



SANDER
Gourmet



Qualität für alle Anforderungen

Einfach, effizient & flexibel

MENÜSCHALEN-SORTIMENT

GÜLTIG ab 01.04.2025
bis 31.03.2026

FRISCHE
MANUFAKTUR
SEIT 1974

Eine Qualität für alle

Mit unseren Menüschildern 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.



PREISAUSKÜNFTE

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 kontakt@sander-gruppe.com oder **+49 6766 9303 333**

PRODUKT-ICONS

- Neuheit aus der Frische-Manufaktur
- Glutenfrei
- Glutenfrei nach Rezeptur
- Laktosefrei
- Laktosefrei nach Rezeptur
- Vegan
- Vegetarisch
- Angepasste 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 Menüschilder: Bei Bestellung bis Dienstag um 10:00 Uhr ermöglichen wir eine Anlieferung ab Freitag. Bitte beachten Sie Ihren aktuellen Lieferturnus.

Tiefgekühlte Menüschilder sind zu Ihren regulären Anlieferungen verfügbar. Bitte beachten Sie Ihren aktuellen Lieferturnus.

Mindestbestellmenge

Frische Menüschilder: 80 Schalen je Produkt

Tiefgekühlte Menüschilder: 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 BIS ZU
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.

ERNÄHRUNGSFORMEN



NEU!
Ernährungsformen
Angaben in
der Broschüre

GEEIGNET FÜR DIABETES MELLITUS

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

Die Auswahl der Lebensmittel kann jederzeit gemäß individueller Risikofaktoren sowie persönlicher Vorlieben angepasst werden. Angaben bezüglich der 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 Rezeptanlage auf die Zugabe einer moderaten Fettmenge sowie eine angemessene Zusammensetzung von Fettsäuren. Darüber hinaus selektieren wir für diese Kategorie vorzugsweise ballaststoffreiche Lebensmittel.*

NATRIUMREDUZIERT

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

GASTROENTEROLOGISCHER KOSTAUFBAU II

Für die Zusammenstellung von Gerichten der gastroenterologischen Kostaufbaustufe II verzichten wir hinsichtlich der Rezeptanlage 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 Rezeptanlage 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).

ANGEPASSTE VOLLKOST

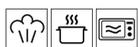


KARTOFFELSUPPE | 35600165

mit Wiener Würstchen und Karotten.

diabetes-mellitus-geeignet

Einwaage **480 g** | VE 1 × 480 g



HÜHNERSUPPE | 35600166

mit Hühnerfleisch, Karotten und Reisnudeln.

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

Einwaage **480 g** | VE 1 × 480 g



HÄHNCHENBRUST | 31900090

in heller Sauce, mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln.

diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert

Einwaage **410 g** | VE 1 × 410 g



HÜHNERFRIKASSEE | 31900092

mit Spargel und Karotten, dazu Gemüse-Langkornreis.

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

Einwaage **400 g** | VE 1 × 400 g



HÄHNCHENGESCHNETZELTES | 31900093

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

Einwaage **400 g** | VE 1 × 400 g





PUTENMEDAILLONS | 32000068

in Zitronensauce, mit grünen Bandnudeln.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

Einwaage **400 g** | VE 1 × 400 g



PUTENHACKSTEAK | 32000069

in pikanter Sauce, mit Karotten-Kartoffel-Gemüse.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

Einwaage **360 g** | VE 1 × 360 g



RINDERROULADE MIT GEMÜSEFÜLLUNG | 31000111

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

Einwaage **400 g** | VE 1 × 400 g

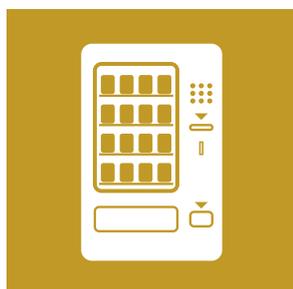


SPAGHETTI BOLOGNAISE | 32700092

aus Rindfleisch.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

Einwaage **410 g** | VE 1 × 410 g



VERPFLEGUNG AM ARBEITSPLATZ

Ihre Mitarbeiter freuen sich garantiert über ein abwechslungsreiches Speisenangebot für die Pausen. Alle unsere Menüschalen 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.

diabetes-mellitus-geeignet

Einwaage **400 g** | VE 1 × 400 g



GEMÜSECURRY | 35900072

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

Einwaage **350 g** | VE 1 × 350 g



GRÜNE UND WEISSE BANDNUDELN | 32700093

in fruchtiger Tomatensauce.

