kartoffelscheiben und Brokkoli, in Käsesauce.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



10 × 450 g

1 × 4500 g



30260000

**SANDERS QUARKKEULCHEN
MIT APFELKOMPOTT**

Quark-Kartoffel-Taler, verfeinert mit Sultaninen.

natriumreduziert



10 × 430 g

1 × 4300 g



30260001

KAISERSCHMARRN MIT VANILLESAUCE

klassischer Kaiserschmarrn,
mit Rosinen und Vanillesauce aus Bourbon-Vanille.

natriumreduziert



10 × 430 g

1 × 4300 g



30260002

MILCHREIS MIT KIRSCHEN

gesüßt mit Süßungsmittel.

natriumreduziert



10 × 440 g

1 × 4400 g

Tiefkühlkomponenten

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

Viel Abwechslung bei hoher Effizienz.

- ✓ Individuelle Speisenauswahl
- ✓ Schnell & einfach serviert
- ✓ Effiziente Abläufe bei minimalem Personaleinsatz
- ✓ Gleichbleibende Qualität bei jeder Regeneration



+



+



=



30210001
RINDERGULASCH
NACH UNGARISCHER ART

30229002
APFELROTKOHL

30251000
KARTOFFELPÜREE

Smart Freeze



INDIVIDUELL FÜR DEN GAST - EINFACH FÜR DIE KÜCHE

Die Smart Freeze Einzelkomponenten ermöglichen bedarfsgerechte Mahlzeiten aus individuell kombinierbaren Speisenkomponenten. Durch die einfache Zubereitung und sichere Kalkulation lohnt sich das auch für Ihre Einrichtung!

NEU!



30259003

NEU!



30213001

NEU!



30210001

NEU!



30210000

Artikel

Zubereitung

Einwaage/Fisch-
und Fleischeinwaage

VE

TIEFKÜHLKOMPONENTEN



30259003

LINSEN-DALroter Linseneintopf,
orientalisch abgeschmeckt.

15 × 150 g

1 × 2250 g



30213001

LACHSCURRYmildes Curry mit Lachsstücken, Süßkartoffeln,
Sojabohnen, Paprika und Äpfeln.
diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert

12 × 220 g

1 × 2640 g

vorgegart 70 g



30210001

RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ARTklassisch zubereitet, in Paprikasauce.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

12 × 220 g

1 × 2640 g

vorgegart 85 g



30210000

RINDERBRATENin Scheiben geschnitten.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

50 × 40 g

1 × 2000 g

vorgegart 50 × 40 g

Tiefkühlkomponenten

NEU!



31900220

NEU!



32000090

NEU!



30259002

NEU!



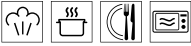
30259001

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
31900220 HÄHNCHENBRUST gewürzt und gebraten. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		1500 g gebraten 1500 g	1 × 1500 g
32000090 PUTENMEDAILLONS gewürzt und gebraten. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>		1500 g gebraten 1500 g	1 × 1500 g
30259002 VEGANE CURRYWURST veganer Wurstersatz auf Erbsen- und Weizenproteinbasis, in fruchtig-pikanter Currysauce, verfeinert mit Mango.		12 × 200 g	1 × 2400 g
30259001 VEGANES LINSEN-BLUMENKOHLCURRY bunte Linsen mit Blumenkohl, Kichererbsen und Spinat, in einer veganen Currysauce aus Kokosmilch und Tomaten. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		12 × 220 g	1 × 2640 g



Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
30243001 BRAUNE BASISSAUCE abgerundet mit Liebstöckel. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>		15 × 120 g	1 × 1800 g
30243005 VEGANE WEISSE BASISSAUCE verfeinert mit Pastinaken und Zwiebeln, auf Sojabasis. <i>diabetes-mellitus-geeignet</i>		15 × 120 g	1 × 1800 g
30243003 GEFLÜGELJUS herzhaft abgeschmeckt, leichte Bindung. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		15 × 120 g	1 × 1800 g
30243002 TOMATENSAUCE fruchtig-mild, abgeschmeckt mit Kräutern, abgerundet mit Sojacreme. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert</i>		15 × 120 g	1 × 1800 g
30243004 BASILIKUMRAHMSAUCE Rahmsauce mit frischem Basilikum und Spinat. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		15 × 120 g	1 × 1800 g

Tiefkühlkomponenten

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
32700117  KNÖPFLE vorgegart. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III</i>		1500 g	1 × 1500 g
35100056  KARTOFFELN vorgegart. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III</i>		1500 g	1 × 1500 g
30251000  KARTOFFELPÜREE abgeschmeckt mit Sojacreme. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III</i>		15 × 160 g	1 × 2400 g
33500033  BASMATIREIS saftig gegart. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III</i>		1500 g	1 × 1500 g
30229001  SAUERKRAUT klassisch zubereitet. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		15 × 150 g	1 × 2250 g

NEU!



30229002

NEU!



30229000

NEU!



30229003

NEU!



30229004

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



30229002

APFELROTKOHL

mit Apfelmus, Nelke, Lorbeer und Wacholder.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



15 × 150 g

1 × 2250 g



30229000

RAHMSPINATohne Zwiebeln, mit Sahne,
leicht abgebunden.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



15 × 150 g

1 × 2250 g



30229003

KOHLRABIGEMÜSE

in Rahmsauce, mit Erbsen und Steckrüben.

diabetes-mellitus-geeignet



15 × 150 g

1 × 2250 g



30229004

KARTOFFEL-MÖHREN-GEMÜSEin Rahmsauce,
leicht gewürzt.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert



15 × 150 g

1 × 2250 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

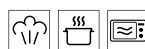
ANGEPASSTE VOLLKOST

35600165

KARTOFFELSUPPE

mit Wiener Würstchen und Karotten.

diabetes-mellitus-geeignet



480 g

1 × 480 g

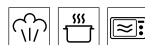


35600166

HÜHNERSUPPE

mit Hühnerfleisch, Karotten und Reisnudeln.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



480 g

1 × 480 g

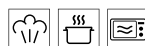


31900090

HÄHNCHENBRUST

in heller Sauce, mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln.

diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert



410 g

1 × 410 g

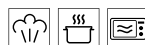


31900092

HÜHNERFRIKASSEE

mit Spargel und Karotten, dazu Gemüse-Langkornreis.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



400 g

1 × 400 g

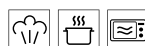


31900093

HÄHNCHENGESCHNETZELTES

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



400 g

1 × 400 g





32000068

31000111

Artikel

Zubereitung

Einwaage

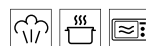
VE



32000068

PUTENMEDAILLONS

in Zitronensauce, mit grünen Bandnudeln.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

400 g

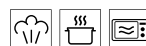
1 × 400 g



32000069

PUTENHACKSTEAK

in pikanter Sauce, mit Karotten-Kartoffel-Gemüse.

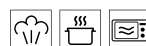
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

360 g

1 × 360 g



31000111

RINDERROULADE MIT GEMÜSEFÜLLUNGaus Karotten und Sellerie, in brauner Sauce,
mit Brokkoli und Spätzle.*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*

400 g

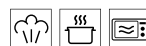
1 × 400 g



32700092

SPAGHETTI BOLOGNAISE

aus Rindfleisch.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

410 g

1 × 410 g

Vegetarisch



35900075



35900072

Artikel

Zubereitung

Einwaage

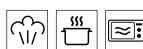
VE

VEGETARISCH

35900075

BUCHWEIZEN-GEMÜSE-PFANNE

mit Zitronengrassauce und Limonenblättern.

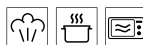
diabetes-mellitus-geeignet

400 g

1 × 400 g



35900072

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

350 g

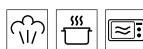
1 × 350 g



32700093

GRÜNE UND WEISSE BANDNUDELN

in fruchtiger Tomatensauce.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

370 g

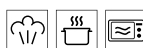
1 × 370 g



32400006

EIEROMELETT

mit Rahmspinat und Salzkartoffeln.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

400 g

1 × 400 g





31300195



31300201



31100129

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

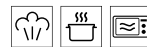
VOLLKOST



31300193

LACHSFILET

in Safran-Tomatensauce, mit weißen Bandnudeln.

diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert

410 g

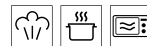
1 × 410 g



31300195

DORSCHFILET

in Senfsauce, mit Brokkoli und Kartoffeln.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

400 g

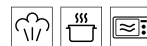
1 × 400 g



31300201

FISCHKLÖSSCHEN

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

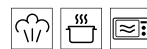
400 g

1 × 400 g

31100128

OMAS FRIKADELLE

in Zwiebelsauce, mit Karotten-Kartoffel-Gemüse.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

420 g

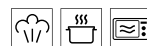
1 × 420 g



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

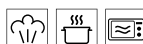
1 × 420 g



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

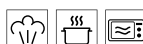


31000114

RINDERBRATEN

in Meerrettichsauce,

mit würziger Bouillonkartoffel-Karotten-Mischung.

diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert

400 g

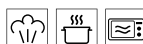
1 × 400 g



31000112

RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART

in brauner Paprikasauce, mit Spirelli.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

420 g

1 × 420 g





35600181



35600154

Artikel

NEU!



31000158

Zubereitung

Einwaage

VE

GLUTEN- & LAKTOSEFREI



35600124

KRÄFTIGER KARTOFFELEINTOPF

mit Sellerie, Karotten und Lauch.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

450 g

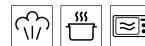
1 × 450 g



35600181

BUNTER GEMÜSEINTOPF*

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

450 g

1 × 450 g



35600154

OMAS GULASCHSUPPE*

mit Rindfleisch, Paprika und Kartoffeln.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

400 g

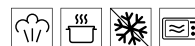
1 × 400 g



31000084

RINDERBRATEN

in brauner Sauce, mit Apfelrotkohl und Kartoffeln.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

400 g

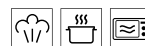
1 × 400 g



31000158

RINDERGULASCH MIT GNOCCHI

in typischer Sauce, mit Grillgemüse.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

400 g

1 × 400 g



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

Gluten- & laktosefrei



31000109



31300194

NEU!



