SANDER

SANDER Gourmet

HOGA

HOTELLERIE & GASTRONOMIE

High Convenience



HOGA

Neuheiten	3		
BIO	11	Saucen & Pestos	101
Obst & Müsli	23	Pasta & Teigwaren	111
Vorspeisen & Fingerfood	29	Kartoffeln, Reis & Co.	119
Dressings & Dips	45	Gemüse	127
Suppen & Eintöpfe	51	Pâtisserie	139
Fisch- & Fleischgerichte	61	Menüschalen	171
Vegetarisch & vegan	87	Produktinformationen	183

IMMER AUF DEM LAUFENDEN BLEIBEN

SANDER

ÜBER SANDER

NEWSLETTER

SOCIAL MEDIA

GUT ZU WISSEN

VE: Verpackungseinheit
Verkaufseinheit

g.g.A: geschützte geografische Angabe

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

Alle im Katalog enthaltenen Produktabbildungen verstehen sich als Anrichtevorschläge.

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



NEUHEITEN

UNSERE NEUHEITEN

NEU!

KOKOS-PANNA-COTTA

siehe Seite 34

36400192
Einwaage **20 × 110 g** | VE **1 × 2200 g**



MARINIERTER FETA AUF GEMÜSESALAT

siehe Seite 35

37100075 | *Im großen Glas*
Einwaage **24 × 130 g** | VE **1 × 3120 g**

37100074 | *Refill für großes Glas*
Einwaage **20 × 130 g** | VE **1 × 2600 g**



MELONEN-VANILLE-GAZPACHO

siehe Seite 41

36400193 | *Im kleinen Glas*
Einwaage **32 × 55 g** | VE **1 × 1760 g**

36400194 | *Refill für kleines Glas*
Einwaage **30 × 55 g** | VE **1 × 1650 g**



BERGKÄSE-TARTELETTE

siehe Seite 44

36400189
Einwaage **30 × 140 g** | VE **1 × 4200 g**



VEGAN PEA BALLS

siehe Seite 44

35900174
Einwaage **100 × 35 g** | VE **1 × 3500 g**



RAMENBRÜHE

siehe Seite 53

35600201
Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g**



RAMEN MIT GARNELEN

siehe Seite 53

35600202
Einwaage **12 × 145 g** | VE **1 × 1740 g**



RAMEN MIT SCHWEINEBÄCKCHEN

siehe Seite 53

35600203
Einwaage **12 × 145 g** | VE **1 × 1740 g**



KÖTTBULLAR VOM RIND

siehe Seite 66

31000157
Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g**



GEFLÜGELCURRYWURST

siehe Seite 80

34200019
Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g**



LAMMNACKEN NACH MEDITERRANER ART

siehe Seite 83

31700043
Einwaage **20 × 250 g** | VE **1 × 5000 g**



VEGANES GULASCH - MADE WITH PLANTED

siehe Seite 94

35900171
Einwaage **2000 g** | VE **1 × 2000 g**



VEGANE GYROSPFANNE - MADE WITH PLANTED

siehe Seite 94

35900167
Einwaage **1000 g** | VE **1 × 1000 g**



MADE WITH PLANTED

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

NEUHEITEN

SPECK-ZWIEBEL-SAUCE
siehe Seite 103

34300172
Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g**



LETSCHOSAUCE
siehe Seite 104

34300171
Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g**



LACHSBOLOGNAISE
siehe Seite 109

34300170
Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g**



MIENUDELN*
siehe Seite 115

32700081
Einwaage **2000 g** | VE **1 × 2000 g**



SPINATLAIBCHEN
siehe Seite 123

32900662
Einwaage **50 × 100 g** | VE **1 × 5000 g**



CHUNKY VANILLEKAROTTEN
siehe Seite 131

35900180
Einwaage **25 × 150 g** | VE **1 × 3750 g**



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

SCHWARZWÄLDER KIRSCH „SANDER STYLE“

siehe Seite 140

36000200 | *Im großen Glas*
Einwaage **24 × 110 g** | VE **1 × 2640 g**

36000201 | *Refill für großes Glas*
Einwaage **20 × 110 g** | VE **1 × 2200 g**



MISCHKISTE BIRNE HELENE UND ERDBEER-VANILLE-TRAUM

siehe Seite 144

36000982 | *Im hohen Glas*
Einwaage **16 × 100 g**; **16 × 80 g**
VE **1 × 2880 g**



PINA CHOCOLATA

siehe Seite 152

36000963
Einwaage **36 × 40 g** | VE **1 × 1440 g**



MARMORIERTE HOLUNDERSCHNITTE

siehe Seite 154

36000971
Einwaage **32 × 75 g** | VE **1 × 2400 g**



MISCHKISTE BUTTERKEKS-SCHMAND-SCHNITTE UND MOZART-SYMPHONIE

siehe Seite 155

36000980
Einwaage **24 × 65 g**; **24 × 45 g**
VE **1 × 2640 g**



PISTAZIENKÜCHLEIN MIT CREMIGEM KERN

siehe Seite 156

36000970
Einwaage **30 × 72 g** | VE **1 × 2160 g**



VEGAN DARK CHOCOLATE

siehe Seite 156

36000977
Einwaage **30 × 70 g** | VE **1 × 2100 g**



CHEESECAKE „SAN SEBASTIAN“

siehe Seite 157

36000962
Einwaage **30 × 75 g** | VE **1 × 2250 g**



JOGHURT NACH GRIECHISCHER ART

siehe Seite 158

32354004
Einwaage **25 × 80 g** | VE **1 × 2000 g**



NEUHEITEN

PRALINEN-TARTUFO

siehe Seite 158

36000202
Einwaage **40 × 42 g** | VE **1 × 1680 g**



SWEET VENEZIANO

siehe Seite 159

36000987
Einwaage **30 × 72 g** | VE **1 × 2160 g**



HIMBEER-VANILLE-TARTE

siehe Seite 159

36000973
Einwaage **30 × 140 g** | VE **1 × 4200 g**



HIMBEER 2-IN-1 SORBET UND ESPUMA

siehe Seite 160

36000972
Einwaage **500 g** | VE **1 × 500 g**



ANANAS 2-IN-1 SORBET UND ESPUMA

siehe Seite 160

36000975
Einwaage **500 g** | VE **1 × 500 g**



LIMETTE 2-IN-1 SORBET UND ESPUMA

siehe Seite 160

36000976
Einwaage **500 g** | VE **1 × 500 g**



EIN PRODUKT, ZWEI MÖGLICHKEITEN

Unsere 2-in-1-Produkte bieten Ihnen die Wahl zwischen feinem Sorbet und luftigem Espuma. Sie sorgen für zusätzliche Geschmacksvielfalt und lebendige Farbspiele. Kreative Kombinationen wie Ananas-Espuma und Himbeer-Sorbet schaffen Kontraste und außergewöhnliche Kompositionen.

MISCHKISTE BISKUIT

siehe Seite 164

36000984
Einwaage **6 × 90 g**; **6 × 90 g**
VE **1 × 1080 g**



MISCHKISTE MOUSSE AU CHOCOLAT

siehe Seite 164

36000985
Einwaage **6 × 300 g**; **6 × 300 g**
VE **1 × 3600 g**



MISCHKISTE DESSERTSPIEGEL

siehe Seite 164

36000986
Einwaage **6 × 300 g**; **6 × 300 g**
VE **1 × 3600 g**



ARMER RITTER MIT ÄPFELN

siehe Seite 169

36000989
Einwaage **20 × 240 g** | VE **1 × 4800 g**



GEBACKENE SCHOKOSTREUSEL

siehe Seite 170

35900168
Einwaage **750 g** | VE **1 × 750 g**



ROTES BEEREN-GEL

siehe Seite 170

36000964
Einwaage **500 g** | VE **1 × 500 g**



GELBES FRUCHT-GEL

siehe Seite 170

36000965
Einwaage **500 g** | VE **1 × 500 g**



RINDERGULASCH MIT GNOCCHI

siehe Seite 178

31000158
Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g**



LACHSCURRY MIT SPIRELLI

siehe Seite 179

31300225
Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g**



RÄUBERPFANNE MIT LANGKORNREIS

siehe Seite 179

31900120
Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g**



GEFLÜGELBRATWURST

siehe Seite 180

34200018
Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g**



WURSTGULASCH MIT GNOCCHI

siehe Seite 180

31900218
Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g**



GRIESSBREI MIT KIRSCHGRÜTZE

siehe Seite 182

36000988
Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g**





BIO



37100061

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

SUPPEN & EINTÖPFE

37100061

BIO ERBSENRAHMSUPPE

aus erlesenen Erbsen, abgerundet mit Schlagsahne, leicht gewürzt.

3000 g

1 × 3000 g



37100043/37100042



37100057/37100056

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE	
37100043 **BIO KARTOFFEL-GEMÜSE-SUPPE*** mit Paprika, Erbsen, Steckrüben, Karotten und Zucchini, leicht gewürzt.		500 g	24 × 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	24 × 500 g	
37100056 **BIO VEGANER LINSENEINTOPF*** mit Karotten, Sellerie, Kartoffeln und Lauch, leicht gewürzt.		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.*



37100055



37100066/37100036



37100073

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE

FLEISCHGERICHTE

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

37100073

BIO HÜHNERFRIKASSEE*

mit Steckrüben, Erbsen und Karotten,
leicht gewürzt.

3000 g
vorgegart 790 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.*



37100041/37100040



37100049/37100048

Artikel	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 | 48 × 300 g

37100048

BIO KÄSESPÄTZLE-PFANNE

Spätzle in herzhafter Sahnesauce mit Gouda.

3000 g | 1 × 3000 g



37100050



37100065/37100064

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
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	48 × 300 g
37100064 **BIO GNOCCHIPFANNE IN SALSA DE VERDURAS** Gnocchi in fruchtiger Salsabutter mit Bohnen, Mais, Zucchini und Paprika.		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.*



37100023



37100022

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

SAUCEN

37100023

BIO WEISSE BASISSAUCE*

mit sichtbaren Zwiebelstückchen.

3000 g | 1 × 3000 g

37100022

BIO TOMATENSAUCE*

fruchtig, leichte Stückung.

3000 g | 1 × 3000 g

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



37100021



37100030



37100028

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE

PASTA

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

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

KARTOFFELN & REIS

27100067

BIO KARTOFFELN*

vorgegart.

4000 g | 1 × 4000 g

37100035

BIO KARTOFFELPÜREE*

abgeschmeckt mit Butter.

2000 g | 1 × 2000 g

37100019

BIO VOLLKORNREIS*

leicht gewürzt.

2000 g | 1 × 2000 g

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



37100033



37100020



37100034

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE

GEMÜSE

37100033

BIO MÖHRENGEMÜSE NATUR*

knackig vorgegart.

2000 g | 1 × 2000 g

37100020

BIO ERBSEN*

leicht geölt und gesalzen.

2000 g | 1 × 2000 g

37100034

BIO BUNTES RAHMGEMÜSE

mit Karotten, Steckrüben, Pastinaken und Erbsen.

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.*



37100029



37100046/37100045

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE	
37100029 **BIO ERBSEN-MÖHREN-GEMÜSE NATUR*** knackig vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g	
37100046 **BIO APFELROTKOHL** klassisch zubereitet, mit Äpfeln und einem Hauch Zimt, leicht gewürzt.		500 g	24 × 500 g	
37100045 **BIO APFELROTKOHL** klassisch zubereitet, mit Äpfeln und einem Hauch Zimt, leicht gewürzt.		2000 g	1 × 2000 g	

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



37100038



37100052



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 × 55 g | 1 × 2640 g

37100052

BIO MILCHREIS

klassisch zubereitet, verfeinert mit Rohrzucker.

3000 g | 1 × 3000 g

37100058

BIO KIRSCHRAGOUT

leicht gesüßtes Ragout, mit ganzen Kirschen.

3000 g | 1 × 3000 g



OBST & MÜSLI



22800062



25500010

Artikel		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

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

Obstsalate mit Fond



25500032/25500031



25500028



25500029



25500035

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Abtropfgewicht	VE

OBSTSALATE MIT FOND

25500032

OBSTSALAT „SWEET MELODY“

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

3400 g 2000 g	1 × 3400 g	

25500031

OBSTSALAT „SWEET MELODY“

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

5700 g 3300 g	1 × 5700 g	

25500028

OBSTSALAT „SUNNY BITES“

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

5900 g 4000 g	1 × 5900 g	

25500029

OBSTSALAT „DAILY“

mit Äpfeln, Ananas, Wassermelonen und Honigmelonen.

5900 g 3400 g	1 × 5900 g	

25500035

MELONENMIX

mit Cantaloupmelonen, Honigmelonen und Wassermelonen.

6000 g 3000 g	1 × 6000 g	



25500023

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

SORTENREINES OBST OHNE FOND

25500023
ANANASWÜRFEL
ohne Fond.
1500 g
1 × 1500 g

25500025
WASSERMELONENWÜRFEL
ohne Fond.
1500 g
1 × 1500 g

25500024
CANTALOUPMELONENWÜRFEL
ohne Fond.
1500 g
1 × 1500 g



25500036



25500037

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Abtropfgewicht	VE

SORTENREINES OBST MIT FOND

25500036
ORANGENSCHEIBEN
mit Fond.
6100 g
3000 g
1 × 6100 g

25500037
GRAPEFRUITSCHEIBEN
mit Fond.
6100 g
3000 g
1 × 6100 g

25500038
ANANASWÜRFEL
mit Fond.
6000 g
3000 g
1 × 6000 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. Der Anteil 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 direkt bestellen.



VORSPEISEN & FINGERFOOD



32900615



35900068



32500008

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
32900615	**TOMATEN-MOZZARELLA-TERRINE** mit Basilikum, 4,5 x 32,5 cm.		470 g	1 × 470 g
35900068	**CURRYTERRINE** aus Quinoa, mit Gemüse, Curry und Kokosmilch, 4,5 x 32,5 cm.		450 g	1 × 450 g
32500008	**ZIEGENKÄSE-TOMATEN-TERRINE** mit mediterranen Kräutern, abwechselnd geschichtet, 4,5 x 32,5 cm.		400 g	1 × 400 g

TERRINEN, SCHNITTEN & CO.



35900163



35700071



35700072



35700069



35700070

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

35900163

GEMÜSESCHNITTE

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

8 × 480 g | 1 × 3840 g

35700071

LACHS-QUICHE

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

8 × 480 g | 1 × 3680 g

35700069

SÜSSKARTOFFEL-SHIITAKE-QUICHE

mit rosa Zwiebeln und Sojabohnen,
14 x 13,3 cm.

8 × 460 g | 1 × 3680 g

35700070

OLIVEN-PAPRIKA-QUICHE

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

8 × 460 g | 1 × 3680 g

35700072

QUICHE LORRAINE

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

8 × 480 g | 1 × 3840 g


32900660


36400188


36400154


31900050

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
32900660	**BERGKÄSE-APRIKOSEN-PRALINE** würziger Bergkäse mit süß-säuerlichem Aprikosenkern.		40 × 35 g	1 × 1400 g
36400188	**HIMMEL-UND-ÄÄD-PRALINE** kräftige Blutwurst mit Äpfeln, im Kartoffelmantel.		40 × 35 g	1 × 1400 g
36400154	**KOKOS-COUSCOUS-WÜRFEL** mit Hähnchen, 3,5 x 3,5 cm.		150 × 35 g	1 × 5250 g
31900050	**MINI-HÄHNCHENROULADE** gefüllt mit Gemüsewürfeln und Farce, mit Zitrone.		30 × 30 g	1 × 900 g

FLEXIBEL PORTIONIERBAR

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



36400186



36400155

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
36400186			
LACHS UND AVOCADO IM NORIBLATT geräucherter Lachs und Avodacofüllung eingerollt im Noriblatt.		15 × 100 g	1 × 1500 g
36400155			
WRAP VOM RÄUCHERLACHS mit Dill-Senf-Creme und Sesam.		15 × 100 g	1 × 1500 g


35900169


36400182


35700068

NEU!


