

SANDER
Gourmet

JAHRES-
ANGEBOT



Qualität für alle Anforderungen
Einfach, effizient & flexibel

MENÜSCHALEN-SORTIMENT

GÜLTIG ab 01.04.2024
bis 31.03.2025

FRISCHE
MANUFAKTUR
SEIT 1974

Eine Qualität für alle

Mit unseren Menüschalen bleiben Sie in vielen Situationen flexibel und sichern die Verfügbarkeit von den unterschiedlichsten Speisen in höchster Qualität. Für beste Ergebnisse, eine hohe Wirtschaftlichkeit und zufriedene Gäste. Entdecken Sie die vielseitigen Möglichkeiten und Vorteile der Schalen.



PREISAKÜNFTE

Um die aktuellen Preise zu erfahren, besuchen Sie unseren **Webshop**.

Für weitere Infos oder einen Webshopzugang können Sie sich jederzeit an Ihren **persönlichen Ansprechpartner** wenden.

SIE SIND NOCH KEIN KUNDE?

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

PRODUKT-ICONS

- Glutenfrei
- Glutenfrei nach Rezeptur
- Laktosefrei
- Laktosefrei nach Rezeptur
- Vegan
- Vegetarisch
- Leichte Vollkost
- Tiefkühlprodukt

ZUBEREITUNGSHINWEISE

- Dampf
- Wasserbad/Topf
- Aufgetaut regenerieren
- Mikrowelle

GUT ZU WISSEN

VE: Verkaufseinheit

Alle Icons im Blick:



Alle in diesem Angebot enthaltenen Produktabbildungen verstehen sich als Anrichtevorschläge.

Bestellung & Anlieferung

Frische Menüschalen: Bei Bestellung bis Dienstag um 10:00 Uhr ermöglichen wir eine Anlieferung ab Freitag.

Tiefgekühlte Menüschalen sind zu Ihren regulären Anliefertagen verfügbar. Bitte beachten Sie Ihren aktuellen Lieferturnus.

Mindestbestellmenge

Frische Menüschalen: 80 Schalen je Produkt

Tiefgekühlte Menüschalen: 20 Schalen je Produkt



NUR VON VORTEIL

- ✓ Viel Abwechslung für spezifische Anforderungen:
leichte Vollkost, Vollkost, vegetarisch, vegan, gluten- und laktosefrei oder püriert
- ✓ Einfache Zubereitung im Dampfgarer, im Wasserbad oder in der Mikrowelle
- ✓ Wenig Aufwand und einfaches Handling vor Ort (Lagerung, Regenerierung, Anrichten, Finishing); Einsatz auch mit angelerntem Personal
- ✓ Geringe Küchenausstattung notwendig
- ✓ 24/7 – rund um die Uhr Verpflegung möglich
- ✓ Feste Portionsgrößen mit 100 % Kalkulationssicherheit

AUS 80 %
RECYCELTEM
MATERIAL



REGELVERSORGUNG



Konzepte
für die
GESUNDHEITS-
GASTRONOMIE

WAHLLLEISTUNG



EINFACHES HANDLING



Dampf 96 °C

15–20 Minuten, 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.



Mikrowelle

Oberfolie der geschlossenen Schale mehrfach einstechen und bei 700 Watt auf dem Drehteller ca. 3–4 Minuten erhitzen. Tiefkühlprodukte vor dem Regenerieren auftauen.

LEICHTE VOLLKOST



KARTOFFELSUPPE | 35600165

mit Wiener Würstchen und Karotten.

Einwaage **480 g** | VE 1 x 480 g



HÜHNERSUPPE | 35600166

mit Hühnerfleisch, Karotten und Reismudeln.

Einwaage **480 g** | VE 1 x 480 g



HÄHNCHENBRUST | 31900090

in heller Sauce, mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln.

Einwaage **410 g** | VE 1 x 410 g



HÜHNERFRIKASSEE | 31900092

mit Spargel und Karotten, dazu Gemüse-Langkornreis.

Einwaage **400 g** | VE 1 x 400 g



HÄHNCHENGESCHNETZELTES | 31900093

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

Einwaage **400 g** | VE 1 x 400 g





PUTENMEDAILLONS | 32000068

in Zitronensauce, mit grünen Bandnudeln.

Einwaage **400 g** | VE 1 x 400 g



PUTENHACKSTEAK | 32000069

in pikanter Sauce, mit Karotten-Kartoffel-Gemüse.

Einwaage **360 g** | VE 1 x 360 g



RINDERROULADE MIT GEMÜSEFÜLLUNG | 31000111

aus Karotten und Sellerie, in brauner Sauce, mit Brokkoli und Spätzle.