31300225



32000070

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

31000109

BEEF-CHILI

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



400 g

1 × 400 g

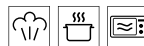


31300194

SEELACHS

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm



400 g

1 × 400 g

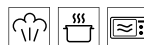


31300225

LACHSCURRY MIT SPIRELLI

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert



400 g

1 × 400 g

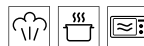


32000070

GEBRATENE PUTENSTEAKS

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert



400 g

1 × 400 g

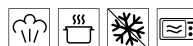


31900053

HÜHNERFRIKASSEE

mit Champignons, Erbsen und Reis.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert



400 g

1 × 400 g



NEU!



31900120

NEU!



34200018

NEU!



31900218

35900073



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



31900120

RÄUBERPFANNE MIT LANGKORNREISHähnchenstreifen in Paprikasauce
mit Champignons und Essiggurken.*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*

400 g

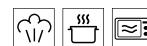
1 × 400 g



34200018

GEFLÜGELBRATWURST

auf Sauerkraut, mit Kartoffelpüree.

diabetes-mellitus-geeignet

400 g

1 × 400 g



31900218

WURSTGULASCH MIT GNOCCHIGeflügelwiener in Scheiben,
in herzhafter Tomatensauce.

400 g

1 × 400 g



31900074

HÄHNCHENGESCHNETZELTES „TOSKANA“

in würziger Tomatensauce, mit buntem Paprikareis.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

400 g

1 × 400 g



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

400 g

1 × 400 g

Gluten- & laktosefrei



Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
35900057 GRÜNES CURRY mit Paprika, Zucchini, Blumenkohl, Mais und gelben Linsen, dazu Linsen-Basmatireis. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		400 g	1 × 400 g
35900069 SCHMORGEMÜSE NACH MEDITERRANER ART mit grobem Kräuter-Maisgrieß. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		400 g	1 × 400 g
35900063 SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA mit Langkornreis. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		400 g	1 × 400 g
32700068 NUDELN À LA BOLOGNAISE Spirelli mit Hackfleischsauce. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		400 g	1 × 400 g
32700069 NUDELN À LA NAPOLI Spirelli mit würziger Tomatensauce. <i>diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm</i>		400 g	1 × 400 g

NEU!



36000988

Artikel



36000868

Zubereitung

Einwaage

VE

SÜSSE MENÜS

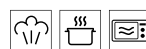


36000988

GRIESSBREI MIT KIRSCHGRÜTZE

veganer Grießbrei auf Maisbasis,
mit roter Kirschgrütze.

natriumreduziert



400 g

1 × 400 g

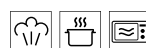


36000868

MILCHREIS

mit einer Zuckerart und Süßungsmittel,
mit Kirschgrütze.

natriumreduziert



400 g

1 × 400 g



PRODUKT- INFORMATIONEN



SCHNELLSUCHE CARE-PRODUKTKATEGORIEN

Suppen & Eintöpfe

Consommés	20
Klare Suppe mit Einlage	21
Cremesuppen	24
Eintöpfe	25

Fisch- & Fleischgerichte

Fisch	32
Kalb	33
Rind	35
Schwein	38
Geflügel	44
Frikadellen & Schnitzel	51

Vegetarisch & vegan

Vegetarische & vegane Komponenten	54
Vegetarische & vegane Kreationen	56

Dressings & Saucen

Dressings	64
Saucen	65
Pastasaucen	70

Sättigungsbeilagen

Gefüllte Pasta	74
Pasta	75
Spätzle & Co.	77
Lasagnen	78
Kartoffeln & Knödel	80
Reis & Co.	83

Gemüse

Extra vorgegart	86
Sortenreines Gemüse	87
Gemüsemischungen	89

Süßspeisen

Süßspeisen	94
------------	----

Sonderkost

Fein pürierte Cremesuppen	102
Hochkalorische Cremesuppen	105
Milchsuppen	107
Pürierte Kost	109
Pürierte Kost in Form – Brote	110
Pürierte Kost in Form – Hauptkomponenten	112
Pürierte Kost in Form – Gemüse	115
Pürierte Kost in Form – Sättigungsbeilagen	118
Saucen	120
Pürierte Kost in Form – Salate	121
Pürierte Kost in Form – Süßspeisen	122
Pürierte Kost in Form – Teller Menü	125
Grob zerkleinerte Kost in Menüs	129

Smart Freeze

Kompakte Tiefkühlmenüs	133
Tiefkühlkomponenten	148

Menüs

Angepasste Vollkost	155
Vegetarisch	157
Vollkost	158
Gluten- & laktosefrei	160
Süße Menüs	164