36400192

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
35900169	**VEGANES 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
36400192	**KOKOS-PANNA-COTTA** nach asiatischer Art, mit Zitronen-Kräuter-Crumble und Süßkartoffel-Nocke, Basis für eine Tellervorspeise.		20 × 110 g	1 × 2200 g

PERFEKT PORTIONIERT

Unsere 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.

NEU!



37100075

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

HERZHAFTES IM GLAS & PORZELLAN

37100075

MARINIERTER FETA AUF GEMÜSESALAT

nach griechischer Art,
im großen Glas.

24 × 130 g | 1 × 3120 g

37100074

MARINIERTER FETA AUF GEMÜSESALAT

nach griechischer Art,
Refill für großes Glas.

20 × 130 g | 1 × 2600 g

26500130

GROSSES GLAS 200 ML

ohne Deckel.

12 Stück | 1 × 1 Karton







	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	35900172 **VEGANE CURRYWURST MIT RÖSTZWIEBEL-MAYO** veganer Wurstersatz auf Erbsen- und Weizenproteinbasis in einer Currysauce, mit Röstzwiebeln und einer Mayonnaise-Curry-Nocke, im hohen Glas.		32 × 80 g	1 × 2560 g
	35900173 **VEGANE CURRYWURST MIT RÖSTZWIEBEL-MAYO** veganer Wurstersatz auf Erbsen- und Weizenproteinbasis in einer Currysauce, mit Röstzwiebeln und einer Mayonnaise-Curry-Nocke, **Refill für hohes Glas.**		30 × 80 g	1 × 2560 g
	35900126 **VEGANER THUNFISCHSALAT MIT MANGOCHUTNEY** veganer Thunfischersatz auf Algen- und Erbsenproteinbasis in Sesam-Mayonnaise und Mangochutney, verfeinert mit Chili und Koriander, im hohen Glas.		32 × 80 g	1 × 2560 g
	35900127 **VEGANER THUNFISCHSALAT MIT MANGOCHUTNEY** veganer Thunfischersatz auf Algen- und Erbsenproteinbasis in Sesam-Mayonnaise und Mangochutney, verfeinert mit Chili und Koriander, **Refill für hohes Glas.**		30 × 80 g	1 × 2400 g
	36400167 **TIRAMISU VOM LACHS** Räucherlachs auf Mascarponecreme, Gurkenmousse und Pumpernickel-Croûtons, abgerundet mit Yuzu, im hohen Glas.		32 × 85 g	1 × 2720 g


SOUR CREAM
SÜSSKARTOFFEL-
SHIITAKE-QUICHE



36400165



37200110

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	36400165 **LACHS UND ROTE BETE FEAT. MEERRETTICH UND GURKE** Räucherlachs mit Roter Bete und Orange, auf Meerrettich-Gurken-Mousse, mit Linsen-Haselnuss-Topping, im hohen Glas.		32 × 80 g	1 × 2560 g
	36400169 **LACHS UND ROTE BETE FEAT. MEERRETTICH UND GURKE** Räucherlachs mit Roter Bete und Orange, auf Meerrettich-Gurken-Mousse, mit Linsen-Haselnuss-Topping, **Refill für hohes Glas.**		30 × 80 g	1 × 2400 g
	37200110 **GUACAMOLE MIT GARNELENSALAT** und einer gegrillten Garnele, im hohen Glas.		32 × 90 g	1 × 2880 g
	37200117 **GUACAMOLE MIT GARNELENSALAT** und einer gegrillten Garnele, **Refill für hohes Glas.**		30 × 90 g	1 × 2700 g

REFILL LEICHT GEMACHT

Damit Sie unsere Nachfüllprodukte passend für Ihre Gläser nachkaufen können, finden Sie hier alle relevanten Größen mit Angabe des Fassungsvermögen: großes Glas fasst 200 ml, hohes Glas fasst 140 ml, kleines Glas fasst 80 ml.



31500083



36400166

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
31500083 **VITELLO TONNATO** aus Kalbsfleisch und Thunfisch, mit Tomaten-Relish und Rucola-Frischkäse-Nocke, im hohen Glas.		32 × 90 g	1 × 2880 g
31500089 **VITELLO TONNATO** aus Kalbsfleisch und Thunfisch, mit Tomaten-Relish und Rucola-Frischkäse-Nocke, **Refill für hohes Glas.**		30 × 90 g	1 × 2700 g
36400166 **BASILIKUM FEAT. MANGO, APRIKOSE UND MOZZARELLA** Mozzarellamousse mit Mango-Aprikosen-Chutney, Leinsamen-Mandel-Topping und Basilikumnocke, im hohen Glas.		32 × 80 g	1 × 2560 g
36400170 **BASILIKUM FEAT. MANGO, APRIKOSE UND MOZZARELLA** Mozzarellamousse mit Mango-Aprikosen-Chutney, Leinsamen-Mandel-Topping und Basilikumnocke, **Refill für hohes Glas.**		30 × 80 g	1 × 2400 g
26500095 **HOHES GLAS 140 ML** ohne Deckel.		12 Stück	1 × 1 Karton









Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
36400152 **FRISCHKÄSE-MIX-KISTE** Frischkäsecreme mit Bruschetta-Topping, mit Karottenmousse, mit Gurkenmousse, **Refill für kleines Glas.**		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 Glas.		32 × 55 g	1 × 1760 g
36400133 **COUSCOUS-SALAT MIT BERBERITZEN UND MANDELN** mit körnigem Paprikafrischkäse und Kirschtomaten, **Refill für kleines Glas.**		30 × 55 g	1 × 1650 g
36400191 **GRILLGEMÜSE NACH MEDITERRANER ART** mit Honig-Ziegenfrischkäse, im kleinen Glas.		32 × 55 g	1 × 1760 g
36400190 **GRILLGEMÜSE NACH MEDITERRANER ART** mit Honig-Ziegenfrischkäse, **Refill für kleines Glas.**		30 × 55 g	1 × 1650 g
36400178 **PIKANTE HARISSA-SESAM-CREME** mit Blumenkohl, Erdnüssen und Couscous, im kleinen Glas.		32 × 55 g	1 × 1760 g
36400149 **PIKANTE HARISSA-SESAM-CREME** mit Blumenkohl, Erdnüssen und Couscous, **Refill für kleines Glas.**		30 × 55 g	1 × 1650 g



36400175



31000150

NEU!



36400193

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE	
36400175				
TOMATENKOMPOTT UND MOZZARELLA mit grünem Pesto und Pinienkernen, im kleinen Glas.		32 × 55 g	1 × 1760 g	
36400126				
TOMATENKOMPOTT UND MOZZARELLA mit grünem Pesto und Pinienkernen, **Refill für kleines Glas.**		30 × 55 g	1 × 1650 g	
31000150				
RINDERSÜLZE mit grüner Kräutermousse, im kleinen Glas.		32 × 55 g	1 × 1760 g	
31000126				
RINDERSÜLZE mit grüner Kräutermousse, **Refill für kleines Glas.**		30 × 55 g	1 × 1650 g	
36400193				
MELONEN-VANILLE-GAZPACHO geliert, garniert mit Mozzarella und Zitronen-Kräuter-Crumble, im kleinen Glas.		32 × 55 g	1 × 1760 g	VEGGIE NEU!
36400194				
MELONEN-VANILLE-GAZPACHO geliert, garniert mit Mozzarella und Zitronen-Kräuter-Crumble, **Refill für kleines Glas.**		30 × 55 g	1 × 1650 g	VEGGIE NEU!





36400177

36400180

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	36400177 **GARNELENSALAT NACH MEDITERRANER ART** mit Frischkäse und Tomaten, auf Basilikummousse, im kleinen Glas.		32 × 55 g	1 × 1760 g
	36400138 **GARNELENSALAT NACH MEDITERRANER ART** mit Frischkäse und Tomaten, auf Basilikummousse, **Refill für kleines Glas.**		30 × 55 g	1 × 1650 g
	36400180 **LINSEN MIT RÄUCHERFORELLE** Praline aus Räucherforellenmousse, abgeschmeckt mit Meerrettich, im kleinen Glas.		32 × 50 g	1 × 1600 g
	36400131 **LINSEN MIT RÄUCHERFORELLE** Praline aus Räucherforellenmousse, abgeschmeckt mit Meerrettich, **Refill für kleines Glas.**		30 × 50 g	1 × 1500 g
	26500126 **KLEINES GLAS 80 ML** ohne Deckel.		20 Stück	1 × 1 Karton

Herzhaftes im Glas & Porzellan



36400168



36400156



36400158

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
36400168			
BUCHWEIZEN-KICHERERBSEN-PRALINE auf Maiscreme, im Rechteckförmchen.		32 × 30 g	1 × 960 g
36400156			
ROTE-BETE-NOCKE auf Sellerie-Pastrami-Salat, im Tässchen.		30 × 30 g	1 × 900 g
36400158			
RÄUCHERLACHSLOIN AUF ERBSEN-WASABI mit Algensalat, im Rechteckförmchen.		32 × 30 g	1 × 960 g

ELEGANT UND PRAKTISCH

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


36400164


NEU!
36400189


NEU!
35900174


36400162

	Artikel	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

36400189
BERGKÄSE-TARTELETTE
mit Thymian,
ø 10,3 cm.
30 × 140 g | 1 × 4200 g

35900174
VEGAN PEA BALLS
Erbsenbällchen verfeinert mit Curry,
in Panko-Panade.
100 × 35 g | 1 × 3500 g

36400162
HACKBÄLLCHEN VOM HÄHNCHEN MIT SESAM
verfeinert mit Erdnuss, Chili und Ingwer.
100 × 30 g | 1 × 3000 g



DRESSINGS & DIPS


37200106


37200105


37200104


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

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

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

Dressings







Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
37200003			
AMERICAN-DRESSING feine Tomaten-Mayonnaise-Variation, abgerundet mit Sahne.		3000 g	1 × 3000 g
37200116			
DRESSING „KRÄUTERZWERG“ FÜR KINDER* nach Art einer Italian-Vinaigrette, leicht gewürzt.		3000 g	1 × 3000 g
37200115			
DRESSING „ZITRUSZAUBER“ FÜR KINDER* nach Art einer Zitrus-Vinaigrette, leicht gewürzt.		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.*


37200065


37200085


37200086


37200118


37200077

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

DIPS & WÜRZBUTTER

37200065
TOMATENKOMPOTT
mildes Tomatenchutney, mit schwarzen Oliven und Thymian.
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

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


TOMATENKOMPOTT
HACKBÄLLCHEN VOM HÄHNCHEN MIT SESAM
BUNTE GETREIDEMISCHUNG


37200083


32900643


32900656


35800006

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
37200083	**SOUR CREAM** mit Quark, Rapsöl und Schnittlauch.		1500 g	1 × 1500 g
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

35600004

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

CONSOMMÉS

35600005

TOMATENCONSOMMÉ*

geklärt.

Zubereitung | 3000 g | 1 × 3000 g

35600004

RINDERCONSOMMÉ*

geklärt.

Zubereitung | 3000 g | 1 × 3000 g

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

NEU!



35600201

NEU!



35600202

NEU!



35600203

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

RAMEN

35600201

RAMENBRÜHE

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

3000 g | 1 × 3000 g

35600202

RAMEN MIT GARNELEN

mit marinierten Garnelen, Ramennudeln, Zuckerschoten, Zwiebeln und Sojabohnen, als Refill.

12 × 145 g | 1 × 1740 g

35600203

RAMEN MIT SCHWEINEBÄCKCHEN

mit marinierten Schweinebäckchen, Ramennudeln, Brokkoli und Stockschwämmchen, als Refill.

12 × 145 g | 1 × 1740 g

RAMEN FÜR JEDEN EINSATZ

Unsere Ramen-Refills lassen sich einfach im 200-ml-Glas regenerieren und ideal als Vorspeise oder beim Flying Buffet einsetzen. Die Ramenbrühe im 3-kg-Aromabeutel kann flexibel mit der kräftigen Einlage serviert oder als klare, aromatische Brühe verwendet werden.


35600003/35600021


35600007


35600184

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE

KLARE SUPPEN MIT EINLAGE

35600003
RINDERKRAFTBRÜHE*
mit Gemüsebrunoise und Fleisch, geklärt.
200 g | 48 × 200 g

35600021
RINDERKRAFTBRÜHE*
mit Gemüsebrunoise und Fleisch, geklärt.
3000 g | 1 × 3000 g

35600007
ZWIEBELSUPPE
mit Zwiebelscheiben und Kräutern der Provence.
3000 g | 1 × 3000 g

35600184
BOUILLABAISSE NACH FRANZÖSISCHER ART
mit Garnelen, Lachs, buntem Gemüse und Bohnen, abgerundet mit Noilly Prat.
25 × 200 g | 1 × 5000 g

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







Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

CREMESUPPEN

35600185
TOMATENSUPPE „RUSTIKAL“*
mit Sellerie, Lauch, Karotten und Kräutern.
25 × 200 g | 1 × 5000 g

35600013
TOMATENSUPPE „RUSTIKAL“*
mit Sellerie, Lauch, Karotten und Kräutern.
3000 g | 1 × 3000 g

35600186
ZUCKERSCHOTEN-SPINAT-CREMESUPPE
verfeinert mit Sahne und einem Hauch Knoblauch.
25 × 200 g | 1 × 5000 g

35900050
KAROTTEN-INGWER-SUPPE
abgerundet mit Kokosmilch und Curry.
3000 g | 1 × 3000 g

35600187
CURRY-ZITRONENGRAS-SUPPE
verfeinert mit Kokosmilch, Ingwer, Koriander und Chili.
25 × 200 g | 1 × 5000 g

35600009
KARTOFFELRAHMSUPPE
mit Majoran und Dörrfleisch.
3000 g | 1 × 3000 g

35600044
KARTOFFELRAHMSUPPE*
mit Majoran, Karotten und Sellerie.
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.*


35600199


35900143


35900087

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

EINTÖPFE

35600199
BIGOS
kräftiger Krauteintopf nach polnischer Art,
mit Jagdwurst, Bratwurst, Hähnchen und Äpfeln.
3000 g | 1 × 3000 g

35900143
VEGANE SOLJANKA
klassisch gekochte süß-saure Paprikasuppe
mit Räuchertofu, Essiggurken, Karotten und Sellerie.
3000 g | 1 × 3000 g

35600168
SOLJANKA
klassisch gekochte süß-saure Paprikasuppe
mit Jagdwurst, Rindfleisch, Paprika und Essiggurken.
3000 g | 1 × 3000 g

35600200
GAISBURGER MARSCH*
mit Rindfleisch, Maultaschen, Gemüse und Knöpfle.
3000 g | 1 × 3000 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

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

Eintöpfe



35600020



35600010/35600011



35600178

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
35600020 **MINESTRONE 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
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

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



35600128



35900159



35600129

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
35600128 **EINTOPF VON DREIERLEI BOHNEN** mit Rauchfleisch, Kartoffeln und Karottenwürfeln.		3000 g	1 × 3000 g
35900159 **VEGANER BOHNENEINTOPF** mit Kartoffeln und Karotten, abgeschmeckt mit Bohnenkraut.		3000 g	1 × 3000 g
35600129 **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

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

Eintöpfe



35600115



35600198



35600164



35600163

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

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

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

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



35600183



35600127



35600159



35600161

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	35600183 **VEGANER BAUERNTOPF*** Fleischersatz auf Sojaproteinbasis, mit Kartoffeln, Paprika und Karotten.		3000 g	1 × 3000 g
	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

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



FISCH- & FLEISCHGERICHTE





31300209/31300208

31300211/31300210

Artikel	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

24 × 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

24 × 400 g

31300210

LACHSCURRY*

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

3000 g
1000 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.*





31500084

31500085/31500013

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE

KALB

31500084

KALBSBÄCKCHEN IN EIGENER JUS

am Stück gegart,
mit Röstgemüse und frischen Kräutern.