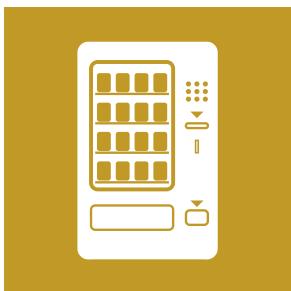
Einwaage **400 g** | VE 1 x 400 g



SPAGHETTI BOLOGNAISE | 32700092

aus Rindfleisch.

Einwaage **410 g** | VE 1 x 410 g



VERPFLEGUNG AM ARBEITSPLATZ

Ihre Mitarbeiter freuen sich garantiert über ein abwechslungsreiches Speisenangebot für die Pausen. Alle unsere Menüschilder eignen sich auch für Verpflegungsautomaten. Durch das einfache und schnelle Aufwärmen in der Mikrowelle sorgen die Schalen im Handumdrehen für leckere und vollwertige Mahlzeiten.

VEGETARISCH



BUCHWEIZEN-GEMÜSE-PFANNE | 35900075

mit Zitronengrassauce und Limonenblättern.

Einwaage **400 g** | VE 1 × 400 g



GEMÜSECURRY | 35900072

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

Einwaage **350 g** | VE 1 × 350 g



GRÜNE UND WEISSE BANDNUDELN | 32700093

in fruchtiger Tomatensauce.

Einwaage **370 g** | VE 1 × 370 g



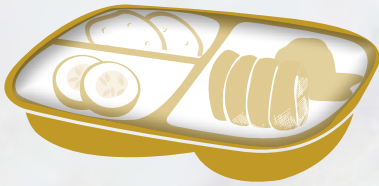
EIEROMELETT | 32400006

mit Rahmspinat und Salzkartoffeln.

Einwaage **400 g** | VE 1 × 400 g



EINFACHES HANDLING



1

Auswählen

Sie haben die Wahl: leichte Vollkost, Vollkost, vegetarisch, vegan, gluten- oder laktosefrei! Mit unserem Sortiment aus über 45 Schalen ist für jeden Geschmack etwas dabei.



2

Erhitzen

Flexibles Zubereiten: Unsere Schalen können in der Mikrowelle, im Wasserbad, oder im Dampfgarer erhitzt werden (Details siehe Seite 3).



3

Anrichten & genießen!

Das Auge isst mit: Richten Sie den Inhalt der Schale auf einem Teller an. Dann heißt es „Guten Appetit“!

“

„(...) Vor allem das Menüschalen-Konzept von Sander haben wir als innovatives Produkt für die Mittagsversorgung unserer Patienten wahrgenommen. Noch im selben Jahr haben wir, im Rahmen eines Pilotprojektes, die Mittagsversorgung einer einzelnen medizinischen Station auf die vorportionierten Menüschalen umgestellt. Aufgrund des sehr positiven Patientenfeedbacks entwickelten wir auf dieser Grundlage ein komplett neues Speisenversorgungssystem und konnten bereits im Folgejahr die gesamte Speisenversorgung einer unserer größten Privatkliniken erfolgreich umstellen. (...) Heute werden täglich über 1.200 Patienten-Mittagessen mit den Menüschalen abgedeckt. Darüber hinaus unterstützt Sander unsere hauseigene Catering-Abteilung im Buffetbereich für Veranstaltungen.“

Sven Harms, Prokurist der Klinik Gastronomie Eppendorf GmbH

”

VOLLKOST



LACHSFILET | 31300193

in Safran-Tomatensauce, mit weißen Bandnudeln.

Einwaage 410 g | VE 1 x 410 g



DORSCHFILET | 31300195

in Senfsauce, mit Brokkoli und Kartoffeln.

Einwaage 400 g | VE 1 x 400 g



FISCHKLÖSSCHEN | 31300201

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

Einwaage 400 g | VE 1 x 400 g



OMAS FRIKADELLE | 31100128

in Zwiebelsauce, mit Karotten-Kartoffel-Gemüse.

Einwaage 420 g | VE 1 x 420 g



SCHWEINEMEDAILLONS | 31100129

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

Einwaage 410 g | VE 1 x 410 g



KÖNIGSBERGER KLOPSE | 31100130

in Kapernsauce, mit Erbsenreis.

Einwaage **410 g** | VE 1 × 410 g**KLASSISCHES HASCHEE** | 31000119

mit Radi-Nudeln und Karotten-Erbsen-Gemüse.

Einwaage **400 g** | VE 1 × 400 g**ROSTBRATWÜRSTCHEN** | 34200012

auf Sauerkraut, mit Kartoffelpüree.

Einwaage **420 g** | VE 1 × 420 g**SCHWEINSBRATWURST** | 31100138

mit Karotten in Rahmsauce und Kartoffelpüree.