SCHNELLSUCHE CARE-PRODUKTE

A	C
Apfelrotkohl _____ 87, 152	Champignoncremesuppe hochkalorisch _____ 105
Apfelrotkohl püriert _____ 117	Champignonlasagne _____ 78
Apfelstrudel püriert _____ 124	Champignonrahmsauce _____ 67
Auberginencurry, vegan _____ 61	Cheesy Leek Soup „Vegan Style“ _____ 25
	Chili con Carne _____ 35
	Chili Vegetable _____ 62
	Couscous mit Gemüse _____ 60
	Cremesuppe mit Geflügelgeschmack hochkalorisch _____ 106
	Cremesuppe mit Wildgeschmack hochkalorisch _____ 106
	Curry vom Schweinefilet, rot _____ 39
	Curry-Kokos-Sauce _____ 69
	Currywurst püriert _____ 112
	Currywurst vom Schwein _____ 40
	Currywurst, vegan _____ 57, 149
	Currywurstsauce _____ 67
	D
	Dillsauce _____ 68
	Dorschfilet _____ 158
	Dorschfilet in Zitronensauce _____ 135
B	
Bandnudeln weiß _____ 75	
Bandnudeln, grün und weiß _____ 157	
Basilikumrahmsauce _____ 69, 150	
Basissauce, braun _____ 65, 150	
Basissauce, vegan und weiß _____ 150	
Basissauce, weiß _____ 65	
Basmatireis _____ 83, 151	
Bauerntopf, vegan _____ 28	
Bayrisch Kraut, vegan _____ 87	
BBQ weiße Bohnen püriert _____ 115	
Beef-Chili _____ 138, 161	
Bifteki _____ 52	
Bifteki mit Paprikasauce _____ 138	
Bircher-Müsli püriert _____ 123	
Blumenkohl _____ 86	
Blumenkohl natur _____ 88	
Blumenkohl püriert _____ 117	
Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry mit Rindfleisch _____ 36, 138	
Blumenkohlcremesuppe _____ 104	
Bœuf „Stroganoff“ _____ 36	
Bœuf „Stroganoff“ püriert _____ 113	
Bratensauce fein püriert, dunkle _____ 120	
Bratkartoffeln püriert _____ 118	
Bratwurst _____ 42	
Bratwurst auf brauner Sauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree, püriert _____ 127	
Bratwurst in Bratensauce _____ 140	
Bratwurst mit Möhren in Rahm und Kartoffelpüree _____ 129	
Bratwurst püriert _____ 112	
Briocheküchlein _____ 80	
Brokkoli natur _____ 88	
Brokkoli püriert _____ 117	
Brokkolicremesuppe _____ 103	
Brot püriert, glutenfrei _____ 110	
Brotzeit püriert _____ 109	
Buchweizen-Gemüse-Pfanne _____ 157	
Butter Chicken, Indian _____ 45, 142	
Butter Chicken, vegan _____ 56	

E

Eieromelett	157
Eintopf „Quer durch den Gemüsegarten“	28
Eintopf von dreierlei Bohnen	26, 134
Erbsen püriert	116
Erbsen-Möhren-Gemüse	86
Erbsen-Möhren-Gemüse püriert	116
Erbseneintopf, grün	27
Erbseneintopf, vegan	27, 133
Erbsenfrikadelle	55
Erdbeer-Rhabarber-Kuchen püriert	124
Erdbeerkonfitüre auf Roggenmischbrot püriert	111

F

Farfalle bianco	75
Fettuccine tricolore	75
Fischfiguren mit Erbsen in Rahmsauce	136
Fischfiguren mit Rahmspinat	136
Fischklößchen	158
Fleischkäse püriert	112
Frikadelle	51
Frikadelle in Zwiebelsauce	140
Frikadelle, mini	51
Frikadelle, Omas	158
Frikassee „Chicken Style“	56
Frikassee vom Hühnchen	45
Frühlingsgemüse	92
Frühstück süß püriert	109

G

Gaisburger Marsch	25
Gartengemüse, bunt	92
Geflügelbraten püriert	114
Geflügelbratwurst	162
Geflügelcurrywurst	48
Geflügeljus	65, 150
Geflügelsalami auf Roggenmischbrot püriert	111
Geflügelschinken auf Roggenmischbrot püriert	111
Gemüse-Kartoffel-Gratin, bunt	82
Gemüse-Kartoffel-Gulasch	62
Gemüse-Mais-Frittata	55
Gemüse-Mélange	90
Gemüse-Tortilla nach spanischer Art	55
Gemüsecremesuppe hochkalorisch	105
Gemüsecurry	157
Gemüsecurry mit fruchtiger Tomatensauce, Reis und Zucchini-Tomaten-Gemüse, püriert	128
Gemüsecurry püriert	115
Gemüseeeintopf	29
Gemüseeeintopf nach afrikanischer Art	28
Gemüseeeintopf, bunt	134, 160
Gemüsemischung nach asiatischer Art	91
Gemüsemischung nach schwedischer Art	92
Gemüsepfanne nach provenzalischer Art	60, 143
Gemüserahmsauce	69
Gemüsereis	83
Getreidemischung, bunt	84
Gnocchi, gefüllt	81
Graupeneintopf	29, 134
Grießauflauf	96
Grießbrei	95
Grießbrei mit Kirschgrütze	164
Grillgemüse	162
Grillgemüse nach mediterraner Art	91
Grillgemüsepfanne mit Gnocchi	143
Grünes Curry	61, 163
Grütze, gelb	94
Gulaschsuppe	29
Gulaschsuppe nach ungarischer Art	26
Gulaschsuppe, Omas	160
Gurkensalat püriert	121
Gurkensandwich püriert	110