20 × 270 g
vorgegart 4 x 40 g

1 × 5400 g

31500085

KALBSRAHMGESCHNETZELTES

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

22 × 250 g
vorgegart 70 g

1 × 5500 g

31500013

KALBSRAHMGESCHNETZELTES

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

3000 g
vorgegart 800 g

1 × 3000 g

31500025

KALBSRAHMGULASCH*

aus der Nuss,
in Rahmsauce.

3000 g
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g

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



31500045



31500086



31500081

	Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
	31500045 **KLEINE KALBSROULADEN** gefüllt mit Steinpilzen und Pesto, in leichtem Pfefferrahm.		3000 g vorgegart 24 x 64 g	1 × 3000 g
AVK	**31500047** **KALBSROULADE** gefüllt mit Spinat, im Fond gegart.		1500 g vorgegart 12 x 120 g	1 × 1500 g
AVK	**31500064** **KALBSBRATEN*** im Fond gegart, in Scheiben geschnitten.		3100 g vorgegart 36 x 40 g	1 × 3100 g
AVK	**31500086** **KALBSBRATEN IN EIGENER JUS** in klassisch gekochter Sauce, in Scheiben geschnitten.		22 × 250 g vorgegart 3 x 40 g	1 × 5500 g
AVK	**31500081** **SEMERROLLE VOM KALB** am Stück, gewürzt, im eigenen Fond gegart.		2 × 1150 g roh ca. 2300 g (2 Stück)	1 × 2300 g

KRÄFTIG IM GESCHMACK – INDIVIDUELL IM GEWICHT

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

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



37300008



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

31000116

RINDERSUGO*

mediterran, mit Tomaten und Fenchel.

3000 g
vorgegart 1500 g

1 × 3000 g

31000134

RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART*

klassisch zubereitet,
in Paprikasauce.

22 × 250 g
vorgegart 90 g

1 × 5500 g

31000002

RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART*

klassisch zubereitet,
in Paprikasauce.

3000 g
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g

31000030

RINDERGULASCH*

in typischer Sauce.

3000 g
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g

31000018

BRAUMEISTERGULASCH*

mit Silberzwiebeln und Champignons,
in feiner Rahmsauce.

3000 g
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g

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


31000135/31000006


31000146

NEU!


31000157


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
AVK	**31000146** **BLUMENKOHL-SÜSSKARTOFFEL-CURRY MIT RINDFLEISCH*** milde Currysauce aus Joghurt und Kokosmilch, abgerundet mit Mango und Tandoori.		3000 g vorgegart 400 g	1 × 3000 g
NEU!	**31000157** **KÖTTBULLAR VOM RIND** Hackbällchen in Preiselbeer-Rahmsauce.		3000 g vorgegart 1200 g	1 × 3000 g
AVK	**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

DGE

** 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 × 3100 g

31000041

ZARTER RINDERBRATEN
in Senfsauce,
in Scheiben geschnitten.

3000 g
vorgegart 36 x 40 g

1 × 3000 g

31000137

GESCHMORTER ZWIEBELROSTBRATEN
Rinderbraten in herzhafter Rotwein-Zwiebel-Jus,
in Scheiben geschnitten.

22 × 250 g
vorgegart 2 x 60 g

1 × 5500 g

31000138

ZARTES RINDFLEISCH
mit Perlzwiebeln, Äpfeln und Karotten,
in Meerrettichsauce,
in Scheiben geschnitten.

22 × 250 g
vorgegart 3 x 40 g

1 × 5500 g

31000091

ZARTES RINDFLEISCH
mit Perlzwiebeln, Äpfeln und Karotten,
in Meerrettichsauce,
in Scheiben geschnitten.

3500 g
vorgegart 36 x 40 g

1 × 3500 g



31000081



31000139/31000012

	Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
AVK	**31000081** **ZARTER TAFELSPITZ VOM RIND** im Fond gegart, in Scheiben geschnitten.		3100 g vorgegart 36 x 40 g	1 × 3100 g
AVK	**31000139** **RHEINISCHER SAUERBRATEN*** mit Mandeln und Rosinen, in typischer Sauce, in Scheiben geschnitten.		22 × 250 g vorgegart 3 x 40 g	1 × 5500 g
AVK	**31000012** **RHEINISCHER SAUERBRATEN*** mit Mandeln und Rosinen, in typischer Sauce, in Scheiben geschnitten.		3000 g vorgegart 36 x 40 g	1 × 3000 g
AVK	**31000080** **RHEINISCHER SAUERBRATEN** im Fond gegart, in Scheiben geschnitten.		3100 g vorgegart 36 x 40 g	1 × 3100 g

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



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 × 1500 g
31000132 **GESCHMORTE RINDERROULADE** klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf, in herzhafter Sauce.		20 × 250 g vorgegart 180 g	1 × 5000 g
31000014 **GESCHMORTE RINDERROULADE** klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf, in herzhafter Sauce.		3000 g vorgegart 24 x 90 g	1 × 3000 g
31000015 **GESCHMORTE RINDERROULADE** klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf, in herzhafter Sauce.		3000 g vorgegart 12 x 180 g	1 × 3000 g
31000117 **GESCHMORTE RINDERROULADE** klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf, im Fond gegart.		1700 g vorgegart 12 x 130 g	1 × 1700 g
31000043 **GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN** mit Wurzelgemüse, in Portweinsauce.		3000 g vorgegart 36 x 40 g	1 × 3000 g









Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE

SCHWEIN

31100004
KESSELGULASCH NACH BUDAPESTER ART*
mit Paprikastreifen und Zwiebeln,
in kräftiger Sauce geschmort.
3000 g
vorgegart 1300 g
1 × 3000 g

31100114
SCHWEINEGULASCH*
mit Pilzen.
3000 g
vorgegart 800 g
1 × 3000 g

34200001
WURSTGULASCH NACH OSTDEUTSCHER ART
mit Fleischkäse- und Jagdwurstwürfeln,
in herzhafter Tomatensauce.
3000 g
vorgegart 1100 g
1 × 3000 g

31100062
SZEGEDINER GULASCH
aus der Schweinehüfte, mit Sauerkraut,
Zwiebeln und einem Hauch Knoblauch.
3000 g
vorgegart 1100 g
1 × 3000 g

31100063
SCHWEINEGULASCH NACH UNGARISCHER ART*
aus der Schweinehüfte, mit Paprikawürfeln.
3000 g
vorgegart 1200 g
1 × 3000 g

31100083
SCHWEINEGESCHNETZELTES IN PFIRSICH-PFEFFER-SAUCE
mit Pfirsichspalten und Paprikastücken.
3000 g
vorgegart 900 g
1 × 3000 g

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

Schwein



31100040



31100016



31100056



31100105

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE

31100040

ROTES CURRY VOM SCHWEINEFILET*

mit Mango und Shiitakes.

3000 g
vorgegart 800 g

1 × 3000 g

31100016

RAHMGESCHNETZELTES VOM SCHWEINERÜCKEN

mit frischen Champignons,
in Rahmsauce.

3000 g
vorgegart 800 g

1 × 3000 g

31100028

SCHWEINEGESCHNETZELTES*

in der Pfanne gebraten,
in Rahmsauce.

3000 g
vorgegart 1000 g

1 × 3000 g

31100056

SCHWEINEGYROSPFANNE

mit Weißkohl und Zwiebeln,
pikant gewürzt.

3000 g
vorgegart 1800 g

1 × 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 × 3200 g

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



31100082



31100135



31100002

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 × 3000 g
31100135 **KÖTTBULLAR IN RAHMSAUCE** klassisch gekocht nach schwedischer Art, abgerundet mit Preiselbeeren.		3000 g vorgegart 80 x 15 g	1 × 3000 g
31100002 **KÖNIGSBERGER KLOPSE** in Kapernsauce.		3000 g vorgegart 24 x 55 g	1 × 3000 g
31100097 **KÖNIGSBERGER KLOPSE** ohne Sauce.		3000 g vorgegart 55 x 55 g	1 × 3000 g



31100144/34200006



31100008

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
31100144 **CURRYWURST VOM SCHWEIN** in fruchtig-pikanter Sauce mit Cola und Apfelmus.		20 × 250 g vorgegart 140 g	1 × 5000 g
34200006 **CURRYWURST VOM SCHWEIN** in fruchtig-pikanter Sauce mit Cola und Apfelmus.		3000 g vorgegart 1300 g	1 × 3000 g
31100008 **JUNGSCHWEINRÖLLCHEN** gefüllt mit pikanter Farce und Gemüse, in Dreierlei-Senf-Sauce.		3000 g vorgegart 24 x 80 g	1 × 3000 g
31100134 **GESCHMORTE KOHLROULADE** gefüllt mit Schweinehackfleisch, Speck und Zwiebeln.		3000 g gegart 14 x 200 g (inklusive 80 g Fleischfüllung)	1 × 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



31100116



31100146/31100017

	Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
	31100145			
	SCHWEINEBÄCKCHEN mit Röstgemüse, in eigener Jus geschmort.		20 × 290 g vorgegart 4 x 40 g	1 × 5800 g
AVK	**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

DGE

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

Schwein



35400004

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

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



31900116



31900117



31900118

	Artikel	Zubereitung	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


31900041


31900219


31900106/31900062


31900086

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

31900219
HÄHNCHENGESCHNETZELTES „ASIA STYLE“*
mit Sesam, Mango, Shiitakepilze, 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

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


31900107/31900006


31900043


32000087

	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

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



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

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

NEU!





31900004

34200019

	Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
AVK	**32000023** **PUTENRAHMGULASCH*** aus der Putenbrust, mit Champignons.		3000 g vorgegart 1200 g	1 × 3000 g
AVK	**32000044** **PUTENRAHMGULASCH** aus der Putenbrust, mit Karotten und Zucchini.		3000 g vorgegart 1000 g	1 × 3000 g
	32000024 **PUTENGYROSPFANNE** aus der Putenoberkeule, mit Weißkohl und Zwiebeln.		3000 g vorgegart 1800 g	1 × 3000 g
	31900004 **COQ AU VIN ROUGE** kleine Hühnchenkeulen, mit Speckwürfeln, Silberzwiebeln und Champignonköpfen, in Rotweinsauce geschmort.		3000 g vorgegart 1760 g	1 × 3000 g
NEU!	**34200019** **GEFLÜGELCURRYWURST** Geflügelbratwurst in milder Currysauce.		3000 g vorgegart 1600 g	1 × 3000 g

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



32000077/32000007



32000026



32000078/32000018

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE	
32000077 **PUTENRÖLLCHEN** gefüllt mit Bacon, Salbei und Mozzarella, in mediterraner Tomatensauce geschmort.		20 × 250 g vorgegart 2 x 80 g	1 × 5000 g	
32000007 **PUTENRÖLLCHEN** gefüllt mit Bacon, Salbei und Mozzarella, in mediterraner Tomatensauce geschmort.		3000 g vorgegart 24 x 80 g	1 × 3000 g	
32000026 **GEFÜLLTE PUTENRÖLLCHEN** mit Spinat, im Fond geschmort, ohne Sauce.		1500 g vorgegart 12 x 115 g	1 × 1500 g	AVK
32000078 **PUTENMEDAILLONS*** in der Pfanne gebraten, in fruchtiger Aprikosen-Chili-Sauce.		22 × 250 g vorgegart 3 x 40 g	1 × 5500 g	
32000018 **PUTENMEDAILLONS*** in der Pfanne gebraten, in fruchtiger Aprikosen-Chili-Sauce.		3000 g vorgegart 36 x 40 g	1 × 3000 g	
32000079 **PUTENMEDAILLONS „TOMATE-BASILIKUM“*** in der Pfanne gebraten, in Tomaten-Basilikum-Sauce.		22 × 250 g vorgegart 3 x 40 g	1 × 5500 g	AVK
32000009 **PUTENMEDAILLONS „TOMATE-BASILIKUM“*** in der Pfanne gebraten, in Tomaten-Basilikum-Sauce.		3000 g vorgegart 36 x 40 g	1 × 3000 g	AVK

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



37400003

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



31700041



31700042



31700040/31700002

NEU!



31700043



31700039/31700006

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE

LAMM

31700041

LAMMKÖFTE

aus der Lammkeule, orientalisch abgeschmeckt.

40 × 55 g | 1 × 2200 g

31700042

LAMMKEULE NACH MEDITERRANER ART

mariniert mit Tomaten, Oliven, Knoblauch und Fenchel, am Stück gegart.

2000 g
roh ca. 1400 g
(1 Stück)

1 × 2000 g

31700043

LAMMNACKEN NACH MEDITERRANER ART

mit Tomaten, Perlzwiebeln, Oliven, Fenchel und Pinienkernen, in kräftiger Jus.

20 × 250 g
vorgegart 3 x 40 g

1 × 5000 g

NEU!

31700039

LAMMCURRY NACH INDISCHER ART

mit Apfelwürfeln, Erdnuss und Curry, pikant gewürzt.

22 × 250 g
vorgegart 90 g

1 × 5500 g

31700006

LAMMCURRY NACH INDISCHER ART

mit Apfelwürfeln, Erdnuss und Curry, pikant gewürzt.

3000 g
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g

31700040

LAMMRAGOUT NACH PROVENZALISCHER ART*

mit Oliven, Rosmarin und einem Hauch Knoblauch, in Tomatensauce.

22 × 250 g
vorgegart 100 g

1 × 5500 g

31700002

LAMMRAGOUT NACH PROVENZALISCHER ART*

mit Oliven, Rosmarin und einem Hauch Knoblauch, in Tomatensauce.

3000 g
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g

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





31100152

31500092

Artikel	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

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

Frikadellen, Schnitzel & Backhendl



31000148



32000086



31100153

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

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


31100163/31100156


32000088


31100164


31900113/31900109

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

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

32000088
WIRTSHAUS-SCHNITZEL
aus der Putenbrust, roh, paniert mit einer Mischung aus Laugenbrot, Senf und Zwiebeln.
30 × 90–110 g | 1 × 3000 g

31100164
WIRTSHAUS-SCHNITZEL
aus dem Schweinerücken, roh, paniert mit einer Mischung aus Laugenbrot, Senf und Zwiebeln.
25 × 180–200 g | 1 × 4750 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



35900135



35900107

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

VEGETARISCHE & VEGANE KOMPONENTEN

35900135

GEFÜLLTE ZUCCHINI MIT COUSCOUS*

mit Zucchini, Paprika, Auberginen, Champignons und Kichererbsen.

Zubereitung	Einwaage	VE
	30 × 75 g	1 × 2250 g

35900107

SPINATSTRUDEL

mit Pinienkernen und Hirtenkäse.

Zubereitung	Einwaage	VE
	30 × 160 g	1 × 4800 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 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









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



35900153



35900154



35900165

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
35900153			
WALDPILZFRIKADELLE vegane Pilzfrikadelle, klassisch abgeschmeckt.		30 × 75 g	1 × 2250 g
35900154			
ERBSENFRIKADELLE vegane Erbsenfrikadelle, klassisch abgeschmeckt.		30 × 100 g	1 × 3000 g
35900165			
VEGANE BRATWURST gebraten, am Stück, auf Weizen- und Erbsenproteinbasis.		10 × 85 g	1 × 850 g

VEGGIE

VEGAN

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.



35900085



35900115



35900090/35900089



35900092/35900091

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE

VEGETARISCHE & VEGANE KREATIONEN

35900085

FRIKASSEE "CHICKEN STYLE"
veganer Hähnchenersatz auf Erbsenproteinbasis,
mit Karotten, Spargel, Erbsen und Champignons.

3000 g | 1 × 3000 g

35900115

VEGANE BUDDHA BOWL "CHICKEN STYLE"
bunte Reis-Getreide-Mischung, mit Süßkartoffeln
und Zuckerschoten, veganer Hähnchenersatz
auf Erbsenproteinbasis und leichter Kokos-Chili-Note.

18 × 300 g | 1 × 5400 g

35900090

VEGANES BUTTER CHICKEN
veganer Hähnchenersatz auf Erbsenproteinbasis,
in einer kräftigen Currysauce.

