SANDER Gourmet

Kanteenie

Produktkatalog

KITAS | SCHULEN

BILDUNGSEINRICHTUNGEN

CATERER



IMMER FRISCH INFORMIERT

SANDER NEWSLETTER



DIE SANDER GRUPPE AUF SOCIAL MEDIA



Inhalt

PRODUKTSORTIMENT

NEUHEITEN 19
OBST & MÜSLI 23
DRESSINGS & DIPS 29
SUPPEN & EINTÖPFE 33
FLEISCHGERICHTE 45
FISCHGERICHTE 63
VEGETARISCH & VEGAN 67
SAUCEN & PESTOS 79
PASTA & TEIGWAREN 87
KARTOFFELN, REIS & CO. 95
GEMÜSE 103
SÜSSSPEISEN 111
MENÜSCHALEN 115
FEINKOSTSALATE 127
BACKWAREN, EI & WURST 135

STICHWORTVERZEICHNIS 139

GUT ZU WISSEN

VE: VERKAUFSEINHEIT

GGA: GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE

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

Alle im Katalog enthaltenen Produktabbildungen verstehen sich als Anrichtevorschläge.

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

UNSER FAMILIENUNTERNEHMEN

Aus Leidenschaft und Tradition

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

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



Jens und Peter Sander

UNSERE VISION

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

Familienunternehmen seit über 50 Jahren

1.400 Mitarbeiter aus 66 Nationen

Über 5.000 kaufende Kunden

Bewirtschaftung von 250 dezentralen Betrieben

DIE SANDER GRUPPE

Produkte, Konzepte, Dienstleistungen

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

SANDER Gourmet

SANDER

Kanteenie

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

Sander Kanteenie
Bundesweite Bewirtschaftung von Schulen und Kitas an über 250 Standorten



VON KÖCHEN FÜR KÖCHE

Frische-Manufaktur

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

Die Produktion findet auf über 20.000 Quadratmetern modernster Produktionsfläche statt. Dennoch: Hinter jedem Produkt stehen bei uns Menschen – nicht Produktionsstraßen. Das war schon immer so und wird auch immer so bleiben.

Entdecken Sie die Frische-Manufaktur in unserem Video





FRISCHE
MANUFAKTUR
SEIT 1974

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


HANDGEMACHT
IN DEUTSCHLAND

VORSTELLUNG
Kanteenie

LÖSUNGEN FÜR KITAS, SCHULEN, BILDUNGSEINRICHTUNGEN,
JUGENDHERBERGEN, INTERNATE UND CATERER



Frische und leckere Verpflegungsangebote
für Schulen (alle Arten und Altersstufen) und Kitas

Abwechslungsreiche Speisepläne
abwechslungsreiche Speisepläne mit DGE-zertifizierten Produkten und BIO-Gerichten bzw. BIO-Linien

Individuelle Konzepte für Mensa und Kiosk
für jedes Alter, sämtliche Bedürfnisse und jeden Geschmack (u. a. Tablett-, Free-Flow- und Schüssel-Service)

Attraktive Aktionswochen
mit themenbezogenen Schwerpunkten und kreativen Mitmachangeboten

Für jede Einrichtung die passende Ausstattung
Kühl- und Tiefkühlschränke, Aufbereitungsgeräte oder Ausgabetheken – auf Wunsch bringen wir alles mit

Sander Kanteenie im Video entdecken

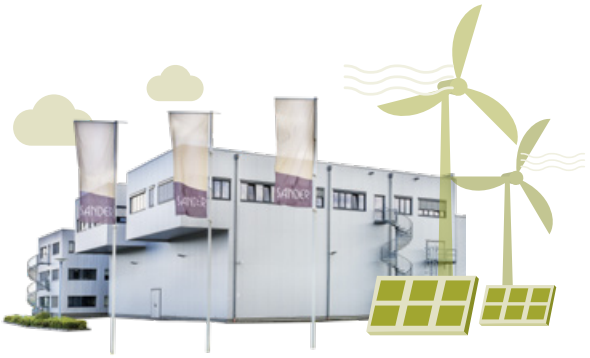
GEMEINSAM FÜR IHREN ERFOLG

- **Produkte**
- **Webshop-Bestellung**
- **One-Stop-Shopping**
- **Individuelle Speisekartenkonzepte**
- **Reinigungskonzept**
- **Individuelle Konzepte für Mensen und Kiosks**
- **Personalgestellung**
- **Onlinebasiertes Bestell- und Abrechnungssystem**
- **Endkundenbetreuung**
- **Gerätegestellung**
- **Prozess- und Vergabeberatung**
- **Bereitstellung von Verpflegungsmanagern**

GANZHEITLICHE LÖSUNGEN

Einzigartig in Deutschland

Als erfahrener Foodservice-Spezialist bieten wir Kunden einzigartige Individualisierungsmöglichkeiten hinsichtlich unseres Serviceangebots – von der regulären **Produktbestellung** bis hin zur **ganzheitlichen Bewirtschaftung** Ihrer Mensa.



Herstellung
von 2.500
Frischeprodukten



Regionale Lieferanten

Bäcker, Metzger,
Obst- und Gemüsehöfe,
Getränkelieferanten

... weitere regionale Bauern









QUALITÄT UND SICHERHEIT

Wir übernehmen Verantwortung

Neben einer konstanten Prüfung unserer Produktqualität und -sicherheit lassen wir unsere Qualitätsstandards regelmäßig durch externe Kontrollinstitute zertifizieren. So werden wir unserem 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



KONSEQUENZ UND WERTEORIENTIERUNG

Maßgebende Grundprinzipien

VDSKC Verband deutscher Schul- und Kitacaterer e.V.

Sander ist aktives Mitglied im Verband deutscher Schul- und Kitacaterer e. V. (VDSKC). Gemeinsam mit Cateringunternehmen und Gemeinschaftsverpflegern aus ganz Deutschland setzen wir uns für bessere Arbeitsbedingungen und Qualitätsstandards in der Schul- und Kitaverpflegung ein.

Der VDSKC bündelt die Interessen von Schul- und Kitaverpflegern in Deutschland. Kanteenie-Geschäftsbereichsleiter Martin Vogel initiiert in seiner Rolle als VDSKC-Landessprecher für Rheinland-Pfalz regelmäßig den offenen Dialog zwischen Caterern, Politik und Einrichtungsträgern, um die Verbandsarbeit mit Leben zu füllen. Das ermöglicht einen kontinuierlichen fachlichen Austausch, gemeinsames politisches Handeln und fördert das öffentliche Bewusstsein für abwechslungsreiches, gesundes Kita- und Schulessen.

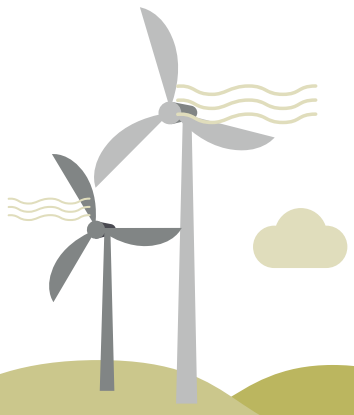
„Je mehr Mitglieder wir sind, desto eher werden wir von der Politik als Gesprächspartner akzeptiert. Ich lade daher alle ein: Werdet Teil des Netzwerks – nur gemeinsam können wir etwas bewegen“



Slow Food

UNITED AGAINST WASTE

Seit 2012 sind wir zudem Mitglied der Initiative „United Against Waste“, die sich für die Reduzierung von Lebensmittelabfall im Außer-Haus-Markt einsetzt. Als langjähriger Unterstützer der Slow-Food-Bewegung legen wir in unseren Gastronomieobjekten großen Wert auf die Verwendung von regionalen Lebensmitteln.



Kanteenie im Porträt
www.vdskc.de/sander-catering-qualitaet-aus-ueberzeugung



VERLÄSSLICHE STANDARDS

Zertifiziert aus Überzeugung

DGE ZERT-KONFORM*

DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG E. V.

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) beschäftigt sich mit allen Fragen und Forschungsbedarfen auf dem Gebiet der Ernährung. Als wissenschaftliche Fachgesellschaft erarbeitet sie ernährungswissenschaftliche Empfehlungen für die Praxis, um eine ausgewogene Ernährung zu fördern.

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 in Produktionsstätten und jährliche Kontrollen der Umsetzung vor Ort



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

BIO UND REGIONAL

Einfach gute Lebensmittel

AUS DER REGION FÜR DIE REGION

Durch den Einkauf von Produkten aus heimischen Erzeuger- und Verarbeitungsbetrieben fördern wir die Region. Wir arbeiten bei Sander an der Stärkung der regionalen Wirtschaft und der regionalen Wertschöpfung.

Welche Vorteile bringt die regionale Nähe?

- Kurzfristige Reaktionszeiten (z. B. Nachlieferungen)
- Hohe Qualitätssicherung aufgrund kurzer Wege vom Erzeuger zur Schule
- Saisonale Angebote
- Reduzierung von Transportkosten

- Zertifizierte BIO-Produkte und Kennzeichnung mit dem BIO-Siegel
- Tierwohl durch mehr Auslauf und Frischluft sowie ökologische Futtermittel
- Natürlicher Geschmack durch Wegfall von Zusatzstoffen
- Keine Gentechnik

DE-ÖKO-003



DIGITAL IN DIE ZUKUNFT

Schnell und einfach bestellt

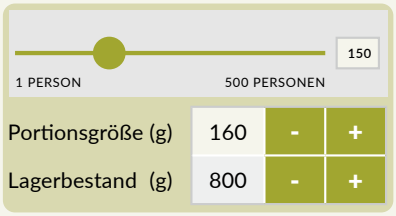
Der **Webshop** bietet vielfältige digitale Lösungen: von der klassischen Produktbestellung bis zur **individuellen Konfiguration und Kalkulation** komplexer **Speisekarten** sowie umfangreicher **Speiselinien**.