H

Hähnchen in weißer Sauce mit Reis und Erbsen-Möhren-Gemüse, püriert	125
Hähnchen mit Brokkoli-Kartoffel-Püree	130
Hähnchen mit Gemüse-Curry-Reis	129
Hähnchen püriert	114
Hähnchenbrust	149, 155
Hähnchenbrust in Currysauce	141
Hähnchenbrust in Gorgonzolasauce	141
Hähnchenbrust in Käsesauce	141
Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Käsesauce	46
Hähnchengeschnetzeltes	46, 155
Hähnchengeschnetzeltes „Tobago Style“	44
Hähnchengeschnetzeltes „Toskana“	162
Hähnchengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce	141
Hähnchenpfanne in Joghurt-Limetten-Sauce	44
Hähnchenpfanne mit Cheddar und Gemüse	44
Hefeklöße mit Heidelbeeren püriert	122
Hörnchennudeln	76
Hühnchenbrust	50
Hühnchenbrustgeschnetzeltes	46
Hühnchenbrustgeschnetzeltes in Pfirsichsauce	46
Hühnerfrikassee	141, 155, 161
Hühnerfrikassee püriert	113
Hühnersuppe	30, 155

I

Italian-Dressing	64
------------------	----

J

Joghurt nach griechischer Art	96
Joghurt nach griechischer Art püriert	123
Joghurt-Dressing	64

K

Kaisergemüse	86
Kaisergemüse natur	89
Kaiserschmarrn mit Vanillesauce	130, 146
Kaiserschmarrn püriert	123
Kalbsbraten	34
Kalbsbraten in Bratensauce	137
Kalbsbraten in eigener Jus	34
Kalbsbraten mit Rahmwirsing	137
Kalbsrahmbraten püriert	113
Kalbsrahmgaschnetzeltes	33
Kalbsrahmgulasch	33
Kalbsroulade	34
Kapernsauce	69
Karotten-Ingwer-Suppe	24
Karottencremesuppe	103
Karottencremesuppe hochkalorisch	106
Karottengemüse	86
Karottengemüse, bunt	89
Kartoffel-Brokkoli-Auflauf	55, 146
Kartoffel-Käse-Rösti	82
Kartoffel-Lachs-Pfanne	135
Kartoffel-Lauch-Gemüse	90
Kartoffel-Möhren-Gemüse	152
Kartoffelcremesuppe hochkalorisch	106
Kartoffelcurry	61
Kartoffeleintopf, kräftig	26, 160
Kartoffeleintopf, vegan	26, 133
Kartoffelgratin	81
Kartoffelknödel, gefüllt	82
Kartoffeln	80, 151

Kartoffelpüree	81, 151	Langkornreis mit Gemüse-Tomatensauce	145
Kartoffelpüree in Form	118	Lasagne Bolognese	78
Kartoffelrahmsuppe	24	Lasagne nach provenzalischer Art	78
Kartoffelrösti	82	Lasagne, vegan	78
Kartoffelsalat püriert	121	Lauch-Käse-Suppe	25
Kartoffelsuppe	155	Leberkäse	42
Käse-Knöpflepfanne	145	Leipziger Allerlei	92
Käserahmsauce	69	Letschosauce	67
Käsespätzle	55	Linsen-Blumenkohl-Curry, vegan	62, 149
Käsespätzle-Pfanne	77	Linsen-Bolognese	162
Kassler in Meerrettichsauce	140	Linsen-Dal	58, 148
Kassler Lachs	41	Linsen-Gemüse-Bolognese	58
Kassler püriert	112	Linseneintopf, kräftig	27, 133
Kichererbsen püriert	115	Linseneintopf, vegan	27
Kirschenmichel	96	Linsengemüse nach mediterraner Art püriert	115
Kirschgrütze, rot	94		
Kirschstreusel püriert	124	M	
Knöpfe	77, 151	Mac'n'Cheese, vegan	60
Kohlrabi püriert	116	Mais püriert	115
Kohlrabigemüse	86, 152	Maiscremesuppe hochkalorisch	105
Kohlrabigemüse à la Crème	90	Makkaroni kurz	76
Kohlroulade, geschmort	41	Marktgemüse	92
Königsberger Klopse	40, 140, 159	Marmortörtchen püriert	124
Köttbullar vom Rind	36	Matjes püriert	114
Kräuterrahmsuppe	104	Maultaschen, vegetarisch	60
		Medaillons vom Schweinefilet	41
		Meerrettichsauce	68
		Mienudeln	76
L		Milchreis	95, 164
Lachs in Safransauce mit Langkornreis	129	Milchreis mit Kirschen	146
Lachs in weißer Rahmsauce mit Brokkoli und Pasta, püriert	126	Milchsuppe Grieß	107
Lachs püriert	114	Milchsuppe Schmelzflocken	108
Lachscurry	32, 136, 148	Milchsuppe Schoko	108
Lachscurry mit Spirelli	161	Milchsuppe Vanille	107
Lachsfilet	158	Minestrone nach italienischer Art	26
Lachslasagne	78	Mohnnudeln, vegan	95
Langkornreis	83	Mohnschupfnudeln püriert	122
		Möhren-Kartoffel-Gemüse	90
		Möhreneintopf	30
		Möhrengemüse püriert	116