25 × 250 g | 1 × 6250 g

35900089

VEGANES BUTTER CHICKEN
veganer Hähnchenersatz auf Erbsenproteinbasis,
in einer kräftigen Currysauce.

3000 g | 1 × 3000 g

35900092

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

25 × 250 g | 1 × 6250 g

35900091

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

3000 g | 1 × 3000 g



35900179/35900178



35900176



35900175/35900177

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

35900179

VEGANE KÖNIGSBERGER KLOPSE

veganer Hackbällchenersatz auf Weizenproteinbasis, in Kapernsauce, abgeschmeckt mit Zitrone.

22 × 250 g | 1 × 5500 g

35900178

VEGANE KÖNIGSBERGER KLOPSE

veganer Hackbällchenersatz auf Weizenproteinbasis, in Kapernsauce, abgeschmeckt mit Zitrone.

3000 g | 1 × 3000 g

35900176

VEGANE KÖTTBULLAR

veganer Hackbällchenersatz auf Weizenproteinbasis, in Preiselbeerrahmsauce.

3000 g | 1 × 3000 g

35900175

VEGANE POLPETTE AL SUGO

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

22 × 250 g | 1 × 5500 g

35900177

VEGANE POLPETTE AL SUGO

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

3000 g | 1 × 3000 g



35900100/35900099



35900171



35900167

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

MADE WITH PLANTED

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

Vegetarische & vegane Kreationen


35900119


35900070


32900267


35900170

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

35900119
VEGANE TOFUKLÖSSE MIT SPINAT
mit Langkornreis und Leinsamen.
50 × 50 g
1 × 2500 g

35900070
SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA*
bunte Süßkartoffel-Gemüse-Mischung,
in würziger Tomaten-Kokos-Sauce.
3000 g
1 × 3000 g

32900267
LINSEN-GEMÜSE-BOLOGNAISE*
mit Karotten, Sellerie und Lauch.
3000 g
1 × 3000 g

35900170
LINSEN-DAL
roter Linseneintopf, orientalisch abgeschmeckt.
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.*



35900033



32900296

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	35900033 **VEGANE PAELLA*** Langkornreis mit Paprika, Zucchini, Auberginen und Zwiebeln, verfeinert mit Kurkuma.		2000 g	1 × 2000 g
	35900021 **GEMÜSEPFANNE NACH PROVENZALISCHER ART*** mit Zucchini, Auberginen, roter und gelber Paprika und einer leichten Knoblauchnote.		3000 g	1 × 3000 g
	32900296 **COUSCOUS MIT GEMÜSE*** mit Auberginen, Rosinen und Karotten, orientalisch abgeschmeckt.		2000 g	1 × 2000 g

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

Vegetarische & vegane Kreationen



35900166



35900162



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

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


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
48 × 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
VEGANE 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.*



35900116/35900045



35900036



35100024

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

35900116

VEGANES AUBERGINENCURRY*

mit Tomaten, Kichererbsen und Rosinen,
orientalisch abgeschmeckt.

	25 × 250 g	1 × 6250 g

35900045

VEGANES AUBERGINENCURRY*

mit Tomaten, Kichererbsen und Rosinen,
orientalisch abgeschmeckt.

	3000 g	1 × 3000 g

35900036

GRÜNES CURRY*

mit geräuchertem Tofu, Staudensellerie,
Paprika, Sojabohnen und Koriander,
in asiatischer Currysauce.

	3000 g	1 × 3000 g

35100024

KARTOFFELCURRY*

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

	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.*



35900151



35900132



32900207

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	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

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



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



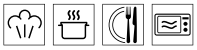


NEU!



Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

34300057
SAUERBRATENSAUCE
braune Sauce, verfeinert mit Lebkuchengewürz und Rübenkraut, abgerundet mit Apfelessig.

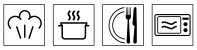
Zubereitung: 

Einwaage: 3000 g

VE: 1 × 3000 g



34300058
RAHMSAUCE
braune Sauce, verfeinert mit Sahne.

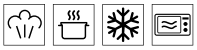
Zubereitung: 

Einwaage: 3000 g

VE: 1 × 3000 g



34300158
KRÄFTIGE BRATENSAUCE
abgerundet mit Bacon, Zwiebeln und Tomaten.

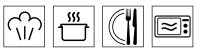
Zubereitung: 

Einwaage: 2000 g

VE: 1 × 2000 g



34300172
SPECK-ZWIEBEL-SAUCE
mit Speckwürfeln und Zwiebeln, abgerundet mit einer leichten Kümmelnote.

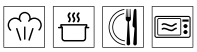
Zubereitung: 

Einwaage: 3000 g

VE: 1 × 3000 g



34300132
ZWIEBELSAUCE*
mit Zwiebeln, Rosmarin und Thymian, leichte Bindung.

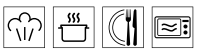
Zubereitung: 

Einwaage: 3000 g

VE: 1 × 3000 g



34300128
PFEFFERRAHMSAUCE
Sahnesauce mit ganzen grünen Pfefferkörnern, leichte Bindung.

Zubereitung: 

Einwaage: 3000 g

VE: 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.*



34300005

NEU!



34300171

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
34300006 **CHAMPIGNONRAHMSAUCE** Béchamelsauce mit Champignonscheiben.		3000 g	1 × 3000 g
34300005 **PAPRIKASAUCE NACH UNGARISCHER ART*** Tomatensauce mit Paprikastreifen, würzig abgeschmeckt.		3000 g	1 × 3000 g
34300171 **LETSCHOSAUCE** fruchtige Sauce aus roten und gelben Paprika, Tomaten und Zwiebeln.		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

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

Saucen







Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

34300157
CURRYWURSTSAUCE
fruchtig-pikant, verfeinert mit Mango.
3000 g | 1 × 3000 g

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.*



34300063

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
AVK VEGGIE	**34300063** **DILLSAUCE*** helle Sahnesauce mit Dill und einem Hauch Meerrettich.		3000 g	1 × 3000 g
AVK VEGGIE	**34300064** **KAPERNSAUCE** Béchamelsauce mit Kapern.		3000 g	1 × 3000 g
AVK VEGGIE	**34300141** **KÄSERAHMSAUCE** mit herzhaftem Gouda und Schmelzkäse, fein püriert.		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





Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

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

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





Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

PASTASAUCEN

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

34300089
PUTENBOLOGNAISE*
aus Putenfleisch, mit Karotten- und Selleriewürfeln.
3000 g | 1 × 3000 g

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

Pastasaucen

34300010



34300103



NEU!

34300170



34300166



Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

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

34300170

LACHSBOLOGNAISE

Lachs in Frischkäsesauce, mit Blattspinat und Karotten, abgerundet mit Weißwein.

3000 g | 1 × 3000 g

34300031

PASTASAUCE „SALMONE“

Lachs 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

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





Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

PESTOS

34300159
BASILIKUMPESTO
mit Olivenöl, frischem Basilikum, Pinienkernen und Hartkäse.
40 × 120 g
1 × 4800 g

34300033
BASILIKUMPESTO
mit Olivenöl, frischem Basilikum, Pinienkernen und Hartkäse.
1000 g
1 × 1000 g

34300070
PESTO ROSSO
mit Olivenöl, getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Hartkäse.
1000 g
1 × 1000 g



PASTA & TEIGWAREN



32700098



32700023

Artikel	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

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



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



32700052



32700049

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



32700115



32700102

NEU!



32700081

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
32700115 **DRELLINUDELN*** al dente gekocht.		2000 g	1 × 2000 g
32700028 **MAKKARONI KURZ*** al dente gekocht.		2000 g	1 × 2000 g
32700047 **HÖRNCHENNUDELN*** 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
32700081 **MIENUDELN*** frisch vorgegart.		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.*


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


VEGANE KÖTTBULLAR
KNÖPFLE


35700060


35700061


35700062


35700063


35900110

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE

LASAGNEN

35700060
LACHSLASAGNE
mit Blattspinat und Béchamelsauce,
6,2 x 10 cm.
30 × 300 g | 1 × 9000 g

35700061
LASAGNE BOLOGNAISE
klassisch zubereitet mit Rindfleisch
und cremiger Béchamelsauce,
6,2 x 10 cm.
30 × 300 g | 1 × 9000 g

35700062
CHAMPIGNONLASAGNE
mit Spinat, Ziegenfrischkäse
und cremiger Béchamelsauce,
6,2 x 10 cm.
30 × 300 g | 1 × 9000 g

35700063
LASAGNE NACH PROVENZALISCHER ART
mit mediterranem Gemüse
und cremiger Béchamelsauce,
6,2 x 10 cm.
30 × 300 g | 1 × 9000 g

35900110
VEGANE LASAGNE
mit mediterranem Gemüse und cremigem Spinat,
6,2 x 10 cm.
30 × 300 g | 1 × 9000 g



KARTOFFELN, REIS & CO.


25100026


35100036


35100051


32900621

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE

KARTOFFELN & KNÖDEL

25100026
KARTOFFELN*
Hausfrauenschnitt, vorgegart.
4000 g | 1 × 4000 g

25100028
FOLIENKARTOFFELN*
ganz mit Schale, vorgegart.
4 × 250 g | 1 × 1000 g

35100036
WÜRZKARTOFFELN*
Hausfrauenschnitt, vorgegart.
2000 g | 1 × 2000 g

35100051
MACAIREKARTOFFELN
mit Speck, in der Stange,
ø ca. 4,3 cm.
450 g | 1 × 450 g

32900621
BRIOCHEKÜCHLEIN
luftiges Küchlein aus Briocheteig,
abgerundet mit Pistazien,
ø 6 cm.
30 × 80 g | 1 × 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.*



35100052/35100017



35900139



35100053

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



32900018



35100050

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	35100045 **KARTOFFELGRATIN** ø ca. 6 cm.		30 × 80 g	1 × 2400 g
	35700001 **KARTOFFELGRATIN** vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g
	35100004 **GEFÜLLTE KARTOFFELKNÖDEL** mit Croûtons, rund abgedreht, ø ca. 5,5 cm.		24 × 75 g	1 × 1800 g
	32900018 **HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL** rund abgedreht, ø ca. 5 cm.		24 × 75 g	1 × 1800 g
	35100050 **SÜSSKARTOFFEL-BIRNEN-GRATIN** mit Kartoffeln, Paprika und Kokos, 3,5 x 6 cm.		70 × 55 g	1 × 3850 g
	35700003 **BUNTES GEMÜSE-KARTOFFEL-GRATIN*** mit Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln, Kohlrabi, Staudensellerie, in Sahnesauce.		2000 g	1 × 2000 g

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





Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

32900662
SPINATLAIBCHEN
verfeinert mit Macis und Knoblauch,
ø ca. 10 cm.

	50 × 100 g	1 × 5000 g

35100055
VEGANE REIBEKUCHEN
goldgelb gebraten,
ø ca. 10 cm.

	50 × 75 g	1 × 3750 g

35100046
KARTOFFELRÖSTI
portioniert, goldgelb gebraten,
ø ca. 10 cm.

	50 × 75 g	1 × 3750 g

35100047
KARTOFFEL-KÄSE-RÖSTI
mit Zucchini und Karotten, gebraten,
ø ca. 8–10 cm.

	50 × 75 g	1 × 3750 g


33500004


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



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
32900159 **ZARTWEIZENRISOTTO** mit Gemüsebrunoise, abgerundet mit Crème fraîche und Hartkäse.		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.*



32900644

32900650



32900623

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
AVK VEGAN	**32900644** **ROTE-BETE-COUSCOUS*** verfeinert mit Mandeln, abgerundet mit Schwarzkümmel.		2000 g	1 × 2000 g
AVK VEGAN	**32900650** **PERLGRAUPEN*** leicht gesalzen, gegart.		2000 g	1 × 2000 g
	32900623 **NUSS-POLENTA-TÖRTCHEN** mit Hirtenkäse, Haselnüssen und Mandeln, verfeinert mit schwarzen Oliven.		30 × 80 g	1 × 2400 g

DGE

** 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

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



32900195



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

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



32900250



32900626/32900040



32900627

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

NEU!



35900180



32900080



32900168

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

35900180
CHUNKY VANILLEKAROTTEN
sautierte Karottenstücke, mit Vanille aromatisiert.
25 × 150 g | 1 × 3750 g

32900080
VICHY-KAROTTEN*
knackig vorgegart.
2000 g | 1 × 2000 g

32900168
PRINZESSBOHNEN*
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

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



32900226



32900260



32900224

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

GEMÜSEMISCHUNGEN

32900226
BUNTES KAROTTENGEMÜSE*
verfeinert mit Vanille.
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

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


ZUCCHINI-TOMATEN-GEMÜSE
PUTENMEDAILLONS „TOMATE-BASILIKUM“
BANDNUDELN WEISS



32900628



32900046



32900629

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	32900628 **BOHNEN MIT CHILIBUTTER** Stangen-, Brech- und Wachsbrechbohnen, 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

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

Gemüsemischungen



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

32900661
WIRSING IN RAHM
mit geschnittenem, grobblättrigem Wirsing.
30 × 150 g | 1 × 4500 g


32900223


32900258


32900652


32900653


32900654

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

32900223
GEMÜSE-MÉLANGE
mit Erbsen, Mais, Karotten und Kohlrabi.
2000 g | 1 × 2000 g

32900258
SCHREBERGARTENGEMÜSE*
mit Zucchini, Karotten, Kohlrabi und Fenchel.
2000 g | 1 × 2000 g

32900652
ZUCKERSCHOTEN MIT SESAM UND ERDNUSS
verfeinert mit Ingwer.
25 × 150 g | 1 × 3750 g

32900653
BUNTE LINSEN MIT BALSAMICO
grüne, rote und braune Linsen mit Gemüsebrunoise, verfeinert mit Balsamicoessig.
30 × 150 g | 1 × 4500 g

32900654
BLUMENKOHL-ROMANESCO-GEMÜSE
verfeinert mit Mandelbutter.
25 × 150 g | 1 × 3750 g

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





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

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


22900113


22900115


22900114


22900116

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 Wachsbrechbohnen, 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 Wachsbrechbohnen, natur.		2500 g	1 × 2500 g
22900116	**GEMÜSEMISCHUNG NACH SCHWEDISCHER ART*** mit Karotten, Schwarzwurzeln und Stangenbrechbohnen, natur.		2500 g	1 × 2500 g

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



PÂTISSERIE



36000090

NEU!



36000200

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

SÜSSES IM GLAS & PORZELLAN

36000090

TIRAMISU IM GLAS
aus Biskuit, mit Mascarpone,
verfeinert mit Kaffee und Kakao,
im großen Glas.

24 × 110 g | 1 × 2640 g

36000121

TIRAMISU IM GLAS
aus Biskuit, mit Mascarpone,
verfeinert mit Kaffee und Kakao,
Refill für großes Glas.

20 × 110 g | 1 × 2200 g

36000200

SCHWARZWÄLDER KIRSCH „SANDER STYLE“
weiße Mousse mit Kirschwasser auf Schokoladen-Ganache,
mit fruchtigem Kirschspiegel und einem Topping
aus Cookies und Schokoladenraspeln,
im großen Glas.

24 × 110 g | 1 × 2640 g

36000201

SCHWARZWÄLDER KIRSCH „SANDER STYLE“
weiße Mousse mit Kirschwasser auf Schokoladen-Ganache,
mit fruchtigem Kirschspiegel und einem Topping
aus Cookies und Schokoladenraspeln,
Refill für großes Glas.

20 × 110 g | 1 × 2200 g



36000091

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
36000091			
BIENENSTICH „SANDER STYLE“ aus Biskuit und Streuseln, mit einer Vanillecreme aus Honig und weißer Schokolade, abgerundet mit karamellisierten Nüssen, im großen Glas.		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, **Refill für großes Glas.**		20 × 120 g	1 × 2400 g
26500130			
GROSSES GLAS 200 ML ohne Deckel.		12 Stück	1 × 1 Karton

REFILL – EINFACH CLEVER NACHGEFÜLLT

Wer in den Genuss von nachhaltigem und einfachem Handling zu attraktiven Preisen kommen möchte, sollte unsere Refills nutzen. Refills (= praktische Nachfüllprodukte) sind bei uns für viele vorhandene Gläser und Förmchen erhältlich.