+



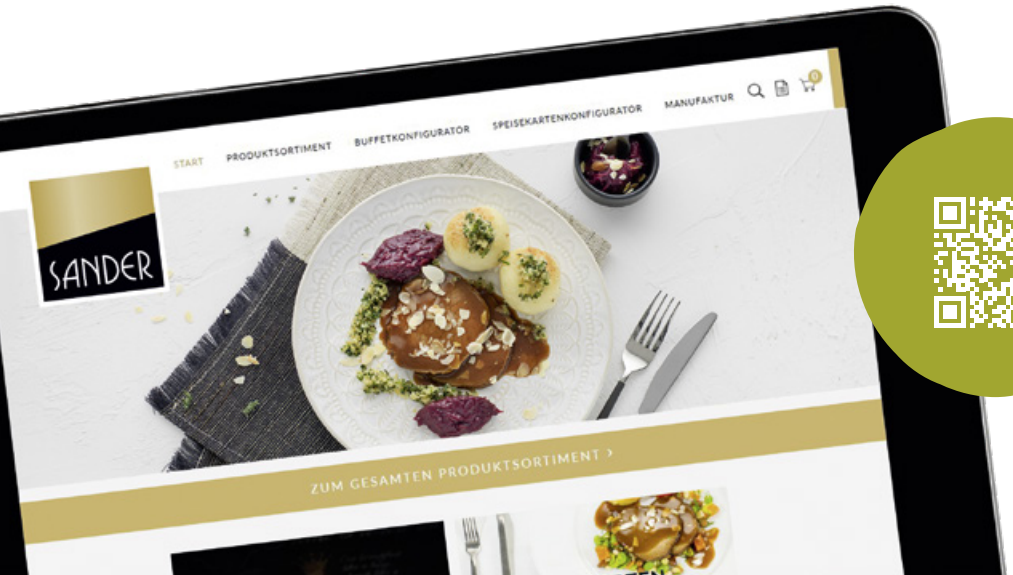
+



Schülerzahl — **Produktauswahl** — **Bedarfsgerechte Kalkulation**

WEBSHOP MIT SPEISEKARTENKONFIGURATOR

- Sichere Auslobung von Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten
- Produktpässe inklusive Regenerierhinweis, Zutatenverzeichnis u. v. m.
- Schnelle Preiseinsicht für eine effektive Planung
- Kostentransparente und zuverlässige Wareneinsatzkalkulation
- Intuitive Bedienung sowie bedürfnisorientierte Auswahl- und Bestellmöglichkeiten
- Inspirierende Vorlagen für komplette Speisekarten
- **... und vieles mehr – probieren Sie es aus!**



Der intuitive
Sander Webshop:
shop.sander-gruppe.com

MUSTERSPEISEKARTE

Gesund & lecker. Essen soll Spaß machen!

Unsere Köche, Ökotrophologen und Ernährungsberater entwickeln und produzieren bedarfsgerechte, hochwertige Speisen, die Ihre oder unsere Fach- und Servicekräfte in Ihrer Schulküche vor Ort frisch zubereiten und anbieten.

Wir entwickeln alle Speisekarten unter Berücksichtigung der aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnisse der Ernährungswissenschaft. Mit den Ergebnissen aus gezielten Marktforschungen unseres Partnerinstituts und dem stetigen Dialog mit Lehrern, Eltern und Kindern vor Ort bleiben wir zudem immer am Puls der Zeit.

- Ideen und Rezepturen aus der eigenen Entwicklungsküche
- Innovationsköche und Ökotrophologen entwickeln Speisekomponenten und auf Wunsch Speisekarten abgestimmt auf die jeweilige Zielgruppe
- Das hauseigene Category Management erstellt die Speisekarten anhand der jeweiligen Kundenwünsche und -anforderungen
- Essgewohnheiten, Geschmacksempfinden und regionale Besonderheiten werden stets berücksichtigt



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.



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



Aromabeutel – Kleingebinde
Erhältlich auch für Einzelportionen.



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



Mehrwegkisten
Unsere regionalen Produkte werden in stapelbaren Mehrwegkisten angeliefert. Diese Art der Verpackung ist sowohl sicher als auch platzsparend und eignet sich hervorragend für Großmengen. Dadurch können wir auf den Einsatz von Einwegplastik verzichten.



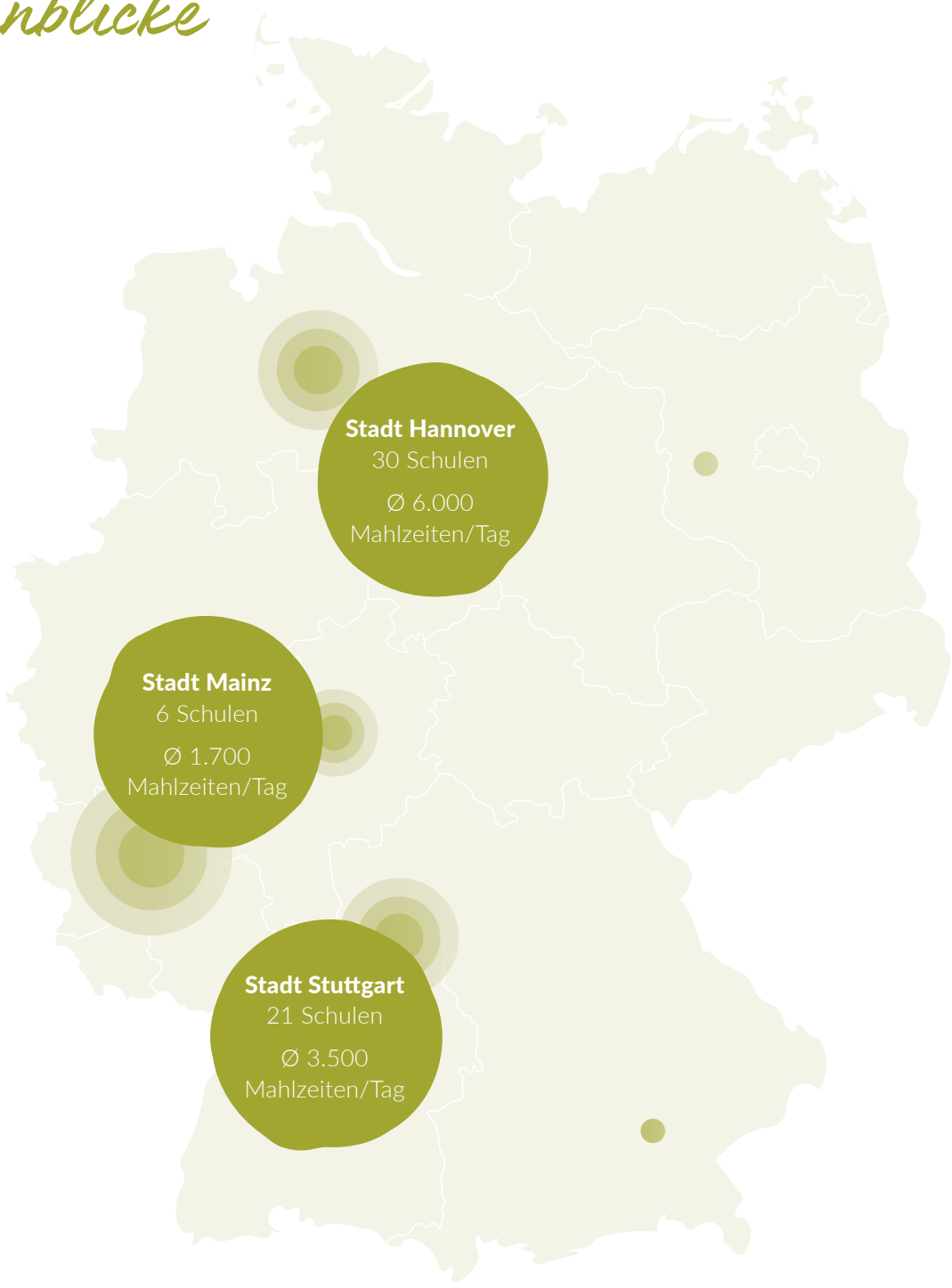
Pappkartons
Unsere neuen Kartonagen bieten sicheren Transport und höhere Stabilität für eine zuverlässige Stapelung auf der Palette. Sie bestehen aus unbehandeltem, nicht gebleichtem Karton, was weniger Abfall verursacht und umweltfreundlicher ist.

Die gezeigten Abbildungen repräsentieren lediglich einen Auszug unseres Verpackungsangebots.
Weitere Verpackungen:

Gläser und Porzellan | Vakuumbeutel | Papierschalen | Blister für Refills | Spritzbeutel | Terrinen | Schalen | Eimer | Kanister

INFORMATIONEN ÜBER KANTEENIE

Kleine Einblicke



Einblicke in
unsere Zusammenarbeit
Produkte und Konzepte

Ein Auszug unserer Referenzen:

Grundschule Keune
Emanuel Felke Gymnasium Bad Sobernheim
Schillerschule
Gymnasium Nackenheim
Luise-Büchner-Schule LBS
RS PLUS Konz FOS Technische Informatik
IGS Morbach
Gymnasium Goetheschule Hannover
Otfried-Preußler-Schule Wurzeln geben, Vielfalt leben

BEQUEM IM WEBSHOP BESTELLEN

Einfach und zuverlässig

Melden Sie sich einfach mit Ihren Zugangsdaten im **Webshop** an, um unsere Preise im Blick zu behalten und Bestellungen schnell und einfach aufzugeben. Natürlich können Sie sich für Preisauskünfte und bei Fragen auch direkt an Ihren **persönlichen Ansprechpartner** wenden.

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

Sie sind noch kein Kunde?

Dann kontaktieren
Sie uns unter:
education@sander-gruppe.com
oder **+49 6766 9303 440**

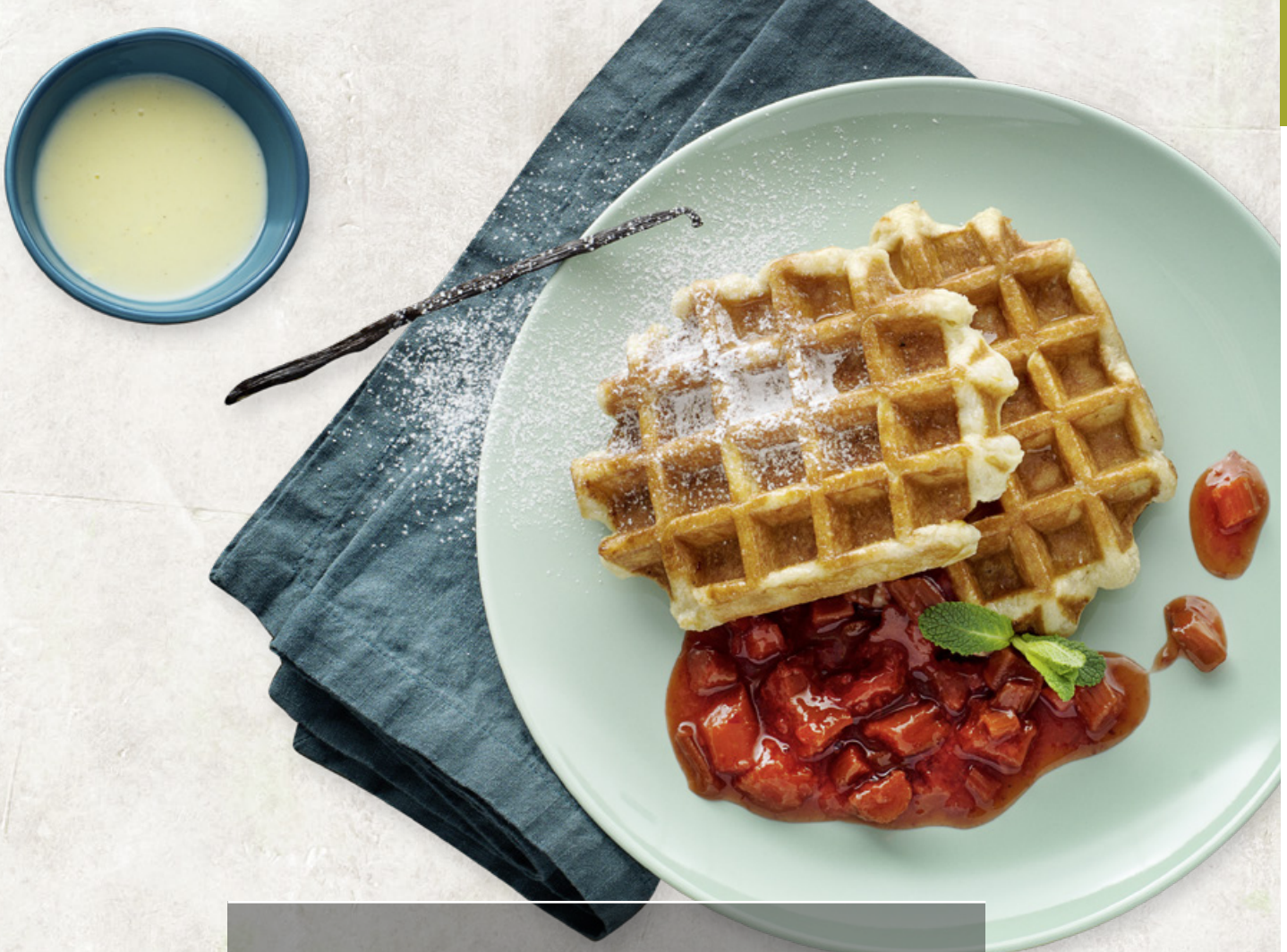
Bereits Kunde – aber kein Webshop-Zugang?

Kein Problem!
Bitte wenden Sie sich an
Ihren Ansprechpartner.



#1
DEUTSCHLAND TEST
HÖCHSTE KUNDEN-ZUFRIEDENHEIT
SANDER
FOCUS MONEY
1637 UNTERNEHMEN UMFRAGE
FOCUS 37/25 | DEUTSCHLANDTEST.DE

Mehr Infos



NEUHEITEN



UNSERE NEUHEITEN

NEU!

RAMENBRÜHE

siehe Seite 34

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



GEFLÜGELCURRYWURST

siehe Seite 50

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



KÖTTBULLAR VOM RIND

siehe Seite 55

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



VEGANES GULASCH - MADE WITH PLANTED

siehe Seite 70

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



VEGANE GYROSPFANNE - MADE WITH PLANTED

siehe Seite 70

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



SPECK-ZWIEBEL-SAUCE

siehe Seite 81

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



LETSCHOSAUCE

siehe Seite 81

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



MIENUDELN*

siehe Seite 91

32700081
Einwaage **2000 g** | VE **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.*



Neuheiten

UNSERE NEUHEITEN

NEU!

RINDERGULASCH MIT GNOCCHI

siehe Seite 122

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



LACHSCURRY MIT SPIRELLI

siehe Seite 123

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



RÄUBERPFANNE MIT LANGKORNREIS

siehe Seite 123

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



GEFLÜGELBRATWURST

siehe Seite 124

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



WURSTGULASCH MIT GNOCCHI

siehe Seite 124

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



GRIESSBREI MIT KIRSCHGRÜTZE

siehe Seite 126

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





OBST & MÜSLI



25500010

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

OBSTSALAT OHNE FOND

25500010

OBSTSALAT „HARMONIE“*

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

Zubereitung	Einwaage	VE
	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	VE

OBSTSALATE MIT FOND

25500032

OBSTSALAT „SWEET MELODY“

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

3400 g	1 × 3400 g	
2000 g		

25500031

OBSTSALAT „SWEET MELODY“

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

5700 g	1 × 5700 g	
3300 g		

25500028

OBSTSALAT „SUNNY BITES“

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

5900 g	1 × 5900 g	
4000 g		

25500029

OBSTSALAT „DAILY“

mit Äpfeln, Ananas, Wassermelonen und Honigmelonen.

5900 g	1 × 5900 g	
3400 g		

25500035

MELONENMIX

mit Cantaloupmelonen, Honigmelonen und Wassermelonen.

6000 g	1 × 6000 g	
3000 g		



25500023



25500025



25500024

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



35400022

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

MÜSLI

35400022

BIRCHER-MÜSLI

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

3000 g

1 × 3000 g



DRESSINGS & DIPS


37200106


37200105


37200108


37200104

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

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.*



37200085



37200086



37200083

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE

DIPS

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

37200083

SOUR CREAM

mit Quark, Rapsöl und Schnittlauch.

1500 g | 1 × 1500 g



SUPPEN & EINTÖPFE

NEU!



35600201

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE

RAMEN

35600201

RAMENBRÜHE

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

3000 g

1 × 3000 g

RAMEN FÜR JEDEN EINSATZ

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



35600082/35600046



35600087/35600107



35600089/35600105

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

FEIN PÜRIERTE CREMESUPPEN

35600082
TOMATENCREMESUPPE
fein püriert, ohne Stückung.
200 g | 48 × 200 g

35600046
TOMATENCREMESUPPE
fein püriert, ohne Stückung.
3000 g | 1 × 3000 g

35600087
SPARGELCREMESUPPE
fein püriert, ohne Stückung.
250 g | 48 × 250 g

35600107
SPARGELCREMESUPPE
fein püriert, ohne Stückung.
3000 g | 1 × 3000 g

35600089
BROKKOLICREMESUPPE
fein püriert, ohne Stückung.
250 g | 48 × 250 g

35600105
BROKKOLICREMESUPPE
fein püriert, ohne Stückung.
3000 g | 1 × 3000 g



35600094/35600111

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
AVK VEGGIE	**35600094** **KAROTTENCREMESUPPE** fein püriert, ohne Stückung.		250 g	48 × 250 g
AVK VEGGIE	**35600111** **KAROTTENCREMESUPPE** fein püriert, ohne Stückung.		3000 g	1 × 3000 g
AVK VEGGIE	**35600108** **KRÄUTERRAHMSUPPE*** fein püriert, verfeinert mit Kräutern.		3000 g	1 × 3000 g
AVK VEGGIE	**35600106** **ZUCCHINICREMESUPPE** fein püriert, ohne Stückung.		3000 g	1 × 3000 g
AVK VEGGIE	**35600104** **BLUMENKOHLCREMESUPPE** fein püriert, ohne Stückung.		3000 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.*



35600003/35600021



35600186

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

SUPPEN

35600003

RINDERKRAFTBRÜHE*

mit Gemüsebrunoise und Fleisch, geklärt.

Zubereitung: 

Einwaage: 200 g

VE: 48 × 200 g



35600021

RINDERKRAFTBRÜHE*

mit Gemüsebrunoise und Fleisch, geklärt.

Zubereitung: 

Einwaage: 3000 g

VE: 1 × 3000 g



35600013

TOMATENSUPPE „RUSTIKAL“*

mit Sellerie, Lauch, Karotten und Kräutern.

Zubereitung: 

Einwaage: 3000 g

VE: 1 × 3000 g



35600186

ZUCKERSCHOTEN-SPINAT-CREMESUPPE

verfeinert mit Sahne und einem Hauch Knoblauch.

Zubereitung: 

Einwaage: 25 × 200 g

VE: 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.*



37100061

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	35900050 **KAROTTEN-INGWER-SUPPE** abgerundet mit Kokosmilch und Curry.		3000 g	1 × 3000 g
	35600009 **KARTOFFELRAHMSUPPE** mit Majoran und Dörrfleisch.		3000 g	1 × 3000 g
	35600044 **KARTOFFELRAHMSUPPE*** mit Majoran, Karotten und Sellerie.		3000 g	1 × 3000 g
	37100061 **BIO ERBSENRAHMSUPPE** aus erlesenen Erbsen, abgerundet mit Schlagsahne, 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.*



LAUCH-KÄSE-SUPPE



35900143



35600168



35900087

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
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

EINTÖPFE

* *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



35600119



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
35600119 **GULASCHSUPPE*** mild im Geschmack, mit Rindfleisch, Kartoffeln und Paprika.		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
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

* *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



37100057/37100056



35600115



35600198

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE	
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	
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	

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



35600163



35600183



35600159



35600162

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	35600163 **EINTOPF „QUER DURCH DEN GEMÜSEGARTEN“*** mit Kartoffeln, Karotten, Kohlrabi, Steckrüben, Blumenkohl und Zucchini.		3000 g	1 × 3000 g
	35600183 **VEGANER BAUERNTOPF*** Fleischersatz auf Sojaproteinbasis, mit Kartoffeln, Paprika und Karotten.		3000 g	1 × 3000 g
	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
	35600160 **HÜHNERSUPPE*** mit Reisnudeln, Steckrüben, Karotten und Zucchini.		3000 g	1 × 3000 g
	35600162 **MÖHRENEINTOPF*** mit Kartoffeln und Hühnchen.		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.*



FLEISCHGERICHTE



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

* *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



31900062



31900086

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
31900040 **HÄHNCHENBRUST IN KOKOSSAUCE** ganze Brust gedrittelt, verfeinert mit Zitronengras und Kaffirlimettenblättern.		3000 g vorgegart 36 x 40 g	1 × 3000 g
31900041 **HÄHNCHENGESCHNETZELTES „TOBAGO STYLE“*** exotisch-fruchtig-würzig, mit Mango, Paprika, Äpfeln und Lauch.		3000 g vorgegart 890 g	1 × 3000 g
31900062 **INDIAN BUTTER CHICKEN*** mit Joghurt und orientalischen Gewürzen.		3000 g vorgegart 1300 g	1 × 3000 g
37100073 **BIO HÜHNERFRIKASSEE*** mit Steckrüben, Erbsen und Karotten, leicht gewürzt.		3000 g vorgegart 790 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.*



31900006



31900043

	Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
AVK	**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
AVK	**31900043** **HÄHNCHENBRUSTGESCHNETZELTES IN KÄSESAUCE** mit Schwarzwurzeln und Zucchini.		3000 g vorgegart 1000 g	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.

DGE

** 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.*


32000023


32000024

NEU!