N

Nudelauflauf, vegan	143
Nudeln à la Bolognaise	163
Nudeln à la Napoli	163
Nudelomelett	77
Nudelsalat püriert	121
Nuss-Polenta-Törtchen	84

O

Obstsalat püriert	123
Omelett in Form	118
Omelett mit Erbsen-Möhren-Gemüse	145
Omelett mit Rahmspinat	145

P

Paella, vegan	58
Paprikasauce nach ungarischer Art	67
Pasta püriert	119
Pastasauce „Bolognaise“	71
Pastasauce „Carbonara“	71
Pastasauce „Florentine“	72
Pastasauce „Gemüsebolognaise“	70
Pastasauce „Gorgonzola“	72
Pastasauce „Salmone“	72
Pastasauce „Toskana“	70
Pastasauce „Veggienara“	71
Penne „Carbonara“	144
Pichelsteiner Gemüseeeintopf	28
Polpette al Sugo, vegan	143
Prinzessbohnen	86, 88

Putenbolognaise	71
Putenbrustbraten	50
Putenbrustgeschnetzeltes	47
Putenfrikadelle	51
Putengeschnetzeltes in Gemüserahmsauce	48
Putengeschnetzeltes in Spinatsauce	142
Putengeschnetzeltes nach asiatischer Art	47, 142
Putengyrospfanne	48
Putenhacksteak	156
Putenmedaillons	49, 50, 149, 156
Putenmedaillons „Tomate-Basilikum“	50
Putenragout in Paprikasauce	47
Putenrahmgulasch	48
Putenröllchen	49
Putenröllchen, gefüllt	49
Putenschnitzel	52
Putenschnitzel püriert	114
Putensteaks, gebraten	142, 161

Q		S	
Quarkkeulchen mit Apfelkompott, Sanders	146	Salzkartoffeln püriert, Pariser	118
Quarkkeulchen, Sanders	96	Sauerbraten, Rheinischer	37
		Sauerbratensauce	66
		Sauerkraut	87, 151
		Sauerkraut püriert	116
		Schinkenrosenkohl püriert	115
		Schmorgemüse nach mediterraner Art	163
		Schoko-Vanille-Schnitte mit Erdbeere püriert	122
		Schokokuchen püriert	124
		Schrebergartengemüse	91
		Schupfnudeln	81
		Schwarzwurzeln à la Crème	87
		Schweinebraten püriert	112
		Schweinebraten, saftig	41
		Schweinefilet	42
		Schweinegeschnetzeltes	39
		Schweinegeschnetzeltes in Pfirsich-Pfeffer-Sauce	38, 139
		Schweinegulasch	38
		Schweinegulasch mit Pilzen	139
		Schweinegulasch nach ungarischer Art	38
		Schweinegyrospfanne	39
		Schweinemedallions	158
		Schweinemedallions auf Ratatouillegemüse	139
		Schweinemedallions in Sauce Hollandaise	139
		Schweinerückenbraten	42
		Schweinerückensteak	42
		Schweinsbratwurst	159
		Seelachs	161
		Seelachs auf weißer Sauce	
		mit Wirsinggemüse und Kartoffeln, püriert	127
		Seelachs in Dill-Senf-Sauce	135
		Seelachs püriert	114
		Seelachsragout in Senf-Gemüse-Sauce	32
		Semmelknödel, hausgemacht	82
		Senfsauce	68
		Soljanka	25
		Soljanka, vegan	25
		Spaghetti Bolognese	156
		Spargelcremesuppe	102
		Spätzle	77
		Spätzle püriert	119
		Spätzle-Gemüse-Pfanne	60, 145
R			
Rahmgeschnetzeltes	159		
Rahmgeschnetzeltes vom Schweinerücken	39		
Rahmsauce	66		
Rahmsauce fein püriert, weiß	120		
Rahmspinat	88, 152		
Ramenbrühe	22		
Ratatouillegemüse	90		
Räuberpfanne mit Langkornreis	162		
Ravioli	74		
Reis püriert	119		
Rinderbraten	37, 148, 159, 160		
Rinderbraten in brauner Bratensauce			
mit Kartoffeln und Rotkohl, püriert	125		
Rinderbraten mit Polenta und			
Karotten-Steckrüben-Gemüse	130		
Rinderbraten püriert	113		
Rinderconsommé	20		
Rinderfrikadelle	51		
Rinderfrikadelle in Bratensauce	138		
Rinderfrikadelle in brauner Sauce mit Spätzle und Karotten,			
püriert	126		
Rinderfrikadelle püriert	113		
Rindergeschnetzeltes	36		
Rindergulasch	35		
Rindergulasch mit Gnocchi	160		
Rindergulasch nach ungarischer Art	35, 137, 148, 159		
Rindergulasch nach ungarischer Art mit Nudeln	130		
Rindergulasch püriert	113		
Rinderhackbällchen	159		
Rinderhackbällchen in Tomaten-Mais-Sauce	138		
Rinderkraftbrühe	21		
Rinderroulade mit Gemüsefüllung	137, 156		
Rinderroulade, gefüllt	37		
Rinderroulade, geschmort	37		
Rindersugo	35		
Roggenmischbrotscheiben püriert	110		
Rostbratwürstchen	159		
Rostbratwürstchen ggA, Original Nürnberger	42		
Rostbratwürstchen in brauner Sauce	140		
Rotbarschfilet auf Linsen-Blumenkohl-Curry	135		