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

Einwaage **370 g** | VE 1 × 370 g



EIEROMELETT | 32400006

mit Rahmspinat und Salzkartoffeln.

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

Einwaage **400 g** | VE 1 × 400 g



VOLLKOST



LACHSFILET | 31300193

in Safran-Tomatensauce, mit weißen Bandnudeln.

diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert

Einwaage **410 g** | VE 1 × 410 g



DORSCHFILET | 31300195

in Senfsauce, mit Brokkoli und Kartoffeln.

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

Einwaage **400 g** | VE 1 × 400 g



FISCHKLÖSSCHEN | 31300201

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

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

Einwaage **400 g** | VE 1 × 400 g



OMAS FRIKADELLE | 31100128

in Zwiebelsauce, mit Karotten-Kartoffel-Gemüse.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

Einwaage **420 g** | VE 1 × 420 g



SCHWEINEMEDAILLONS | 31100129

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

Einwaage **410 g** | VE 1 × 410 g



KÖNIGSBERGER KLOPSE | 31100130

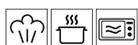
in Kapernsauce, mit Erbsenreis.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*Einwaage **410 g** | VE 1 × 410 g**ROSTBRATWÜRSTCHEN | 34200012**

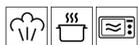
auf Sauerkraut, mit Kartoffelpüree.

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.

*diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert*Einwaage **410 g** | VE 1 × 410 g**RINDERHACKBÄLLCHEN | 31000113**

in Tomatensauce mit Mais und Spirelli.

*diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*Einwaage **400 g** | VE 1 × 400 g



RINDERBRATEN | 31000114

in Meerrettichsauce,
mit würziger Bouillonkartoffel-Karotten-Mischung.

diabetes-mellitus-geeignet

Einwaage **400 g** | VE 1 × 400 g



RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART | 31000112

in brauner Paprikasauce, mit Spirelli.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

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

GLUTEN- & LAKTOSEFREI



KRÄFTIGER KARTOFFELEINTOPF | 35600124

mit Sellerie, Karotten und Lauch.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

Einwaage **450 g** | VE 1 × 450 g



BUNTER GEMÜSEEINTOPF* | 35600181

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

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

Einwaage **450 g** | VE 1 × 450 g



OMAS GULASCHSUPPE* | 35600154

mit Rindfleisch, Paprika und Kartoffeln.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

Einwaage **400 g** | VE 1 × 400 g



RINDERBRATEN | 31000084

in brauner Sauce, mit Apfelrotkohl und Kartoffeln.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

Einwaage **400 g** | VE 1 × 400 g



BEEF-CHILI | 31000109

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

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.

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

Einwaage **400 g** | VE 1 × 400 g



GEBRATENE PUTENSTEAKS | 32000070

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

Einwaage **400 g** | VE 1 × 400 g



HÜHNERFRIKASSEE | 31900053

mit Champignons, Erbsen und Reis.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

Einwaage **400 g** | VE 1 × 400 g



HÄHNCHENGESCHNETZELTES „TOSKANA“ | 31900074

in würziger Tomatensauce, mit buntem Paprikareis.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

Einwaage **400 g** | VE 1 × 400 g

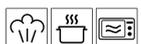


GRILLGEMÜSE | 35900073

in Tomatensauce, mit buntem Paprika-Langkornreis.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

Einwaage **400 g** | VE 1 × 400 g





LINSEN-BOLOGNAISE | 35900074

mit Gnocchi.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

Einwaage **400 g** | VE 1 × 400 g



GRÜNES CURRY | 35900057

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

Einwaage **400 g** | VE 1 × 400 g



SCHMORGEMÜSE

NACH MEDITERRANER ART | 35900069

mit grobem Kräuter-Maisgrieß.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

Einwaage **400 g** | VE 1 × 400 g



SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA | 35900063

mit Langkornreis.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

Einwaage **400 g** | VE 1 × 400 g





NUDELN À LA BOLOGNAISE | 32700068

Spirelli mit Hackfleischsauce.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

Einwaage **400 g** | VE 1 × 400 g



NUDELN À LA NAPOLI | 32700069

Spirelli mit würziger Tomatensauce.

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

Einwaage **400 g** | VE 1 × 400 g



SÜSSES MENÜ



MILCHREIS | 36000868

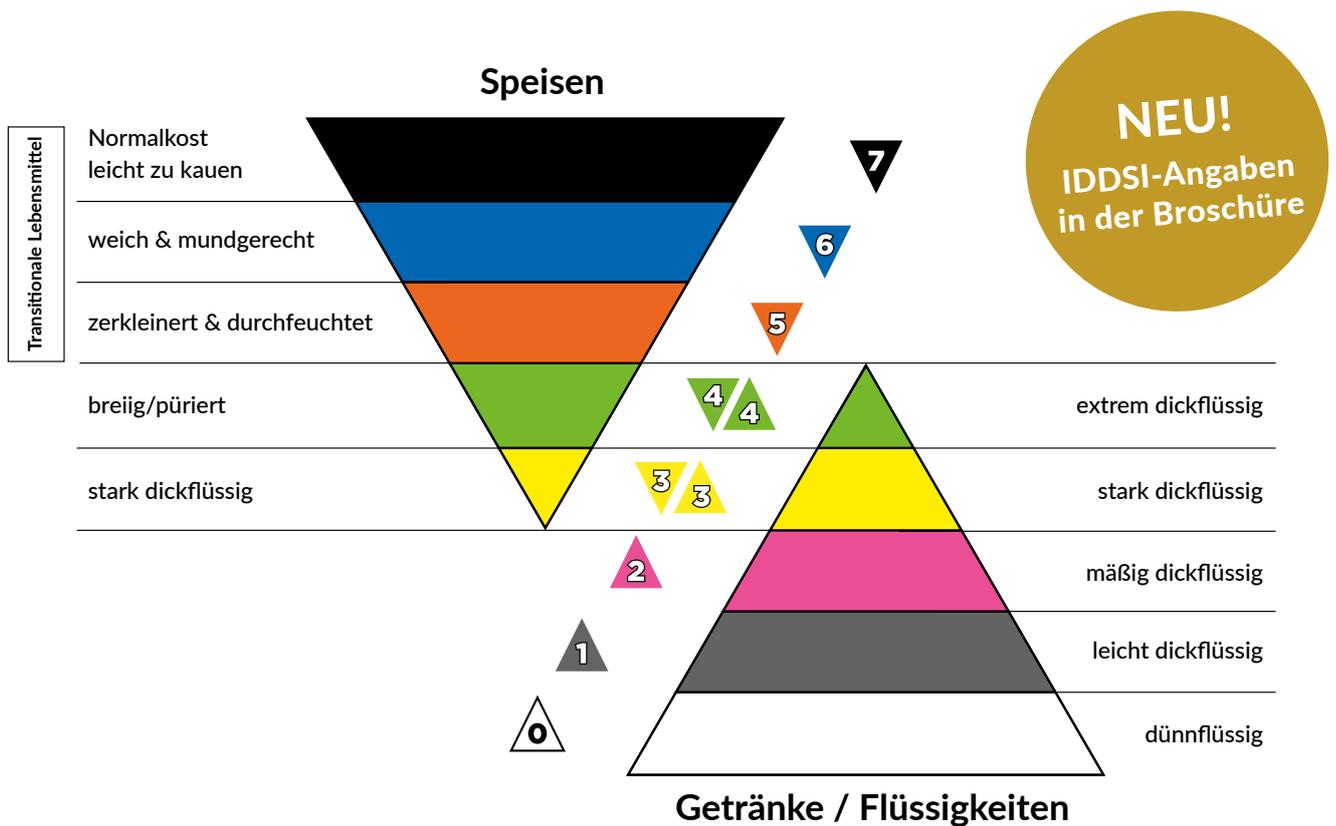
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, mit Kirschgrütze.

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

Einwaage **400 g** | VE 1 × 400 g



IDDSI-KATEGORISIERUNG



WELCHE IDDSI-STUFEN SIND TEIL DES SANDER-PRODUKTPORTFOLIOS?

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

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

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

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

* Partikelgröße ausschließlich nur für Erwachsene geeignet.

GROB ZERKLEINERTE KOST IN MENÜSCHALEN



SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA MIT LANGKORNREIS | 32359001

grob zerkleinert, mit Stückchen,
abgeschmeckt mit Sojacreme.

Einwaage **410 g** | VE 1 × 410 g



Neu!



LACHS IN SAFRANSAUCE MIT LANGKORNREIS | 32313003

grob zerkleinert, mit Stückchen.

Einwaage **410 g** | VE 1 × 410 g



Neu!



BRATWURST MIT MÖHREN IN RAHM UND KARTOFFELPÜREE | 32311004

grob zerkleinert, mit Stückchen.

Einwaage **410 g** | VE 1 × 410 g



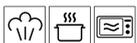
Neu!



HÄHNCHEN MIT GEMÜSE-CURRY-REIS | 32319005

grob zerkleinert, mit Stückchen,
verfeinert mit Kokosmilch und Ananassaft.

Einwaage **410 g** | VE 1 × 410 g



Neu!



RINDERBRATEN MIT POLENTA UND KAROTTEN-STECKRÜBEN-GEMÜSE | 32310006

grob zerkleinert, mit Stückchen,
abgeschmeckt mit Sojacreme.

Einwaage **410 g** | VE 1 × 410 g



Neu!



**RINDERGULASCH
NACH UNGARISCHER ART MIT NUDELN | 32310008**

grob zerkleinert, mit Stückchen,
abgeschmeckt mit Sojacreme.

Einwaage **410 g** | VE 1 × 410 g



Neu!



**HÄHNCHEN
MIT BROKKOLI-KARTOFFEL-PÜREE | 32319006**

grob zerkleinert, mit Stückchen,
abgeschmeckt mit Sojacreme.

Einwaage **410 g** | VE 1 × 410 g



Neu!



**KAISERSCHMARRN
MIT VANILLESAUCE | 32360009**

grob zerkleinert, mit Stückchen.

Einwaage **370 g** | VE 1 × 370 g



Neu!

NACHHALTIGE MENÜSCHALEN

Wir übernehmen Verantwortung für unsere Umwelt



Alt



Neu!

AUS BIS ZU
80 %
RECYCELTEM
MATERIAL

Farben variieren durch das Recyclingverfahren

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

- ✓ Menüschale aus bis zu 80 % recyceltem Material (sog. rPET = recyceltes PET)
- ✓ Im Gegensatz zu anderen Kunststoffen (z.B. PP = Polypropylen), die nur einmal recycelt werden können, kann rPET mehrfach 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



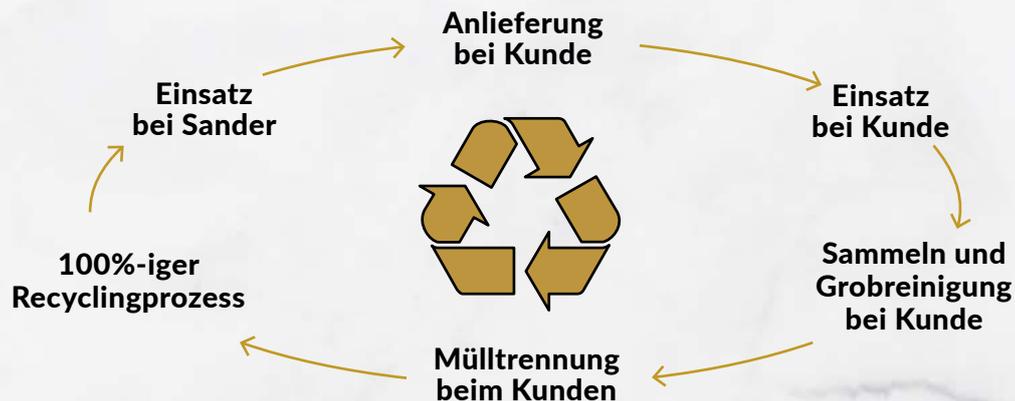
VERANTWORTUNGSVOLL DURCHDACHT

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



GEMEINSAM EINE MENGE MÜLL WIEDERVERWERTEN



Beispielrechnung:

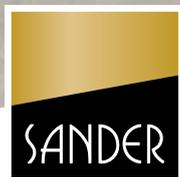
Einsatz: 100 Schalen pro Tag

Gewicht: 27g pro Schale

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

Tage Schalen Gewicht Recyceltes
Material





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