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
NEU!	**34200019** **GEFLÜGELCURRYWURST** Geflügelbratwurst in milder Currysauce.		3000 g vorgegart 1600 g	1 × 3000 g
AVK	**32000009** **PUTENMEDAILLONS „TOMATE-BASILIKUM“*** in der Pfanne gebraten, in Tomaten-Basilikum-Sauce.		3000 g vorgegart 36 x 40 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.*



32000026



37400003

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE	
32000026 **GEFÜLLTE PUTENRÖLLCHEN** mit Spinat, im Fond geschmort, ohne Sauce.		1500 g vorgegart 12 x 115 g	1 × 1500 g	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	AVK

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



32000086



31900113/31900109

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	32000086 **PUTENFRIKADELLE** in der Pfanne gebraten.		30 × 100 g	1 × 3000 g
	32000083 **PUTENSCHNITZEL** aus der Brust, paniert, gebraten.		40 × 80–100 g	1 × 3600 g
	31900113 **BACKHENDL WIENER ART** aus kleinen Hähnchenkeulen, ohne Knochen, paniert, gebraten.		4000 g	1 × 4000 g
	31900109 **BACKHENDL WIENER ART** aus großen Hähnchenkeulen, ohne Knochen, paniert, gebraten.		4500 g	1 × 4500 g



21900041

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
21900048 **CORDON BLEU AUS HÄHNCHENBRUSTFILETSTÜCKEN** gefüllt mit Putenformfleischkochschinken und Käse.		25 × 120 g	1 × 3000 g
21900043 **HÄHNCHENBRUSTFILET** im Knuspermantel, gewürzt, gebraten.		3000 g	1 × 3000 g
21900044 **HÄHNCHENBRUSTFILET** in Knusperpanade.		1500 g	1 × 1500 g
21900041 **HÄHNCHEN NUGGETS** im Backteig.		1000 g	1 × 1000 g



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

37100036
BIO RINDERGULASCH NACH WIENER ART*
abgeschmeckt mit Zwiebeln, Knoblauch und Majoran.
3000 g
vorgegart 1500 g
1 × 3000 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.*

NEU!



31000006



31000146



31000157

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE	
31000006				
BŒUF „STROGANOFF“ mit Champignons, Zwiebeln und Gurken, in Rahmsauce.		3000 g vorgegart 800 g	1 × 3000 g	
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	AVK
31000157				
KÖTTBULLAR VOM RIND Hackbällchen in Preiselbeer-Rahmsauce.		3000 g vorgegart 1200 g	1 × 3000 g	NEU!
31000031				
RINDERGESCHNETZELTES* in der Pfanne gebraten, in Rahmsauce.		3000 g vorgegart 1200 g	1 × 3000 g	AVK
31000081				
ZARTER TAFELSPITZ VOM RIND im Fond gegart, in Scheiben geschnitten.		3100 g vorgegart 36 x 40 g	1 × 3100 g	AVK
31000041				
ZARTER RINDERBRATEN in Senfsauce, in Scheiben geschnitten.		3000 g vorgegart 36 x 40 g	1 × 3000 g	
31000079				
RINDERBRATEN im Fond gegart, in Scheiben geschnitten.		3100 g vorgegart 36 x 40 g	1 × 3100 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.*



31000091



31000012



31000014

	Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
	31000091 **ZARTES RINDFLEISCH** mit Perlzwiebeln, Äpfeln und Karotten, in Meerrettichsauce, in Scheiben geschnitten.		3500 g vorgegart 36 x 40 g	1 × 3500 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
	31000014 **GESCHMORTE RINDERROULADE** klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf, in herzhafter Sauce.		3000 g vorgegart 24 x 90 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
AVK	**31000060** **GEFÜLLTE RINDERROULADE** mit Gemüse, im Fond gegart.		1500 g vorgegart 12 x 120 g	1 × 1500 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.*





31000148

31000121

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
31000148 **RINDERFRIKADELLE*** in der Pfanne gebraten.		30 × 100 g	1 × 3000 g
31000149 **BIFTEKI** aus Rindfleisch, in der Pfanne gebraten.		50 × 50 g	1 × 2500 g
31000121 **RINDERGESCHNETZELTES** natur, gebraten.		2000 g	1 × 2000 g

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



31100114



31100062

	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

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

* *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



34200001



31100056

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
34200001 **WURSTGULASCH NACH OSTDEUTSCHER ART** mit Fleischkäse- und Jagdwurstwürfeln, in herzhafter Tomatensauce.		3000 g vorgegart 1100 g	1 × 3000 g
31100056 **SCHWEINEGYROSPFANNE** mit Weißkohl und Zwiebeln, pikant gewürzt.		3000 g vorgegart 1800 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.*



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
	34200006 **CURRYWURST VOM SCHWEIN** in fruchtig-pikanter Sauce mit Cola und Apfelmus.		3000 g vorgegart 1300 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



31100116



35400004

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE	
31100116 **SAFTIGER SCHWEINEBRATEN** in typischer Sauce mit leichter Kümmelnote, in Scheiben geschnitten.		3000 g vorgegart 36 x 40 g	1 × 3000 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	
31100061 **KASSLER LACHS** im Fond gegart.		4000 g vorgegart 36 x 90 g	1 × 4000 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	



31100152



31100156/31100163

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
AVK	**31100050** **LEBERKÄSE** gebraten.		30 × ca. 100 g	1 × 3000 g
AVK	**31100161** **MINI-FRIKADELLE** vom Schwein und Rind, in der Pfanne gebraten.		80 × 30 g	1 × 2400 g
AVK	**31100152** **FRIKADELLE** vom Schwein und Rind, in der Pfanne gebraten.		40 × ca. 120 g	1 × 4800 g
	31100156 **SCHWEINESCHNITZEL** aus dem Rücken, paniert, gebraten.		20 × 170–190 g	1 × 3600 g
	31100163 **SCHWEINESCHNITZEL** aus dem Rücken, paniert, gebraten.		50 × 70–90 g	1 × 4000 g
	21120013 **CORDON BLEU VOM SCHWEIN** gefüllt mit zartschmelzendem Gouda und Kochschinken.		40 × 160 g	1 × 6400 g



FISCHGERICHTE



21300010

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

FISCH

21300061
SCHLEMMERFILET „BORDELAISE“
Seelachsfilet mit herzhaftem Kräuter-Topping.
30 × 200 g | 1 × 6000 g

21300060
SCHLEMMERFILET „ITALIANO“
Seelachsfilet mit Tomaten-Mozzarella-Topping.
30 × 200 g | 1 × 6000 g

21300002
FISCHSTÄBCHEN
aus Seelachsfilet, paniert, vorgebraten.
200 × 30 g | 1 × 6000 g

21300088
SEELACHS-FISCHFIGUREN „HAPPY FISCH“
kleine Fischfiguren aus Seelachs,
paniert, vorgebacken.
100 × ca. 30 g | 1 × 3000 g

21300010
SEELACHSFILET
paniert, vorgebraten.
40 × 120 g | 1 × 4800 g

21300206
ALASKA-SEELACHS-KIBBELINGE
im Backteig.
6000 g | 1 × 6000 g


KARTOFFELPÜREE
WIRSING IN RAHM
SEELACHSFILET



31300209/31300208



31300211/31300210

	Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fischeinwaage	VE
	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.*



VEGETARISCH & VEGAN



35900085



35900089



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

35900089

VEGANES BUTTER CHICKEN

veganer Hähnchenersatz auf Erbsenproteinbasis,
in einer kräftigen Currysauce.

3000 g | 1 × 3000 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



35900119

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

35900119

VEGANE TOFUKLÖSSE MIT SPINAT

mit Langkornreis und Leinsamen.

50 × 50 g | 1 × 2500 g



35900099



35900171



35900167

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	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.



35900070



32900267



32900296

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
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
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.*



35900102/35900103



32900166

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	35700052 **SPÄTZLE-GEMÜSE-PFANNE*** mit Blumenkohl, Zucchini und Karotten, leicht gewürzt und geölt.		2000 g	1 × 2000 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
	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.*



35900045



35900132



32900207

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
35900045 **VEGANES AUBERGINENCURRY*** mit Tomaten, Kichererbsen und Rosinen, orientalisch abgeschmeckt.		3000 g	1 × 3000 g
35100024 **KARTOFFELCURRY*** mit Sojabohnen, Mango, roter und gelber Paprika und kräftigem Jaipur-Curry.		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.*



37100041/37100040



37100049/37100048

VEGETARISCHE & VEGANE KOMPONENTEN

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
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

Vegetarische & vegane Komponenten


37100050


37100065/37100064


35900135


35900107

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

35900135

GEFÜLLTE ZUCCHINI MIT COUSCOUS*

mit Zucchini, Paprika, Auberginen, Champignons und Kichererbsen.

30 × 75 g | 1 × 2250 g

35900107

SPINATSTRUDEL

mit Pinienkernen und Hirtenkäse.

30 × 160 g | 1 × 4800 g

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



35900138



35900113



35700065

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
35900137 **COUSCOUS-BRATLING** mit Paprika, Aubergine und Zucchini, gebraten, ø ca. 8–10 cm.		25 × 100 g	1 × 2500 g
35900138 **GEMÜSEBURGER-BRATLING** mit Kidneybohnen, Kichererbsen, Karotten, Polenta und Leinsamen, ø ca. 8–10 cm.		25 × 100 g	1 × 2500 g
35900113 **GEMÜSE-MAIS-FRITTATA** mit Süßkartoffeln, Paprika und Kokos, ø ca. 10 cm.		2 × (20 × 200 g)	1 × 8000 g
35700065 **KARTOFFEL-BROKKOLI-AUFLAUF** Kartoffelscheiben und Brokkoliröschen, mit Käse überbacken, ø ca. 16 cm.		20 × 300 g	1 × 6000 g



35900151



35900158



35900154



35900153

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

35900151

VEGANER GRÜNKOHL NACH WESTFÄLISCHER ART

klassisch gekocht, mit Zwiebeln und Senf.

3000 g | 1 × 3000 g

35900158

VEGANE KRAUT-SCHUPFNUDELN

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

2000 g | 1 × 2000 g

35900154

ERBSENFRIKADELLE

vegane Erbsenfrikadelle,
klassisch abgeschmeckt.

30 × 100 g | 1 × 3000 g

35900153

WALDPILZFRIKADELLE

vegane Pilzfrikadelle,
klassisch abgeschmeckt.

30 × 75 g | 1 × 2250 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.



35900165

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	29000015 **VALESS SCHNITZEL** panierter Schmelzkäsebratling.		16 × 90 g	1 × 1440 g
	29000018 **VALESS GOUDA** panierter Schmelzkäsebratling, gefüllt mit Gouda.		16 × 90 g	1 × 1440 g
	29000023 **VALESS JUNIOR SAFARI** vegetarische Nuggets in Form von Elefanten, Löwen, Nilpferden und Nashörnern.		60 × 22 g	1 × 1320 g
	25900009 **GEMÜSESCHNITZEL** mit Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Mais.		20 × 150 g	1 × 3000 g
	35900165 **VEGANE BRATWURST** gebraten, am Stück, auf Weizen- und Erbsenproteinbasis.		10 × 85 g	1 × 850 g



SAUCEN & PESTOS


34300002


34300001


34300058

Artikel | Zubereitung | Einwaage | VE

SAUCEN

37100023
BIO WEISSE BASISSAUCE*
mit sichtbaren Zwiebelstückchen.
3000 g | 1 × 3000 g

34300002
WEISSE BASISSAUCE
Béchamelsauce,
verfeinert mit Sahne.
3000 g | 1 × 3000 g

34300001
BRAUNE BASISSAUCE*
aus Rindfleisch und Röstgemüse,
leichte Bindung.
3000 g | 1 × 3000 g

34300055
GEFLÜGELJUS*
herzhaft abgeschmeckt,
leichte Bindung.
3000 g | 1 × 3000 g

34300057
SAUERBRATENSAUCE
braune Sauce, verfeinert mit Lebkuchengewürz
und Rübenkraut, abgerundet mit Apfelessig.
3000 g | 1 × 3000 g

34300058
RAHMSAUCE
braune Sauce, verfeinert mit Sahne.
3000 g | 1 × 3000 g

* *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!



34300172



34300005

NEU!



34300171

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

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

3000 g | 1 × 3000 g

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

3000 g | 1 × 3000 g

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

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



34300157

34300061



34300063



	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	34300148 **WALDPILZSAUCE** cremige Rahmsauce mit Champignons, Shiitakes, Pfifferlingen und Stockschwämmchen, abgerundet mit Thymian und Petersilie.		3000 g	1 × 3000 g
	34300157 **CURRYWURSTSAUCE** fruchtig-pikant, verfeinert mit Mango.		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
	34300063 **DILLSAUCE*** helle Sahnesauce mit Dill und einem Hauch Meerrettich.		3000 g	1 × 3000 g

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

Saucen





Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

34300064
KAPERNSAUCE
Béchamelsauce mit Kapern.
3000 g | 1 × 3000 g

34300141
KÄSERAHMSAUCE
mit herzhaftem Gouda und Schmelzkäse, fein püriert.
3000 g | 1 × 3000 g

34300065
GEMÜSERAHMSAUCE*
Béchamelsauce mit Zucchini-, Sellerie- und Karottenwürfeln.
3000 g | 1 × 3000 g

34300091
BASILIKUMRAHMSAUCE
Rahmsauce mit frischem Basilikum und Spinat.
3000 g | 1 × 3000 g

34300156
CURRY-KOKOS-SAUCE
verfeinert mit Ananas und Äpfeln.
3000 g | 1 × 3000 g

34300016
TOMATENSAUCE*
fruchtig-mild, abgeschmeckt mit Kräutern, leichte Stückung.
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.*





Artikel | Zubereitung | Einwaage | VE

PASTASAUCEN

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

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

34300098
PASTASAUCE „BOLOGNAISE“*
aus Rindfleisch, mit Gemüsebrunoise und Tomaten.
200 g | 48 × 200 g

34300014
PASTASAUCE „BOLOGNAISE“*
aus Rindfleisch, mit Gemüsebrunoise und Tomaten.
3000 g | 1 × 3000 g

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

Pastasaucen



34300010



34300103



34300031

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

34300031

PASTASAUCE „SALMONE“

Lachs in einer Sauce aus Fischfond und Sahne.

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

PESTOS

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

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



37100021/32700078/32700004

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

PASTA

37100021
BIO SPAGHETTI*
al dente gekocht.
2000 g | 1 × 2000 g

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


32700115

	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
AVK VEGAN	**32700115** **DRELLINUDELN*** al dente gekocht.		2000 g	1 × 2000 g
AVK VEGAN	**32700028** **MAKKARONI KURZ*** 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.*

Pasta



32700102

NEU!



32700081

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
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
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.*


22700024


22700025


35700041


35700059

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

SPÄTZLE & CO.

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



35900166

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
27100037			
MAULTASCHEN mit Gemüsefüllung aus Möhren, Spinat, Zwiebeln, Lauch und Mais.		119 × ca. 42 g	1 × 5000 g
22700042			
MAULTASCHEN mit Schweinefleischfüllung, gerollt.		100 × 85 g	1 × 8500 g
22700043			
MAULTASCHEN VEGETARISCH mit Spinat-Käse-Füllung.		100 × 85 g	1 × 8500 g
35900166			
VEGETARISCHE MAULTASCHEN mit Gartengemüse und Petersilienbutter.		2000 g	1 × 2000 g


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.



27100067



35100036

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

KARTOFFELN & KNÖDEL

	27100067			
VEGAN AVK BIO	**BIO KARTOFFELN*** vorgegart.		4000 g	1 × 4000 g
	25100026			
AVK VEGAN	**KARTOFFELN*** Hausfrauenschnitt, vorgegart.		4000 g	1 × 4000 g
	25100028			
AVK VEGAN	**FOLIENKARTOFFELN*** ganz mit Schale, vorgegart.		4 × 250 g	1 × 1000 g
	35100036			
AVK VEGAN	**WÜRZKARTOFFELN*** Hausfrauenschnitt, vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g
	25100037			
VEGGIE	**KARTOFFELBÄLLCHEN** paniert mit Mandeln.		1500 g	1 × 1500 g

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



25100035

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
25100038 **KARTOFFEL ABC** auf frischem Kartoffelpüree geformte Buchstaben, mild gewürzt, vorgebacken.		1200 g	1 × 1200 g
25100022 **BACK-KROKETTEN** vorgebacken.		2500 g	1 × 2500 g
25100036 **POMMES WELLENSCHNITT** Wellenschnitt, 12 x 12 mm.		2500 g	1 × 2500 g
25100035 **POMMES NORMAL** Normalschnitt, 11 x 11 mm.		2500 g	1 × 2500 g



37100035/35100017



35900139

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	35900141 **VEGANES KARTOFFELPÜREE** abgeschmeckt mit Muskatblüte und Margarine.		2000 g	1 × 2000 g
	37100035 **BIO KARTOFFELPÜREE*** abgeschmeckt mit Butter.		2000 g	1 × 2000 g
	35100017 **KARTOFFELPÜREE** abgeschmeckt mit Butter.		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
	32700031 **GEFÜLLTE GNOCCHI** mit Ricotta, al dente gekocht.		2000 g	1 × 2000 g
	35700001 **KARTOFFELGRATIN** 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.*





35100053

32900018

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

35100053

MINI-KARTOFFELKLÖSSE

natur, Stück ca. 25 g.

25 × 150 g | 1 × 3750 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

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.*



35100046



35100047



35100055

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
27100079			
BIO KARTOFFEL-SPINAT-AUFLAUF abgerundet mit Zwiebeln und Knoblauch.		30 × 300 g	1 × 9000 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
35100055			
VEGANE REIBEKUCHEN goldgelb gebraten, ø ca. 10 cm.		50 × 75 g	1 × 3750 g



37100019



33500004



33500020

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

REIS & CO.

33500002
LANGKORNREIS*
saftig gegart.

2000 g | 1 × 2000 g

37100019
BIO VOLLKORNREIS*
leicht gewürzt.

2000 g | 1 × 2000 g

33500004
LANGKORN-WILDREIS-MISCHUNG*
vorgegart.

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

33500031
JASMINREIS
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.*


35900083


32900159


32900644


32900650

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
	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
	32900644 **ROTE-BETE-COUSCOUS*** verfeinert mit Mandeln, abgerundet mit Schwarzkümmel.		2000 g	1 × 2000 g
	32900650 **PERLGRAUPEN*** leicht gesalzen, 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.*



GEMÜSE



32900195



35900147



32900218



37100046/37100045/32900658/32900659

SORTENREINES GEMÜSE

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
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
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
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.*

Sortenreines Gemüse



32900250



32900064



32900080



32900627



32900168

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

32900250
WIRSING IN RAHM
mit geschnittenem grobblättrigem Wirsing.
2000 g | 1 × 2000 g

32900064
RAHMSPINAT
ohne Zwiebeln, mit frischer Sahne, leicht abgebunden.
2000 g | 1 × 2000 g

32900040
BLATTSPINAT
mit Zwiebeln, einem Hauch Knoblauch und Butter.
2000 g | 1 × 2000 g

32900627
KIRSCHTOMATENGEMÜSE
mit fruchtig-süßer Note.
30 × 150 g | 1 × 4500 g

32900168
PRINZESSBOHNEN*
knackig vorgegart.
2000 g | 1 × 2000 g

32900292
PRINZESSBOHNEN*
extra vorgegart.
2000 g | 1 × 2000 g

32900080
VICHY-KAROTTEN*
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.*



37100033



37100020

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	37100033 **BIO MÖHRENGEMÜSE NATUR*** knackig vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g
	32900287 **KAROTTENGEMÜSE*** extra vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g
	32900172 **BLUMENKOHL NATUR*** knackig vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g
	32900290 **BLUMENKOHL*** extra vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g
	37100020 **BIO ERBSEN*** leicht geölt und gesalzen.		2000 g	1 × 2000 g
	32900173 **BROKKOLI NATUR*** knackig vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g
	32900288 **KOHLRABIGEMÜSE*** extra 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.*



37100029



32900226



32900657

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

GEMÜSEMISCHUNGEN

37100029
BIO ERBSEN-MÖHREN-GEMÜSE NATUR*
knackig vorgegart.
2000 g | 1 × 2000 g

32900291
ERBSEN-MÖHREN-GEMÜSE
extra vorgegart.
2000 g | 1 × 2000 g

32900226
BUNTES KAROTTENGEMÜSE*
verfeinert mit Vanille.
2000 g | 1 × 2000 g

32900657
MÖHREN-KARTOFFEL-GEMÜSE
in Rahmsauce, leicht gewürzt.
2000 g | 1 × 2000 g

32900260
STECKRÜBEN-KAROTTEN-GEMÜSE*
extra 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.*



32900224



32900046



32900215



32900252

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	32900169 **KAISERGEMÜSE NATUR*** mit Karotten, Blumenkohlröschen und Brokkoli.		2000 g	1 × 2000 g
	32900289 **KAISERGEMÜSE*** extra vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g
	32900224 **WURZELGEMÜSE „RUSTIKO“*** mit Karottenstiften, Schwarzwurzeln und Pastinaken.		2000 g	1 × 2000 g
	32900046 **ZUCCHINI-TOMATEN-GEMÜSE*** mit Basilikum und Oregano, fein abgeschmeckt.		2000 g	1 × 2000 g
	32900047 **RATATOUILLEGEMÜSE*** mit Auberginen, roter Paprika und Zucchini, in feiner Tomatensauce.		2000 g	1 × 2000 g
	32900215 **KARTOFFEL-LAUCH-GEMÜSE** verfeinert mit Schmelzkäse.		2000 g	1 × 2000 g
	32900252 **KOHLRABIGEMÜSE À LA CRÈME** mit Erbsen und Steckrüben.		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



37100034



32900630



32900654



32900227

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

37100034
BIO BUNTES RAHMGEMÜSE
mit Karotten, Steckrüben, Pastinaken und Erbsen.
2000 g | 1 × 2000 g

32900630
SOMMERGEMÜSE
mit Romanesco, Karotten, Bohnen und Blumenkohl.
25 × 150 g | 1 × 3750 g

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

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

32900227
GRILLGEMÜSE NACH MEDITERRANER ART
mit Paprika, Zucchini, Auberginen und Zwiebeln.
2000 g | 1 × 2000 g

22900113
FRÜHLINGSGEMÜSE*
mit Erbsen, Blumenkohl und Karotten, 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.*



22900115



22900114



22900116

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
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.*



SÜSSSPEISEN









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

36000005
ROTE GRÜTZE
mit Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren und Sauerkirschen.
3000 g | 1 × 3000 g

37100058
BIO KIRSCHRAGOUT
leicht gesüßtes Ragout, mit ganzen Kirschen.
3000 g | 1 × 3000 g

36000060
ROTE KIRSCHGRÜTZE
mit ganzen Kirschen.
3000 g | 1 × 3000 g

26000007
APFELMUS
4350 g | 1 × 4350 g

36000929
VANILLESAUCE
mit Bourbon-Vanille.
3000 g | 1 × 3000 g



35900130



37100052



36000245/36000439

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

SÜSSSPEISEN

35900130

VEGANE MOHNNUDELN

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

3000 g | 1 × 3000 g

37100052

BIO MILCHREIS

klassisch zubereitet, verfeinert mit Rohrzucker.

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

36000175

KIRSCHENMICHEL

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

16 × 250 g | 1 × 4000 g



36000177



36000179



23700306

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	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
	23700310 **KAISERSCHMARRN** mit Rosinen, goldbraun luftig gebacken.		6 × 1000 g	1 × 6000 g
	22400077 **KAISERSCHMARRN** ohne Rosinen.		5 × 1000 g	1 × 5000 g
	23700306 **PALATSCHINKEN** mit Haselnuss-Nougatcreme-Füllung.		50 × 95 g	1 × 4750 g
	23700304 **DAMPFNUDELN**		5 × 100 g	1 × 500 g
	23700002 **APFELSTRUDEL** Original Blätterteig mit Apfelfüllung und Rosinen.		20 × 110 g	1 × 2200 g



MENÜSCHALEN

Nur von Vorteil

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

Viel Abwechslung bei hoher Effizienz.

AUS BIS ZU **80 %** RECYCELTEM MATERIAL



- Einfache Zubereitung in der Mikrowelle oder im Dampfgarer
- Geringe Küchenausstattung (Service Pantry)
- Feste Portionsgrößen mit 100 % Kalkulationssicherheit
- Viel Abwechslung für spezifische Anforderungen: 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



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



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

Vollkost



31100138



31000113



31000114

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
34200012			
ROSTBRATWÜRSTCHEN auf Sauerkraut, mit Kartoffelpüree.		420 g	1 × 420 g
31100138			
SCHWEINSBRATWURST mit Karotten in Rahmsauce und Kartoffelpüree.		420 g	1 × 420 g
31100131			
RAHMGESCHNETZELTES vom Schwein, mit Champignons und grünen Bandnudeln.		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



31300194

NEU!



31300225



32000070

NEU!



31900120

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

31300194

SEELACHS

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

400 g | 1 × 400 g

31300225

LACHSCURRY MIT SPIRELLI

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

400 g | 1 × 400 g

NEU!

32000070

GEBRATENE PUTENSTEAKS

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

400 g | 1 × 400 g

31900053

HÜHNERFRIKASSEE

mit Champignons, Erbsen und Reis.

400 g | 1 × 400 g

31900120

RÄUBERPFANNE MIT LANGKORNREIS

Hähnchenstreifen in Paprikasauce mit Champignons und Essiggurken.

400 g | 1 × 400 g

NEU!

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



FEINKOST-SALATE


28450006


28400632


28400163


28450211

Artikel | Zubereitung | Einwaage | VE

BLATTSALATE

28450006
JUNGER RUCOLA
gewaschen und grob entstielt.
250 g | 1 × 250 g

28400632
FRISCHSALATMISCHUNG „ALPHA“
Eisbergsalat, Weißkraut, Frisée, Radicchio und Karotten.
1000 g | 1 × 1000 g

28450213
FRISCHSALATMISCHUNG „BRAVO“
Eisbergsalat, Radicchio, Frisée und Eichblattsalat.
1000 g | 1 × 1000 g

28400633
FRISCHSALATMISCHUNG „DONALD“
Eisbergsalat, Romanasalat, Radicchio, Karotten und Lollo rosso.
1000 g | 1 × 1000 g

28400163
FRISCHSALATMISCHUNG „FITNESS“
Eisbergsalat, gelbe und rote Paprika und Frisée.
1000 g | 1 × 1000 g

28450211
FRISCHSALATMISCHUNG „GRANDIOS“
Lollo bionda, Lollo rosso, Radicchio und Romana.
750 g | 1 × 750 g



28400011



28400012/28400013



28400199

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

KARTOFFEL- & KRAUTSALATE

28400011

MÜNCHNER KARTOFFELSALAT

würzig, mild-säuerlich, mit frischen Zwiebeln,
in Essig-Öl-Dressing.

5000 g | 1 × 5000 g

28400012

GRASBRUNNER KARTOFFELSALAT

würzig, säuerlich, mit Weinessig und Schnittlauch,
in Essig-Öl-Dressing.

1500 g | 1 × 1500 g

28400013

GRASBRUNNER KARTOFFELSALAT

würzig, säuerlich, mit Weinessig und Schnittlauch,
in Essig-Öl-Dressing.

5000 g | 1 × 5000 g

28400199

KARTOFFEL-GURKEN-SALAT

würzig, säuerlich, mit frischen Salatgurken,
in Essig-Öl-Dressing.

5000 g | 1 × 5000 g



28400002



28400007/28400008

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
	28400002 **BAYERISCHER KRAUTSALAT** mit Weißkraut, mit gebratenem Speck und Kümmel, in Essig-Öl-Dressing.		5000 g	1 × 5000 g
	28400007 **KRAUTSALAT „HOLSTEINER ART“** mit Weißkraut, pikant gewürzt, mit frischer grüner Paprika, in Essig-Öl-Dressing.		1300 g	1 × 1300 g
	28400008 **KRAUTSALAT „HOLSTEINER ART“** mit Weißkraut, pikant gewürzt, mit frischer grüner Paprika, in Essig-Öl-Dressing.		5000 g	1 × 5000 g



28400805



28400346



28400825

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

GEMÜSESALATE & CO.

28400805

COLE SLAW

mit Weißkraut und Karotten,
in würzigem Meerrettich-Sauerrahm-Dressing.

1000 g | 1 × 1000 g

28400808

FARMERSALAT

mit Karotten, Sellerie und Lauch,
in Sauerrahmdressing.

1000 g | 1 × 1000 g

28400346

KAROTTENSALAT

mit Schnittlauch,
in Essig-Öl-Dressing.

1300 g | 1 × 1300 g

28400825

BLAUKRAUT-APFEL-SALAT

Blaukrautstreifen mit Apfelwürfeln,
in Essig-Öl-Dressing.

1000 g | 1 × 1000 g

28450098



28450093



28450101



28400015



Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
28450098	**GURKENSALAT IN DILLRAHM** Salatgurkenscheiben, in Sauerrahmdressing mit Dill.		1000 g	1 × 1000 g
28450093	**BOHNENSALAT** mit Zwiebeln, in Essig-Öl-Dressing.		1000 g	1 × 1000 g
28450101	**WALDORFSALAT** mit Sellerie, Ananas, Mandarinen, Haselnüssen und Äpfeln, in würziger Salatcreme.		1000 g	1 × 1000 g
28400015	**HIRTENSALAT** mit Hirtenkäse, Salatgurken, Paprika, Zwiebeln und schwarzen Oliven, in Knoblauch-Vinaigrette.		1300 g	1 × 1300 g



28450110



28450094



28450095



28450107

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

NUDELSALATE

28450110

PENNE „RUCOLA“

mit Penne und roter Paprika,
in würzigem Rucola-Sahne-Dressing.

1000 g | 1 × 1000 g

28450094

BUNTER NUDELSALAT

mit Hörnchennudeln, Paprika, Zucchini,
Lauch und Gewürzgurken,
in Essig-Öl-Dressing.

900 g | 1 × 900 g

28450108

NUDELSALAT „BELLA CIAO“

mit Penne, getrockneten Tomaten,
Zucchini und Mais,
in würzigem Tomatensugo.

1000 g | 1 × 1000 g

28450095

NUDELSALAT NACH MEDITERRANER ART

mit gegrillter Paprika, Zucchini, getrockneten Tomaten,
in Essig-Öl-Dressing.

900 g | 1 × 900 g

28450107

GLASNUDELSALAT

mit Glasnudeln, Staudensellerie, Paprika,
Karotten, Cashewnüssen und Koriander,
in Vinaigrette nach asiatischer Art.