Speck-Zwiebel-Sauce	66
Spinatlaibchen	82
Spinatstrudel	54
Spirelli	76
Spirelli à la Bolognaise	144
Spirelli mit Tomatensauce	144
Steckrüben-Karotten-Gemüse	89
Süß-saure Sauce nach chinesischer Art	67
Süßkartoffel-Tikka-Masala	58, 143, 163
Süßkartoffel-Tikka-Masala mit Langkornreis	129
Süßkartoffeln püriert	118
Süßkartoffelpfanne mit Vollkornreis	146
Süßkartoffelpfanne, vegan	61
Süßkartoffelpüree	81
Szegediner Gulasch	38

T

Tafelspitz vom Rind, zart	37
Tikka Masala, vegan	56
Tofuklöße mit Spinat, vegan	58
Tomate-Mozzarella auf Roggenmischbrot püriert	110
Tomate-Mozzarella püriert	121
Tomaten-Gorgonzola-Sauce	70
Tomatenconsommé	20
Tomatencremesuppe	102
Tomatencremesuppe hochkalorisch	105
Tomatenreis	84
Tomatenreis püriert	119
Tomatensauce	70, 150
Tomatensauce fein püriert	120
Tomatensuppe „Rustikal“	24
Tomatensuppe mit Reis	133
Topfenknödel mit Cassis püriert	122
Tortellini „Verdura“	74, 144
Tortelloni	74

V

Vanillesauce	94
Vegane Gyrospfanne – Made with Planted	57
Veganes Gulasch – Made with Planted	57
Vichy-Karotten	88
Vollkornspirelli	76

W

Weißkohleintopf	134
Wellennudeln	75
Wirsing in Rahm	88
Wirsing püriert	116
Wurst püriert, Wiener	112
Wurstgulasch mit Gnocchi	162
Wurstgulasch nach ostdeutscher Art	38, 139
Wurzelgemüse „Rustiko“	89
Wurzelgemüse püriert	117
Würzkartoffeln	80

Z

Zitronensauce	68
Zucchini mit Couscous, gefüllt	54
Zucchini-Tomaten-Gemüse	89
Zucchini-Tomaten-Gemüse püriert	117
Zucchini-cremesuppe	104
Zucchini-cremesuppe hochkalorisch	106
Zwiebelsauce	66

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 über 50 Jahren gerecht und übernehmen aktiv Verantwortung – mit Entschlossenheit und Konsequenz.

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



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



INSTITUT
FRESNIUS



Albert Schweitzer
Albert Schweitzer Stiftung
für unsere Mitwelt



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



Informieren Sie sich
über Nachhaltigkeit bei Sander:
www.sander-gruppe.com/nachhaltigkeit



VERLÄSSLICHE STANDARDS

Zertifiziert aus Überzeugung



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.

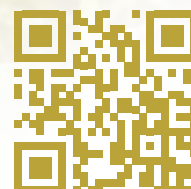
DGE-ZERTIFIZIERUNG: DAS STECKT DAHINTER

- ✓ 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.

Außerdem darf nicht der Eindruck entstehen, dass eine Zertifizierung oder eine Auszeichnung durch die DGE erfolgt sei.

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

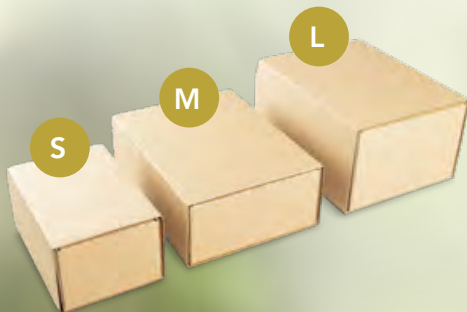


VERPACKUNGSVIELFALT

Flexibel und sicher

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

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



Papierkartons

- ✓ **MEHR ÜBERSICHT**
Effizientere Auslastung der Kühlhäuser durch drei 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 haben mit dieser Umstellung unser Müllaufkommen um bis zu 56 % pro Kartonage reduziert



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 2- oder 3-Kilogramm-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 Refill

Ermöglicht ein komfortables Nachfüllen von Gläsern und Porzellan. 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.

UNSERE PREISE

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.