Einwaage **420 g** | VE 1 × 420 g**RAHMGESCHNETZELTES** | 31100131

vom Schwein, mit Champignons und grünen Bandnudeln.

Einwaage **410 g** | VE 1 × 410 g



RINDERHACKBÄLLCHEN | 31000113

in Tomatensauce mit Mais und Spirelli.

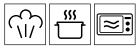
Einwaage **400 g** | VE 1 × 400 g



RINDERBRATEN | 31000114

in Meerrettichsauce, mit würziger Bouillonkartoffel-Karotten-Mischung.

Einwaage **400 g** | VE 1 × 400 g



**RINDERGULASCH NACH
UNGARISCHER ART | 31000112**

in brauner Paprikasauce, mit Spirelli.

Einwaage **420 g** | VE 1 × 420 g



DREI SCHALEN IM ANGEBOT

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



1-Kammer-Schale



2-Kammer-Schale



3-Kammer-Schale



BUCHWEIZEN-
GEMÜSE-PFANNE



GLUTEN- & LAKTOSEFREI



KRÄFTIGER KARTOFFELEINTOPF | 35600124

mit Sellerie, Karotten und Lauch.

Einwaage **450 g** | VE 1 × 450 g



BUNTER GEMÜSEEINTOPF* | 35600181

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

Einwaage **450 g** | VE 1 × 450 g



OMAS GULASCHSUPPE | 35600154

mit Rindfleisch, Paprika und Kartoffeln.

Einwaage **400 g** | VE 1 × 400 g



RINDERBRATEN | 31000084

in brauner Sauce, mit Apfelrotkohl und Kartoffeln.

Einwaage **400 g** | VE 1 × 400 g



BEEF-CHILI | 31000109

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

Einwaage **400 g** | VE 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.



SEELACHS | 31300194

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

Einwaage **400 g** | VE 1 x 400 g



GEBRATENE PUTENSTEAKS | 32000070

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

Einwaage **400 g** | VE 1 x 400 g



HÜHNERFRIKASSEE | 31900053

mit Champignons, Erbsen und Reis.

Einwaage **400 g** | VE 1 x 400 g



HÄHNCHENGESCHNETZELTES „TOSKANA“ | 31900074

in würziger Tomatensauce, mit buntem Paprikareis.

Einwaage **400 g** | VE 1 x 400 g



GEMÜSEBOLOGNAISE | 35900081

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

Einwaage **400 g** | VE 1 x 400 g



Gluten- & laktosefrei



GRILLGEMÜSE | 35900073

in Tomatensauce, mit buntem Paprika-Langkornreis.

Einwaage 400 g | VE 1 x 400 g



LINSEN-BOLOGNAISE | 35900074

mit Gnocchi.

Einwaage 400 g | VE 1 x 400 g



GRÜNES CURRY | 35900057

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

Einwaage 400 g | VE 1 x 400 g



SCHMORGEMÜSE NACH MEDITERRANER ART | 35900069

mit grobem Kräuter-Maisgrieß.

Einwaage 400 g | VE 1 x 400 g



SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA | 35900063

mit Basmatireis.

Einwaage 400 g | VE 1 x 400 g





NUDELN À LA BOLOGNAISE | 32700068

Spirelli mit Hackfleischsauce.

Einwaage **400 g** | VE 1 × 400 g



NUDELN À LA NAPOLI | 32700069

Spirelli mit würziger Tomatensauce.

Einwaage **400 g** | VE 1 × 400 g



SÜSSES MENÜ



MILCHREIS | 36000868

mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, mit Kirschgrütze.

Einwaage **400 g** | VE 1 × 400 g



SPEZIELL FÜR DIE GESUNDHEITSGASTRONOMIE



PÜRIERTES HÜHNERFLEISCH | 31900091

mit püriertem Brokkoli und Kartoffelpüree.

Einwaage **410 g** | VE 1 × 410 g



PÜRIERTES HÜHNERFLEISCH | 31900094

mit püriertem Currygemüse und püriertem Reis.

Einwaage **410 g** | VE 1 × 410 g



PÜRIERTER RINDERBRATEN | 31000115

mit püriertem Karotten-Steckrüben-Gemüse
und cremiger Polenta.