1000 g | 1 × 1000 g


28400174


28400175


28450016


28400634

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE

ROHKOST & GEMÜSE

28400174
PAPRIKA-MIX, STREIFEN
rote, grüne und gelbe Paprika gemischt,
in feine Streifen geschnitten,
5 mm.
2000 g | 1 × 2000 g

28400175
PAPRIKA-MIX, WÜRFEL
rote, grüne und gelbe Paprika gemischt,
in Würfel geschnitten,
10 mm.
2000 g | 1 × 2000 g

28450016
KAROTTEN-STREIFEN
gewaschen, geputzt und in feine Streifen geschnitten,
2 mm.
2000 g | 1 × 2000 g

28450052
SCHNITTLAUCH
gewaschen und in feine Röhrchen geschnitten.
250 g | 1 × 250 g

28400634
WOK-GEMÜSEMISCHUNG „CHINA“
Weißkrautrauten, Lauch, Karottenstifte,
rote und gelbe Paprikawürfel und Chinakohl.
2000 g | 1 × 2000 g



BACKWAREN, EI & WURST



22400071

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

BACKWAREN

23700308
SCHNITTBRÖTCHEN
halbgebacken.
100 × 70 g | 1 × 7000 g

23700307
MEHKORNBRÖTCHEN
eckig, halbgebacken.
100 × 88 g | 1 × 8800 g

27100088
BIO-KÖRNERWECK
halbgebacken
105 × 70 g | 1 × 7350 g

EI

22400071
RÜHREI
8 × 1000 g | 1 × 8000 g





24200491

24200365

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

WÜRSTCHEN & BRATWURST

24200491
WIENER WÜRSTCHEN „MINI“
im Schafsaitling,
Stück ca. 20 g.

20 × 50 g | 1 × 1000 g

24200371
WIENER WÜRSTCHEN
im Schafsaitling,
Stück ca. 50 g.

20 × 50 g | 1 × 1000 g

24200753
GEFLÜGEL-WIENER-WÜRSTCHEN
im Schafsaitling,
Stück ca. 50 g.

20 × 50 g | 1 × 1000 g

21900040
GEFLÜGELBRATWURST
vorgebraten.

30 × 100 g | 1 × 3000 g

24200365
RINDSWURST
im Schafsaitling,
Stück ca. 100 g.

10 × 100 g | 1 × 1000 g



24200489

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	27500021 **FRÜHSTÜCKSWÜRSTCHEN** nach Art einer Schweinsbratwurst, gebrüht.		50 × 20 g	1 × 1000 g
	24200489 **ORIGINAL NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTCHEN GGA** gebrüht, Stück ca. 21 g.		47 × ca. 21 g	1 × 1000 g
	24200346 **BRATWURST GROB MIT MAJORAN** Stück ca. 120 g.		10 × 120 g	1 × 1200 g
	21900038 **PARTY-GEFLÜGELFRIKADELLE** Stück ca. 25 g.		80 × 25 g	1 × 2000 g



STICHWORT-VERZEICHNIS



SCHNELLSUCHE PRODUKTKATEGORIEN

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

Dressings & Dips
Dressings 30
Dips 32

Suppen & Eintöpfe
Ramen 34
Fein pürierte Cremesuppen 35
Suppen 37
Eintöpfe 40

Fleischgerichte
Geflügel 46
Rind 54
Schwein 58

Fischgerichte
Fisch 64

Vegetarisch & vegan
Vegetarische & vegane Kreationen 68
Vegetarische & vegane Komponenten 74

Saucen & Pestos
Saucen 80
Pastasaucen 84
Pestos 86

Pasta & Teigwaren
Gefüllte Pasta 88
Pasta 89
Spätzle & Co. 92
Lasagnen 94

Kartoffeln, Reis & Co.
Kartoffeln & Knödel 96
Reis & Co. 101

Gemüse
Sortenreines Gemüse 104
Gemüsemischungen 107

Süßspeisen
Grützen & süße Sauce 112
Süßspeisen 113

Menüschalen
Angepasste Vollkost 117
Vegetarisch 119
Vollkost 120
Gluten- & laktosefrei 122
Süße Menüs 126

Feinkostsalate
Blattsalate 128
Kartoffel- & Krautsalate 129
Gemüsesalate & Co. 131
Nudelsalate 133
Rohkost & Gemüse 134

Backwaren, Ei & Wurst
Backwaren 136
Ei 136
Würstchen & Bratwurst 137

SCHNELLSUCHE PRODUKTE

A

Alaska-Seelachs-Kibbelinge 64
American-Dressing 31
Ananaswürfel 26, 27
Apfelmus 112
Apfelrotkohl 104
Apfelstrudel 114
Auberginencurry, vegan 73

B

Backhendl Wiener Art 52
Balsamico-Dressing dunkel 30
Balsamico-Dressing hell 30
Bandnudeln weiß 90
Bandnudeln, grün und weiß 119
Basilikumpesto 86
Basilikumrahmsauce 83
Basissauce, braun 80
Basissauce, weiß 80
Basmatireis 101
Bauerntopf, vegan 44
Bayrisch Kraut, vegan 104
Beef-Chili 122
Bifteki 57
BIO Apfelrotkohl 104
BIO Buntes Rahmgemüse 109
BIO Erbsen 106
BIO Erbsen-Möhren-Gemüse natur 107
BIO Erbsenrahmsuppe 38
BIO Fusilli 91
BIO Gemüsegulasch nach ungarischer Art 75
BIO Gnocchipfanne in Salsa de verduras 75
BIO Hühnerfrikassee 47
BIO Kartoffel-Gemüse-Suppe 41
BIO Kartoffel-Spinat-Auflauf 100
BIO Kartoffeln 96
BIO Kartoffelpüree 98
BIO Käsespätzle-Pfanne 74
BIO Kirschragout 112
BIO Linsentaler 74
BIO Milchreis 113
BIO Möhrengemüse natur 106
BIO Penne 91
BIO Rindergulasch nach Wiener Art 54
BIO Spaghetti 89
BIO Tomatensauce 83
BIO Veganer Linseneintopf 43
BIO Vollkornreis 101
BIO weiße Basissauce 80
Bio-Körnerweck 136
Bircher-Müsli 28
Blattspinat 105
Blaukraut-Apfel-Salat 131
Blumenkohl 106
Blumenkohl natur 106
Blumenkohl-Romanesco-Gemüse 109
Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry mit Rindfleisch 55
Blumenkohlcremesuppe 36
Bœuf „Stroganoff“ 55
Bohneneintopf, vegan 42
Bohnensalat 132
Bratwurst 61
Bratwurst grob mit Majoran 138
Bratwurst, vegan 78
Braumeistergulasch 54
Brokkoli natur 106
Brokkolicremesuppe 35
Buchweizen-Gemüse-Pfanne 119
Bulgur-Hähnchenpfanne, orientalisch 46
Butter Chicken, Indian 47
Butter Chicken, vegan 68

C

Caesar-Dressing 30
Cantaloupmelonenwürfel 26
Champignonlasagne 94
Champignonrahmsauce 81
Cheesy Leek Soup „Vegan Style“ 40
Chili con Carne 54
Chili Vegetable 73
Cole Slaw 131
Cordon Bleu aus Hähnchenbrustfiletstücken 53
Cordon Bleu vom Schwein 62
Couscous mit Gemüse 71
Couscous-Bratling 76
Curry vom Schweinefilet, rot 59
Curry-Kokos-Sauce 83
Currywurst vom Schwein 60
Currywurst, vegan 70
Currywurstsauce 82

D

Dampfnudeln 114
Dillsauce 82
Dorschfilet 120
Drellinudeln 90
Dressing „Kräuterzwerg“ für Kinder 31
Dressing „Zitruszauber“ für Kinder 31

E

Eieromelett 119
Eintopf „Quer durch den Gemüsegarten“ 44
Eintopf von dreierlei Bohnen 42
Erbsen-Möhren-Gemüse 107
Erbseneintopf, grün 42
Erbseneintopf, vegan 42
Erbsenfrikadelle 77

F

Farfalle bianco 90
Farfalle tricolore 90
Farmersalat 131
Fettuccine bianco 89
Fettuccine tricolore 89
Fettuccine verde 89
Fischklößchen 120
Fischstäbchen 64
Folienkartoffeln 96
Frikadelle 62
Frikadelle, mini 62
Frikadelle, Omas 120
Frikassee „Chicken Style“ 68
Frikassee vom Hühnchen 47
Frischsalatmischung „Alpha“ 128
Frischsalatmischung „Bravo“ 128
Frischsalatmischung „Donald“ 128
Frischsalatmischung „Fitness“ 128
Frischsalatmischung „Grandios“ 128
Frühlingsgemüse 109
Frühstückswürstchen 138

G

Gaisburger Marsch 40
Gartengemüse, bunt 110
Geflügel-Wiener-Würstchen 137
Geflügelbratwurst 124, 137
Geflügelcurrywurst 50
Geflügelfrikadelle, Party 138
Geflügeljus 80
Gemüse-Kartoffel-Gratin, bunt 99
Gemüse-Kartoffel-Gulasch 73
Gemüse-Mais-Frittata 76
Gemüse-Mélange 109
Gemüseburger-Bratling 76
Gemüsecurry 119
Gemüseeintopf 44
Gemüseeintopf, bunt 122
Gemüsemischung nach schwedischer Art 110
Gemüsepfanne nach provenzalischer Art 71
Gemüserahmsauce 83
Gemüsereis 102
Gemüseschnitzel 78
Getreidemischung, bunt 102
Glasnudelsalat 133
Gnocchi, gefüllt 98
Grapefruitscheiben 27
Graupeneintopf 44

Grießauflauf 114
Grießbrei 113
Grießbrei mit Kirschgrütze 126
Grillgemüse 124
Grillgemüse nach mediterraner Art 109
Grüne Sauce 32
Grünes Curry 125
Grünkohl nach westfälischer Art, vegan 77
Grütze, gelb 112
Grütze, grün 112
Grütze, rot 112
Gulaschsuppe 41
Gulaschsuppe, Omas 122
Gurkensalat in Dillrahm 132

H

Hähnchen Nuggets 53
Hähnchenbrust 117
Hähnchenbrust „Roasted Bacon“ 46
Hähnchenbrust in Kokossauce 47
Hähnchenbrustfilet 53
Hähnchenbrustgeschnetzeltes 51
Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Käsesauce 48
Hähnchengeschnetzeltes 48, 117
Hähnchengeschnetzeltes „Tobago Style“ 47
Hähnchengeschnetzeltes „Toskana“ 124
Hähnchenpfanne in Joghurt-Limetten-Sauce 46
Hähnchenpfanne mit Cheddar und Gemüse 46
Hirtensalat 132
Hörnchennudeln 91
Hühnchenbrust 51
Hühnchenbrustgeschnetzeltes 48
Hühnerfrikassee 117, 123
Hühnersuppe 44, 117

I

Italian-Dressing 30

J

Jägerpfanne nach Tiroler Art 50
Jasminreis 101
Joghurt-Dressing 30

K

Kaisergemüse 108
Kaisergemüse natur 108
Kaiserschmarrn 114
Kapernsauce 83
Karotten-Ingwer-Suppe 38
Karotten-Streifen 134
Karottencremesuppe 36
Karottengemüse 106
Karottengemüse, bunt 107
Karottensalat 131
Kartoffel ABC 97
Kartoffel-Brokkoli-Auflauf 76
Kartoffel-Gurken-Salat 129
Kartoffel-Käse-Rösti 100
Kartoffel-Lauch-Gemüse 108
Kartoffelbällchen 96
Kartoffelcurry 73
Kartoffeleintopf, kräftig 41, 122
Kartoffeleintopf, vegan 41
Kartoffelgratin 98
Kartoffelklöße, mini 99
Kartoffelknödel, gefüllt 99
Kartoffeln 96
Kartoffelpüree 98
Kartoffelpüree, vegan 98
Kartoffelrahmsuppe 38
Kartoffelrösti 100
Kartoffelsalat, Grasbrunner 129
Kartoffelsalat, Münchner 129
Kartoffelsuppe 117
Käserahmsauce 83
Käsespätzle-Pfanne 92
Kassler Lachs 61
Kesselgulasch nach Budapester Art 58
Kirschenmichel 113
Kirschgrütze, rot 112
Kirschtomatengemüse 105

Knöpfle 92
Kohlrabigemüse 106
Kohlrabigemüse à la Crème 108
Kohlroulade, geschmort 60
Königsberger Klopse 60, 120
Königsberger Klopse, vegan 69
Köttbullar in Rahmsauce 60
Köttbullar vom Rind 55
Köttbullar, vegan 69
Kraut-Schupfnudeln, vegan 77
Kräuterrahmsuppe 36
Krautsalat „Holsteiner Art“ 130
Krautsalat, Bayerischer 130
Kroketten, Back 97

L

Lachscurry 66
Lachscurry mit Spirelli 123
Lachsfilet 120
Lachslasagne 94
Langkorn-Wildreis-Mischung 101
Langkornreis 101
Lasagne Bolognaise 94
Lasagne nach provenzalischer Art 94
Lasagne, vegan 94
Lauch-Käse-Suppe 40
Leberkäse 62
Leipziger Allerlei 110
Letschosauce 81
Linsen-Blumenkohl-Curry, vegan 73
Linsen-Bolognaise 124
Linsen-Dal 71
Linsen-Gemüse-Bolognaise 71
Linseneintopf, kräftig 43
Linseneintopf, vegan 43

M

Mac‘n‘Cheese, vegan 72
Makkaroni kurz 90
Marktgemüse 110
Maultaschen 93
Maultaschen vegetarisch 93
Meatballs, California 60
Meerrettichsauce 82
Melonenmix 25
Mienudeln 91
Milchreis 113, 126
Minestrone nach italienischer Art 41
Mohnnudeln, vegan 113
Möhren-Kartoffel-Gemüse 107
Möhreneintopf 44

N

Nudeln à la Bolognaise 125
Nudeln à la Napoli 125
Nudelomelett 92
Nudelsalat „Bella Ciao“ 133
Nudelsalat nach mediterraner Art 133
Nudelsalat, bunt 133

O

Obstsalat „Daily“ 25
Obstsalat „Harmonie“ 24
Obstsalat „Sunny Bites“ 25
Obstsalat „Sweet Melody“ 25
Orangenscheiben 27

P

Palatschinken 114
Paprika-Mix, Streifen 134
Paprika-Mix, Würfel 134
Paprikasauce nach ungarischer Art 81
Pastasauce „Bolognaise“ 84

Pastasauce „Carbonara“ 85
Pastasauce „Florentine“ 85
Pastasauce „Gemüsebolognaise“ 84
Pastasauce „Gorgonzola“ 85
Pastasauce „Salmone“ 85
Pastasauce „Toskana“ 84
Pastasauce „Veggienara“ 85
Penne „Rucola“ 133
Perlgraupen 102
Pesto rosso 86
Pichelsteiner Gemüseeintopf 43
Polpette al Sugo, vegan 69
Pommes normal 97
Pommes Wellenschnitt 97
Prinzessbohnen 105
Putenbolognaise 84
Putenbrustbraten 51
Putenbrustgeschnetzeltes 49
Putenfrikadelle 52
Putengeschnetzeltes in Gemüserahmsauce 49
Putengeschnetzeltes nach asiatischer Art 49
Putengyrospfanne 50
Putenhacksteak 118
Putenmedaillons 51, 118
Putenmedaillons „Tomate-Basilikum“ 50
Putenragout in Paprikasauce 49
Putenrahmgulasch 50
Putenröllchen, gefüllt 51
Putenschnitzel 52
Putensteaks, gebraten 123

Q

Quarkkeulchen, Sanders 114
Quinoa-Langkornreis 101

R

Rahmgeschnetzeltes 121
Rahmgeschnetzeltes vom Schweinerücken 59
Rahmsauce 80
Rahmspinat 105
Ramenbrühe 34
Ratatouillegemüse 108
Räuberpfanne mit Langkornreis 123
Ravioli 88
Reibekuchen, vegan 100
Remouladensauce 32
Rinderbraten 55, 121, 122
Rinderbraten, zart 55
Rinderfrikadelle 57
Rindergeschnetzeltes 55, 57
Rindergulasch 54
Rindergulasch mit Gnocchi 122
Rindergulasch nach ungarischer Art 54, 121
Rinderhackbällchen 121
Rinderkraftbrühe 37
Rinderroulade mit Gemüsefüllung 118
Rinderroulade, gefüllt 56
Rinderroulade, geschmort 56
Rindersugo 54
Rindfleisch, zart 56
Rindswurst 137
Rostbratwürstchen 121
Rostbratwürstchen ggA, Original Nürnberger 61, 138
Rote-Bete-Couscous 102
Rucola, Junger 128
Rührei 136

S

Sauerbraten, Rheinischer 56
Sauerbratensauce 80
Sauerkraut 104
Schlemmerfilet „Bordelaise“ 64
Schlemmerfilet „Italiano“ 64
Schmorgemüse nach mediterraner Art 125
Schnittbrötchen 136
Schnittlauch 134
Schrebergartengemüse 109
Schupfnudeln 98
Schwarzwurzeln à la Crème 104

Schweinebraten, saftig 61
Schweinegeschnetzeltes 59
Schweinegulasch 58
Schweinegulasch nach ungarischer Art 58
Schweinegyrospfanne 59
Schweinemedaillons 120
Schweinerückenbraten 61
Schweinerückensteak 61
Schweineschnitzel 62
Schweinsbratwurst 121
Seelachs 123
Seelachs-Fischfiguren „Happy Fisch“ 64
Seelachsfilet 64
Seelachsragout in Senf-Gemüse-Sauce 66
Semmelknödel, hausgemacht 99
Senfsauce 82
Soljanka 40
Soljanka, vegan 40
Sommergemüse 109
Sour Cream 32
Spaghetti 89
Spaghetti Bolognaise 118
Spargelcremesuppe 35
Spätzle 92
Spätzle-Gemüse-Pfanne 72
Speck-Zwiebel-Sauce 81
Spinatstrudel 75
Spirelli 91
Steckrüben-Karotten-Gemüse 107
Süßkartoffel-Tikka-Masala 71, 125
Süßkartoffelpfanne, vegan 72
Süßkartoffelpüree 98
Szegediner Gulasch 58

T

Tafelspitz vom Rind, zart 55
Tikka Masala, vegan 68
Tofuklöße mit Spinat, vegan 69
Tomaten-Gorgonzola-Sauce 84
Tomatencremesuppe 35
Tomatenreis 102
Tomatensauce 83
Tomatensuppe „Rustikal“ 37
Tortellini „Verdura“ 88
Tortelloni 88

V

Valess Gouda 78
Valess Junior Safari 78
Valess Schnitzel 78
Vanillesauce 112
Vegane Gyrospfanne - Made with Planted 70
Veganes Gulasch - Made with Planted 70
Vichy-Karotten 105
Vollkornspirelli 91

W

Waldorfsalat 132
Waldpilzfrikadelle 77
Waldpilzsauce 82
Wassermelonenwürfel 26
Weißkohleintopf mit Rauchfleisch und Kartoffeln 43
Wellennudeln 90
Wirsing in Rahm 105
Wok-Gemüsemischung „China“ 134
Würstchen „Mini“, Wiener 137
Würstchen, Wiener 137
Wurstgulasch mit Gnocchi 124
Wurstgulasch nach ostdeutscher Art 59
Wurzelgemüse „Rustiko“ 108
Würzkartoffeln 96

Z

Zartweizenrisotto 102
Zitronensauce 82
Zucchini mit Couscous, gefüllt 75
Zucchini-Tomaten-Gemüse 108
Zucchinicremesuppe 36
Zuckerschoten-Spinat-Cremesuppe 37
Zwiebelsauce 81

TABELLE

Ausgabe-Grammaturen



Die folgende Tabelle dient als Orientierung für die empfohlene Portionsgröße nach Lebensmittelgruppe in den verschiedenen Altersstufen – von Krippe über Kita und Grundschule bis zur Sekundarschule. Die Angaben basieren auf unseren langjährigen Erfahrungen als Kita- und Schulverpfleger und wurden auf Grundlage bewährter Praxiswerte kalkuliert. Sie sind realistisch bemessen und entsprechen der gängigen Catering-Praxis für bedarfsgerechte und ausgewogene Portionsgrößen.

Mit der Übersicht möchten wir Ihnen die Eingabe im Webshop vereinfachen. Bitte beachten Sie, dass es sich bei allen Grammatur-Angaben um Gargewichte im verzehrfertigen Zustand der jeweiligen Lebensmittel handelt.

Lebensmittelgruppe	**Krippe** (1–3 J.)	**Kita** (4–6 J.)	**Grundschule** (7–10 J.)	**Sekundarschule** (11–18 J.)
Suppen (Vorspeise)	**120 g**	**130 g**	**160 g**	**200 g**
Eintöpfe/Aufläufe	**180 g**	**250 g**	**330 g**	**400 g**
Fleisch & Geflügel*	**80 g** / 30–35 g	**100 g** / 45 g	**150 g** / 60 g	**200 g** / 80–100 g
Fisch*	**80 g** / 35 g	**100 g** / 45 g	**150 g** / 60 g	**200 g** / 80–100 g
Vegetarisches	**100 g**	**130 g**	**180 g**	**220 g**
Komplettgerichte	**200 g**	**250 g**	**330 g**	**400 g**
Saucen	**65 g**	**65 g**	**80 g**	**100 g**
Gemüse	**80 g**	**100 g**	**130 g**	**150 g**
Kartoffeln & Reis	**100 g**	**120 g**	**130 g**	**150 g**
Pasta & Teigwaren	**100 g**	**120 g**	**150 g**	**170 g**
Süßspeisen	**100 g**	**130 g**	**180 g**	**220 g**



* *Die erste Grammatur-Angabe in dieser Lebensmittelgruppe bezieht sich auf Schöpfgerichte, die zweite Angabe auf Stückware.*

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



Wochenpreis

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.

MEHRFACH AUSGEZEICHNET. WIR SIND IHR STARKER PARTNER!

F.A.Z. INSTITUT
DEUTSCHLANDS BEGEHRTESTE CATERER
SANDER
Basis: Anbieterreputation
02/2026
faz.net/begehrteste-produkte-services

BEST OF MARKET 2026
first class
HANDLING FOOD
Sander GmbH: Easy Handling

DEUTSCHLAND TEST
HÖCHSTE KUNDEN-ZUFRIEDENHEIT
SANDER
MONEY
1637 UNTERNEHMEN UMFRAGE
FOCUS 37/25 | DEUTSCHLANDTEST.DE



Film ab!

Sander Catering GmbH
Industriepark 12
56291 Wiebelsheim
www.sander-kanteenie.com