*Hier finden Sie
Ihren Ansprechpartner*

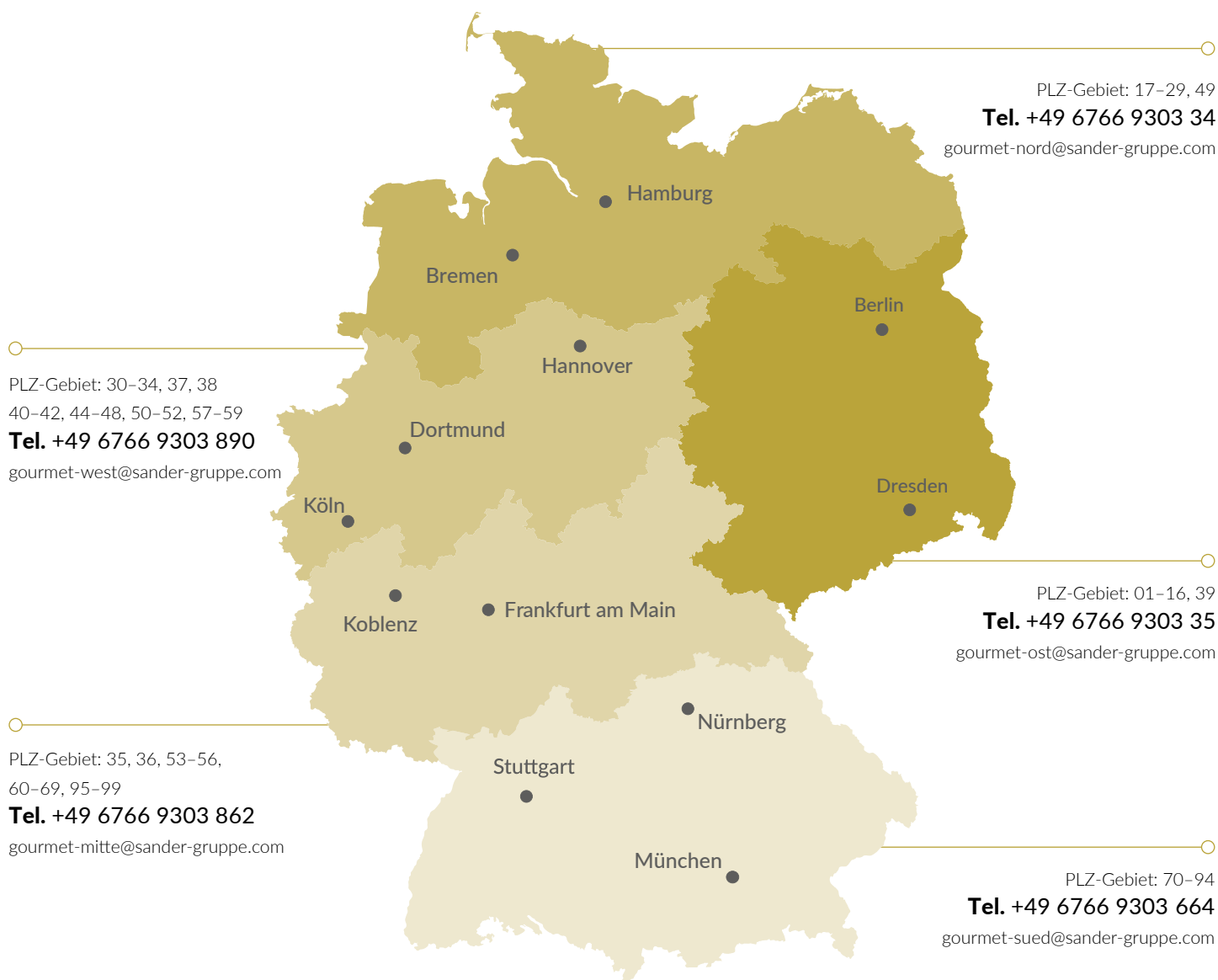


IHR PERSÖNLICHER KONTAKT

Immer für Sie da

Wenn Sie noch kein Kunde bei uns sind, kontaktieren Sie einfach den für Ihr Gebiet zuständigen Ansprechpartner. Auf der Deutschlandkarte finden Sie die passende Telefonnummer und E-Mail-Adresse für Ihren direkten, persönlichen Kontakt zu Sander. Sie sind bereits Kunde, haben aber noch keinen Webshop-Zugang? Auch dann wenden Sie sich bitte an den für Ihr Gebiet zuständigen Ansprechpartner.

DEUTSCHLAND



EUROPA UND INTERNATIONAL

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

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.

Unsere Produkt-Icons



Neuheit aus der Frische-Manufaktur



Verbesserte Rezeptur



Glutenfrei

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



Glutenfrei nach Rezeptur

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



Laktosefrei

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



Laktosefrei nach Rezeptur

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



Vegetarisch

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



Vegan

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



BIO

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



Angepasste Vollkost

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



Enthält Alkohol



Tiefkühlprodukt

Mehrfach ausgezeichnet. Wir sind Ihr starker Partner!



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