SANDER

SANDER Gourmet

CARE

KLINIKEN & SENIORENHEIME

High Convenience



CARE

Neuheiten	3
Suppen & Eintöpfe	19
Fisch- & Fleischgerichte	31
Vegetarisch & vegan	53
Dressings & Saucen	63
Sättigungsbeilagen	73
Gemüse	85
Süßspeisen	93
Sonderkost	97
Smart Freeze	131
Menüschalen	153
Produktinformationen	165

IMMER AUF DEM LAUFENDEN BLEIBEN

SANDER

ÜBER SANDER

NEWSLETTER

SOCIAL MEDIA

GUT ZU WISSEN

VE: Verpackungseinheit
Verkaufseinheit

g.g.A: geschützte geografische Angabe

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

Alle im Katalog enthaltenen Produktabbildungen verstehen sich als Anrichtevorschläge.

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



NEUHEITEN

UNSERE NEUHEITEN

NEU!

RAMENBRÜHE

siehe Seite 22

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



KÖTTBULLAR VOM RIND

siehe Seite 36

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



GEFLÜGELCURRYWURST

siehe Seite 48

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



VEGANES GULASCH - MADE WITH PLANTED

siehe Seite 57

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



VEGANE GYROSPFANNE - MADE WITH PLANTED

siehe Seite 57

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



SPECK-ZWIEBEL-SAUCE

siehe Seite 66

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



LETSCHOSAUCE

siehe Seite 67

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



MIENUDELN*

siehe Seite 76

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



SPINATLAIBCHEN

siehe Seite 82

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



JOGHURT NACH GRIECHISCHER ART

siehe Seite 96

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



GLUTENFREIES BROT PÜRIERT

siehe Seite 110

32337007
Einwaage **25 × 60 g** | VE **1 × 1500 g**



GURKENSANDWICH PÜRIERT

siehe Seite 110

32337008
Einwaage **25 × 100 g** | VE **1 × 2500 g**



TOMATE-MOZZARELLA PÜRIERT

siehe Seite 121

32329019
Einwaage **25 × 70 g** | VE **1 × 1750 g**



BIRCHER-MÜSLI PÜRIERT

siehe Seite 123

32354003
Einwaage **25 × 65 g** | VE **1 × 1625 g**



JOGHURT NACH GRIECHISCHER ART PÜRIERT

siehe Seite 123

32354004
Einwaage **25 × 80 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

TOMATENSUPPE MIT REIS
siehe Seite 133

30256004
Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



VEGANER KARTOFFELEINTOPF
siehe Seite 133

30259004
Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



VEGANER ERBSENEINTOPF
siehe Seite 133

30259000
Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



KRÄFTIGER LINSENEINTOPF
siehe Seite 133

30259005
Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



BUNTER GEMÜSEEINTOPF
siehe Seite 134

30256000
Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



EINTOPF VON DREIERLEI BOHNEN
siehe Seite 134

30256003
Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



GRAUPENEINTOPF
siehe Seite 134

30256001
Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



WEISSKOHLEINTOPF
siehe Seite 134

30256002
Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



DORSCHFILET IN ZITRONENSAUCE
siehe Seite 135

30213002
Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



ROTBARSCHFILET AUF LINSEN-BLUMENKOHL-CURRY

siehe Seite 135

30213005
Einwaage **10 × 440 g** | VE **1 × 4400 g**



SEELACHS IN DILL-SENF-SAUCE

siehe Seite 135

30213003
Einwaage **10 × 460 g** | VE **1 × 4600 g**



KARTOFFEL-LACHS-PFANNE

siehe Seite 135

30213007
Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



LACHSCURRY

siehe Seite 136

30213008
Einwaage **10 × 420 g** | VE **1 × 4200 g**



FISCHFIGUREN MIT ERBSEN IN RAHMSAUCE

siehe Seite 136

30213004
Einwaage **10 × 400 g** | VE **1 × 4000 g**



FISCHFIGUREN MIT RAHMSPINAT

siehe Seite 136

30213006
Einwaage **10 × 400 g** | VE **1 × 4000 g**



KALBSBRATEN MIT RAHMWIRSING

siehe Seite 137

30215000
Einwaage **10 × 410 g** | VE **1 × 4100 g**



KALBSBRATEN IN BRATENSAUCE

siehe Seite 137

30215001
Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART

siehe Seite 137

30210007
Einwaage **10 × 400 g** | VE **1 × 4000 g**



RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART

siehe Seite 137

30210002
Einwaage **10 × 430 g** | VE **1 × 4300 g**



RINDERROULADE MIT GEMÜSEFÜLLUNG

siehe Seite 137

30210005
Einwaage **10 × 460 g** | VE **1 × 4600 g**



RINDERFRIKADELLE IN BRATENSAUCE

siehe Seite 138

30210009
Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



RINDERHACKBÄLLCHEN IN TOMATEN-MAIS-SAUCE

siehe Seite 138

30210003
Einwaage **10 × 460 g** | VE **1 × 4600 g**



BIFTEKI MIT PAPRIKASAUCE

siehe Seite 138

30210008
Einwaage **10 × 410 g** | VE **1 × 4100 g**



BEEF-CHILI

siehe Seite 138

30210004
Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



BLUMENKOHL-SÜSSKARTOFFEL-CURRY MIT RINDFLEISCH

siehe Seite 138

30210006
Einwaage **10 × 440 g** | VE **1 × 4400 g**



SCHWEINEGESCHNETZELTES IN PFIRSICH-PFEFFER-SAUCE

siehe Seite 139

30211000
Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



SCHWEINEGULASCH MIT PILZEN

siehe Seite 139

30211002
Einwaage **10 × 470 g** | VE **1 × 4700 g**



WURSTGULASCH NACH OSTDEUTSCHER ART

siehe Seite 139

30227003
Einwaage **10 × 430 g** | VE **1 × 4300 g**



SCHWEINEMEDAILLONS AUF RATATOUILLEGEMÜSE

siehe Seite 139

30211005
Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



SCHWEINEMEDAILLONS IN SAUCE HOLLANDAISE

siehe Seite 139

30211006
Einwaage **10 × 440 g** | VE **1 × 4400 g**



FRIKADELLE IN ZWIEBELSAUCE

siehe Seite 140

30211001
Einwaage **10 × 440 g** | VE **1 × 4400 g**



KÖNIGSBERGER KLOPSE

siehe Seite 140

30211003
Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



ROSTBRATWÜRSTCHEN IN BRAUNER SAUCE

siehe Seite 140

30242000
Einwaage **10 × 420 g** | VE **1 × 4200 g**



BRATWURST IN BRATENSAUCE

siehe Seite 140

30211004
Einwaage **10 × 460 g** | VE **1 × 4600 g**



KASSLER IN MEERRETTICHSAUCE

siehe Seite 140

30211007
Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



HÜHNERFRIKASSEE

siehe Seite 141

30219003
Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



HÄHNCHENBRUST IN CURRYSAUCE

siehe Seite 141

30219000
Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



HÄHNCHENGESCHNETZELTES IN CHAMPIGNONRAHMSAUCE

siehe Seite 141

30219001
Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



HÄHNCHENBRUST IN KÄSERAHMSAUCE

siehe Seite 141

30219002
Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



HÄHNCHENBRUST IN GORGONZOLASAUCE

siehe Seite 141

30219005
Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



INDIAN BUTTER CHICKEN

siehe Seite 142

30219004
Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



PUTENGESCHNETZELTES IN SPINATSAUCE

siehe Seite 142

30220000
Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



PUTENGESCHNETZELTES NACH ASIATISCHER ART

siehe Seite 142

30220001
Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



GEBRATENE PUTENSTEAKS

siehe Seite 142

30220002
Einwaage **10 × 460 g** | VE **1 × 4600 g**



GEMÜSEPFANNE NACH PROVENZALISCHER ART

siehe Seite 143

30229006
Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



VEGANER NUDELAUFLAUF

siehe Seite 143

30259006
Einwaage **10 × 440 g** | VE **1 × 4400 g**



VEGANE POLPETTE AL SUGO

siehe Seite 143

30259007
Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA

siehe Seite 143

30259008
Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



GRILLGEMