

HAUPTKATALOG 2025

HOTELLERIE & GASTRONOMIE

Von Köchen für Köche



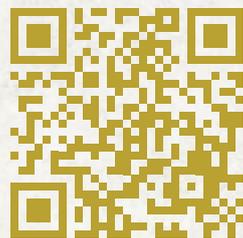
IMMER FRISCH INFORMIERT



SANDER NEWSLETTER



**DIE SANDER GRUPPE
AUF SOCIAL MEDIA**



HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

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

GESUNDHEITSGASTRONOMIE

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



GUT ZU WISSEN



Alle Produkticons und
Zubereitungshinweise auf einen Blick



VE: Verpackungseinheit
Verkaufseinheit

g.g.A: geschützte geografische
Angabe

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

Alle im Katalog enthaltenen Produktabbildungen verstehen sich als Anrichtevorschläge.

Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie unter www.sander-gruppe.com

UNSER FAMILIENUNTERNEHMEN

Aus Leidenschaft und Tradition

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

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



Jens und Peter Sander

UNSERE VISION

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



Familienunternehmen
seit 50 Jahren



1.400 Mitarbeiter
aus 66 Nationen



Über 5.000
kaufende Kunden



Bewirtschaftung von
250 dezentralen Betrieben

DIE SANDER GRUPPE

Produkte, Konzepte, Dienstleistungen

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



Sander Gourmet

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

Sander Catering

Bundesweite Bewirtschaftung von Gastronomieobjekten an über 250 dezentralen Standorten



KNOW-HOW UND MÄRKTE

Alles aus einer Hand

Foodservice



Sander Gourmet

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

Gesundheitsgastronomie



Sander Care

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



Schul- und Kitagastronomie



Sander Kanteenie

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

Retail

freshly
made



freshly made

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

#sandererleben

sander



Hotel



sander Hotel

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

Betriebsgastronomie

sander



Catering



Sander Catering

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



VON KÖCHEN FÜR KÖCHE

Frische-Manufaktur

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

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

Entdecken Sie die Frische-Manufaktur in unserem Video



**FRISCHE
MANUFAKTUR**
SEIT 1974



- ✓ 6 Kreativköche entwickeln jährlich 800 neue Produkte und betreuen unsere 2.500 Speisekomponenten, welche in insgesamt 15 Manufakturbereichen hergestellt werden.
- ✓ Sous-vide- und „Cook & Chill“-Spezialist mit über 50 Jahren Markterfahrung
- ✓ Sämtliche Produkte werden mit viel Liebe zum Detail in sorgsamer Handarbeit hergestellt
- ✓ Verzicht auf Zusatz von Geschmacksverstärkern
- ✓ Fokus auf regional verfügbaren Zutaten
- ✓ 20.000 m² modernste Produktionsfläche
- ✓ Prozess- und digitalgesteuerte Produktion

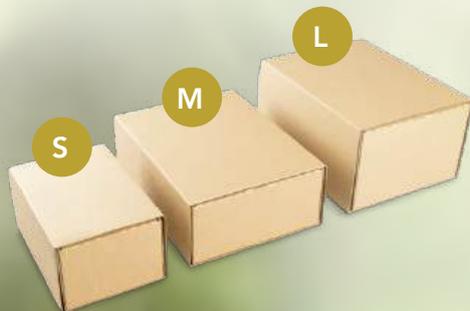


VERPACKUNGSVIELFALT

Frisch verpackt, sicher verwahrt

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

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



Papierkartons

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

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





Gläser und Porzellan

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



Vakuumbbeutel

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



Aromabeutel

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



Menüschaalen

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



Eimer/Schalen

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



Kanister

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



Blister für Negative

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



Spritzbeutel

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



Terrinen

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



Großgebindeschale

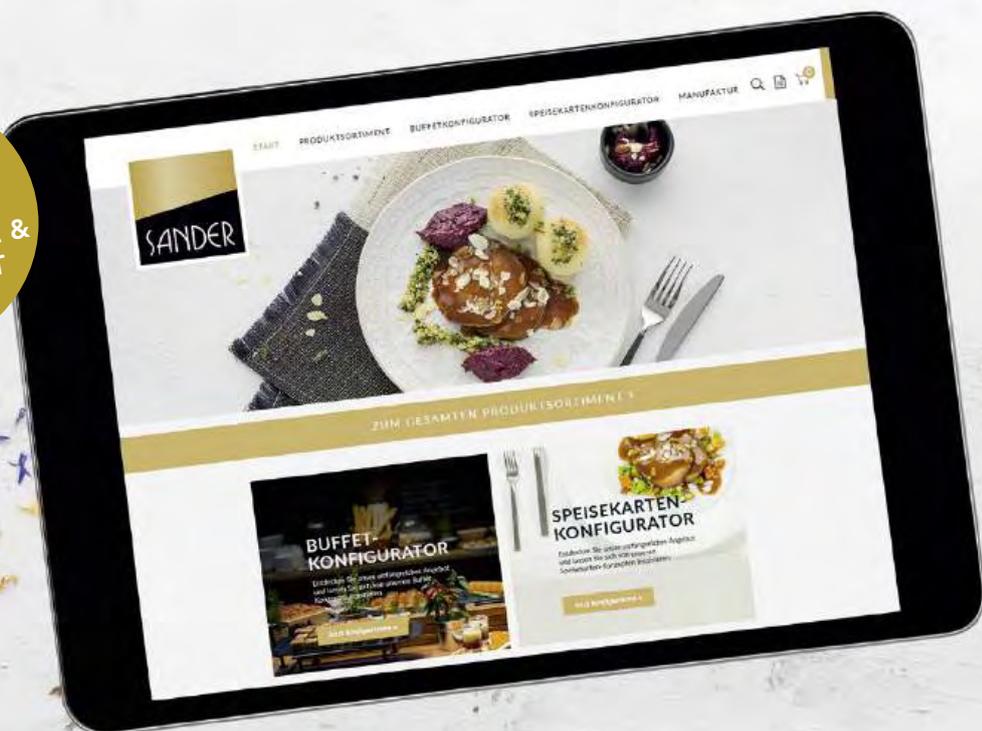
Speziell für Gerichte wie Rouladen entwickelt, ermöglichen diese Schalen eine sichere und platzsparende Verpackung in Großmengen.

DIGITAL IN DIE ZUKUNFT

Schnell und einfach bestellt

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

100 %
TRANSPARENZ &
FLEXIBILITÄT



WEBSHOP MIT SPEISEKARTEN- UND BUFFETKONFIGURATOR

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



Einfacher geht's nicht!
Mit unseren Preisen im Webshop können Sie sicher und effizient planen:
shop.sander-gruppe.com

GANZHEITLICHE LÖSUNGEN

Einzigartig in Deutschland

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



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



**Speisekarten &
Gastronomiekonzepte**



Regionale Anlieferung



Individuelle Beratung



**Komplette
Bewirtschaftung**



SICHERHEIT UND NACHHALTIGKEIT

Wir übernehmen Verantwortung

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



DE-ÖKO-003



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



Informieren Sie sich über unseren Nachhaltigkeits- und Ethikkodex:
www.sander-gruppe.com/aktuelles

KONSEQUENZ UND WERTEORIENTIERUNG

Als maßgebendes Grundprinzip



DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG E. V.

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



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

DGE-ZERTIFIZIERUNG: DAS STECKT DAHINTER

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

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

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

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



PREISAUSKUNFT

Einfach und zuverlässig

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

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

Sie sind noch kein Kunde?

Dann kontaktieren
Sie uns unter:
kontakt@sander-gruppe.com
oder **+49 6766 9303 333**

Bereits Kunde – aber kein Webshop-Zugang?

Kein Problem!
Bitte wenden Sie sich an
Ihren Ansprechpartner.



HOTELLERIE & GASTRONOMIE



NEUHEITEN

OBSTSALAT „DAILY“

siehe Seite 41

25500029

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

siehe Seite 48

35700071

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

siehe Seite 50

32900660

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

siehe Seite 50

36400188

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

siehe Seite 51

36400186

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

siehe Seite 51

36400187

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

siehe Seite 52

36400183

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

siehe Seite 52

36400182

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

siehe Seite 52

35700068

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

ERBSEN FEAT. ROTE BETE

siehe Seite 58

36400185 | Im kleinen Weckglas

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

36400184 | Negativ für kleines Weckglas

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

siehe Seite 65

37200119

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

siehe Seite 68

35900156

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

siehe Seite 69

37200118

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

siehe Seite 70

32900656

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

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

NEUHEITEN

BIGOS

siehe Seite 75

35600199

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

siehe Seite 75

35900143

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

siehe Seite 75

35600197

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

siehe Seite 77

35900159

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

siehe Seite 78

35900164

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

siehe Seite 79

35600198

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

siehe Seite 86

31000121

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

siehe Seite 91

31100162

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

JÄGERPFANNE NACH TIROLER ART

siehe Seite 98

32000087

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



LAMMKÖFTE

siehe Seite 103

31700041

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



LAMMKEULE NACH MEDITERRANER ART

siehe Seite 103

31700042

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



SCHWEINESCHNITZEL

siehe Seite 106

31100163

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



WIRTSHAUS-SCHNITZEL

siehe Seite 106

32000088

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



AUSTERNPILZFRIKADELLE NACH BREMER ART

siehe Seite 111

35900155

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



WALDPILZFRIKADELLE

siehe Seite 111

35900153

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



WALDPILZ-UMAMI- FRIKADELLE

siehe Seite 111

35900140

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



ERBSENFRIKADELLE

siehe Seite 111

35900154

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



VEGANE SCHMORGURKEN*siehe Seite 112***35900157**Einwaage **25 × 150 g** | VE **1 × 3750 g****VEGANER SEITAN NACH SAUERBRATEN-ART***siehe Seite 113***35900152**Einwaage **20 × 250 g** | VE **1 × 5000 g****VEGANER SEITANBRATEN IN BIERSAUCE***siehe Seite 113***35900146**Einwaage **20 × 250 g** | VE **1 × 5000 g****VEGANER SEITANROSTBRATEN IN ZWIEBELJUS***siehe Seite 113***35900149**Einwaage **20 × 250 g** | VE **1 × 5000 g****VEGANE BRATWURST***siehe Seite 113***35900165**Einwaage **10 × 85 g** | VE **1 × 850 g****VEGANES LABSKAUS***siehe Seite 123***35900160**Einwaage **30 × 150 g** | VE **1 × 4500 g****LINSEN-DAL***siehe Seite 124***35900148**Einwaage **18 × 300 g** | VE **1 × 5400 g****EDAMAME-TOFU-DIM-SUM-BOWL***siehe Seite 125***35900162**Einwaage **15 × 400 g** | VE **1 × 6000 g****VEGANE KRAUT-SCHUPFNUDELN***siehe Seite 125***35900158**Einwaage **2000 g** | VE **1 × 2000 g**

VEGANER GRÜNKOHL MIT RÄUCHERTOFU NACH WESTFÄLISCHER ART

siehe Seite 128

35900145

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



VEGANER GRÜNKOHL NACH WESTFÄLISCHER ART

siehe Seite 128

35900151

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



VEGANE SAUERBRATENSauce

siehe Seite 131

34300167

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



VEGANE ZWIEBELSAUCE

siehe Seite 131

35900150

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



VEGANE BIERSAUCE

siehe Seite 132

35900142

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



VEGANE TOMATENSauce NACH OSTDEUTSCHER ART

siehe Seite 132

35900144

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



BBQ-Sauce

siehe Seite 133

34300165

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



SÜSS-SAUERE SAUCE NACH CHINESISCHER ART

siehe Seite 134

34300164

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



TRÜFFEL-RAHM Sauce

siehe Seite 137

34300166

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



NEUHEITEN

DRELLINUDELN*

siehe Seite 143

32700115

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

siehe Seite 143

32700116

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

siehe Seite 149

35900139

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

siehe Seite 151

35100055

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

siehe Seite 152

33500031

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

siehe Seite 157

35900147

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

siehe Seite 162

32900657

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

siehe Seite 166

34300168

Einwaage **500 g** | VE **1 × 500 g**

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

SCHWEDISCH ROYAL

siehe Seite 168

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

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

**VANILLE-KARDAMOM-TRAUM**

siehe Seite 168

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

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

**KOKOSNUSS-PANNA-COTTA
MIT HIMBEERSAUCE**

siehe Seite 171

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

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

**SCHOKOLADENMOUSSE**

siehe Seite 174

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

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

**SCHOKO-VANILLE-CREME**

siehe Seite 175

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

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

**VANILLE-NUSS-CREME**

siehe Seite 175

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

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



NEUHEITEN

SANDERS HEISSE LIEBE

siehe Seite 181

36000220 | Im Souffl f rmchen

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

36000219 | Negativ für Souffl f rmchen

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

siehe Seite 183

36000958

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

siehe Seite 188

36000948

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

siehe Seite 198

36000221

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



BIO



37100062/37100061

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

SUPPEN & EINTOPF



37100062

BIO ERBSENRAHMSUPPE

aus erlesenen Erbsen, abgerundet mit Schlagsahne,
leicht gewürzt.



500 g

1 × 500 g



37100061

BIO ERBSENRAHMSUPPE

aus erlesenen Erbsen, abgerundet mit Schlagsahne,
leicht gewürzt.



3000 g

1 × 3000 g

Suppen & Eintopf



37100043/37100042

37100057/37100056

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
37100043 BIO KARTOFFEL-GEMÜSE-SUPPE* mit Paprika, Erbsen, Steckrüben, Karotten und Zucchini, leicht gewürzt.		500 g	1 × 500 g
37100042 BIO KARTOFFEL-GEMÜSE-SUPPE* mit Paprika, Erbsen, Steckrüben, Karotten und Zucchini, leicht gewürzt.		3000 g	1 × 3000 g
37100057 BIO VEGANER LINSENEINTOPF* mit Karotten, Sellerie, Kartoffeln und Lauch, leicht gewürzt.		500 g	1 × 500 g
37100056 BIO VEGANER LINSENEINTOPF* mit Karotten, Sellerie, Kartoffeln und Lauch, leicht gewürzt.		3000 g	1 × 3000 g



37100054/37100055



37100066/37100036



37100069

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

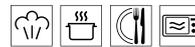
FLEISCHGERICHTE



37100054

BIO RINDERGESCHNETZELTES IN ROTER CURRY-GEMÜSE-SAUCE

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



250 g
vorgegart 60 g

1 × 250 g



37100055

BIO RINDERGESCHNETZELTES IN ROTER CURRY-GEMÜSE-SAUCE

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



3000 g
vorgegart 640 g

1 × 3000 g



37100066

BIO RINDERGULASCH NACH WIENER ART*

abgeschmeckt mit Zwiebeln, Knoblauch und Majoran.



22 × 250 g
vorgegart 125 g

1 × 5500 g



37100036

BIO RINDERGULASCH NACH WIENER ART*

abgeschmeckt mit Zwiebeln, Knoblauch und Majoran.



3000 g
vorgegart 1500 g

1 × 3000 g



37100069

BIO GESCHMORTE RINDERROULADE IN JUS

klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf.



3000 g
vorgegart 1680 g

1 × 3000 g



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



37100072/37100073

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



37100041/37100040

Artikel

37100049/37100048

Zubereitung

Einwaage

VE

VEGETARISCH & VEGAN



37100041

BIO LINSENTALER

mit braunen Linsen, Kartoffeln, Mais, Karotten
und Sellerie, abgerundet mit Röstzwiebeln.



10 × 75 g

1 × 750 g



37100040

BIO LINSENTALER

mit braunen Linsen, Kartoffeln, Mais, Karotten
und Sellerie, abgerundet mit Röstzwiebeln.



50 × 75 g

1 × 3750 g



37100049

BIO KÄSESPÄTZLE-PFANNE

Spätzle in herzhafter Sahnesauce mit Gouda.



300 g

1 × 300 g



37100048

BIO KÄSESPÄTZLE-PFANNE

Spätzle in herzhafter Sahnesauce mit Gouda.



3000 g

1 × 3000 g



37100051/37100050

37100065/37100064

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



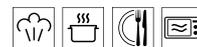
SAUCEN



37100023

BIO WEISSE BASISSAUCE*

mit sichtbaren Zwiebelstückchen.



3000 g

1 × 3000 g



37100022

BIO TOMATENSAUCE*

fruchtig, leichte Stückung.



3000 g

1 × 3000 g

Pasta & Teigwaren



37100021



37100028



37100030

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

PASTA & TEIGWAREN

37100021

BIO SPAGHETTI*

al dente gekocht.



2000 g

1 × 2000 g



37100030

BIO PENNE*

weiße Rohrnudeln, al dente gekocht.



2000 g

1 × 2000 g



37100028

BIO FUSILLI*

al dente gekocht.



2000 g

1 × 2000 g



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



27100067



37100035



37100019



37100039

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

KARTOFFELN, REIS & CO.



27100067

BIO KARTOFFELN*

vorgegart.



4000 g

1 x 4000 g



37100035

BIO KARTOFFELPÜREE*

abgeschmeckt mit Butter.



2000 g

1 x 2000 g



37100019

BIO VOLLKORNREIS*

leicht gewürzt.



2000 g

1 x 2000 g



37100039

BIO DINKEL*

gegart.



2000 g

1 x 2000 g



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

Gemüse



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

GEMÜSE

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

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



37100038



37100063



37100053/37100052



37100059/37100058

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

PÂTISSERIE



37100038

BIO KIRSCH-NOUGAT-SCHNITTE

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



48 x 55 g

1 x 2640 g



37100063

BIO NOUGAT-MÔELLEUX

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



30 x 75 g

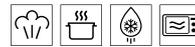
1 x 2250 g



37100053

BIO MILCHREIS

klassisch zubereitet, verfeinert mit Rohrzucker.



500 g

1 x 500 g



37100052

BIO MILCHREIS

klassisch zubereitet, verfeinert mit Rohrzucker.



3000 g

1 x 3000 g



37100059

BIO KIRSCHRAGOUT

leicht gesüßtes Ragout, mit ganzen Kirschen.



400 g

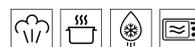
1 x 400 g



37100058

BIO KIRSCHRAGOUT

leicht gesüßtes Ragout, mit ganzen Kirschen.



3000 g

1 x 3000 g



OBST & MÜSLI





22800062

Artikel



25500010

Zubereitung

Einwaage

VE

OBSTSPIESS



22800062

OBSTSPIESS*

mit Cantaloupmelone, Wassermelone, Ananas und Traube.



40 × ca. 38 g

1 × 1520 g

OBSTSALAT OHNE FOND



25500010

OBSTSALAT „HARMONIE“*

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



2000 g

1 × 2000 g

Obstsalate mit Fond



25500032/25500031



25500028

NEU!



25500029



25500035

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Abtropfgewicht

VE

OBSTALATE MIT FOND

25500032

OBSTALAT „SWEET MELODY“

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



3400 g
2000 g

1 × 3400 g



25500031

OBSTALAT „SWEET MELODY“

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



5700 g
3300 g

1 × 5700 g



25500028

OBSTALAT „SUNNY BITES“

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



5900 g
4000 g

1 × 5900 g



25500029

OBSTALAT „DAILY“

mit Äpfeln, Ananas, Wassermelonen und Honigmelonen.



5900 g
3400 g

1 × 5900 g



25500035

MELONENMIX

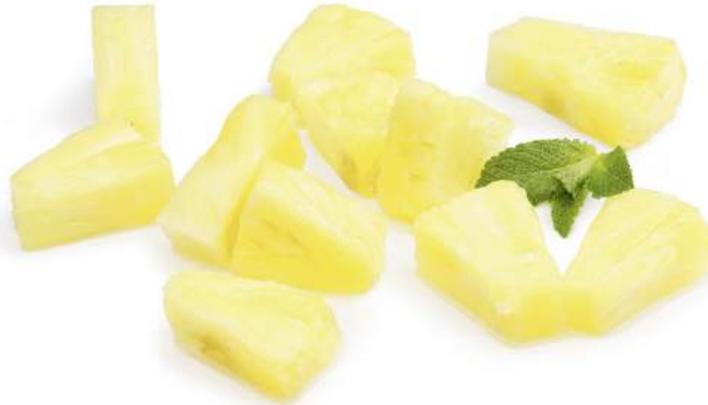
mit Cantaloupmelonen, Honigmelonen und Wassermelonen.



5600 g
3000 g

1 × 5600 g





25500023

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

SORTENREINES OBST OHNE FOND



25500023

ANANASWÜRFEL

1500 g

1 × 1500 g

ohne Fond.



25500025

WASSERMELONENWÜRFEL

1500 g

1 × 1500 g

ohne Fond.



25500024

CANTALOUPMELONENWÜRFEL

1500 g

1 × 1500 g

ohne Fond.



25500036



25500037

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Abtropfgewicht

VE

SORTENREINES OBST MIT FOND

25500036

ORANGENSCHNITZEN

mit Fond.



6000 g

1 × 6000 g

3000 g



25500037

GRAPEFRUITSCHEIBEN

mit Fond.



6000 g

1 × 6000 g

3000 g



25500038

ANANASWÜRFEL

mit Fond.



5700 g

1 × 5700 g

3000 g



IN ALLEN FORMEN UND VARIATIONEN

Ob klassisch oder exotisch, als Spieße oder Salate, in Scheiben oder gewürfelt – bei uns finden Sie alles, was das Herz von Obstliebhabern begehrt. Das Maß an Handarbeit ist in der Herstellung dabei besonders hoch, um unserem Qualitätsanspruch gerecht zu werden!



35400022

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

MÜSLI



35400022

BIRCHER-MÜSLI

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



3000 g

1 × 3000 g



DAS RICHTIGE FRÜHSTÜCK

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



VORSPEISEN &
FINGERFOOD



31400004



31400001



31400008



31300203

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

RÄUCHERFISCH



31400004

„SUPERIOR“ RÄUCHERLACHS

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



1 Seite

1 × 930 g



31400001

„SUPERIOR“ GRAVED-LACHS

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



1 Seite

1 × 1000 g



31400008

„SUPERIOR“ ROTE-BETE-RÄUCHERLACHS

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



1 Seite

1 × 1050 g



31300207

CARPACCIO VOM LACHS

roh, geschnitten und rund gefächert,
auf Folie.



5 × (6 × 80 g)

1 × 2400 g



31300203

TATAR VOM GERÄUCHERTEN LACHS

abgerundet mit Meerrettich und Zitrone.



300 g

1 × 300 g

Terrinen, Schnitten & Co.



32900615



35900068



32500008

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

Vorspeisen &
Fingerfood

TERRINEN, SCHNITTEN & CO.

32900615

TOMATEN-MOZZARELLA-TERRINEmit Basilikum,
4,5 x 32,5 cm.

470 g

1 x 470 g



35900068

CURRYTERRINEaus Quinoa, mit Gemüse, Curry und Kokosmilch,
4,5 x 32,5 cm.

450 g

1 x 450 g



32500008

ZIEGENKÄSE-TOMATEN-TERRINEmit mediterranen Kräutern, abwechselnd geschichtet,
4,5 x 32,5 cm.

400 g

1 x 400 g



NEU!



35900163

35700071

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



35900163

GEMÜSESCHNITTE

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



8 x 480 g

1 x 3840 g



35700071

LACHS-QUICHE

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



8 x 480 g

1 x 3840 g

Terrinen, Schnitten & Co.



35700069



35700070



35700072

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

35700069

SÜSSKARTOFFEL-SHIITAKE-QUICHEmit rosa Zwiebeln und Sojabohnen,
14 x 13,3 cm.

8 x 460 g

1 x 3680 g



35700070

OLIVEN-PAPRIKA-QUICHEmit Pinienkernen und Bergkäse,
14 x 13,3 cm.

8 x 460 g

1 x 3680 g



35700072

QUICHE LORRAINEklassisch mit Schinken, Zwiebeln und Bergkäse,
14 x 13,3 cm.

8 x 480 g

1 x 3840 g

**FLEXIBEL PORTIONIERBAR**

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

NEU!



32900660

NEU!



36400188



36400154



31900050

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

NEU!



32900660

BERGKÄSE-APRIKOSEN-PRALINE

würziger Bergkäse mit süß-säuerlichem Aprikosenkern.



40 × 35 g

1 × 1400 g

NEU!



36400188

HIMMEL-UND-ÄÄD-PRALINE

kräftige Blutwurst mit Äpfeln, im Kartoffelmantel.



40 × 35 g

1 × 1400 g



36400154

KOKOS-COUSCOUS-WÜRFELmit Hähnchen,
3,5 x 3,5 cm.

150 × 35 g

1 × 5250 g



31900050

MINI-HÄHNCHENROULADE

gefüllt mit Gemüsewürfeln und Farce, mit Zitrone.



30 × 30 g

1 × 900 g

Terrinen, Schnitten & Co.

NEU!



36400186

NEU!



36400187



36400155

Vorspeisen & Fingerfood

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36400186

LACHS UND AVOCADO IM NORIBLATT

geräucherter Lachs und Avocadofüllung
engerollt im Noriblatt.



15 × 100 g

1 × 1500 g



36400187

LACHS UND MEERRETTICH IM NORIBLATT

geräucherter Lachs und leichte Meerrettichcreme
engerollt im Noriblatt.



15 × 100 g

1 × 1500 g



36400155

WRAP VOM RÄUCHERLACHS

mit Dill-Senf-Creme und Sesam.



15 × 100 g

1 × 1500 g



NEU!



36400183

Artikel

NEU!



36400182

NEU!



35700068

Zubereitung

Einwaage

VE

36400183

**LINSENCURRY MIT ROTER BETE**

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



20 × 100 g

1 × 2000 g

36400182

**GEGRILLTE ZUCCHINI AUF AUBERGINE UND TOMATE**

mediterran, Basis für eine Tellervorspeise.



20 × 120 g

1 × 2400 g

35700068

**FETA AUF ORIENTALISCHER TOMATE**

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



20 × 250 g

1 × 5000 g

**TELLERVORSPEISEN - PERFEKT PORTIONIERT**

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



SOUR CREAM



SÜSSKARTOFFEL-
SHIITAKE-QUICHE



35900128



35900126



36400167

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

HERZHAFTE IM GLAS & PORZELLAN



35900128

VEGANE CURRYWURST MIT RÖSTZWIEBEL-MAYO

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



32 × 80 g

1 × 2560 g



35900129

VEGANE CURRYWURST MIT RÖSTZWIEBEL-MAYO

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



30 × 80 g

1 × 2400 g



35900126

VEGANER THUNFISCHSALAT MIT MANGOCHUTNEY

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



32 × 80 g

1 × 2560 g



35900127

VEGANER THUNFISCHSALAT MIT MANGOCHUTNEY

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



30 × 80 g

1 × 2400 g



36400167

TIRAMISU VOM LACHS

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



32 × 85 g

1 × 2720 g

Herzhaftes im Glas & Porzellan



36400165



37200110



31500083

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



31900108

Artikel



36400166

Zubereitung

Einwaage

VE



31900108

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

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



32 × 70 g

1 × 2240 g



31900119

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

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



30 × 70 g

1 × 2100 g



36400166

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

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



32 × 80 g

1 × 2560 g



36400170

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

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



30 × 80 g

1 × 2400 g

26500095

HOHES WECKGLAS 140 ML

12 Stück

1 × 1 Karton



36400152



36400179

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

NEU!

36400178

36400175

36400185

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



36400178

PIKANTE HARISSA-SESAM-CREME

mit Blumenkohl, Erdnüssen und Couscous,
im kleinen Weckglas.



32 × 55 g

1 × 1760 g



36400149

PIKANTE HARISSA-SESAM-CREME

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



30 × 55 g

1 × 1650 g



36400175

TOMATENKOMPOTT UND MOZZARELLA

mit grünem Pesto und Pinienkernen,
im kleinen Weckglas.



32 × 55 g

1 × 1760 g



36400126

TOMATENKOMPOTT UND MOZZARELLA

mit grünem Pesto und Pinienkernen,
Negativ für kleines Weckglas.



30 × 55 g

1 × 1650 g



36400185

ERBSEN FEAT. ROTE BETE

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



32 × 55 g

1 × 1760 g



36400184

ERBSEN FEAT. ROTE BETE

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



30 × 55 g

1 × 1650 g

Herzhaftes im Glas & Porzellan



36400181



32500016



31000150

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



36400177

36400180

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



36400177

GARNELENSALAT NACH MEDITERRANER ART

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



32 × 55 g

1 × 1760 g



36400138

GARNELENSALAT NACH MEDITERRANER ART

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



30 × 55 g

1 × 1650 g



36400180

LINSEN MIT RÄUCHERFORELLE

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



32 × 50 g

1 × 1600 g



36400131

LINSEN MIT RÄUCHERFORELLE

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



30 × 50 g

1 × 1500 g

26500126

KLEINES WECKGLAS 80 ML

20 Stück

1 × 1 Karton

Herzhaftes im Glas & Porzellan



36400168



36400158



36400156

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36400168

BUCHWEIZEN-KICHERERBSEN-PRALINEauf Maiscreme,
im Rechteckförmchen.

32 x 30 g

1 x 960 g



36400156

ROTE-BETE-NOCKEauf Sellerie-Pastrami-Salat,
im Tässchen.

30 x 30 g

1 x 900 g



36400158

RÄUCHERLACHSLOIN AUF ERBSEN-WASABImit Algensalat,
im Rechteckförmchen.

32 x 30 g

1 x 960 g

**ELEGANT UND PRAKTISCH**

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



36400164

Artikel



36400162

Zubereitung

Einwaage

VE

HERZHAFTES FINGERFOOD



36400164

MINI-GUGELHUPF CAPRESE

mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Olivenöl.



60 × ca. 30 g

1 × 1800 g



36400160

MINI-PICCATA

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



2000 g

1 × 2000 g



36400162

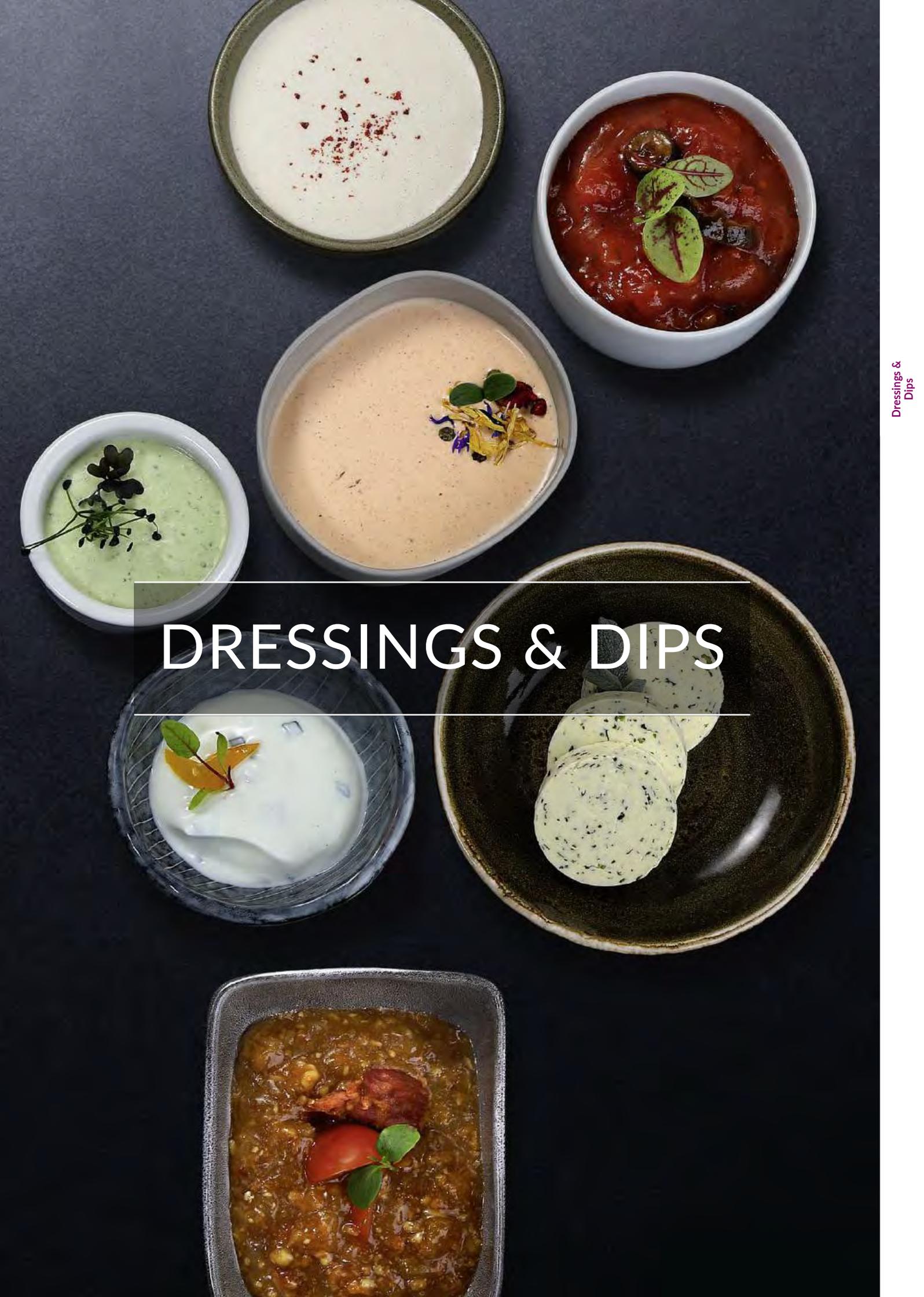
HACKBÄLLCHEN VOM HÄHNCHEN MIT SESAM

verfeinert mit Erdnuss, Chili und Ingwer.



100 × 30 g

1 × 3000 g



DRESSINGS & DIPS



37200106



37200105



37200109



37200108

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

DRESSINGS



37200106

BALSAMICO-DRESSING HELL*

mit hellem Balsamicoessig und Olivenöl.



3000 g

1 × 3000 g



37200105

BALSAMICO-DRESSING DUNKEL

mit Traubensaft, dunklem Balsamicoessig und Olivenöl.



3000 g

1 × 3000 g



37200109

HIMBEER-CHILI-LIMETTEN-DRESSING

verfeinert mit Limettenabrieb.



3000 g

1 × 3000 g

37200108

CAESAR-DRESSING

mit Sardellen und italienischem Hartkäse.



3000 g

1 × 3000 g

Dressings

NEU!



37200119



37200104



37200003

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

37200119

GRANATAPFEL-DRESSING

auf Essig-Öl-Basis, leichte Säure.



3000 g

1 × 3000 g



37200104

ITALIAN-DRESSING*

mit Olivenöl, Essig und feinen Kräutern.



3000 g

1 × 3000 g



37200002

JOGHURT-DRESSING*

aus Joghurt, mit Sahne und Schnittlauch.



3000 g

1 × 3000 g



37200003

AMERICAN-DRESSING

feine Tomaten-Mayonnaise-Variation, abgerundet mit Sahne.



3000 g

1 × 3000 g





37200116

Artikel



37200114



37200115

Zubereitung

Einwaage

VE



37200116

DRESSING „KRÄUTERZWERG“ FÜR KINDER*

nach Art einer Italian-Vinaigrette, leicht gewürzt.



3000 g

1 × 3000 g



37200114

DRESSING „WILDER WESTEN“ FÜR KINDER*

nach Art eines American-Dressings, leicht gewürzt.



3000 g

1 × 3000 g



37200115

DRESSING „ZITRUSZAUBER“ FÜR KINDER*

nach Art einer Zitrus-Vinaigrette, leicht gewürzt.



3000 g

1 × 3000 g



TOMATENKOMPOTT



HACKBÄLLCHEN VOM HÄHNCHEN MIT SESAM

BUNTE GETREIDEMISCHUNG



37200065

NEU!



35900156



37200085



37200086

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

DIPS & WÜRZBUTTER



37200065

TOMATENKOMPOTT

mildes Tomatenchutney, mit schwarzen Oliven und Thymian.



1500 g

1 × 1500 g



35900156

VEGANE REMOULADENSAUCE

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



1500 g

1 × 1500 g



37200085

REMOULADENSAUCE

klassisch zubereitet, mit Gewürzgurken und Eiern.



1500 g

1 × 1500 g



37200086

GRÜNE SAUCE

klassisch zubereitet mit Mayonnaise, Joghurt und frischen Kräutern.



1500 g

1 × 1500 g

Dips & Würzbutter

NEU!



37200118



37200077



37200083

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

37200118

ONION-SUMACH-JAM

vegane Zwiebelmarmelade, verfeinert mit Sumach.



1500 g

1 × 1500 g



37200077

ONION-BACON-JAM

Zwiebel-Speck-Dip.



1500 g

1 × 1500 g



37200083

SOUR CREAM

mit Quark, Rapsöl und Schnittlauch.



1500 g

1 × 1500 g





32900643

Artikel

NEU!



32900656



35800006

Zubereitung

Einwaage

VE



32900643

HUMMUS MIT TAHINA

pürierte Kichererbsen,
verfeinert mit Sesampaste.



1000 g

1 × 1000 g



32900656

BABA GHANOUSH

orientalische Auberginencreme
mit Sesampaste und Zitrone verfeinert.



1000 g

1 × 1000 g



35800006

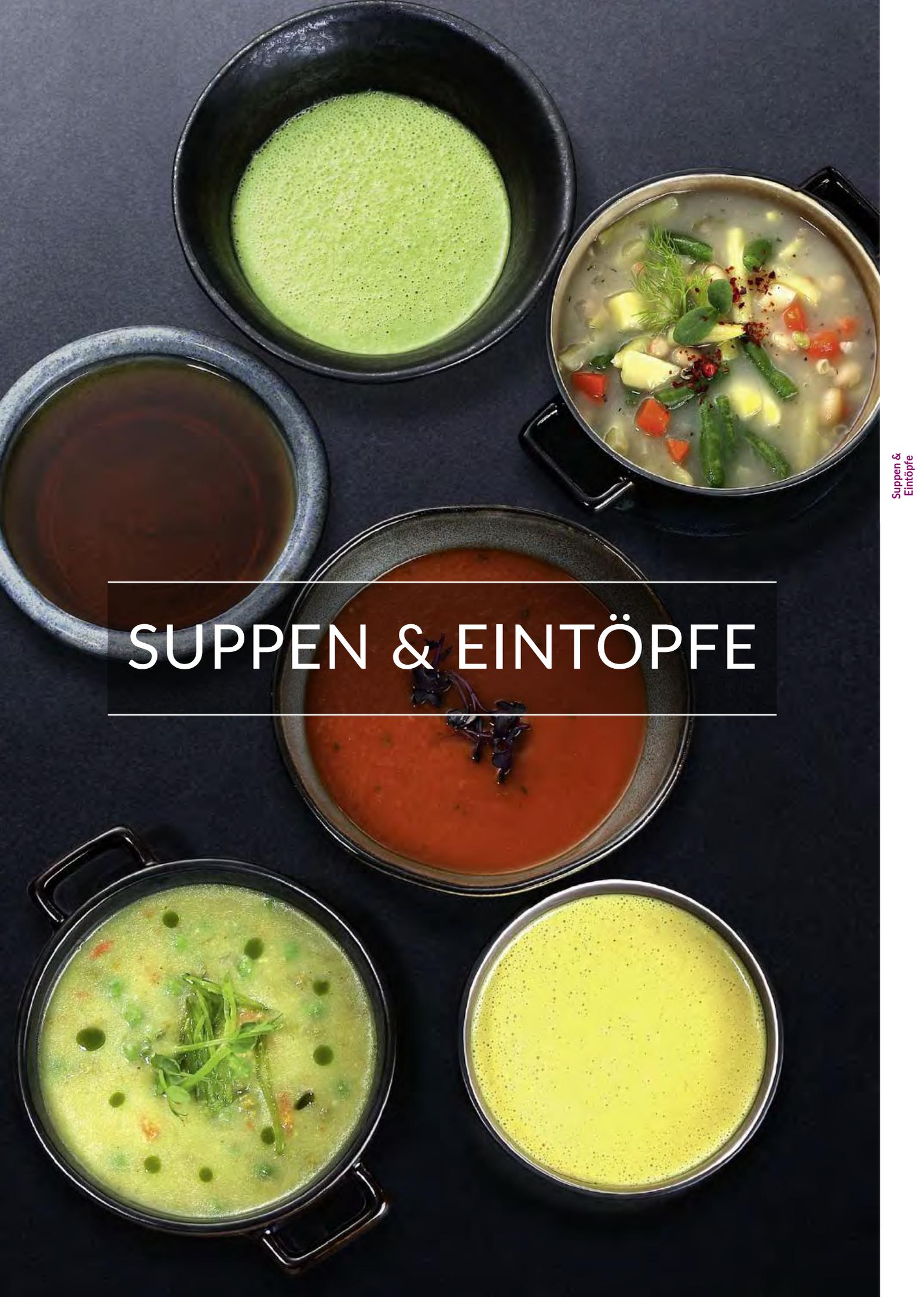
KRÄUTERBUTTER

mit Meersalz,
ø 4,3 cm.



600 g

1 × 600 g



SUPPEN & EINTÖPFE



35600005

Artikel

35600004

Zubereitung

Einwaage

VE

CONSOMMÉS

35600005

**TOMATENCONSOMMÉ***

geklärt.



3000 g

1 × 3000 g

35600004

**RINDERCONSOMMÉ***

geklärt.



3000 g

1 × 3000 g

Klare Suppen mit Einlage



3560003/3560021



35600184



3560007

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

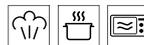
Suppen & Eintöpfe

KLARE SUPPEN MIT EINLAGE

3560003

RINDERKRAFTBRÜHE*

mit Gemüsebrunoise und Fleisch, geklärt.



200 g

48 x 200 g



3560021

RINDERKRAFTBRÜHE*

mit Gemüsebrunoise und Fleisch, geklärt.



3000 g

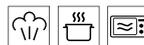
1 x 3000 g



3560007

ZWIEBELSUPPE

mit Zwiebelscheiben und Kräutern der Provence.



3000 g

1 x 3000 g



35600184

BOUILLABAISSE NACH FRANZÖSISCHER ART

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



25 x 200 g

1 x 5000 g



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



Eintöpfe



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

Suppen & Eintöpfe

EINTÖPFE

<p>35600199 BIGOS kräftiger Krauteintopf nach polnischer Art, mit Jagdwurst, Bratwurst, Hähnchen und Äpfeln.</p>		3000 g	1 x 3000 g	
<p>35900143 VEGANE SOLJANKA klassisch gekochte süß-saure Paprikasuppe, mit Räuchertofu, Essiggurken, Karotten und Sellerie.</p>		3000 g	1 x 3000 g	
<p>35600168 SOLJANKA klassisch gekochte süß-saure Paprikasuppe, mit Jagdwurst, Rindfleisch, Paprika und Essiggurken.</p>		3000 g	1 x 3000 g	
<p>35600197 TOMATENSUPPE MIT REIS UND GEFLÜGELWIENERN fruchtige Tomatensuppe, abgeschmeckt mit Basilikum und Oregano.</p>		3000 g	1 x 3000 g	
<p>35600140 GAISBURGER MARSCH* mit Rindfleisch, Maultaschen, Gemüse und Knöpfle.</p>		3000 g	1 x 3000 g	

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



35900088/35900087



35600020



35600010/35600011

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



35900088

CHEESY LEEK SOUP „VEGAN STYLE“

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



25 × 200 g

1 × 5000 g



35900087

CHEESY LEEK SOUP „VEGAN STYLE“

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



3000 g

1 × 3000 g



35600179

LAUCH-KÄSE-SUPPE

mit Geflügelhackfleisch, verfeinert mit Schmelzkäse.



3000 g

1 × 3000 g



35600020

MINISTRONE NACH ITALIENISCHER ART

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



3000 g

1 × 3000 g



35600010

GULASCHSUPPE NACH UNGARISCHER ART*

pikant gewürzt, mit roten Paprikawürfeln, Rindfleisch und Kartoffeln.



200 g

48 × 200 g



35600011

GULASCHSUPPE NACH UNGARISCHER ART*

pikant gewürzt, mit roten Paprikawürfeln, Rindfleisch und Kartoffeln.



3000 g

1 × 3000 g



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

Eintöpfe



35900118/35900117



35600178



35600128

NEU!



35900159

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

35900118

VEGANE GULASCHSUPPE

klassisch gekocht, mit Tofu.



25 × 200 g

1 × 5000 g



35900117

VEGANE GULASCHSUPPE

klassisch gekocht, mit Tofu.



3000 g

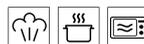
1 × 3000 g



35600024

KRÄFTIGER KARTOFFELEINTOPF

mit Rauchfleisch und frischem Gemüse.



3000 g

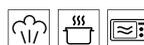
1 × 3000 g



35600178

VEGANER KARTOFFELEINTOPF*

mit Karotten, Zucchini, Kohlrabi und Staudensellerie.



3000 g

1 × 3000 g



35600128

EINTOPF VON DREIERLEI BOHNEN

mit Rauchfleisch, Kartoffeln und Karottenwürfeln.



3000 g

1 × 3000 g



35900159

VEGANER BOHNENEINTOPFmit Kartoffeln und Karotten,
abgeschmeckt mit Bohnenkraut.

3000 g

1 × 3000 g





35600129



35600115

NEU!



35900164

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



35600129

GRÜNER ERBSENEINTOPF

mit Rauchfleisch, Kartoffeln und frischem Gemüse.



3000 g

1 × 3000 g



35600130

VEGANER ERBSENEINTOPF*

mit Kartoffeln, Sellerie, Karotten und Lauch.



3000 g

1 × 3000 g



35600028

KRÄFTIGER LINSENEINTOPF

mit Rauchfleisch, Kartoffeln und frischem Gemüse.



3000 g

1 × 3000 g



35600115

VEGANER LINSENEINTOPF*

mit Karotten, Sellerie, Kartoffeln und Lauch.



3000 g

1 × 3000 g



35900164

VEGANER LINSEN-GEMÜSE-EINTOPF*

mit Kartoffeln und geräuchertem Tofu.



3000 g

1 × 3000 g



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

Eintöpfe

NEU!



35600198



35600164



35600163



35600183

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

35600198

**WEISSKOHLEINTOPF
MIT RAUCHFLEISCH UND KARTOFFELN**

abgerundet mit Meerrettich und Chili.



3000 g

1 × 3000 g



35600164

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

3000 g

1 × 3000 g



35600163

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

3000 g

1 × 3000 g



35600183

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

3000 g

1 × 3000 g





35600127



35600159



35600161

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



35600127

**GEMÜSEEINTOPF
NACH AFRIKANISCHER ART***

mit Weißkohl und gemischten Bohnen,
pikant abgeschmeckt.



3000 g

1 × 3000 g



35600159

GEMÜSEEINTOPF*

mit Hühnerfleisch, Kohlrabi, Karotten,
Zucchini und Blumenkohl.



3000 g

1 × 3000 g



35600161

GRAUPENEINTOPF*

mit Hühnchen, Karotten, Steckrüben,
Pastinaken und Blumenkohl.



3000 g

1 × 3000 g



FISCH- & FLEISCHGERICHTE



31300209/31300208

Artikel

31300211/31300210

Zubereitung

Einwaage/
Fischeinwaage

VE

FISCH

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

Kalb



31500084

31500085/31500013

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

KALB

31500084

KALBSBÄCKCHEN IN EIGENER JUSam Stück gegart,
mit Röstgemüse und frischen Kräutern.

20 × 270 g

1 × 5400 g

vorgegart 4 × 40 g



31500085

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

22 × 250 g

1 × 5500 g

vorgegart 70 g



31500013

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

3000 g

1 × 3000 g

vorgegart 800 g



31500025

KALBSRAHMGULASCH*aus der Nuss,
in Rahmsauce.

3000 g

1 × 3000 g

vorgegart 1100 g





31500045



31500081



31500086

Artikel

Zubereitung

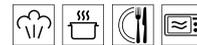
Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

31500045

KLEINE KALBSROULADEN

gefüllt mit Steinpilzen und Pesto,
in leichtem Pfefferrahm.



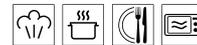
3000 g
vorgegart 24 x 64 g

1 x 3000 g

31500047

KALBSROULADE

gefüllt mit Spinat, im Fond gegart.



1500 g
vorgegart 12 x 120 g

1 x 1500 g

31500064

KALBSBRATEN*

im Fond gegart,
in Scheiben geschnitten.



3100 g
vorgegart 36 x 40 g

1 x 3100 g

31500086

KALBSBRATEN IN EIGENER JUS

in klassisch gekochter Sauce,
in Scheiben geschnitten.



22 x 250 g
vorgegart 3 x 40 g

1 x 5500 g

31500081

SEMERROLLE VOM KALB

am Stück, gewürzt, im eigenen Fond gegart.



2 x 1150 g
roh ca. 2300 g
(2 Stück)

1 x 2300 g



KRÄFTIG IM GESCHMACK - INDIVIDUELL IM GEWICHT

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



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

Rind



37300008

31000133/31000116

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

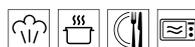
VE

RIND

37300008

CHILI CON CARNE*

mit Rindfleisch, Mais, Paprika und Kidneybohnen.

3000 g
vorgegart 780 g

1 × 3000 g



31000133

RINDERSUGO*

mediterran, mit Tomaten und Fenchel.

22 × 250 g
vorgegart 125 g

1 × 5500 g



31000116

RINDERSUGO*

mediterran, mit Tomaten und Fenchel.

3000 g
vorgegart 1500 g

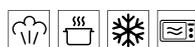
1 × 3000 g



31000134

RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART*

klassisch zubereitet, in Paprikasauce.

22 × 250 g
vorgegart 90 g

1 × 5500 g



31000002

RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART*

klassisch zubereitet, in Paprikasauce.

3000 g
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g



31000030

RINDERGULASCH*

in typischer Sauce.

3000 g
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g



31000018

BRAUMEISTERGULASCH*

mit Silberzwiebeln und Champignons, in feiner Rahmsauce.

3000 g
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g





31000135/31000006



31000136



31000146



NEU!

31000121

Artikel

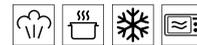
Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE



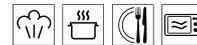
31000135

BŒUF „STROGANOFF“aus dem Roastbeef, mit Champignons,
Zwiebeln und Gurken, in Rahmsauce.22 × 250 g
vorgegart 70 g

1 × 5500 g



31000006

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

1 × 3000 g



31000136

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

1 × 5500 g



31000146

**BLUMENKOHLSÜSSKARTOFFEL-
CURRY MIT RINDFLEISCH***milde Currysauce aus Joghurt und Kokosmilch,
abgerundet mit Mango und Tandoori.3000 g
vorgegart 400 g

1 × 3000 g



31000031

RINDERGESCHNETZELTES*

in der Pfanne gebraten, in Rahmsauce.

3000 g
vorgegart 1200 g

1 × 3000 g



31000121

RINDERGESCHNETZELTES

natur, gebraten.



2000 g

1 × 2000 g



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

Rind



31000041



31000137



31000138/31000091

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



31000081

Artikel



31000139/31000012

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE



31000081

ZARTER TAFELSPITZ VOM RIND

im Fond gegart,
in Scheiben geschnitten.



3100 g
vorgegart 36 x 40 g

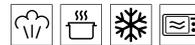
1 x 3100 g



31000139

RHEINISCHER SAUERBRATEN*

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



22 x 250 g
vorgegart 3 x 40 g

1 x 5500 g



31000012

RHEINISCHER SAUERBRATEN*

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



3000 g
vorgegart 36 x 40 g

1 x 3000 g



31000080

RHEINISCHER SAUERBRATEN

im Fond gegart,
in Scheiben geschnitten.



3100 g
vorgegart 36 x 40 g

1 x 3100 g

Rind



31000132/31000014/31000015



31000043

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



31100114



34200001



31100062



31100083

Artikel

Zubereitung

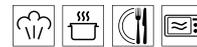
Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

SCHWEIN



31100004

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

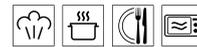
1 × 3000 g



31100114

SCHWEINEGULASCH*

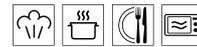
mit Pilzen.

3000 g
vorgegart 800 g

1 × 3000 g



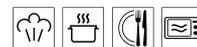
34200001

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

1 × 3000 g



31100062

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

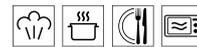
1 × 3000 g



31100063

SCHWEINEGULASCH NACH UNGARISCHER ART*

aus der Schweinehüfte, mit Paprikawürfeln.

3000 g
vorgegart 1200 g

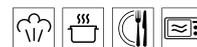
1 × 3000 g



31100083

**SCHWEINEGESCHNETZELTES IN
PFIRSICH-PFEFFER-SAUCE**

mit Pfirsichspalten und Paprikastücken.

3000 g
vorgegart 900 g

1 × 3000 g



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

Schwein



31100142/31100040

NEU!



31100162



31100056



31100105

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
31100142 ROTES CURRY VOM SCHWEINEFILET* mit Mango und Shiitakes.		22 x 250 g vorgegart 90 g	1 x 5500 g
31100040 ROTES CURRY VOM SCHWEINEFILET* mit Mango und Shiitakes.		3000 g vorgegart 800 g	1 x 3000 g
31100016 RAHMGESCHNETZELTES VOM SCHWEINERÜCKEN mit frischen Champignons, in Rahmsauce.		3000 g vorgegart 800 g	1 x 3000 g
31100028 SCHWEINEGESCHNETZELTES* in der Pfanne gebraten, in Rahmsauce.		3000 g vorgegart 1000 g	1 x 3000 g
31100162 SCHWEINEGESCHNETZELTES natur, gebraten.		2000 g	1 x 2000 g
31100056 SCHWEINEGYROSPFANNE mit Weißkohl und Zwiebeln, pikant gewürzt.		3000 g vorgegart 1800 g	1 x 3000 g
31100105 SCHASCHLIK NACH BUDAPESTER ART Spieß aus Hackfleischbällchen vom Schwein, mit Paprika und Bauchspeck, in Paprikasauce, ca. 20 cm.		3200 g vorgegart 12 x 150 g	1 x 3200 g



31100082



31100135



31100143/31100002



31100144/34200006

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

31100082

CALIFORNIA MEATBALLS

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



3000 g
vorgegart 36 x 25 g

1 x 3000 g

31100135

KÖTTBULLAR IN RAHMSAUCE

klassisch gekocht nach schwedischer Art,
abgerundet mit Preiselbeeren.



3000 g
vorgegart 80 x 15 g

1 x 3000 g



31100143

KÖNIGSBERGER KLOPSE

in Kapernsauce.



20 x 250 g
vorgegart 2 x 55 g

1 x 5000 g

31100002

KÖNIGSBERGER KLOPSE

in Kapernsauce.



3000 g
vorgegart 24 x 55 g

1 x 3000 g



31100097

KÖNIGSBERGER KLOPSE

ohne Sauce.



3000 g
vorgegart 55 x 55 g

1 x 3000 g



31100144

CURRYWURST VOM SCHWEIN

in fruchtig-pikanter Sauce mit Cola und Apfelmus.



20 x 250 g
vorgegart 140 g

1 x 5000 g



34200006

CURRYWURST VOM SCHWEIN

in fruchtig-pikanter Sauce mit Cola und Apfelmus.



3000 g
vorgegart 1300 g

1 x 3000 g

Schwein



31100008



31100139

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
31100008 JUNGSCHWEINRÖLLCHEN gefüllt mit pikanter Farce und Gemüse, in Dreierlei-Senf-Sauce.		3000 g vorgegart 24 x 80 g	1 x 3000 g
31100139 GESCHMORTE KOHLROULADE gefüllt mit Schweinehackfleisch, in Speck-Zwiebel-Sauce.		3000 g gegart 8 x 200 g (inklusive 80 g Fleischfüllung)	1 x 3000 g
31100134 GESCHMORTE KOHLROULADE gefüllt mit Schweinehackfleisch, Speck und Zwiebeln.		3000 g gegart 14 x 200 g (inklusive 80 g Fleischfüllung)	1 x 3000 g



UNSERE FLEISCHEINWAAGE

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



31100145



31100146/31100017



31100116

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE



31100145

SCHWEINEBÄCKCHEN

mit Röstgemüse,
in eigener Jus geschmort.



20 × 290 g
vorgegart 4 x 40 g

1 × 5800 g



31100116

SAFTIGER SCHWEINEBRATEN

in typischer Sauce mit leichter Kümmelnote,
in Scheiben geschnitten.



3000 g
vorgegart 36 x 40 g

1 × 3000 g



31100146

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET*

in der Pfanne gebraten,
in Champignonrahmsauce.



25 × 250 g
vorgegart 3 x 40 g

1 × 6250 g



31100017

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET*

in der Pfanne gebraten,
in Champignonrahmsauce.



3000 g
vorgegart 36 x 40 g

1 × 3000 g

Schwein



3540004

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
31100061 KASSLER LACHS im Fond gegart.		4000 g vorgegart 36 x 90 g	1 x 4000 g
31100093 SCHWEINERÜCKENBRATEN im Fond gegart.		3100 g vorgegart 36 x 40 g	1 x 3100 g
31100154 SCHWEINERÜCKENSTEAK gebraten.		30 x 120 g	1 x 3600 g
31100149 SCHWEINEFILET* gebraten.		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

Fisch- & Fleischgerichte

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



31900116

Artikel



31900117

Zubereitung



31900118

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

GEFLÜGEL



31900116

HÄHNCHENPFANNE MIT CHEDDAR UND GEMÜSE

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



3000 g
vorgegart 800 g

1 × 3000 g



31900117

ORIENTALISCHE BULGUR-HÄHNCHENPFANNE

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



3000 g
vorgegart 400 g

1 × 3000 g



31900118

HÄHNCHENPFANNE IN JOGHURT-LIMETTEN-SAUCE*

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



3000 g
vorgegart 1000 g

1 × 3000 g



31900056

HÄHNCHENBRUST „ROASTED BACON“

mit geröstetem Bacon, in Tomaten-Paprika-Sauce.



3000 g
vorgegart 12 x 100 g

1 × 3000 g

31900040

HÄHNCHENBRUST IN KOKOSSAUCE

ganze Brust gedrittelt, verfeinert mit Zitronengras und Kaffirlimettenblättern.



3000 g
vorgegart 36 x 40 g

1 × 3000 g



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

Geflügel



Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
31900041 HÄHNCHENGESCHNETZELTES „TOBAGO STYLE“* exotisch-fruchtig-würzig, mit Mango, Paprika, Äpfeln und Lauch.		3000 g vorgegart 890 g	1 × 3000 g
31900105 HÄHNCHENGESCHNETZELTES „ASIA STYLE“* mit Sesam, Mango, Shiitakes, Kokosmilch, Sojabohnen und Mungobohnen.		25 × 250 g vorgegart 80 g	1 × 6250 g
31900106 INDIAN BUTTER CHICKEN* mit Joghurt und orientalischen Gewürzen.		25 × 250 g vorgegart 100 g	1 × 6250 g
31900062 INDIAN BUTTER CHICKEN* mit Joghurt und orientalischen Gewürzen.		3000 g vorgegart 1300 g	1 × 3000 g
31900086 FRIKASSEE VOM HÜHNCHEN* mit weißem Spargel, Champignons, Karotten und Erbsen.		3000 g vorgegart 1050 g	1 × 3000 g
31900085 FRIKASSEE VOM HÜHNCHEN* mit weißem Spargel und Karotten.		3000 g vorgegart 1050 g	1 × 3000 g

Fisch- & Fleischgerichte

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



NEU!



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

Geflügel



32000041



32000028



32000084

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



31900004

Artikel



32000077/32000007



32000026

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE



32000023

PUTENRAHMGULASCH*

aus der Putenbrust, mit Champignons.

3000 g
vorgegart 1200 g

1 × 3000 g



32000044

PUTENRAHMGULASCH

aus der Putenbrust, mit Karotten und Zucchini.

3000 g
vorgegart 1000 g

1 × 3000 g



32000024

PUTENGYROSPFANNE

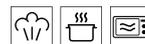
aus der Putenoberkeule, mit Weißkohl und Zwiebeln.

3000 g
vorgegart 1800 g

1 × 3000 g



31900004

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

1 × 3000 g



32000077

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

1 × 5000 g



32000007

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

1 × 3000 g



32000026

GEFÜLLTE PUTENRÖLLCHEN

mit Spinat, im Fond geschmort, ohne Sauce.

1500 g
vorgegart 12 × 115 g

1 × 1500 g



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

Geflügel



32000078/32000018

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



37400003

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

Lamm

NEU!



31700041

NEU!



31700042



31700039/31700006



31700040/31700002

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

L A M M

31700041

LAMMKÖTFTE

aus der Lammkeule, orientalisch abgeschmeckt.



40 × 55 g

1 × 2200 g



31700042

LAMMKEULE NACH MEDITERRANER ARTmariniert mit Tomaten, Oliven, Knoblauch
und Fenchel, am Stück gegart.

2000 g

roh ca. 1400 g
(1 Stück)

1 × 2000 g



31700039

LAMMCURRY NACH INDISCHER ART

mit Apfelwürfeln, Erdnuss und Curry, pikant gewürzt.



22 × 250 g

vorgegart 90 g

1 × 5500 g



31700006

LAMMCURRY NACH INDISCHER ART

mit Apfelwürfeln, Erdnuss und Curry, pikant gewürzt.

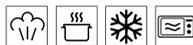


3000 g

vorgegart 1100 g

1 × 3000 g

31700040

LAMMRAGOUT NACH PROVENZALISCHER ART*mit Oliven, Rosmarin und einem Hauch Knoblauch,
in Tomatensauce.

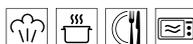
22 × 250 g

vorgegart 100 g

1 × 5500 g



31700002

LAMMRAGOUT NACH PROVENZALISCHER ART*mit Oliven, Rosmarin und einem Hauch Knoblauch,
in Tomatensauce.

3000 g

vorgegart 1100 g

1 × 3000 g



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



31100152

Artikel



31500092

Zubereitung

Einwaage

VE

FRIKADELLEN, SCHNITZEL & BACKHENDL



31100161

MINI-FRIKADELLE

vom Schwein und Rind,
in der Pfanne gebraten.



80 × 30 g

1 × 2400 g



31100152

FRIKADELLE

vom Schwein und Rind,
in der Pfanne gebraten.



40 × ca. 120 g

1 × 4800 g



31500092

KALBSFRIKADELLE*

in der Pfanne gebraten.



30 × 100 g

1 × 3000 g

Frikadellen, Schnitzel & Backendl



31000148



32000086



31100153

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



31100155

NEU!



31100163/31100156

NEU!



32000088



31900113/31900109

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



31100155

WIRTSCHAUS-SCHNITZEL

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



20 × 180–200 g

1 × 3800 g

NEU!



31100163

SCHWEINESCHNITZEL

aus dem Rücken, paniert, gebraten.



50 × 70–90 g

1 × 4000 g



31100156

SCHWEINESCHNITZEL

aus dem Rücken, paniert, gebraten.



20 × 170–190 g

1 × 3600 g

NEU!



32000088

WIRTSCHAUS-SCHNITZEL

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



30 × 90–110 g

1 × 3000 g



32000083

PUTENSCHNITZEL

aus der Brust, paniert, gebraten.



40 × 80–100 g

1 × 3600 g



31900113

BACKHENDL WIENER ART

aus kleinen Hähnchenkeulen, ohne Knochen, paniert, gebraten.



4000 g

1 × 4000 g



31900109

BACKHENDL WIENER ART

aus großen Hähnchenkeulen, ohne Knochen, paniert, gebraten.



4500 g

1 × 4500 g



VEGETARISCH & VEGAN



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

VEGETARISCHE & VEGANE KOMPONENTEN



35900135

GEFÜLLTE ZUCCHINI MIT COUSCOUS*mit Zucchini, Paprika, Auberginen,
Champignons und Kichererbsen.

30 × 75 g

1 × 2250 g



35900107

SPINATSTRUDEL

mit Pinienkernen und Hirtenkäse.



30 × 160 g

1 × 4800 g

Vegetarische & vegane Komponenten



35900136



35900137



35900138



35900113

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

35900136

MAIS-CHILI-TALER

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



25 × 100 g

1 × 2500 g



35900137

COUSCOUS-BRATLING

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



25 × 100 g

1 × 2500 g



35900138

GEMÜSEBURGER-BRATLING

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



25 × 100 g

1 × 2500 g



35900113

GEMÜSE-MAIS-FRITTATA

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



2 × (20 × 200 g)

1 × 8000 g





35700065



35900114



35700066



32700111

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



35700065

KARTOFFEL-BROKKOLI-AUFLAUF

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



20 × 300 g

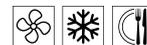
1 × 6000 g



35900114

**GEMÜSE-TORTILLA
NACH SPANISCHER ART**

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



20 × 350 g

1 × 7000 g



35700066

**GEMÜSE-FRITTATA
NACH THAILÄNDISCHER ART**

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



20 × 350 g

1 × 7000 g



32700111

KÄSESPÄTZLE

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



20 × 300 g

1 × 6000 g

Vegetarische & vegane Komponenten

NEU!



35900155

NEU!



35900153

NEU!



35900140

NEU!



35900154

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

35900155

**AUSTERNPILZFRIKADELLE
NACH BREMER ART**



30 x 75 g

1 x 2250 g



verfeinert mit Dill und Senf,
nach Art einer Fischfrikadelle.

35900153

WALDPILZFRIKADELLE



30 x 75 g

1 x 2250 g



vegane Pilzfrikadelle,
klassisch abgeschmeckt.

35900140

WALDPILZ-UMAMI-FRIKADELLE



30 x 75 g

1 x 2250 g



vegane Pilzfrikadelle,
kräftig abgeschmeckt.

35900154

ERBSENFRIKADELLE



30 x 100 g

1 x 3000 g



vegane Erbsenfrikadelle,
klassisch abgeschmeckt.

NEU!



35900157

33200002

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



35900157

VEGANE SCHMORGURKEN

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



25 × 150 g

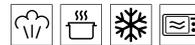
1 × 3750 g



33200002

SHIITAKEPILZE MIT BALSAMICO

mit hellem Balsamicoessig und roten Zwiebeln, verfeinert mit Olivenöl.



25 × 150 g

1 × 3750 g



WEITERE VEGETARISCHE UND VEGANE PRODUKTE

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

Vegetarische & vegane Komponenten

NEU!



35900152

NEU!



35900146

NEU!



35900149

NEU!



35900165

Artikel

Zubereitung

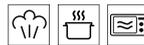
Einwaage

VE

35900152

**VEGANER SEITAN
NACH SAUERBRATEN-ART**

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



20 x 250 g

1 x 5000 g



35900146

**VEGANER SEITANBRATEN
IN BIERSAUCE**

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



20 x 250 g

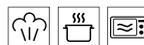
1 x 5000 g



35900149

**VEGANER SEITANROSTBRATEN
IN ZWIEBELJUS**

auf Weizenproteinbasis,
in Scheiben geschnitten.



20 x 250 g

1 x 5000 g



35900165

VEGANE BRATWURST

gebraten, am Stück,
auf Weizen- und Erbsenproteinbasis.



10 x 85 g

1 x 850 g



NEU!



35900160

Artikel

NEU!



35900156

NEU!



35900155

Zubereitung

Einwaage

VE

VEGAN - NORDKÜSTE



35900160

VEGANES LABSKAUS

klassisches norddeutsches Seemannsgericht,
mit geräuchertem Tofu und Roter Bete.



30 × 150 g

1 × 4500 g



35900156

VEGANE REMOULADENSAUCE

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



1500 g

1 × 1500 g



35900155

AUSTERNPILZFRIKADELLE NACH BREMER ART

verfeinert mit Dill und Senf,
nach Art einer Fischfrikadelle.



30 × 75 g

1 × 2250 g

NEU!



35100055

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

NEU!



35900145

NEU!



35900151

VEGAN – RHEINLAND & RUHRGEBIET

35100055

VEGANE REIBEKUCHEN

goldgelb gebraten,
ø ca. 10 cm.



50 × 75 g

1 × 3750 g



35900145

VEGANER GRÜNKOHL MIT RÄUCHERTOFU NACH WESTFÄLISCHER ART

klassisch gekocht, mit Zwiebeln und Senf.



3000 g

1 × 3000 g



35900151

VEGANER GRÜNKOHL NACH WESTFÄLISCHER ART

klassisch gekocht, mit Zwiebeln und Senf.



3000 g

1 × 3000 g



NEU!



35900152

Artikel

NEU!



34300167



32900658/32900659

Zubereitung

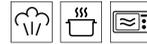
Einwaage

VE



35900152
VEGANER SEITAN
NACH SAUERBRATEN-ART

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



20 x 250 g

1 x 5000 g



34300167
VEGANE SAUERBRATENSAUCE

mit Mandeln und Rosinen,
verfeinert mit Lebkuchengewürz
und Zuckerrübensirup.



3000 g

1 x 3000 g



32900658
APFELROTKOHL
mit Apfelmus, Nelke, Lorbeer und Wacholder.



150 g

1 x 150 g



32900659
APFELROTKOHL
mit Apfelmus, Nelke, Lorbeer und Wacholder.



2000 g

1 x 2000 g

Vegan - Weinregion Südwest

NEU!



35900158

NEU!



35900150

NEU!



35900149

Artikel

Zubereitung

Einwaage

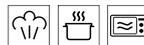
VE

VEGAN - WEINREGION SÜDWEST

35900158

VEGANE KRAUT-SCHUPFNUDELN

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



2000 g

1 × 2000 g



35900149

**VEGANER SEITANROSTBRATEN
IN ZWIEBELJUS**

auf Weizenproteinbasis,
in Scheiben geschnitten.



20 × 250 g

1 × 5000 g



35900150

VEGANE ZWIEBELSAUCE

vegane braune Basis,
verfeinert mit Röstzwiebeln.



3000 g

1 × 3000 g





Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

VEGAN – BAYERN & ALPENVORLAND

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

NEU!



35900143

NEU!



35900144

NEU!



35900157

NEU!



35900159

Artikel

Zubereitung

Einwaage

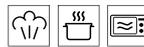
VE

VEGAN - VON ELBE BIS ODER

35900143

VEGANE SOLJANKA

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



3000 g

1 × 3000 g



35900144

VEGANE TOMATENSAUCE NACH OSTDEUTSCHER ART

abgeschmeckt mit Ketchup, Zwiebeln und Knoblauch.



3000 g

1 × 3000 g



35900157

VEGANE SCHMORGURKEN

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



25 × 150 g

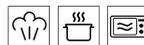
1 × 3750 g



35900159

VEGANER BOHNENEINTOPF

mit Kartoffeln und Karotten,
abgeschmeckt mit Bohnenkraut.



3000 g

1 × 3000 g





35900085



35900090/35900089



35900115

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

VEGETARISCHE & VEGANE KREATIONEN



35900085

FRIKASSEE „CHICKEN STYLE“

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



3000 g

1 x 3000 g



35900115

VEGANE BUDDHA BOWL „CHICKEN STYLE“

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



18 x 300 g

1 x 5400 g



35900090

VEGANES BUTTER CHICKEN

vegane Hähncheneratz auf Erbsenproteinbasis, in einer kräftigen Currysauce.



25 x 250 g

1 x 6250 g



35900089

VEGANES BUTTER CHICKEN

vegane Hähncheneratz auf Erbsenproteinbasis, in einer kräftigen Currysauce.



3000 g

1 x 3000 g

Vegetarische & vegane Kreationen



35900092/35900091



35900098/35900097



35900124/35900125

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



35900119



35900120



35900121



35900122/35900123

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



35900119

VEGANE TOFU KLÖSSE MIT SPINAT

mit Langkornreis und Leinsamen.



50 × 50 g

1 × 2500 g



35900120

VEGANE TOFU KLÖSSE NACH MEDITERRANER ART

mit Langkornreis, Auberginen, Zucchini und Paprika.



50 × 50 g

1 × 2500 g



35900121

VEGANE TOFU KLÖSSE

natur, mit Langkornreis und Leinsamen.



50 × 50 g

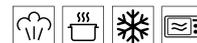
1 × 2500 g



35900122

VEGANE POLPETTE AL SUGO

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



22 × 250 g

1 × 5500 g



35900123

VEGANE POLPETTE AL SUGO

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



3000 g

1 × 3000 g

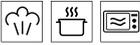
Vegetarische & vegane Kreationen

NEU!

26900160

35900070

35900100/35900099

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



32900267

NEU!



35900148



35900033



32900296

Artikel

Zubereitung

Einwaage

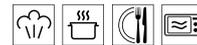
VE



32900267

LINSEN-GEMÜSE-BOLOGNAISE*

mit Karotten, Sellerie und Lauch.



3000 g

1 × 3000 g



35900148

LINSEN-DAL

orientalisch abgeschmeckt.



18 × 300 g

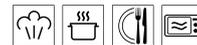
1 × 5400 g



35900033

VEGANE PAELLA*

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



2000 g

1 × 2000 g



35900021

**GEMÜSEPFANNE NACH
PROVENZALISCHER ART***

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



3000 g

1 × 3000 g



32900296

COUSCOUS MIT GEMÜSE*

mit Auberginen, Rosinen und Karotten, orientalisch abgeschmeckt.



2000 g

1 × 2000 g

Vegetarische & vegane Kreationen



35900166

NEU!



35900162

NEU!



35900158

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
35900166 VEGETARISCHE MAULTASCHEN mit Gartengemüse und Petersilienbutter.		2000 g	1 × 2000 g
35900162 EDAMAME-TOFU-DIM-SUM-BOWL vegane Bowl mit Zuckerschoten und Edamame-Tofu-Dim-Sum in einem mit Chili abgerundeten Kokosfond.		15 × 400 g	1 × 6000 g
35900158 VEGANE KRAUT-SCHUPFNUDELN mit Röstzwiebeln und Knoblauch, abgeschmeckt mit Majoran, Kümmel und Cayennepfeffer.		2000 g	1 × 2000 g
35700052 SPÄTZLE-GEMÜSE-PFANNE* mit Blumenkohl, Zucchini und Karotten, leicht gewürzt und geölt.		2000 g	1 × 2000 g



32700112



35900102/35900103



32700113



32900166

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



32700112

KNÖPFLEPFANNE

mit Romanesco, Haselnüssen und Mandeln,
in gebräunter Butter.



18 × 300 g

1 × 5400 g



35900102

VEGANE MAC'N'CHEESE*

Makkaroni in veganer Gemüsesauce
auf Linsen- und Kokosbasis.



300 g

1 × 300 g



35900103

VEGANE MAC'N'CHEESE*

Makkaroni in veganer Gemüsesauce
auf Linsen- und Kokosbasis.



3000 g

1 × 3000 g



32700113

SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI

in Erdnusspesto, mit Zuckerschoten,
Shiitakes und Paprikawürfeln.



18 × 300 g

1 × 5400 g



32900166

SÜSSKARTOFFELPFANNE*

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



3000 g

1 × 3000 g

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



Vegetarische & vegane Kreationen



35900116/35900045



35900036

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

NEU!



35900145

NEU!



35900151



35900132



32900207

Artikel

Zubereitung

Einwaage

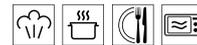
VE



35900145

VEGANER GRÜNKOHL MIT RÄUCHERTOFU NACH WESTFÄLISCHER ART

klassisch gekocht, mit Zwiebeln und Senf.



3000 g

1 × 3000 g



35900151

VEGANER GRÜNKOHL NACH WESTFÄLISCHER ART

klassisch gekocht, mit Zwiebeln und Senf.



3000 g

1 × 3000 g



35900132

VEGANES LINSEN-BLUMENKOHL-CURRY*

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

3000 g

1 × 3000 g



32900207

GEMÜSE-KARTOFFEL-GULASCH*

mit Paprika, Pastinaken, Karotten, Lauch und Kürbis.



3000 g

1 × 3000 g



37300009

CHILI VEGETABLE*

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

3000 g

1 × 3000 g



SAUCEN & PESTOS

34300001



34300002



34300055



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

SAUCEN



34300001

BRAUNE BASISSAUCE*

aus Rindfleisch und Röstgemüse,
leichte Bindung.



3000 g

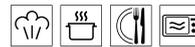
1 × 3000 g



34300002

WEISSE BASISSAUCE

Béchamelsauce,
verfeinert mit Sahne.



3000 g

1 × 3000 g



34300055

GEFLÜGELJUS*

herzhaft abgeschmeckt,
leichte Bindung.



3000 g

1 × 3000 g



34300126

KALBSJUS*

klassisch gekochte Bratensauce,
verfeinert mit Portwein.



3000 g

1 × 3000 g



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

Saucen

NEU!



34300167

34300058



NEU!



34300158

35900150



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

34300167

VEGANE SAUERBRATENSAUCE

mit Mandeln und Rosinen,
verfeinert mit Lebkuchengewürz und Zuckerrübensirup.



3000 g

1 × 3000 g



34300057

SAUERBRATENSAUCE

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



3000 g

1 × 3000 g



34300058

RAHMSAUCE

braune Sauce, verfeinert mit Sahne.



3000 g

1 × 3000 g



34300158

KRÄFTIGE BRATENSAUCE

abgerundet mit Bacon, Zwiebeln und Tomaten.



2000 g

1 × 2000 g



35900150

VEGANE ZWIEBELSAUCE

vegane braune Basis,
verfeinert mit Röstzwiebeln.



3000 g

1 × 3000 g



34300132

ZWIEBELSAUCE*

mit Zwiebeln, Rosmarin und Thymian,
leichte Bindung.



3000 g

1 × 3000 g



NEU!



35900142

Artikel

34300005



NEU!

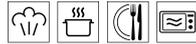


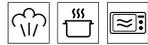
35900144

Zubereitung

Einwaage

VE

34300128 **PFEFFERRAHMSAUCE**  3000 g 1 x 3000 g
Sahnesauce mit ganzen grünen Pfefferkörnern, leichte Bindung.

 **35900142** **VEGANE BIERSAUCE**  3000 g 1 x 3000 g
kräftige Biersauce, verfeinert mit körnigem Senf, Rosmarin und Thymian.

 **34300005** **PAPRIKASAUCE NACH UNGARISCHER ART***  3000 g 1 x 3000 g
Tomatensauce mit Paprikastreifen, würzig abgeschmeckt.

 **35900144** **VEGANE TOMATENSAUCE NACH OSTDEUTSCHER ART**  3000 g 1 x 3000 g
abgeschmeckt mit Ketchup, Zwiebeln und Knoblauch.

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

Saucen

NEU!



34300157



34300165

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

NEU!



34300164

Artikel



34300061

Zubereitung

Einwaage

VE



34300164

**SÜSS-SAURE SAUCE
NACH CHINESISCHER ART**

abgerundet mit Sesamöl und Sojasauce.



3000 g

1 × 3000 g



34300061

ZITRONENSAUCE

Béchamelsauce, verfeinert mit Zitrone und Sahne.



3000 g

1 × 3000 g



34300109

SENFSAUCE*

abgeschmeckt mit Dijon-Senf und Honig.



3000 g

1 × 3000 g



34300062

MEERRETTICHSAUCE

Béchamelsauce mit Meerrettich.



3000 g

1 × 3000 g



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

Saucen



34300063



34300065

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



34300101

Artikel



34300137

Zubereitung

Einwaage

VE

PASTASAUCCEN



34300016

TOMATENSAUCE*

fruchtig-mild, abgeschmeckt mit Kräutern, leichte Stückung.



3000 g

1 × 3000 g



34300096

PASTASAUCE „TOSKANA“*

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



3000 g

1 × 3000 g



34300101

TOMATEN-GORGONZOLA-SAUCE

mit geschrotetem schwarzem Pfeffer, stückig.



3000 g

1 × 3000 g



34300137

PASTASAUCE „GEMÜSEBOLOGNAISE“*

veganer Fleischersatz auf Sojaproteinbasis in Tomatensauce.



3000 g

1 × 3000 g



34300098

PASTASAUCE „BOLOGNAISE“*

aus Rindfleisch, mit Gemüsebrunoise und Tomaten.



200 g

48 × 200 g



34300014

PASTASAUCE „BOLOGNAISE“*

aus Rindfleisch, mit Gemüsebrunoise und Tomaten.



3000 g

1 × 3000 g



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

Pastasaucen

NEU!

3430010



3430013



34300166



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

34300089

PUTENBOLOGNAISE*

aus Putenfleisch, mit Karotten- und Selleriewürfeln.



3000 g

1 × 3000 g



34300010

PASTASAUCE „CARBONARA“Schinkenstückchen in Sahnesauce,
abgeschmeckt mit Schmelzkäse, Petersilie und Knoblauch.

3000 g

1 × 3000 g



34300113

PASTASAUCE „VEGGIENARA“*

vegane Alternative zum Klassiker „Carbonara“, mit Räuchertofu.



3000 g

1 × 3000 g



34300103

PASTASAUCE „FLORENTINE“

grüne Rahmsauce mit fein gehacktem Blattspinat.



3000 g

1 × 3000 g



34300012

PASTASAUCE „GORGONZOLA“

Béchamelsauce, verfeinert mit Gorgonzola und Basilikumpesto.



3000 g

1 × 3000 g



34300031

PASTASAUCE „SALMONE“

gebratene Lachswürfel in einer Sauce aus Fischfond und Sahne.



3000 g

1 × 3000 g



34300166

TRÜFFEL-RAHMSAUCE

abgerundet mit Schmelzkäse und Zitronenabrieb.



1000 g

1 × 1000 g





34300159/34300033

Artikel



34300070

Zubereitung

Einwaage

VE

PESTOS



34300159

BASILIKUMPESTOmit Olivenöl, frischem Basilikum,
Pinienkernen und Hartkäse.

40 × 120 g

1 × 4800 g



34300033

BASILIKUMPESTOmit Olivenöl, frischem Basilikum,
Pinienkernen und Hartkäse.

1000 g

1 × 1000 g



34300070

PESTO ROSSOmit Olivenöl, getrockneten Tomaten,
Pinienkernen und Hartkäse.

1000 g

1 × 1000 g



PASTA & TEIGWAREN



32700098

Artikel



32700023

Zubereitung

Einwaage

VE

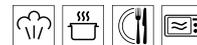
GEFÜLLTE PASTA



32700098

TORTELLINI „VERDURA“*

grüne Teigtaschen mit Gemüsefüllung,
al dente gekocht.



2000 g

1 × 2000 g



32700002

TORTELLONI*

mit Ricotta und Spinat,
al dente gekocht.



2000 g

1 × 2000 g



32700023

RAVIOLI*

mit Tomate und Mozzarella,
al dente gekocht.



2000 g

1 × 2000 g

Pasta



32700078/32700004

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

PASTA

32700078

SPAGHETTI*

al dente gekocht.



280 g

48 × 280 g



32700004

SPAGHETTI*

al dente gekocht.



2000 g

1 × 2000 g



32700079

FETTUCCINE BIANCO

weiße Bandnudeln,

al dente gekocht.



280 g

48 × 280 g



32700006

FETTUCCINE BIANCO

weiße Bandnudeln,

al dente gekocht.



2000 g

1 × 2000 g



32700008

FETTUCCINE VERDE

grüne Bandnudeln,

al dente gekocht.



2000 g

1 × 2000 g



32700010

FETTUCCINE TRICOLORE*

weiße, rote und grüne Bandnudeln,

al dente gekocht.



2000 g

1 × 2000 g



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



32700053



32700049



32700052

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

Pasta

NEU!



32700115

NEU!



32700116



32700102

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



32700114/22700024



22700025



35700041



35700059

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

SPÄTZLE & CO.



32700114

SPÄTZLE

frisch vorgegart.



30 × 150 g

1 × 4500 g



22700024

SPÄTZLE

frisch vorgegart.



2000 g

1 × 2000 g



22700025

KNÖPFLE

frisch vorgegart.



2000 g

1 × 2000 g



35700041

KÄSESPÄTZLE-PFANNE

verfeinert mit Gouda und Sahne.



3000 g

1 × 3000 g



35700059

NUDELOMELETT

mit Makkaroni und Schinken,
ø ca. 16 cm.



20 × 300 g

1 × 6000 g

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

VEGANE KÖTTBULLAR

KNÖPFLE



LASAGNEN

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



KARTOFFELN,
REIS & CO.



35100054

Artikel



35100036

Zubereitung



35100051

Einwaage

VE

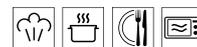
KARTOFFELN & KNÖDEL



35100054

KARTOFFELN

vorgegart.



150 g

48 × 150 g



25100026

KARTOFFELN*

Hausfrauenschnitt, vorgegart.



4000 g

1 × 4000 g



25100028

FOLIENKARTOFFELN*

ganz mit Schale, vorgegart.



4 × 250 g

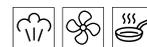
1 × 1000 g



35100036

WÜRZKARTOFFELN*

Hausfrauenschnitt, vorgegart.



2000 g

1 × 2000 g



35100051

MACAIREKARTOFFELNmit Speck, in der Stange,
ø ca. 4,3 cm.

450 g

1 × 450 g

Kartoffeln & Knödel



35100052/35100017



35900139



35900134



35100053

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

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



32900018

Artikel



35100050



35700003

Zubereitung

Einwaage

VE



35100045

KARTOFFELGRATIN

ø ca. 6 cm.



30 × 80 g

1 × 2400 g



35700001

KARTOFFELGRATIN

vorgegart.

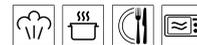


2000 g

1 × 2000 g



35100004

GEFÜLLTE KARTOFFELKNÖDELmit Croûtons, rund abgedreht,
ø ca. 5,5 cm.

24 × 75 g

1 × 1800 g

32900018

HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDELrund abgedreht,
ø ca. 5 cm.

24 × 75 g

1 × 1800 g



35100050

SÜSSKARTOFFEL-BIRNEN-GRATINmit Kartoffeln, Paprika und Kokos,
3,5 x 6 cm.

70 × 55 g

1 × 3850 g

35700003

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

2000 g

1 × 2000 g



Kartoffeln & Knödel

NEU!



35100055

35100047

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

35100055

VEGANE REIBEKUCHENgoldgelb gebraten,
ø ca. 10 cm.

50 × 75 g

1 × 3750 g



35100046

KARTOFFELRÖSTIportioniert, goldgelb gebraten,
ø ca. 10 cm.

50 × 75 g

1 × 3750 g



35100047

KARTOFFEL-KÄSE-RÖSTImit Zucchini und Karotten, gebraten,
ø ca. 8-10 cm.

50 × 75 g

1 × 3750 g





33500004

NEU!

33500031

33500020

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

REIS & CO.



33500028

LANGKORNREIS*

saftig gegart.



20 × 150 g

1 × 3000 g



33500002

LANGKORNREIS*

saftig gegart.



2000 g

1 × 2000 g



33500004

LANGKORN-WILDREIS-MISCHUNG*

vorgegart.



2000 g

1 × 2000 g



33500031

JASMINREIS

saftig gegart.



2000 g

1 × 2000 g



33500008

BASMATIREIS*

saftig gegart.



2000 g

1 × 2000 g



33500020

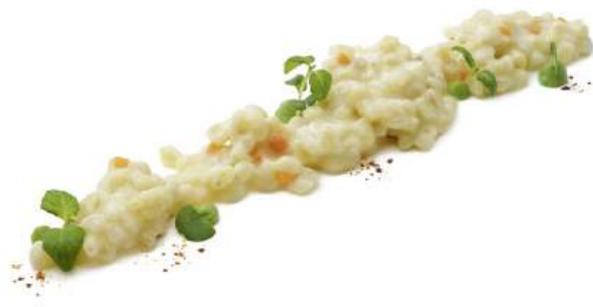
QUINOA-LANGKORNREIS*mit weißer und roter Quinoa,
saftig gegart.

2000 g

1 × 2000 g



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



35900111/35900083

33500030/32900159

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



32900622/32900644



32900650



32900623

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



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



GEMÜSE



32900624

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

GEMÜSEKOMPONENTEN



32900624

MÖHRENBÜNDCHEN*

im Mangoldblatt.



50 × 50 g

1 × 2500 g



32900625

BOHNENBÜNDCHEN

im Speckmantel.



50 × 50 g

1 × 2500 g

Sortenreines Gemüse



32900195

NEU!



35900147



32900218



32900658/32900659

Artikel

Zubereitung

Einwaage

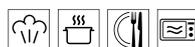
VE

SORTENREINES GEMÜSE

32900195

SCHWARZWURZELN À LA CRÈME

abgerundet mit Schmelzkäse.



2000 g

1 × 2000 g



35900147

VEGANES BAYRISCH KRAUT

mit Zwiebeln, Balsamicoessig und einer leichten Kümmelnote.



2000 g

1 × 2000 g



32900218

SAUERKRAUT*

klassisch zubereitet, mit Äpfeln.



2000 g

1 × 2000 g



32900658

APFELROTKOHL

mit Apfelmus, Nelke, Lorbeer und Wacholder.



150 g

48 × 150 g



32900659

APFELROTKOHL

mit Apfelmus, Nelke, Lorbeer und Wacholder.



2000 g

1 × 2000 g





32900250



32900626/32900040



32900627

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

Sortenreines Gemüse



Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
32900168 PRINZESSBOHNEN* knackig vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g
32900080 VICHY-KAROTTEN* knackig vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g
32900172 BLUMENKOHL NATUR* knackig vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g
32900173 BROKKOLI NATUR* knackig vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g



32900226



32900260



32900224

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

GEMÜSEMISCHUNGEN



32900226

BUNTES KAROTTENGEMÜSE*

verfeinert mit Vanille,
extra vorgegart.



2000 g

1 × 2000 g



32900260

STECKRÜBEN-KAROTTEN-GEMÜSE*

extra vorgegart.



2000 g

1 × 2000 g



32900169

KAISERGEMÜSE NATUR*

mit Karotten, Blumenkohlröschen und Brokkoli.



2000 g

1 × 2000 g



32900224

WURZELGEMÜSE „RUSTIKO“*

mit Karottenstiften, Schwarzwurzeln und Pastinaken.



2000 g

1 × 2000 g



Gemüsemischungen



32900618



32900628



32900046



32900629

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



32900215



32900657



32900252



32900630

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



32900215

KARTOFFEL-LAUCH-GEMÜSE

verfeinert mit Schmelzkäse.



2000 g

1 × 2000 g



32900657

MÖHREN-KARTOFFEL-GEMÜSE

in Rahmsauce, leicht gewürzt.



2000 g

1 × 2000 g



32900252

KOHLRABIGEMÜSE À LA CRÈME

mit Erbsen und Steckrüben.



2000 g

1 × 2000 g



32900630

SOMMERGEMÜSE

mit Romanesco, Karotten, Bohnen und Blumenkohl.



25 × 150 g

1 × 3750 g



32900631

WIRSING IN RAHM

mit geschnittenem groblättrigem Wirsing und kleinen Gemüsewürfeln.



30 × 150 g

1 × 4500 g



32900651/32900227

32900222

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



32900651

GRILLGEMÜSE NACH MEDITERRANER ART

mit Paprika, Zucchini, Auberginen und Zwiebeln.



30 × 150 g

1 × 4500 g



32900227

GRILLGEMÜSE NACH MEDITERRANER ART

mit Paprika, Zucchini, Auberginen und Zwiebeln.



2000 g

1 × 2000 g



32900222

GEMÜSEMISCHUNG NACH ASIATISCHER ART*

mit Sojabohnen, Mais, Paprika, Weißkohl und Karotten.



2000 g

1 × 2000 g

Gemüsemischungen



22900115



22900116



22900114

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

NEU!



34300168

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



34300168

GEWÜRZFOND FÜR GEMÜSE



500 g

1 × 500 g

Gekocht
gemischt

GLANZ UND GESCHMACK

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



PÂTISSERIE

NEU!



36000229

Artikel

NEU!



36000227

Zubereitung

Einwaage

VE

SÜSSES IM GLAS & PORZELLAN

NEU!

36000229

SCHWEDISCH ROYAL

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



24 × 110

1 × 2640 g

NEU!

36000228

SCHWEDISCH ROYAL

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



20 × 110

1 × 2200 g

NEU!

36000227

VANILLE-KARDAMOM-TRAUM

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



24 × 110

1 × 2640 g

NEU!

36000226

VANILLE-KARDAMOM-TRAUM

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



20 × 110

1 × 2200 g



36000090



36000091

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000090

TIRAMISU IM GLAS

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



24 × 110 g

1 × 2640 g



36000121

TIRAMISU IM GLAS

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



20 × 110 g

1 × 2200 g



36000091

BIENENSTICH „SANDER STYLE“

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



24 × 120 g

1 × 2880 g



36000122

BIENENSTICH „SANDER STYLE“

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



20 × 120 g

1 × 2400 g





3600092

Artikel



3600093

Zubereitung

Einwaage

VE



3600092

DONAUWELLE „SANDER STYLE“

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



24 × 125 g

1 × 3000 g



3600123

DONAUWELLE „SANDER STYLE“

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



20 × 125 g

1 × 2500 g



3600093

SWEET CARROT

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



24 × 110 g

1 × 2640 g



3600124

SWEET CARROT

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



20 × 110 g

1 × 2200 g

Süßes im Glas & Porzellan

NEU!