Einwaage **410 g** | VE 1 × 410 g



INDIVIDUELLE SPEISEPLÄNE

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

MONTAG

VOLLKOST

Omas Frikadelle in Zwiebelsauce
mit Karotten-Kartoffel-Gemüse

a, c, e, j
kJ 377 / kcal 90 / Fett 4,8 g, davon ges. Fetts. 1,7 g / KH 7,7 g, davon Zucker 2,4 g / Eiweiß 4 g / Salz 1,2 g

LEICHTE VOLLKOST

Rinderroulade mit Gemüsefüllung
aus Karotten und Sellerie, in brauner Sauce, mit Brokkoli und Spätzle

a, c, i, j
kJ 363 / kcal 87 / Fett 3,0 g, davon ges. Fetts. 0,9 g / KH 8,2 g, davon Zucker 0,8 g / Eiweiß 6,2 g / Salz 0,95 g

VEGETARISCH

Süßkartoffel-Tikka-Masala
mit Basmatireis

f
kJ 425 / kcal 102 / Fett 1,4 g, davon ges. Fetts. 2,3 g / Salz 1,10 g



Speiseplan

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
VOLLKOST	[Bar chart]	[Bar chart]	[Bar chart]	[Bar chart]	[Bar chart]	[Bar chart]	[Bar chart]
LEICHTE VOLLKOST	[Bar chart]	[Bar chart]	[Bar chart]	[Bar chart]	[Bar chart]	[Bar chart]	[Bar chart]
VEGETARISCH	[Bar chart]	[Bar chart]	[Bar chart]	[Bar chart]	[Bar chart]	[Bar chart]	[Bar chart]



Hierbei handelt es sich um eine Beispiel-Abbildung.

NACHHALTIGE MENÜSCHALEN

Wir übernehmen Verantwortung für unsere Umwelt



Alt



Neu!

aus
80 %
recyceltem
Material

Farben variieren durch das Recyclingverfahren

In der Sander Frische-Manufaktur verwenden wir rPET-Schalen mit enormen Vorteilen:

- ✓ Menüschale aus 80 % recyceltem Material (sog. rPET = recyceltes PET)
- ✓ Im Gegensatz zu anderen Kunststoffen (z.B. PP = Polypropylen), die nur einmal recycelt werden können, kann rPET unbegrenzt recycelt werden
- ✓ Material behält alle bekannten Vorzüge in Bezug auf Lebensmittelsicherheit, Stabilität und Hitzebeständigkeit
- ✓ Detektierbare Farben ermöglichen einen 100 %-igen Recycling-Kreislauf
- ✓ Ökologisch ressourcenschonende und zukunftsorientierte Materialwahl trägt im Recycling-Kreislauf zur Müllvermeidung bei



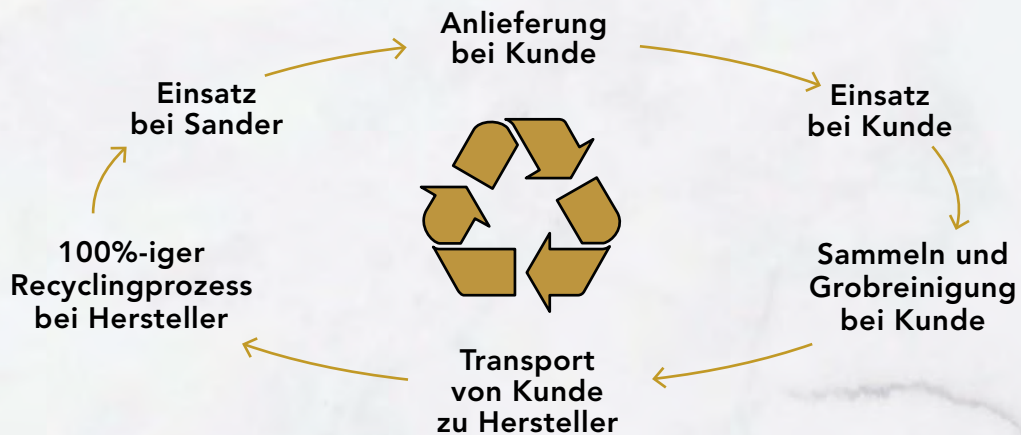
VERANTWORTUNGSVOLL DURCHDACHT

Auch unsere praktische Oberfolie schont die Umwelt!
Bei der Herstellung wird so viel Kunststoff wie möglich eingespart.
Das verringert den CO₂-Verbrauch und trägt gezielt zur Abfallvermeidung bei.

100%-IGER RECYCLING-KREISLAUF

Reduzieren Sie Ihren ökologischen Fußabdruck

Die nachhaltigen Menüschilden ermöglichen es, einen Kreislauf zwischen dem Menüschilden-Hersteller, Sander und Ihnen als Kunden zu implementieren:



GEMEINSAM EINE MENGE MÜLL VERMEIDEN



Beispielrechnung:

Einsatz: 100 Schalen pro Tag

Gewicht: 27g pro Schale

$$365 \times 100 \times 0,027 \text{ kg} = \mathbf{985,5 \text{ kg}}$$

Tage Schalen Gewicht Ersparnis





www.expert-partnership.de
info@expert-partnership.de
+49 6766 9303 333

Service-Bund GmbH & Co. KG
Friedhofsallee 126
23554 Lübeck
www.servicebund.de

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