36000225


36000085


36000086

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	36000225 **KOKOSNUSS-PANNA-COTTA MIT HIMBEERSAUCE** auf veganer Linsenproteinbasis, im hohen Glas.		32 × 100 g	1 × 3200 g
	36000224 **KOKOSNUSS-PANNA-COTTA MIT HIMBEERSAUCE** auf veganer Linsenproteinbasis, **Refill für hohes Glas.**		30 × 100 g	1 × 3000 g
	36000085 **BIRNE HELENE** Vanillecreme mit Schokoladensauce, Birnen und Streuseln, im hohen Glas.		32 × 100 g	1 × 3200 g
	36000125 **BIRNE HELENE** Vanillecreme mit Schokoladensauce, Birnen und Streuseln, **Refill für hohes Glas.**		30 × 100 g	1 × 3000 g
	36000086 **PFIRSICH MELBA** Vanillecreme mit Himbeersauce und Pfirsich, im hohen Glas.		32 × 100 g	1 × 3200 g
	36000126 **PFIRSICH MELBA** Vanillecreme mit Himbeersauce und Pfirsich, **Refill für hohes Glas.**		30 × 100 g	1 × 3000 g



36000088



36000089



36000096

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
36000088			
SWEET CHOCOLATE FEAT. CHERRY vegane Schokoladenmousse auf Kirschgrütze, mit Thymian, im hohen Glas.		32 × 100 g	1 × 3200 g
36000128			
SWEET CHOCOLATE FEAT. CHERRY vegane Schokoladenmousse auf Kirschgrütze, mit Thymian, **Refill für hohes Glas.**		30 × 100 g	1 × 3000 g
36000089			
SWEET VANILLA FEAT. APRICOT vegane Vanillemousse auf Aprikosenragout, im hohen Glas.		32 × 100 g	1 × 3200 g
36000129			
SWEET VANILLA FEAT. APRICOT vegane Vanillemousse auf Aprikosenragout, **Refill für hohes Glas.**		30 × 100 g	1 × 3000 g
36000096			
MASCARPONECREME UND APRIKOSENRAGOUT mit Schokoladenlocken, im hohen Glas.		32 × 90 g	1 × 2880 g
36000199			
MASCARPONECREME UND APRIKOSENRAGOUT mit Schokoladenlocken, **Refill für hohes Glas.**		30 × 90 g	1 × 2700 g



36000099



36000223

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	36000099 **ERDBEER-VANILLE-TRAUM** luftige Vanillemousse mit Erdbeercoulis, im hohen Glas.		32 × 80 g	1 × 2560 g
	36000193 **ERDBEER-VANILLE-TRAUM** luftige Vanillemousse mit Erdbeercoulis, **Refill für hohes Glas.**		30 × 80 g	1 × 2400 g
	36000223 **SCHOKOLADENMOUSSE** im hohen Glas.		32 × 50 g	1 × 1600 g
	36000222 **SCHOKOLADENMOUSSE** **Refill für hohes Glas.**		30 × 50 g	1 × 1500 g
NEU!	**36000982** **MISCHKISTE BIRNE HELENE UND ERDBEER-VANILLE-TRAUM**			1 × 2880 g
	Birne Helene Vanillecreme mit Schokoladensauce, Birnen und Streuseln, im hohen Glas.		16 × 100 g	
	Erdbeer-Vanille-Traum luftige Vanillemousse mit Erdbeercoulis, im hohen Glas.		16 × 80 g	
	26500095 **HOHES GLAS 140 ML** ohne Deckel.		12 Stück	1 × 1 Karton



36000936



36000968



36000966

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

36000936

PANNA-COTTA-MIX-KISTE

Panna cotta mit Erdbeersauce,
mit Mangosauce, mit Schokoladensauce,
Refill für kleines Glas.

	30 × 55 g	1 × 1650 g

36000968

VANILLE-KARDAMOM-TRAUM

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

	32 × 45 g	1 × 1440 g

36000969

VANILLE-KARDAMOM-TRAUM

klassisch schwedische Vanille-Kardamom-Creme
auf Biskuitboden, getoppt mit Vanillesahne
und knusprigen Kardamomstreuseln,
Refill für kleines Glas.

	30 × 45 g	1 × 1350 g

36000966

SWEDISH ROYAL

klassisch schwedische Marzipanmousse
mit Himbeersauce,
im kleinen Glas.

	32 × 45 g	1 × 1440 g

36000967

SWEDISH ROYAL

klassisch schwedische Marzipanmousse
mit Himbeersauce,
Refill für kleines Glas.

	30 × 45 g	1 × 1350 g



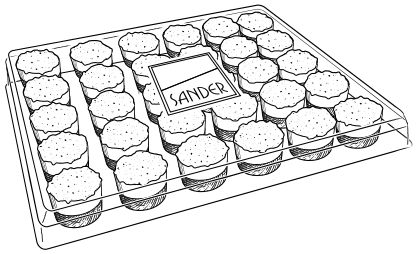
36000956



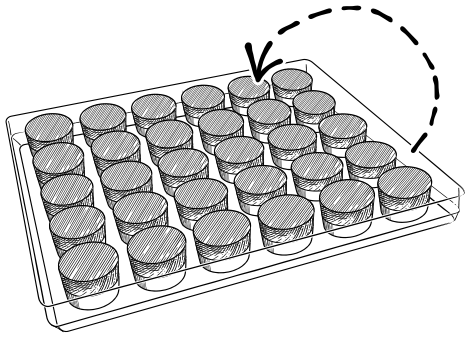
36000957

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	36000956 **SCHOKO-VANILLE-CREME** Schokoladencreme auf Vanillecreme, im kleinen Glas.		32 × 55 g	1 × 1760 g
	36000960 **SCHOKO-VANILLE-CREME** Schokoladencreme auf Vanillecreme, **Refill für kleines Glas.**		30 × 55 g	1 × 1650 g
	36000957 **VANILLE-NUSS-CREME** Vanillecreme auf Haselnusscreme, im kleinen Glas.		32 × 55 g	1 × 1760 g
	36000959 **VANILLE-NUSS-CREME** Vanillecreme auf Haselnusscreme, **Refill für kleines Glas.**		30 × 55 g	1 × 1650 g

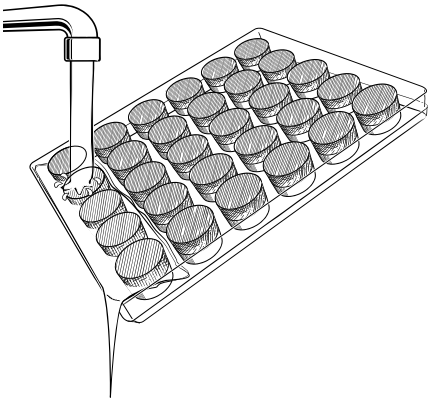
Tiefgekühltes Produkt im Blister



Mit verschlossenem Deckel umdrehen



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





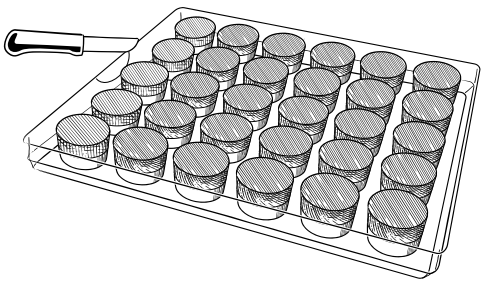
36000950



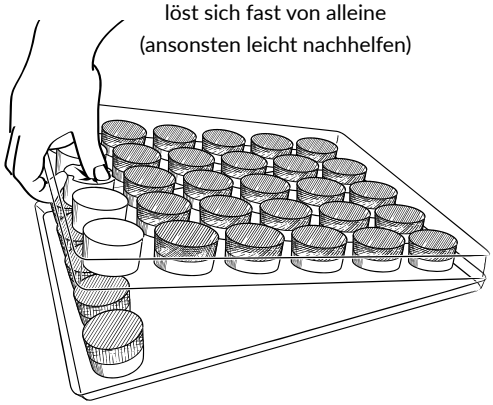
36000951

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE	
36000950 **STRACCIATELLACREME MIT ERDBEER-RHABARBER** verfeinert mit Pistazien und Schokoraspeln, im kleinen Glas.		32 × 45 g	1 × 1440 g	
36000840 **STRACCIATELLACREME MIT ERDBEER-RHABARBER** verfeinert mit Pistazien und Schokoraspeln, **Refill für kleines Glas.**		30 × 45 g	1 × 1350 g	
36000951 **SCHMANKERLCREME MIT APRIKOSEN** aus cremigem Ricotta, im kleinen Glas.		32 × 45 g	1 × 1440 g	
36000841 **SCHMANKERLCREME MIT APRIKOSEN** aus cremigem Ricotta, **Refill für kleines Glas.**		30 × 45 g	1 × 1350 g	

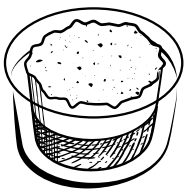
Mit Deckel nach unten legen und die Klebepunkte aufschneiden



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



Produkt in das passende Glas geben und auftauen lassen





36000952



36000953

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	36000952 **SCHOKOLADENMOUSSE MIT KIRSCHGRÜTZE** verfeinert mit Kokosraspeln, im kleinen Glas.		32 × 45 g	1 × 1440 g
	36000842 **SCHOKOLADENMOUSSE MIT KIRSCHGRÜTZE** verfeinert mit Kokosraspeln, **Refill für kleines Glas.**		30 × 45 g	1 × 1350 g
	36000953 **ZABAIONECREME MIT ORANGEN-APRIKOSEN-RAGOUT** abgerundet mit Portwein, im kleinen Glas.		32 × 45 g	1 × 1440 g
	36000832 **ZABAIONECREME MIT ORANGEN-APRIKOSEN-RAGOUT** abgerundet mit Portwein, **Refill für kleines Glas.**		30 × 45 g	1 × 1350 g

REFILL LEICHT GEMACHT

Damit Sie unsere Nachfüllprodukte passend für Ihre Gläser nachkaufen können, finden Sie hier alle relevanten Größen mit Angabe des Fassungsvermögen: großes Glas fasst 200 ml, hohes Glas fasst 140 ml, kleines Glas fasst 80 ml.



36000954



36000955

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
36000954 **VANILLECREME MIT BROMBEERRAGOUT** vegane Vanillecreme, im kleinen Glas.		32 × 60 g	1 × 1920 g
36000878 **VANILLECREME MIT BROMBEERRAGOUT** vegane Vanillecreme, **Refill für kleines Glas.**		30 × 60 g	1 × 1800 g
36000955 **MOHNMOUSSE MIT ERDBEERSAUCE** mit fruchtig-süßer Erdbeersauce und Schokoladencrumble, im kleinen Glas.		32 × 50 g	1 × 1600 g
36000592 **MOHNMOUSSE MIT ERDBEERSAUCE** mit fruchtig-süßer Erdbeersauce und Schokoladencrumble, **Refill für kleines Glas.**		30 × 50 g	1 × 1500 g
26500126 **KLEINES GLAS 80 ML** ohne Deckel.		20 Stück	1 × 1 Karton









Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

36000094
KÄSEKUCHEN LIVE
Käsekuchencreme, mit Käsekuchenwürfeln,
Limonen-Gel, Streuseln und Nougatsteinen,
im Bodegaglas.

Zubereitung	Einwaage	VE
	24 × 90 g	1 × 2160 g

36000095
CRISPY CHOCOLATE
dunkle Schokoladenmousse, mit Knusperbodenstücken,
schwarzen kandierten Oliven und Orangensauce,
im Bodegaglas.

Zubereitung	Einwaage	VE
	24 × 75 g	1 × 1800 g

36000100
MOUSSE VON GERÖSTETEN NÜSSEN
mit Meersalz und Mirabelle, überzogen mit Nougatsauce,
im Mini-Bubbleglas.

Zubereitung	Einwaage	VE
	24 × 45 g	1 × 1080 g

36000101
MOUSSE VON GERÖSTETEN NÜSSEN
mit Meersalz und Mirabelle, überzogen mit Nougatsauce,
Refill für Mini-Bubbleglas.

Zubereitung	Einwaage	VE
	30 × 45 g	1 × 1350 g

36000186
ACEROLA-KIRSCH UND STRACCIATELLA
Stracciatellamousse auf Knusperboden,
überzogen mit Acerola-Kirschsauce,
im Mini-Bubbleglas.

Zubereitung	Einwaage	VE
	24 × 40 g	1 × 960 g

36000187
ACEROLA-KIRSCH UND STRACCIATELLA
Stracciatellamousse auf Knusperboden,
überzogen mit Acerola-Kirschsauce,
Refill für Mini-Bubbleglas.

Zubereitung	Einwaage	VE
	30 × 40 g	1 × 1200 g









Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

36000178

ORANGENCREME

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

Zubereitung: 30 × 35 g | VE: 1 × 1050 g

36000114

OMAS RHABARBERSTREUSEL

mit Muscovadostreuseln,
Refill für Souffléförmchen.

Zubereitung: 30 × 60 g | VE: 1 × 1800 g

36000118

CRÈME BRÛLÉE

klassisch,
im Souffléförmchen.

Zubereitung: 32 × 75 g | VE: 1 × 2400 g

36000119

CRÈME BRÛLÉE

klassisch,
Refill für Souffléförmchen.

Zubereitung: 30 × 75 g | VE: 1 × 2250 g

36000220

SANDERS HEISSE LIEBE

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

Zubereitung: 32 × 65 g | VE: 1 × 2080 g

36000219

SANDERS HEISSE LIEBE

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

Zubereitung: 30 × 65 g | VE: 1 × 1950 g









Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

KAFFEEPAUSE & SÜSSES FINGERFOOD

36000198
BLAUBEER-AMARETTINI-TARTE
Vanille-Schmand-Creme, mit Blaubeerschaum
und Amarettini, im knusprigen Schokoladentartelette,
ø 5 cm.

Einwaage	VE
36 × 35 g	1 × 1260 g

36000963
PINA CHOCOLATA
Kokosmousse mit Ananasschaum
in knusprigem Schokoladentartelette,
ø 5 cm.

Einwaage	VE
36 × 40 g	1 × 1440 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.

Einwaage	VE
54 × 42 g	1 × 2268 g

36000136
MINI-ZITRONENTARTE
zartschmelzende Zitronen-Buttercreme,
auf knusprigem Mürbeteig,
3,3 x 7,3 cm.

Einwaage	VE
54 × 40 g	1 × 2160 g



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.

Zubereitung	Einwaage	VE
	24 × 75 g	1 × 1800 g

36000133

GRAPEFRUIT-MATCHA-WÜRFEL

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

Zubereitung	Einwaage	VE
	48 × 27 g	1 × 1296 g

36000143

MANGO-RÜBLI-CUBE

klassischer Rüblibiskuit nach Schweizer Art, mit fruchtiger Mangomousse und Karottengelee, 4 x 4 cm.

Zubereitung	Einwaage	VE
	48 × 30 g	1 × 1440 g

36000134

LATTE-MACCHIATO-SCHNITTE

mit Schokoladenglaçage, 4,5 x 4,5 cm.

Zubereitung	Einwaage	VE
	40 × 35 g	1 × 1400 g

36000195

BANANEN-SCHOKO-CHEESECAKE

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

Zubereitung	Einwaage	VE
	40 × 60 g	1 × 2400 g









Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
36000971 **MARMORIERTE HOLUNDERSCHNITTE** aus fruchtig-süßem Holunderragout und Zitronenschmandcreme, abgerundet mit Zitronenabrieb, 4 x 7,5 cm.		32 × 75 g	1 × 2400 g
36000130 **PASSIONSFRUCHTCREMESCHNITTE** auf Biskuit, 3 x 7 cm.		48 × 42 g	1 × 2016 g
36000146 **POWERSCHNITTE HELL** heller Biskuitriegel, bedeckt mit einem Müslimix aus Kürbiskernen, Haselnüssen, Mandeln, Haferflocken und Preiselbeeren, 3 x 7 cm.		48 × 30 g	1 × 1440 g
36000147 **POWERSCHNITTE DUNKEL** dunkler Biskuitriegel, bedeckt mit einem Müslimix aus Pistazien, Haselnüssen, Walnüssen, Mandeln, Haferflocken und Preiselbeeren, 3 x 7 cm.		48 × 30 g	1 × 1440 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.



36000151



36000149



36000152

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

36000149

BUTTERKEKS-SCHMAND-SCHNITTE

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

Zubereitung	Einwaage	VE
	48 × 65 g	1 × 3120 g

36000151

PISTAZIEN-JOGHURT DELIGHT

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

Zubereitung	Einwaage	VE
	48 × 50 g	1 × 2400 g

36000152

MOZART-SYMPHONIE

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

Zubereitung	Einwaage	VE
	48 × 45 g	1 × 2160 g

36000980

MISCHKISTE BUTTERKEKS-SCHMAND-SCHNITTE UND MOZART-SYMPHONIE

Zubereitung	Einwaage	VE
		1 × 2640 g

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

24 × 65 g

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

24 × 45 g









Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

TELLERDESSERTS

36000153

APFEL-CRUMBLE

karamellisierte Äpfel auf knusprigen Streuseln,
ø 7 cm.

30 × 110 g | 1 × 3300 g

36000970

PISTAZIENKÜCHLEIN MIT CREMIGEM KERN

saftig gebackenes Küchlein
mit Kern aus Pistazien und Marzipan,
ø 7 cm.

30 × 72 g | 1 × 2160 g

36000154

MŒLLEUX AU CHOCOLAT

Schokoladenküchlein mit cremigem Kern,
ø 5 cm.

30 × 80 g | 1 × 2400 g

36000977

VEGAN DARK CHOCOLATE

saftig gebackener Brownie auf veganer Zartbitterschokoladencreme, verfeinert mit fruchtigem Beeren-Gel und Kornblumenblüten,
ø 5 cm.

30 × 70 g | 1 × 2100 g

Tellerdesserts

NEU!



36000962



36000156



36000157



36000159

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

36000962

CHEESECAKE „SAN SEBASTIAN“

klassisch cremig, aus Mascarpone und Frischkäse,
verfeinert mit Vanille,
ø 5 cm.

	30 × 75 g	1 × 2250 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 karamellisierter weißer Schokolade,
ø 5 cm.

	30 × 85 g	1 × 2550 g

36000159

APRIKOSENRAGOUT AUF SCHOKOLADENMOUSSE

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

	30 × 50 g	1 × 1500 g


36000160


NEU!
32354004


NEU!
36000202


36000948

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

36000160
ERDBEERTIRAMISU
mit gemahlenen Kaffeebohnen,
ø 5 cm.
30 × 50 g
1 × 1500 g

32354004
JOGHURT NACH GRIECHISCHER ART
verfeinert mit Nusskaramell und Honig,
ø 5 cm.
25 × 80 g
1 × 2000 g

36000202
PRALINEN-TARTUFO
Pralinenmousse mit Marzipan und cremigem Pistazienkern
auf Biskuit, ummantelt mit Cookies, Krokant und Pistazien,
ø 5 cm.
40 × 42 g
1 × 1680 g

36000948
SANDERRETTE
zartschmelzendes Joghurtmousse, mit fruchtiger Erdbeere
auf knusprigem Schokoladenboden,
3,5 x 12 cm.
40 × 85 g
1 × 3400 g

Tellerdesserts

NEU!



36000987



36000165

NEU!



36000973



36000167

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

36000987

SWEET VENEZIANO

Orangencreme mit weißer Kuvertüre und Portwein,
mit cremigem Kern aus Bitterorangenlikör auf Biskuit,
ø 5 cm.

30 × 72 g | 1 × 2160 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

36000973

HIMBEER-VANILLE-TARTE

Vanille-Frischkäse-Ganache,
mit fruchtigem Himbeerspiegel,
ø 10,3 cm.

30 × 140 g | 1 × 4200 g

36000167

HIMBEERMOUSSE IM SCHOKOLADENGITTER

fruchtige Himbeermousse in Zartbitterschokolade,
ø 6 cm.

40 × 75 g | 1 × 3000 g









Artikel | Zubereitung | Einwaage | VE

SORBET & ESPUMA

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

36000972
HIMBEER 2-IN-1 SORBET UND ESPUMA
fruchtig im Geschmack.
500 g | 1 × 500 g

36000975
ANANAS 2-IN-1 SORBET UND ESPUMA
fruchtig im Geschmack,
verfeinert mit Kokos.
500 g | 1 × 500 g

36000976
LIMETTE 2-IN-1 SORBET UND ESPUMA
fruchtig im Geschmack.
500 g | 1 × 500 g

EIN PRODUKT, ZWEI MÖGLICHKEITEN

Unsere 2-in-1-Produkte bieten Ihnen die Wahl zwischen feinem Sorbet und luftigem Espuma. Sie sorgen für zusätzliche Geschmacksvielfalt und lebendige Farbspiele. Kreative Kombinationen wie Ananas-Espuma und Himbeer-Sorbet schaffen Kontraste und außergewöhnliche Kompositionen.



36000182



36000180

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

LUNCHSCHNITTEN

36000182

KALTER HUND

zarter Butterkeks mit Schokoladenkaramell,
4 x 18 cm.

20 × 200 g | 1 × 4000 g

36000180

NUSSSCHNITTE

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

20 × 215 g | 1 × 4300 g


36000171


36000173


36000172


36000174

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

36000171
TIRAMISU
in Kaffee und Amaretto getränkte Löffelbiskuits,
mit Mascarponecreme,
12,5 x 27 cm.
4 × 760 g
1 × 3040 g

36000173
MARMORIERTE MOUSSE AU CHOCOLAT
weiße und dunkle Schokoladenmousse,
12,5 x 27 cm.
4 × 800 g
1 × 3200 g

36000172
MOUSSE AU CHOCOLAT
dunkle Schokoladenmousse,
12,5 x 27 cm.
4 × 800 g
1 × 3200 g

36000174
WALDBEEREN MIT JOGHURTMOUSSE
sommerlich-frische Obstschnitte,
12,5 x 27 cm.
4 × 1170 g
1 × 4680 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









Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

36000142
ANANASRAGOUT AUF KOKOSCREME
lockere Kokosnusscreme,
mit Ragout von frischer Ananas,
12,5 x 27 cm.

	4 × 1130 g	1 × 4520 g

36000169
FRANKFURTER STRIP
Wiener Biskuit mit Buttercreme,
Himbeerkonfitüre und Haselnusskrokant,
12,5 x 27 cm.

	4 × 900 g	1 × 3600 g

36000141
SWEET POLENTA MIT SALZKARAMELL
saftig gebackener Polenta-Biskuit, mit Joghurt und Vanille,
ausgarniert mit Amarettini und Cookies,
12,5 x 27 cm.

	4 × 800 g	1 × 3200 g

36000170
PANNA COTTA
mit karamellisierten Pfirsichen,
5,5 x 32,5 cm.

	10 × 600 g	1 × 6000 g

NEU!



36000984

NEU!



36000985

NEU!



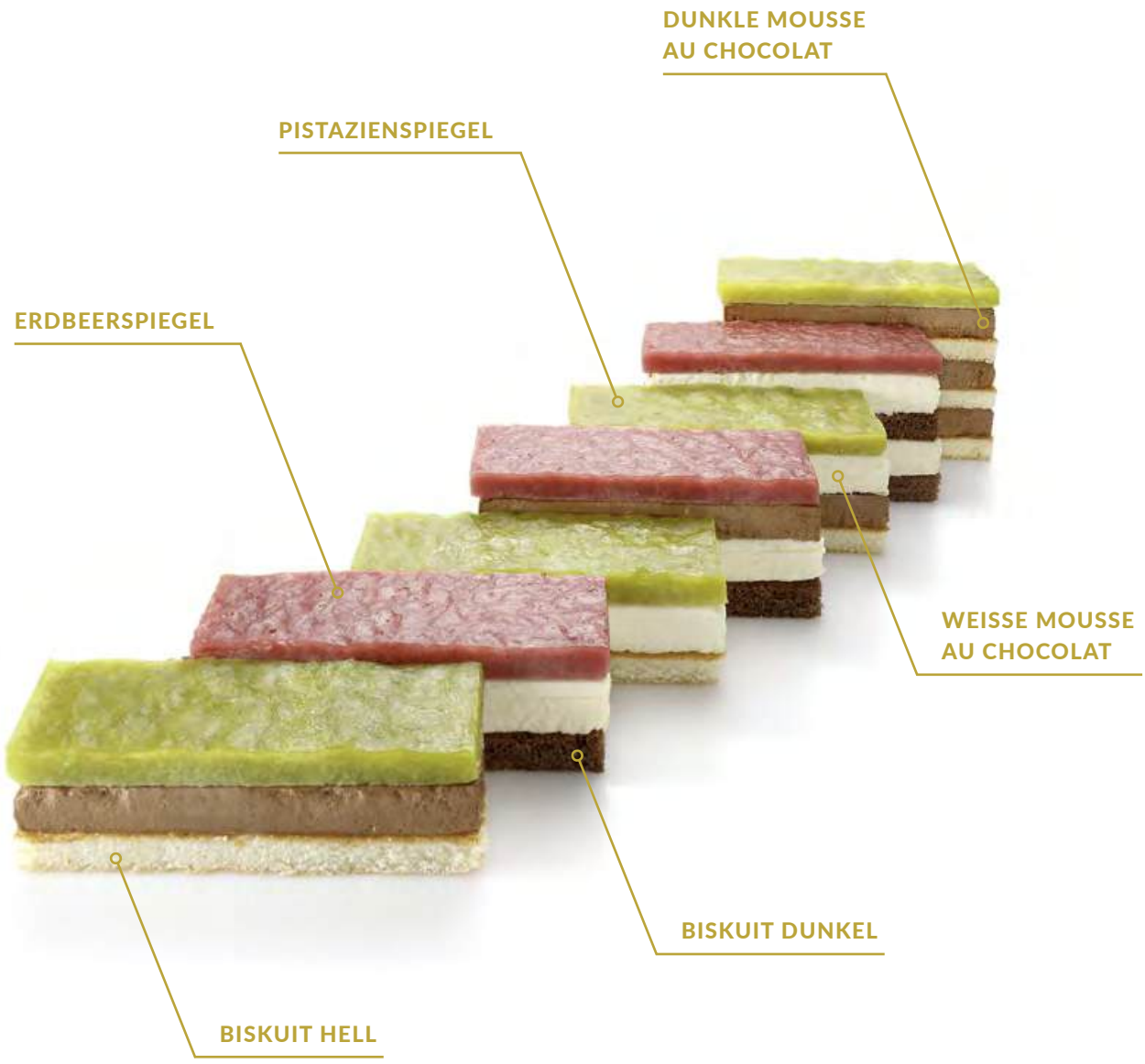
36000986

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
NEU!	**36000984** **MISCHKISTE BISKUIT** Biskuit hell und Biskuit dunkel, 12,5 x 27 cm.		6 × 90 g 6 × 90 g	1 × 1080 g
NEU!	**36000985** **MISCHKISTE MOUSSE AU CHOCOLAT** Weiße Mousse au Chocolat und dunkle Mousse au Chocolat, 12,5 x 27 cm.		6 × 300 g 6 × 300 g	1 × 3600 g
NEU!	**36000986** **MISCHKISTE DESSERTSPIEGEL** Erdbeerspiegel und Pistazienspiegel, 12,5 x 27 cm.		6 × 300 g 6 × 300 g	1 × 3600 g

DIE BAUSTEINE FÜR IHRE KREATIVITÄT

Die Produkte in den Mischkartons werden in praktischen Schnitten angeliefert, lassen sich individuell weiterverarbeiten und in der gewünschten Schnittgröße einsetzen. Ihrer Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt!

KULINARISCHES
Baukastensystem



MAXIMALE FLEXIBILITÄT

Unsere Mischkartons funktionieren wie ein kulinarisches Baukastensystem: Heller und dunkler Biskuit, weiße und dunkle Mousse au Chocolat oder Dessertspiegel in Erdbeere und Pistazie – die Kombination und damit den finalen Geschmack bestimmen Sie selbst.



Artikel | Zubereitung | Einwaage | VE

MOUSSES IM SPRITZBEUTEL

36000140
WEISSE MOUSSE AU CHOCOLAT
im Spritzbeutel.
6 × 800 g | 1 × 4800 g

36000139
DUNKLE MOUSSE AU CHOCOLAT
im Spritzbeutel.
6 × 800 g | 1 × 4800 g

36000138
VEGANE MOUSSE AU CHOCOLAT
im Spritzbeutel.
6 × 800 g | 1 × 4800 g

36000120
BAYERISCHE CREME
im Spritzbeutel.
6 × 800 g | 1 × 4800 g

36000116
MANGOMOUSSE
im Spritzbeutel.
6 × 800 g | 1 × 4800 g

EIN ABSOLUTES MOUSSE

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



36000411



36000430



36000005

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

GRÜTZEN & 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



35900130



36000526/36000244



36000245/36000439

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

SÜSSSPEISEN

35900130
VEGANE MOHNNUDELN
vegane Schupfnudeln,
geschwenkt in einer Mohn-Zucker-Mischung.
3000 g | 1 × 3000 g

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

NEU!



36000989



36000177



36000179

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

36000989

ARMER RITTER MIT ÄPFELN

Weißbrotscheiben in einer Ei-Milch-Mischung getränkt und gebacken, dazu Äpfel.

	20 × 240 g	1 × 4800 g

36000175

KIRSCHENMICHEL

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

	16 × 250 g	1 × 4000 g

36000177

GRIESSAUFLAUF

10 x 8 cm.

	16 × 225 g	1 × 3600 g

36000179

SANDERS QUARKKEULCHEN

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

	40 × 70 g	1 × 2800 g



36000927

NEU!



35900168

NEU!



36000964

NEU!



36000965

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

GARNITUREN

36000927
GEBACKENE STREUSEL — 750 g — 1 × 750 g

35900168
GEBACKENE SCHOKOSTREUSEL — 750 g — 1 × 750 g
vegan.

36000964
ROTES BEEREN-GEL — 500 g — 1 × 500 g
aus Johannisbeeren, Himbeeren und Brombeeren.

36000965
GELBES FRUCHT-GEL — 500 g — 1 × 500 g
aus Mangos, Bananen und Passionsfrüchten.

KLEINE AKZENTE MIT GROSSER WIRKUNG

Unsere Frucht-Gele setzen farbliche Akzente und machen Desserts zu visuellen Highlights. Gleichzeitig bringen sie feine Geschmacksnuancen ins Spiel und sorgen durch ihren säurebetonten Aufbau für mehr Tiefe, Frische und Raffinesse.



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: angepasste Vollkost, vegetarisch, vegan, gluten- und laktosefrei oder püriert

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.



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 Reisnudeln.
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

AVK

ANGEPASSTE VOLLKOST

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



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	**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.