36000225



36000085



36000086

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000225

**KOKOSNUSS-PANNA-COTTA
MIT HIMBEERSAUCE**auf veganer Linsenproteinbasis,
im hohen Weckglas.

32 × 100 g

1 × 3200 g



36000224

**KOKOSNUSS-PANNA-COTTA
MIT HIMBEERSAUCE**auf veganer Linsenproteinbasis,
Negativ für hohes Weckglas.

30 × 100 g

1 × 3000 g



36000085

BIRNE HELENEVanillecreme mit Schokoladensauce, Birnen und Streuseln,
im hohen Weckglas.

32 × 100 g

1 × 3200 g



36000125

BIRNE HELENEVanillecreme mit Schokoladensauce, Birnen und Streuseln,
Negativ für hohes Weckglas.

30 × 100 g

1 × 3000 g



36000086

PFIRSICH MELBAVanillecreme mit Himbeersauce und Pfirsich,
im hohen Weckglas.

32 × 100 g

1 × 3200 g



36000126

PFIRSICH MELBAVanillecreme mit Himbeersauce und Pfirsich,
Negativ für hohes Weckglas.

30 × 100 g

1 × 3000 g





36000087



36000088



36000089

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



36000087

FÜRST PÜCKLER

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



32 × 100 g

1 × 3200 g



36000127

FÜRST PÜCKLER

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



30 × 100 g

1 × 3000 g



36000088

SWEET CHOCOLATE FEAT. CHERRY

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



32 × 100 g

1 × 3200 g



36000128

SWEET CHOCOLATE FEAT. CHERRY

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



30 × 100 g

1 × 3000 g



36000089

SWEET VANILLA FEAT. APRICOT

vegane Vanillemousse auf Aprikosenragout,
im hohen Weckglas.



32 × 100 g

1 × 3200 g



36000129

SWEET VANILLA FEAT. APRICOT

vegane Vanillemousse auf Aprikosenragout,
Negativ für hohes Weckglas.



30 × 100 g

1 × 3000 g

Süßes im Glas & Porzellan



36000199

Artikel



36000190

Zubereitung



36000098

Einwaage

VE

36000199

MASCARPONECREME UND APRIKOSENRAGOUT

30 × 90 g

1 × 2700 g



mit Schokoladenlocken,

Negativ für hohes Weckglas.

36000190

SCHOKOLADEN-INGWER-MOUSSE

30 × 70 g

1 × 2100 g



vegane Schokoladen- und Ingwermousse

mit kandiertem Ingwer und karamellisiertem

Haselnuss-Pistazien-Topping,

Negativ für hohes Weckglas.

36000098

SWEET COCO FEAT. PINEAPPLE

32 × 90 g

1 × 2880 g



cremige Kokosmousse auf Ananasragout,

mit feiner Schokoladenschicht,

im hohen Weckglas.

36000191

SWEET COCO FEAT. PINEAPPLE

30 × 90 g

1 × 2700 g



cremige Kokosmousse auf Ananasragout,

mit feiner Schokoladenschicht,

Negativ für hohes Weckglas.

**NEGATIV IST BEI UNS POSITIV**

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

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



36000099

Artikel

NEU!



36000223

Zubereitung

Einwaage

VE



36000099

ERDBEER-VANILLE-TRAUM

luftige Vanillemousse mit Erdbeercoulis,
im hohen Weckglas.



32 × 80 g

1 × 2560 g



36000193

ERDBEER-VANILLE-TRAUM

luftige Vanillemousse mit Erdbeercoulis,
Negativ für hohes Weckglas.



30 × 80 g

1 × 2400 g



36000223

SCHOKOLADENMOUSSE

im hohen Weckglas.



32 × 50 g

1 × 1600 g



36000222

SCHOKOLADENMOUSSE

Negativ für hohes Weckglas.



30 × 50 g

1 × 1500 g

26500095

HOHES WECKGLAS 140 ML

12 Stück

1 × 1 Karton

Süßes im Glas & Porzellan



36000936

NEU!



36000956

NEU!



36000957

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000936

PANNA-COTTA-MIX-KISTE

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



30 × 55 g

1 × 1650 g



36000956

SCHOKO-VANILLE-CREME

Schokoladencreme auf Vanillecreme,
im kleinen Weckglas.



32 × 55 g

1 × 1760 g



36000960

SCHOKO-VANILLE-CREME

Schokoladencreme auf Vanillecreme,
Negativ für kleines Weckglas.



30 × 55 g

1 × 1650 g



36000957

VANILLE-NUSS-CREME

Vanillecreme auf Haselnusscreme,
im kleinen Weckglas.



32 × 55 g

1 × 1760 g



36000959

VANILLE-NUSS-CREME

Vanillecreme auf Haselnusscreme,
Negativ für kleines Weckglas.



30 × 55 g

1 × 1650 g





36000950

Artikel



36000951

Zubereitung

Einwaage

VE



36000950

**STRACCIATELLACREME
MIT ERDBEER-RHABARBER**

verfeinert mit Pistazien und Schokoraspieln,
im kleinen Weckglas.



32 x 45 g

1 x 1440 g



36000840

**STRACCIATELLACREME
MIT ERDBEER-RHABARBER**

verfeinert mit Pistazien und Schokoraspieln,
Negativ für kleines Weckglas.



30 x 45 g

1 x 1350 g



36000951

SCHMANKERLCREME MIT APRIKOSEN

aus cremigem Ricotta,
im kleinen Weckglas.



32 x 45 g

1 x 1440 g



36000841

SCHMANKERLCREME MIT APRIKOSEN

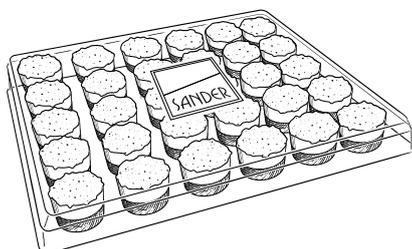
aus cremigem Ricotta,
Negativ für kleines Weckglas.



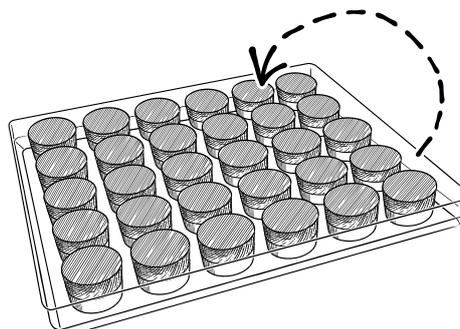
30 x 45 g

1 x 1350 g

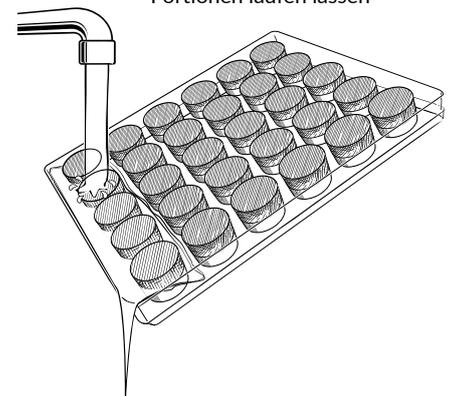
Tiefgekühltes Produkt
im Blister



Mit geschlossenem
Deckel umdrehen



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





36000952



36000953

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000952

SCHOKOLADENMOUSSE MIT KIRSCHGRÜTZE

verfeinert mit Kokosraspeln,
im kleinen Weckglas.



32 × 45 g

1 × 1440 g



36000842

SCHOKOLADENMOUSSE MIT KIRSCHGRÜTZE

verfeinert mit Kokosraspeln,
Negativ für kleines Weckglas.



30 × 45 g

1 × 1350 g



36000953

ZABAIONECREME MIT ORANGEN-APRIKOSEN-RAGOUT

abgerundet mit Portwein, im kleinen Weckglas.



32 × 45 g

1 × 1440 g



36000832

ZABAIONECREME MIT ORANGEN-APRIKOSEN-RAGOUT

abgerundet mit Portwein, Negativ für kleines Weckglas.



30 × 45 g

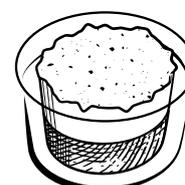
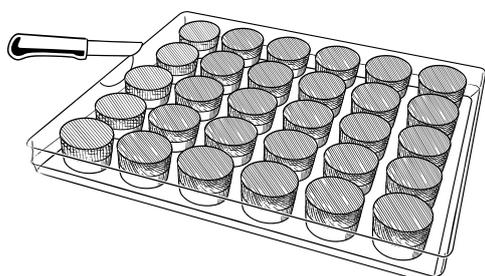
1 × 1350 g



Mit Deckel nach unten legen und
die Klebepunkte aufschneiden

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

Produkt in das passende Glas geben
und auftauen lassen





36000954

Artikel



36000955

Zubereitung

Einwaage

VE



36000954

VANILLECREME MIT BROMBEERRAGOUTvegane Vanillecreme,
im kleinen Weckglas.

32 × 60 g

1 × 1920 g



36000878

VANILLECREME MIT BROMBEERRAGOUTvegane Vanillecreme,
Negativ für kleines Weckglas.

30 × 60 g

1 × 1800 g



36000955

MOHNMOUSSE MIT ERDBEERSAUCEmit fruchtig-süßer Erdbeersauce
und Schokoladencrumble,
im kleinen Weckglas.

32 × 50 g

1 × 1600 g



36000824

MOHNMOUSSE MIT ERDBEERSAUCEmit fruchtig-süßer Erdbeersauce und Schokoladencrumble,
Negativ für kleines Weckglas.

30 × 50 g

1 × 1500 g

26500126

KLEINES WECKGLAS 80 ML

20 Stück

1 × 1 Karton

Süßes im Glas & Porzellan



3600094



3600095

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

3600094

KÄSEKUCHEN LIVE

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



24 × 90 g

1 × 2160 g



3600095

CRISPY CHOCOLATE

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



24 × 75 g

1 × 1800 g





36000100

Artikel



36000186

Zubereitung



36000102

Einwaage

VE



36000100

MOUSSE VON GERÖSTETEN NÜSSEN

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



24 × 45 g

1 × 1080 g



36000101

MOUSSE VON GERÖSTETEN NÜSSEN

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



30 × 45 g

1 × 1350 g



36000186

ACEROLA-KIRSCH UND STRACCIATELLA

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



24 × 40 g

1 × 960 g



36000187

ACEROLA-KIRSCH UND STRACCIATELLA

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



30 × 40 g

1 × 1200 g



36000102

**ZITRONENGRASMOUSSE AUF
BROMBEERRAGOUT**

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



30 × 50 g

1 × 1500 g

Süßes im Glas & Porzellan



36000178



36000112

NEU!



36000220/36000219



36000114



36000118

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000178

ORANGENCREME

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



30 × 35 g

1 × 1050 g



36000112

BROWNIE „NEW YORK STYLE“

saftiger Brownie getränkt, mit Cassismousse, Negativ für Soufflécörmchen.



30 × 60 g

1 × 1800 g



36000114

OMAS RHABARBERSTREUSEL

mit Muscovadostreusel, Negativ für Soufflécörmchen.



30 × 60 g

1 × 1800 g



36000118

CRÈME BRÛLÉE

klassisch, im Soufflécörmchen.



32 × 75 g

1 × 2400 g



36000119

CRÈME BRÛLÉE

klassisch, Negativ für Soufflécörmchen.



30 × 75 g

1 × 2250 g



36000220

SANDERS HEISSE LIEBE

Vanillecreme mit Schmand, Himbeeren und Schokoladenstreusel und einem Topping aus karamellisierter weißer Schokolade mit Haselnüssen, im Soufflécörmchen.



32 × 65 g

1 × 2080 g



NEU!

36000219

SANDERS HEISSE LIEBE

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



30 × 65 g

1 × 1950 g



NEU!



36000198



36000135



36000136



36000192

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

KAFFEPAUSE & SÜSSES FINGERFOOD

36000198



BLAUBEER-AMARETTINI-TARTE

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



36 × 35 g

1 × 1260 g

36000135



WALNUSS-SCHOKOLADEN-TARTE DELUXE

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



54 × 42 g

1 × 2268 g

36000136



MINI-ZITRONENTARTE

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



54 × 40 g

1 × 2160 g

36000192



STACHELBEER-TARTE MIT ZITRONEN-BAISER

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



32 × 42 g

1 × 1344 g

Kaffeepause & süßes Fingerfood

NEU!



36000958



36000133



36000143



36000134



36000195

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000958

SANDERS CUBE „DUBAI STYLE“

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



24 x 75 g

1 x 1800 g



36000133

GRAPEFRUIT-MATCHA-WÜRFEL

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



48 x 27 g

1 x 1296 g



36000143

MANGO-RÜBLI-CUBE

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



48 x 30 g

1 x 1440 g



36000134

LATTE-MACCHIATO-SCHNITTE

mit Schokoladenglaçage, 4,5 x 4,5 cm.



40 x 35 g

1 x 1400 g



36000195

BANANEN-SCHOKO-CHEESECAKE

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



40 x 60 g

1 x 2400 g





36000130



36000146



36000147

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



36000130

PASSIONSFRUCHTCREMESCHNITTEauf Biskuit,
3 x 7 cm.

48 x 42 g

1 x 2016 g



36000146

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

48 x 30 g

1 x 1440 g



36000147

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

48 x 30 g

1 x 1440 g

Kaffeepause & süßes Fingerfood



36000149



36000151



36000152

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000149

BUTTERKEKS-SCHMAND-SCHNITTE

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



48 x 65 g

1 x 3120 g



36000151

PISTAZIEN-JOGHURT DELIGHT

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



48 x 50 g

1 x 2400 g



36000152

MOZART-SYMPHONIE

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



48 x 45 g

1 x 2160 g



GANZ SCHÖN SCHNITTIG, UNSERE SCHNITTEN

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



36000153



36000154



36000156



36000157

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

TELLERDESSERTS



36000153

APFEL-CRUMBLE

karamellierte Äpfel auf knusprigen Streuseln,
ø 7 cm.



30 × 110 g

1 × 3300 g



36000154

MÛELLEUX AU CHOCOLAT

Schokoladenküchlein mit cremigem Kern,
ø 5 cm.



30 × 80 g

1 × 2400 g



36000156

CHEESECAKE „AMERICAN STYLE“

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



30 × 80 g

1 × 2400 g



36000157

TÖRTCHEN VON ZITRONEN-THYMIAN-CREME

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



30 × 85 g

1 × 2550 g

Tellerdesserts



36000158



36000159



36000160



36000163

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000158

MARMORIERTER VANILLE-ROSEN-MOUSSE MIT HIMBEER

30 × 65 g

1 × 1950 g



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

36000159

APRIKOSEN-RAGOUT AUF SCHOKOLADENMOUSSE

30 × 50 g

1 × 1500 g



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

36000160

ERDBEERTIRAMISU

30 × 50 g

1 × 1500 g



mit gemahlener Kaffeebohnen, ø 5 cm.

36000163

RAFFINELLI MIT HIMBEEREN

40 × 42 g

1 × 1680 g



Kokosmousse mit Himbeerkern, ø 5 cm.

NEU!



36000948



36000161



36000164



36000165

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

NEU!

36000948

SANDERRETTE

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



40 × 85 g

1 × 3400 g



36000161

ERDBEER-CHARLOTTE

Erdbeermousse umhüllt von Biskuitroulade,
ø 7 cm.



30 × 58 g

1 × 1740 g



36000164

TÖRTCHEN VON DER PASSIONSFRUCHT

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



30 × 75 g

1 × 2250 g



36000165

BANANEN-CHIA-CREME-TÖRTCHEN

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



40 × 45 g

1 × 1800 g

Tellerdesserts/Sorbet



36000167



36000827



36000184

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

SORBET

36000827 BASILIKUMSORBET herb-frisch im Geschmack.		1700 g	1 × 1700 g
--	--	--------	----------------



EISKALTER GENUSS

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



36000182

Artikel



36000180

Zubereitung

Einwaage

VE

LUNCHSCHNITTEN & CO.



36000182

KALTER HUND

zarter Butterkeks mit Schokoladenkaramell,
4 x 18 cm.



20 x 200 g

1 x 4000 g



36000180

NUSSSCHNITTE

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



20 x 215 g

1 x 4300 g



HANDWERKLICHE KUNST

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

Lunchschnitten & Co.



36000171



36000173



36000172



36000174

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000171

TIRAMISU

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



4 x 760 g

1 x 3040 g



36000173

MARMORIERTER MOUSSE AU CHOCOLAT

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



4 x 800 g

1 x 3200 g



36000172

MOUSSE AU CHOCOLAT

dunkle Schokoladenmousse,
12,5 x 27 cm.



4 x 800 g

1 x 3200 g



36000174

WALDBEEREN MIT JOGHURTMOUSSE

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



4 x 1170 g

1 x 4680 g





36000142



36000169



36000141



36000170

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



36000142

ANANASRAGOUT AUF KOKOSCREME

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



4 x 1130 g

1 x 4520 g



36000169

FRANKFURTER STRIP

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



4 x 900 g

1 x 3600 g



36000141

SWEET POLENTA MIT SALZKARAMELL

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



4 x 800 g

1 x 3200 g



36000170

PANNA COTTA

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



10 x 600 g

1 x 6000 g

Mousses im Spritzbeutel



MOUSSES IM SPRITZBEUTEL

36000140 WEISSE MOUSSE AU CHOCOLAT im Spritzbeutel.		6 × 800 g	1 × 4800 g	
36000139 DUNKLE MOUSSE AU CHOCOLAT im Spritzbeutel.		6 × 800 g	1 × 4800 g	
36000138 VEGANE MOUSSE AU CHOCOLAT im Spritzbeutel.		6 × 800 g	1 × 4800 g	
36000120 BAYERISCHE CREME im Spritzbeutel.		6 × 800 g	1 × 4800 g	
36000116 MANGOMOUSSE im Spritzbeutel.		6 × 800 g	1 × 4800 g	



EIN ABSOLUTES MOUSSE

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



36000411



36000430



36000005

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

GRÜTZEN & SÜSSE SAUCE



36000411

GRÜNE GRÜTZE

mit Pfirsichen, Birnen, Äpfeln und Kiwi.



3000 g

1 × 3000 g



36000430

GELBE GRÜTZE

mit Mangos, Ananas und Passionsfrüchten.



3000 g

1 × 3000 g



36000061

ERDBEER-RHABARBER-GRÜTZE

mit großen Stücken.



3000 g

1 × 3000 g



36000005

ROTE GRÜTZE

mit Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren und Sauerkirschen.



3000 g

1 × 3000 g



36000060

ROTE KIRSCHGRÜTZE

mit ganzen Kirschen.



3000 g

1 × 3000 g



36000929

VANILLESAUCE

mit Bourbon-Vanille.



3000 g

1 × 3000 g



35900133/35900130

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

SÜSSSPEISEN

35900133

VEGANE MOHNNUDELN

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



20 × 280 g

1 × 5600 g



35900130

VEGANE MOHNNUDELN

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



3000 g

1 × 3000 g





36000526/36000244

Artikel



36000245/36000439

Zubereitung

Einwaage

VE



36000526

MILCHREIS

gesüßt mit Süßungsmittel.



250 g

48 × 250 g



36000244

MILCHREIS

gesüßt mit Süßungsmittel.



3000 g

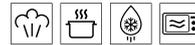
1 × 3000 g



36000245

GRIESSBREI

gesüßt mit Süßungsmittel.



3000 g

1 × 3000 g



36000439

GRIESSBREI

ungesüßt.



3000 g

1 × 3000 g

Süßspeisen



36000175



36000179



36000177

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





36000917

NEU!



36000221



36000927

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

GARNITUREN



36000917

SCHOKOLADEN-NOUGAT-NOCKE

aus dunkler Kuvertüre und Nuss-Nougat,
4 cm.



100 × 8 g

1 × 800 g



36000221

PISTAZIEN-NOCKE

4 cm.



100 × 8 g

1 × 800 g



36000927

GEBACKENE STREUSEL



750 g

1 × 750 g



UNSERE KLEINEN ALLROUNDER

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

MENÜSCHALEN



Nur von Vorteil

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

Viel Abwechslung bei hoher Effizienz.

AUS BIS ZU
80%
RECYCELTEM
MATERIAL



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

DREI SCHALEN IM ANGEBOT

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



1-Kammer-Schale



2-Kammer-Schale



3-Kammer-Schale

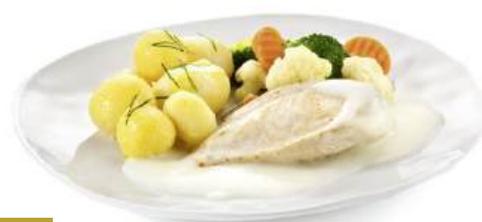
ZUBEREITUNGSHINWEISE:

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

Angepasste Vollkost



35600166



31900090



31900092



31900093

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

ANGEPASSTE VOLLKOST

35600165

KARTOFFELSUPPE

mit Wiener Würstchen und Karotten.



480 g

1 × 480 g



35600166

HÜHNERSUPPE

mit Hühnerfleisch, Karotten und Reismudeln.



480 g

1 × 480 g



31900090

HÄHNCHENBRUST

in heller Sauce, mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln.



410 g

1 × 410 g



31900092

HÜHNERFRIKASSEE

mit Spargel und Karotten, dazu Gemüse-Langkornreis.



400 g

1 × 400 g



31900093

HÄHNCHENGESCHNETZELTES

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



400 g

1 × 400 g



ANGEPASSTE VOLLKOST

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



31000111

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
(AVK) 32000068 PUTENMEDAILLONS in Zitronensauce, mit grünen Bandnudeln.		400 g	1 × 400 g
(AVK) 32000069 PUTENHACKSTEAK in pikanter Sauce, mit Karotten-Kartoffel-Gemüse.		360 g	1 × 360 g
(AVK) 31000111 RINDERROULADE MIT GEMÜSEFÜLLUNG aus Karotten und Sellerie, in brauner Sauce, mit Brokkoli und Spätzle.		400 g	1 × 400 g
(AVK) (No) 32700092 SPAGHETTI BOLOGNAISE aus Rindfleisch.		410 g	1 × 410 g



VIELSEITIG EINSETZBAR

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

Vegetarisch



35900075

Artikel

Zubereitung

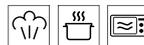
Einwaage

VE

VEGETARISCH

35900075

BUCHWEIZEN-GEMÜSE-PFANNE
mit Zitronengrassauce und Limonenblättern.



400 g

1 × 400 g



35900072

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



350 g

1 × 350 g



32700093

GRÜNE UND WEISSE BANDNUDELN
in fruchtiger Tomatensauce.



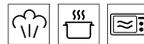
370 g

1 × 370 g



32400006

EIEROMELETT
mit Rahmspinat und Salzkartoffeln.



400 g

1 × 400 g





31300201

31100129

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

VOLLKOST



31300193

LACHSFILET

in Safran-Tomatensauce, mit weißen Bandnudeln.



410 g

1 × 410 g



31300195

DORSCHFILET

in Senfsauce, mit Brokkoli und Kartoffeln.



400 g

1 × 400 g



31300201

FISCHKLÖSSCHEN

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



400 g

1 × 400 g

31100128

OMAS FRIKADELLE

in Zwiebelsauce, mit Karotten-Kartoffel-Gemüse.



420 g

1 × 420 g



31100129

SCHWEINEMEDAILLONS

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



410 g

1 × 410 g

31100130

KÖNIGSBERGER KLOPSE

in Kapernsauce, mit Erbsenreis.



410 g

1 × 410 g



34200012

ROSTBRATWÜRSTCHEN

auf Sauerkraut, mit Kartoffelpüree.



420 g

1 × 420 g

Vollkost



31100138



31000113



31000114

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

31100138

SCHWEINSBRATWURST

mit Karotten in Rahmsauce und Kartoffelpüree.



420 g

1 × 420 g



31100131

RAHMGESCHNETZELTES

vom Schwein, mit Champignons und grünen Bandnudeln.



410 g

1 × 410 g

31000113

RINDERHACKBÄLLCHEN

in Tomatensauce mit Mais und Spirelli.



400 g

1 × 400 g



31000114

RINDERBRATENin Meerrettichsauce,
mit würziger Bouillonkartoffel-Karotten-Mischung.

400 g

1 × 400 g



31000112

RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART

in brauner Paprikasauce, mit Spirelli.



420 g

1 × 420 g





35600181

Artikel



35600154



31000109

Zubereitung

Einwaage

VE

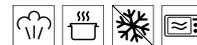
GLUTEN- & LAKTOSEFREI



35600124

KRÄFTIGER KARTOFFELEINTOPF

mit Sellerie, Karotten und Lauch.



450 g

1 × 450 g



35600181

BUNTER GEMÜSEINTOPF*

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



450 g

1 × 450 g



35600154

OMAS GULASCHSUPPE*

mit Rindfleisch, Paprika und Kartoffeln.



400 g

1 × 400 g



31000084

RINDERBRATEN

in brauner Sauce, mit Apfelrotkohl und Kartoffeln.



400 g

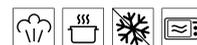
1 × 400 g



31000109

BEEF-CHILI

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



400 g

1 × 400 g



Gluten- & laktosefrei



31300194



31900074



32000070

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



35900073



35900057



35900074

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



35900073

GRILLGEMÜSE

in Tomatensauce, mit buntem Paprika-Langkornreis.



400 g

1 × 400 g



35900074

LINSEN-BOLOGNAISE

mit Gnocchi.



400 g

1 × 400 g



35900057

GRÜNES CURRY

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



400 g

1 × 400 g

Gluten- & laktosefrei



35900069



35900063



32700069

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

35900069

SCHMORGEMÜSE NACH MEDITERRANER ART

mit grobem Kräuter-Maisgrieß.



400 g

1 × 400 g



35900063

SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA

mit Langkornreis.



400 g

1 × 400 g



32700068

NUDELN À LA BOLOGNAISE

Spirelli mit Hackfleischsauce.



400 g

1 × 400 g



32700069

NUDELN À LA NAPOLI

Spirelli mit würziger Tomatensauce.



400 g

1 × 400 g





36000868

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

SÜSSES MENÜ



36000868

MILCHREIS

mit einer Zuckerart und Süßungsmittel,
mit Kirschgrütze.



400 g

1 × 400 g



BEDARFSGERECHT & FLEXIBEL

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



STICHWORT- VERZEICHNIS



SCHNELLSUCHE HOGA - PRODUKTKATEGORIEN

BIO

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

Obst & Müsli

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

Vorspeisen & Fingerfood

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

Dressings & Dips

Dressings	64
Dips & Würzbutter	68

Suppen & Eintöpfe

Consommés	72
Klare Suppen mit Einlage	73
Cremesuppen	74
Eintöpfe	75

Fisch- & Fleischgerichte

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

Vegetarisch & vegan

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

Saucen & Pestos

Saucen	130
Pastasaucen	136
Pestos	138

Pasta & Teigwaren

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

Kartoffeln, Reis & Co.

Kartoffeln & Knödel	148
Reis & Co.	152

Gemüse

Gemüsekomponenten	156
Sortenreines Gemüse	157
Gemüsemischungen	160

Pâtisserie

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

Menüschen

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

SCHNELLSUCHE HOGA-PRODUKTE

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

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

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

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

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

W

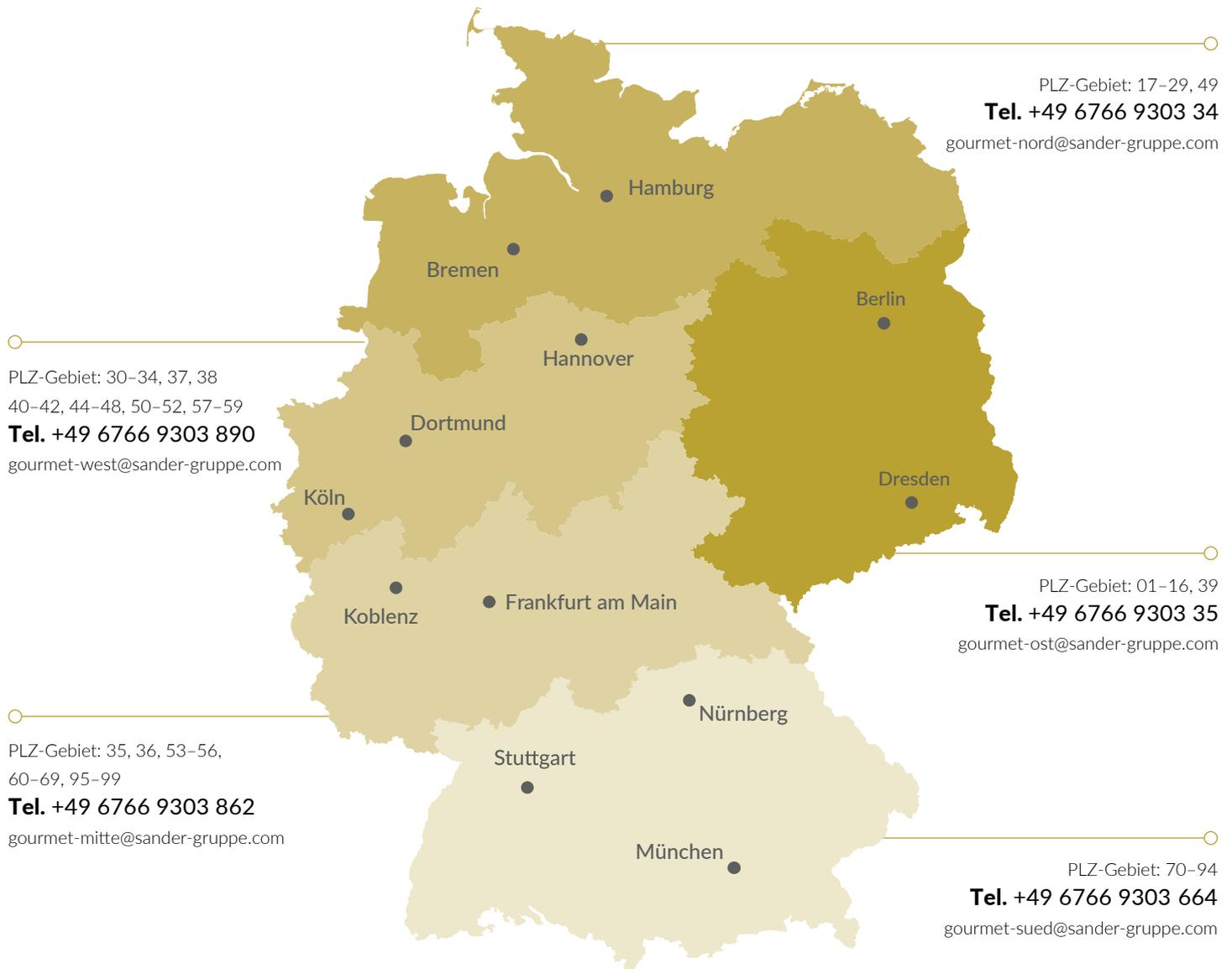
Waldbeeren mit Joghurtmousse _____	191
Waldpilz-Umami-Frikadelle _____	111
Waldpilzfrikadelle _____	111
Waldpilzragout _____	133
Waldpilzsauce _____	133
Walnuss-Schokoladen-Tarte Deluxe _____	182
Wassermelonenwürfel _____	42
Weckglas 140 ml, hohe _____	56
Weckglas 80 ml, klein _____	60
Weißkohleintopf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

Z

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

Immer für Sie da

DEUTSCHLAND



EUROPA UND INTERNATIONAL

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



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