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



31100138



31000113



31000114

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

31100138
SCHWEINSBRATWURST
mit Karotten in Rahmsauce und Kartoffelpüree.
420 g | 1 × 420 g

31100131
RAHMGESCHNETZELTES
vom Schwein, mit Champignons und grünen Bandnudeln.
410 g | 1 × 410 g

31000113
RINDERHACKBÄLLCHEN
in Tomatensauce mit Mais und Spirelli.
400 g | 1 × 400 g

31000114
RINDERBRATEN
in Meerrettichsauce,
mit würziger Bouillonkartoffel-Karotten-Mischung.
400 g | 1 × 400 g

31000112
RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART
in brauner Paprikasauce, mit Spirelli.
420 g | 1 × 420 g









Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

GLUTEN- & LAKTOSEFREI

35600124
KRÄFTIGER KARTOFFELEINTOPF
mit Sellerie, Karotten und Lauch.
450 g | 1 × 450 g

35600181
BUNTER GEMÜSEEINTOPF*
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

31000158
RINDERGULASCH MIT GNOCCHI
in typischer Sauce, mit Grillgemüse.
400 g | 1 × 400 g

31000109
BEEF-CHILI
Rindfleisch in einer rauchig-pikanten Sauce, mit Quinoa-Langkornreis.
400 g | 1 × 400 g

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

Gluten- & laktosefrei









Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

31300194
SEELACHS
in Dijon-Senf-Sauce, mit buntem Karottengemüse und Brokkoli-Langkornreis.

Zubereitung: 
Einwaage: 400 g
VE: 1 × 400 g

31300225
LACHSCURRY MIT SPIRELLI
mildes Curry mit Kokosmilch, Brokkoli, Süßkartoffeln, Sojabohnen und Paprika.

Zubereitung: 
Einwaage: 400 g
VE: 1 × 400 g

32000070
GEBRATENE PUTENSTEAKS
auf Herbstgemüse mit Karotten, Steckrüben, Blumenkohl und Pastinaken, dazu Kartoffelstampf.

Zubereitung: 
Einwaage: 400 g
VE: 1 × 400 g

31900053
HÜHNERFRIKASSEE
mit Champignons, Erbsen und Reis.

Zubereitung: 
Einwaage: 400 g
VE: 1 × 400 g

31900120
RÄUBERPFANNE MIT LANGKORNREIS
Hähnchenstreifen in Paprikasauce mit Champignons und Essiggurken.

Zubereitung: 
Einwaage: 400 g
VE: 1 × 400 g

NEU!



34200018

NEU!



31900218



35900073

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	34200018 **GEFLÜGELBRATWURST** auf Sauerkraut, mit Kartoffelpüree.		400 g	1 × 400 g
	31900218 **WURSTGULASCH MIT GNOCCHI** Geflügelwiener in Scheiben, in herzhafter Tomatensauce.		400 g	1 × 400 g
	31900074 **HÄHNCHENGESCHNETZELTES „TOSKANA“** in würziger Tomatensauce, mit buntem Paprikareis.		400 g	1 × 400 g
	35900073 **GRILLGEMÜSE** in Tomatensauce, mit buntem Paprika-Langkornreis.		400 g	1 × 400 g
	35900074 **LINSEN-BOLOGNAISE** mit Gnocchi.		400 g	1 × 400 g

Gluten- & laktosefrei



35900057



35900063



32700069

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
35900057 **GRÜNES CURRY** mit Paprika, Zucchini, Blumenkohl, Mais und gelben Linsen, dazu Linsen-Basmatireis.		400 g	1 × 400 g
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



36000988



36000868

SÜSSE MENÜS

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
36000988	**GRIESSBREI MIT KIRSCHGRÜTZE** veganer Grießbrei auf Maisbasis, mit roter Kirschgrütze.		400 g	1 × 400 g
36000868	**MILCHREIS** mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, mit Kirschgrütze.		400 g	1 × 400 g



PRODUKT-INFORMATIONEN

SCHNELLSUCHE HOGA-PRODUKTKATEGORIEN

BIO
Suppen & Eintöpfe 12
Fleischgerichte 14
Vegetarisch & vegan 15
Saucen 17
Pasta 18
Kartoffeln & Reis 19
Gemüse 20
Pâtisserie 22

Obst & Müsli
Obstspieß 24
Obstsalat ohne Fond 24
Obstsalate mit Fond 25
Sortenreines Obst ohne Fond 26
Sortenreines Obst mit Fond 27
Müsli 28

Vorspeisen & Fingerfood
Terrinen, Schnitten & Co. 30
Herzhaftes im Glas & Porzellan 35
Herzhaftes Fingerfood 44

Dressings & Dips
Dressings 46
Dips & Würzbutter 48

Suppen & Eintöpfe
Consommés 52
Ramen 53
Klare Suppen mit Einlage 54
Cremesuppen 55
Eintöpfe 56

Fisch- & Fleischgerichte
Fisch 62
Kalb 63
Rind 65
Schwein 70
Geflügel 76
Lamm 83
Frikadellen, Schnitzel & Backhendl 84

Vegetarisch & vegan
Vegetarische & vegane Komponenten 88
Vegetarische & vegane Kreationen 92

Saucen & Pestos
Saucen 102
Pastasaucen 108
Pestos 110

Pasta & Teigwaren
Gefüllte Pasta 112
Pasta 113
Spätzle & Co. 116
Lasagnen 118

Kartoffeln, Reis & Co.
Kartoffeln & Knödel 120
Reis & Co. 124

Gemüse
Gemüsekomponenten 128
Sortenreines Gemüse 129
Gemüsemischungen 132

Pâtisserie
Süßes im Glas & Porzellan 140
Kaffeepause & süßes Fingerfood 152
Tellerdesserts 156
Sorbet & Espuma 160
Lunchschnitten 161
Mousses im Spritzbeutel 166
Grützen & süße Sauce 167
Süßspeisen 168
Garnituren 170

Menüschalen
Angepasste Vollkost 173
Vegetarisch 175
Vollkost 176
Gluten- & laktosefrei 178
Süße Menüs 182

SCHNELLSUCHE HOGA-PRODUKTE

A

Acerola-Kirsch und Stracciatella 150
American-Dressing 47
Ananasragout auf Kokoscreme 163
Ananaswürfel 26, 27
Apfel-Crumble 156
Apfelrotkohl 129
Aprikosenragout auf Schokoladenmousse 157
Armer Ritter mit Äpfeln 169
Auberginencurry, vegan 99

B

Baba Ghanoush 50
Backhendl Wiener Art 86
Balsamico-Dressing dunkel 46
Balsamico-Dressing hell 46
Bananen-Chia-Creme-Törtchen 159
Bananen-Schoko-Cheesecake 153
Bandnudeln weiß 114
Bandnudeln, grün und weiß 175
Basilikum feat. Mango, Aprikose und Mozzarella 39
Basilikumpesto 110
Basilikumrahmsauce 107
Basilikumsorbet 160
Basissauce, braun 102
Basissauce, weiß 102
Basmatireis 124
Bauerntopf, vegan 60
Bayerische Creme 166
Bayrisch Kraut, vegan 129
Beef-Chili 178
Beeren-Gel, rot 170
Bergkäse-Aprikosen-Praline 32
Bergkäse-Tartelette 44
Bienenstich „Sander Style“ 141
Bifteki 85
Bigos 56
BIO Apfelrotkohl 21
BIO Buntes Rahmgemüse 20
BIO Erbsen 20
BIO Erbsen-Möhren-Gemüse natur 21
BIO Erbsenrahmsuppe 12
BIO Fusilli 18
BIO Gemüsegulasch nach ungarischer Art 16
BIO Gnocchipfanne in Salsa de verduras 16
BIO Hühnerfrikassee 14
BIO Kartoffel-Gemüse-Suppe 13
BIO Kartoffeln 19
BIO Kartoffelpüree 19
BIO Käsespätzle-Pfanne 15
BIO Kirsch-Nougat-Schnitte 22
BIO Kirschragout 22
BIO Linsentaler 15
BIO Milchreis 22
BIO Möhrengemüse natur 20
BIO Penne 18
BIO Rindergeschnetzeltes in roter Curry-Gemüse-Sauce 14
BIO Rindergulasch nach Wiener Art 14
BIO Spaghetti 18
BIO Tomatensauce 17
BIO Veganer Linseneintopf 13
BIO Vollkornreis 19
BIO weiße Basissauce 17
Bircher-Müsli 28
Birne Helene 142
Blattspinat 130
Blaubeer-Amarettini-Tarte 152
Blumenkohl natur 131
Blumenkohl-Romanesco-Gemüse 136
Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry mit Rindfleisch 66

Bœuf „Stroganoff“ 66
Bohnen mit Chilibutter 134
Bohnenbündchen 128
Bohneneintopf, vegan 58
Bouillabaisse nach französischer Art 54
Bratensauce, kräftig 103
Bratwurst 75
Bratwurst, vegan 91
Braumeistergulasch 65
Briocheküchlein 120
Brokkoli natur 131
Buchweizen-Gemüse-Pfanne 175
Buchweizen-Kichererbsen-Praline 43
Buddha Bowl „Chicken Style“, vegan 92
Bulgur-Hähnchenpfanne, orientalisch 76
Butter Chicken, Indian 77
Butter Chicken, vegan 92
Butterkeks-Schmand-Schnitte 155

C

Caesar-Dressing 46
Cantaloupmelonenwürfel 26
Champignonlasagne 118
Champignonrahmsauce 104
Cheesecake „American Style“ 157
Cheesecake „San Sebastian“ 157
Cheesy Leek Soup „Vegan Style“ 56
Chili con Carne 65
Chili Vegetable 100
Chunky Vanillekarotten 131
Coq au vin rouge 80
Couscous mit Gemüse 96
Couscous-Bratling 89
Couscous-Salat mit Berberitzen und Mandeln 40
Crème Brûlée 151
Crispy Chocolate 150
Curry vom Schweinefilet, rot 71
Curry-Kokos-Sauce 107
Curry-Zitronengras-Suppe 55
Curryterrine 30
Currywurst mit Röstzwiebel-Mayo, vegan 36
Currywurst vom Schwein 73
Currywurst, vegan 94
Currywurstsauce 105

D

Dark Chocolate, vegan 156
Dillsauce 106
Dorschfilet 176
Drellinudeln 115
Dressing „Kräuterzwerg“ für Kinder 47
Dressing „Zitruszauber“ für Kinder 47

E

Edamame-Tofu-Dim-Sum-Bowl 97
Eieromelett 175
Eintopf „Quer durch den Gemüsegarten“ 59
Eintopf von dreierlei Bohnen 58
Erbseneintopf, grün 58
Erbseneintopf, vegan 58
Erbsenfrikadelle 91
Erdbeer-Rhabarber-Grütze 167
Erdbeer-Vanille-Traum 144
Erdbeertiramisu 158

F

Farfalle bianco 114
Farfalle tricolore 114
Feta auf Gemüsesalat, mariniert 35
Feta auf orientalischer Tomate 34
Fettuccine bianco 113
Fettuccine tricolore 113
Fettuccine verde 113
Fischklößchen 176
Folienkartoffeln 120
Frankfurter Strip 163
Frikadelle 84
Frikadelle XL, Wirtshaus 85
Frikadelle, mini 84
Frikadelle, Omas 176
Frikassee „Chicken Style“ 92
Frikassee vom Hühnchen 77
Frischkäse-Mix-Kiste 40
Frucht-Gel, gelb 170
Frühlingsgemüse 138

G

Gaisburger Marsch 56
Garnelensalat nach mediterraner Art 42
Gartengemüse, bunt 138
Geflügelbratwurst 180
Geflügelcurrywurst 80
Geflügeljus 102
Gegrillte Zucchini auf Aubergine und Tomate 34
Gemüse-Frittata nach thailändischer Art 90
Gemüse-Kartoffel-Gratin, bunt 122
Gemüse-Kartoffel-Gulasch 100
Gemüse-Mais-Frittata 89
Gemüse-Mélange 136
Gemüse-Tortilla nach spanischer Art 90
Gemüseburger-Bratling 89
Gemüsecurry 175
Gemüseeintopf 60
Gemüseeintopf nach afrikanischer Art 60
Gemüseeintopf, bunt 178
Gemüsemischung nach asiatischer Art 137
Gemüsemischung nach schwedischer Art 138
Gemüsepfanne nach provenzalischer Art 96
Gemüserahmsauce 107
Gemüsereis 125
Gemüseschnitte 31
Getreidemischung, bunt 125

Glas 140 ml, hoch 39, 144
Glas 200 ml, groß 35, 141
Glas 80 ml, klein 42, 149
Gnocchi, gefüllt 121
Grapefruit-Matcha-Würfel 153
Grapefruitscheiben 27
Graupeneintopf 60
Grießauflauf 169
Grießbrei 168
Grießbrei mit Kirschgrütze 182
Grillgemüse 180
Grillgemüse nach mediterraner Art 40, 137
Grüne Sauce 48
Grünes Curry 99, 181
Grünkohl nach westfälischer Art, vegan 100
Grütze, grün 167
Grütze, rot 167
Guacamole mit Garnelensalat 38
Gugelhupf Caprese, mini 44
Gulaschsuppe nach ungarischer Art 57
Gulaschsuppe, Omas 178

H

Hackbällchen vom Hähnchen mit Sesam 44
Hähnchenbrust 173
Hähnchenbrust in Kokossauce 76
Hähnchenbrust „Roasted Bacon“ 76
Hähnchenbrustgeschnetzeltes 82
Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Käsesauce 78
Hähnchengeschnetzeltes 78, 173
Hähnchengeschnetzeltes „Asia Style“ 77
Hähnchengeschnetzeltes „Tobago Style“ 77
Hähnchengeschnetzeltes „Toskana“ 180
Hähnchenpfanne in Joghurt-Limetten-Sauce 76
Hähnchenpfanne mit Cheddar und Gemüse 76
Hähnchenroulade, mini 32
Harissa-Sesam-Creme, pikant 40
Himbeer-Chili-Limetten-Dressing 46
Himbeer-Vanille-Tarte 159
Himbeermousse im Schokoladengitter 159
Himmel-und-Ääd-Praline 32
Holunderschnitte, marmoriert 154
Hörnchennudeln 115
Hühnchenbrust 82
Hühnchenbrustgeschnetzeltes 78
Hühnchenbrustgeschnetzeltes in Pfirsichsauce 78
Hühnerfrikassee 173, 179
Hühnersuppe 173
Hummus mit Tahina 50

I

Italian-Dressing 46

J

Jägerpfanne nach Tiroler Art 78
Jasminreis 124
Joghurt nach griechischer Art 158
Joghurt-Dressing 46
Jungschweinröllchen 73

K

Kaisergemüse natur 132
Kalbsbäckchen in eigener Jus 63
Kalbsbraten 64
Kalbsbraten in eigener Jus 64
Kalbsfrikadelle 84
Kalbsjus 102
Kalbsrahmgeschnetzeltes 63
Kalbsrahmgulasch 63
Kalbsroulade 64
Kalbsrouladen, klein 64
Kalter Hund 161
Kapernsauce 106
Karotten-Ingwer-Suppe 55
Karottengemüse, bunt 132
Kartoffel-Brokkoli-Auflauf 90
Kartoffel-Käse-Rösti 123
Kartoffel-Lauch-Gemüse 135
Kartoffelcurry 99
Kartoffeleintopf, kräftig 5, 178
Kartoffeleintopf, vegan 57
Kartoffelgratin 122
Kartoffelklöße, mini 121
Kartoffelknödel, gefüllt 122
Kartoffeln 120
Kartoffelpüree 121
Kartoffelpüree, vegan 121
Kartoffelrahmsuppe 55
Kartoffelrösti 123
Kartoffelsuppe 173
Käsekuchen live 150
Käserahmsauce 106
Käsespätzle 90
Käsespätzle-Pfanne 116
Kassler Lachs 75
Kesselgulasch nach Budapester Art 70
Kirschenmichel 169
Kirschgrütze, rot 167
Kirschtomatengemüse 130
Knöpfle 116
Knöpflepfanne 98
Kohlrabigemüse à la Crème 135
Kohlroulade, geschmort 73
Kokos-Couscous-Würfel 32
Kokos-Panna-Cotta 34
Kokosnuss-Panna-Cotta mit Himbeersauce 142
Königsberger Klopse 72, 176
Königsberger Klopse, vegan 93
Köttbullar in Rahmsauce 72
Köttbullar vom Rind 66
Köttbullar, vegan 93
Kraut-Schupfnudeln, vegan 97
Kräuterbutter 50

L

Lachs und Avocado im Noriblatt 33
Lachs und Rote Bete feat. Meerrettich und Gurke 38
Lachs-Quiche 31
Lachsbolognaise 109
Lachscurry 62
Lachscurry mit Spirelli 179
Lachsfilet 176
Lachslasagne 118
Lammcurry nach indischer Art 83
Lammkeule nach mediterraner Art 83
Lammköfte 83
Lammnacken nach mediterraner Art 83
Lammragout nach provenzalischer Art 83
Langkorn-Wildreis-Mischung 124
Langkornreis 124
Lasagne Bolognaise 118
Lasagne nach provenzalischer Art 118
Lasagne, vegan 118

Latte-Macchiato-Schnitte 153
Lauch-Käse-Suppe 56
Leberkäse 75
Leipziger Allerlei 138
Letschosauce 104
Linsen mit Balsamico, bunt 136
Linsen mit Räucherforelle 42
Linsen-Blumenkohl-Curry, vegan 100
Linsen-Bolognaise 180
Linsen-Dal 95
Linsen-Gemüse-Bolognaise 95
Linsencurry mit Roter Bete, vegan 34
Linseneintopf, kräftig 59
Linseneintopf, vegan 59

M

Mac'n'Cheese, vegan 98
Macairekartoffeln 120
Mais-Chili-Taler 89
Makkaroni kurz 115
Mango-Rübli-Cube 153
Mangomousse 166
Marktgemüse 138
Mascarponecreme und Aprikosenragout 143
Maultaschen, vegetarisch 97
Meatballs, California 72
Medaillons vom Schweinefilet 74
Meerrettichsauce 105
Melonen-Vanille-Gazpacho 41
Melonenmix 25
Mienudeln 115
Milchreis 168, 182
Minestrone nach italienischer Art 57
Mischkiste Birne Helene und Erdbeer-Vanille-Traum 144
Mischkiste Biskuit 164
Mischkiste Butterkeks-Schmand-Schnitte
und Mozart-Symphonie 155
Mischkiste Dessertspiegel 164
Mischkiste Mousse au Chocolat 164
Mœlleux au Chocolat 156
Mohnmousse mit Erdbeersauce 149
Mohnnudeln, vegan 168
Möhren-Kartoffel-Gemüse 135
Möhrenbündchen 128
Mousse au Chocolat 162
Mousse au Chocolat, dunkle 166
Mousse au Chocolat, marmoriert 162
Mousse au Chocolat, vegan 166
Mousse au Chocolat, weiß 166
Mousse von gerösteten Nüssen 150
Mozart-Symphonie 155

N

Nudeln à la Bolognaise 181
Nudeln à la Napoli 181
Nudelomelett 116
Nuss-Polenta-Törtchen 126
Nussschnitte 161

O

Obstsalat „Daily“ 25
Obstsalat „Harmonie“ 24
Obstsalat „Sunny Bites“ 25
Obstsalat „Sweet Melody“ 25
Obstspieß 24
Ochsenbäckchen, geschmort 69
Oliven-Paprika-Quiche 31
Onion-Bacon-Jam 48
Onion-Sumach-Jam 48
Orangencreme 151
Orangenscheiben 27

P

Paella, vegan 96
Panna cotta 163
Panna-cotta-Mix-Kiste 145
Paprikasauce nach ungarischer Art 104
Passionsfruchtcremeschnitte 154
Pastasauce „Bolognaise“ 108
Pastasauce „Carbonara“ 109
Pastasauce „Florentine“ 109
Pastasauce „Gemüsebolognaise“ 108
Pastasauce „Gorgonzola“ 109
Pastasauce „Salmone“ 109
Pastasauce „Toskana“ 108
Pastasauce „Veggienara“ 109
Pea Balls, vegan 44
Perlgraupen 126
Pesto rosso 110
Pfefferrahmsauce 103
Pfirsich Melba 142
Piccata, mini 44
Pichelsteiner Gemüseeintopf 59
Pina Chocolata 152
Pistazien-Joghurt Delight 155
Pistazienküchlein mit cremigem Kern 156
Polpette al Sugo, vegan 93
Powerschnitte dunkel 154
Powerschnitte hell 154
Pralinen-Tartufo 158
Prinzessbohnen 131
Putenbolognaise 108
Putenbrustbraten 82
Putenbrustgeschnetzeltes 79
Putenfrikadelle 85
Putengeschnetzeltes in Gemüserahmsauce 79
Putengeschnetzeltes nach asiatischer Art 79
Putengyrospfanne 80
Putenhacksteak 174
Putenmedaillons 81, 82, 174
Putenmedaillons „Tomate-Basilikum“ 81
Putenragout in Paprikasauce 79
Putenrahmgulasch 80
Putenröllchen 81
Putenröllchen, gefüllt 81
Putenschnitzel 86
Putensteaks, gebraten 179

Q

Quarkkeulchen, Sanders 169
Quiche Lorraine 31
Quinoa-Langkornreis 124

R

Rahmgeschnetzeltes 177
Rahmgeschnetzeltes vom Schweinerücken 71
Rahmsauce 103
Rahmspinat 130
Ramen mit Garnelen 53
Ramen mit Schweinebäckchen 53
Ramenbrühe 53
Ratatouillegemüse 134
Ratatouillegemüse mit schwarzen Oliven 134
Räuberpfanne mit Langkornreis 179
Räucherlachsloin auf Erbsen-Wasabi 43
Ravioli 112
Reibekuchen, vegan 123
Remouladensauce 48
Rhabarberstreusel, Omas 151
Rinderbraten 67, 177, 178
Rinderbraten, zart 67
Rinderconsommé 52
Rinderfrikadelle 85
Rindergeschnetzeltes 66
Rindergulasch 65
Rindergulasch mit Gnocchi 178
Rindergulasch nach ungarischer Art 65, 177
Rinderhackbällchen 177
Rinderkraftbrühe 54
Rinderroulade mit Gemüsefüllung 174
Rinderroulade, gefüllt 69
Rinderroulade, geschmort 69
Rindersugo 65
Rindersülze 41
Rindfleisch, zart 67
Rostbratwürstchen 176
Rostbratwürstchen ggA, Original Nürnberger 75
Rote-Bete-Couscous 126
Rote-Bete-Nocke 43

S

Sanderrette 158
Sanders Cube „Dubai Style“ 153
Sanders Heiße Liebe 151
Sauerbraten, Rheinischer 68
Sauerbratensauce 103
Sauerkraut 129
Schaschlik nach Budapester Art 71
Schmankerlcreme mit Aprikosen 147
Schmorgemüse nach mediterraner Art 181
Schnitzel, Wirtshaus 86
Schoko-Vanille-Creme 146
Schokoladenmousse 144
Schokoladenmousse mit Kirschgrütze 148
Schokostreusel, gebacken 170
Schrebergartengemüse 136
Schupfnudeln 121
Schwarzwälder Kirsch „Sander Style“ 140
Schwarzwurzeln à la Crème 129
Schweinebäckchen 74
Schweinebraten, saftig 74
Schweinefilet 75
Schweinegeschnetzeltes 71
Schweinegeschnetzeltes in Pfirsich-Pfeffer-Sauce 70
Schweinegulasch 70
Schweinegulasch nach ungarischer Art 70
Schweinegyrospfanne 71
Schweinemedaillons 176
Schweinerückenbraten 75
Schweinerückensteak 75
Schweineschnitzel 86
Schweinsbratwurst 177
Seelachs 179
Seelachsragout in Senf-Gemüse-Sauce 62
Semerrolle vom Kalb 64
Semmelknödel, hausgemacht 122
Senfsauce 105
Soljanka 56
Soljanka, vegan 56
Sommergemüse 135
Sorbet und Espuma, Ananas 2-in-1 160
Sorbet und Espuma, Himbeer 2-in-1 160
Sorbet und Espuma, Limette 2-in-1 160
Sour Cream 50
Spaghetti 113
Spaghetti Bolognaise 174
Spätzle 116
Spätzle-Gemüse-Pfanne 97
Speck-Zwiebel-Sauce 103
Spinatlaibchen 123
Spinatstrudel 88
Spirelli 115

Steckrüben-Karotten-Gemüse 132
Stracciatellacreme mit Erdbeer-Rhabarber 147
Streusel, gebacken 170
Süß-saure Sauce nach chinesischer Art 105
Süßkartoffel-Birnen-Gratin 122
Süßkartoffel-Gnocchi 98
Süßkartoffel-Shiitake-Quiche 31
Süßkartoffel-Tikka-Masala 95, 181
Süßkartoffelpfanne, vegan 98
Süßkartoffelpüree 121
Swedish Royal 145
Sweet Chocolate feat. Cherry 143
Sweet Polenta mit Salzkaramell 163
Sweet Vanilla feat. Apricot 143
Sweet Veneziano 159
Szegediner Gulasch 70

T

Tafelspitz vom Rind, zart 68
Thunfischsalat mit Mangochutney, vegan 36
Tikka Masala, vegan 92
Tiramisu 162
Tiramisu im Glas 140
Tiramisu vom Lachs 36
Tofuklöße mit Spinat, vegan 95
Tomaten-Gorgonzola-Sauce 108
Tomaten-Mozzarella-Terrine 30
Tomatenconsommé 52
Tomatenkompott 48
Tomatenkompott und Mozzarella 41
Tomatenreis 125
Tomatensauce 108
Tomatensuppe „Rustikal“ 55
Törtchen von Zitronen-Thymian-Creme 157
Tortellini „Verdura“ 112
Tortelloni 112
Trüffel-Rahmsauce 109

V

Vanille-Kardamom-Traum 145
Vanille-Nuss-Creme 146
Vanillecreme mit Brombeerragout 149
Vanillesauce 167
Vegane Gyrospfanne - Made with Planted 94
Veganes Gulasch - Made with Planted 94
Vichy-Karotten 131
Vitello tonnato 39
Vollkornspirelli 115

W

Waldbeeren mit Joghurtmousse 162
Waldpilzfrikadelle 91
Waldpilzragout 104
Waldpilzsauce 104
Walnuss-Schokoladen-Tarte Deluxe 152
Wassermelonenwürfel 26
Weißkohleintopf mit Rauchfleisch und Kartoffeln 59
Wellennudeln 114
Wirsing in Rahm 130
Wrap vom Räucherlachs 33
Wurstgulasch mit Gnocchi 180
Wurstgulasch nach ostdeutscher Art 70
Wurzelgemüse „Rustiko“ 132
Würzkartoffeln 120

Z

Zabaionecreme mit Orangen-Aprikosen-Ragout 148
Zartweizenrisotto 125
Ziegenkäse-Tomaten-Terrine 30
Zitronensauce 105
Zitronentarte, mini 152
Zucchini mit Couscous, gefüllt 88
Zucchini-Tomaten-Gemüse 134
Zuckerschoten mit Sesam und Erdnuss 136
Zuckerschoten-Spinat-Cremesuppe 55
Zwiebelrostbraten, geschmort 67
Zwiebelsauce 103
Zwiebelsuppe 54

SICHERHEIT UND NACHHALTIGKEIT

Wir übernehmen Verantwortung

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

- Ausgewählte Zutaten und definierte Hygienestandards
- Sorgfältige Lieferantenauswahl nach festgelegten Kriterien
- Zahlreiche Zertifizierungen in allen relevanten Bereichen
- Hohe Produktionssicherheit mit lückenloser Rückverfolgbarkeit
- Maßnahmen für einen bewussten Umgang mit Energie und Ressourcen
- Zertifizierung nach dem ZNU-Standard Nachhaltiger Wirtschaften 2018

ZNU Standard Nachhaltiger Wirtschaften
Universität Witten/Herdecke

Im Rahmen unserer Zertifizierung nach dem ZNU-Standard 2018 vom Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung (ZNU) arbeiten wir am Standort Wiebelsheim kontinuierlich an unseren wesentlichen Themen in Unternehmensführung, Umwelt, Wirtschaft und Soziales. Verantwortlichkeiten, Ziele und Maßnahmen sind definiert, Prozesse werden stabilisiert und Zuständigkeiten dokumentiert. Die Umsetzung wird jährlich extern geprüft.

SGS INSTITUT FRESENIUS · IFS Food · DE-ÖKO-003 · ISO 9001 · MSC · asc

Slow Food · SooNahe · United Against Waste · Albert Schweitzer Stiftung für unsere Mitwelt · DGE ZERT-KONFORM*

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

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

VERLÄSSLICHE STANDARDS

Zertifiziert aus Überzeugung

*

DGE
ZERT-KONFORM

DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG E. V.

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

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

DGE-ZERTIFIZIERUNG: DAS STECKT DAHINTER

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

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

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



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

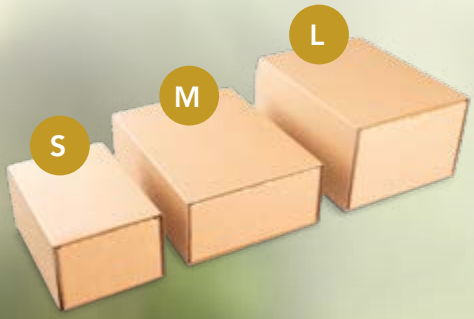
VERPACKUNGSVIELFALT

Flexibel und sicher

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

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





Papierkartons

MEHR ÜBERSICHT
Effizientere Auslastung der Kühlhäuser durch drei Standardgrößen

UNBEHANDELTES MATERIAL
Verpackung aus nicht gebleichtem 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





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



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



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



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



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



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



Blister für Refill
Ermöglicht ein komfortables Nachfüllen von Gläsern und Porzellan. Ideal für Desserts, Vorspeisen und Fingerfood.



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



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



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

UNSERE PREISE

Einfach und zuverlässig

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

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

Hier finden Sie Ihren Ansprechpartner





IHR PERSÖNLICHER KONTAKT

Immer für Sie da

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

DEUTSCHLAND



PLZ-Gebiet: 17–29, 49
Tel. +49 6766 9303 34
gourmet-nord@sander-gruppe.com

PLZ-Gebiet: 30–34, 37, 38
40–42, 44–48, 50–52, 57–59
Tel. +49 6766 9303 890
gourmet-west@sander-gruppe.com

PLZ-Gebiet: 01–16, 39
Tel. +49 6766 9303 35
gourmet-ost@sander-gruppe.com

PLZ-Gebiet: 35, 36, 53–56,
60–69, 95–99
Tel. +49 6766 9303 862
gourmet-mitte@sander-gruppe.com

PLZ-Gebiet: 70–94
Tel. +49 6766 9303 664
gourmet-sued@sander-gruppe.com

EUROPA UND INTERNATIONAL

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

Unsere Zubereitungshinweise



Dampf

Kombidämpfer (Programm Dampf) auf eine Temperatur von 90 bis 96 °C einstellen und vorheizen. Die Regenerationszeit kann je nach Produktanzahl etwas variieren. Großgebinde benötigen zwischen 45 und 90 Minuten, Einzelgebinde zwischen 15 und 45 Minuten. Alle Produkte (egal ob Groß- oder Einzelgebinde) können tiefgekühlt oder frisch regeneriert werden.

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



Heißluft

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

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



Kombinierte Hitze

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

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



Wasserbad/Topf

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



Pfanne

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



Kalt servieren

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

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



Tiefgekühlt regenerieren

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



Aufgetaut regenerieren

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



Kalt- und Tellerportionierung/Bankettregeneration

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



Mikrowelle

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

Unsere Produkt-Icons



Neuheit aus der Frische-Manufaktur



Verbesserte Rezeptur



Glutenfrei

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



Glutenfrei nach Rezeptur

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



Laktosefrei

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



Laktosefrei nach Rezeptur

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



Vegetarisch

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



Vegan

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



BIO

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



Angepasste Vollkost

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



Enthält Alkohol



Tiefkühlprodukt

Mehrfach ausgezeichnet. Wir sind Ihr starker Partner!







SANDER

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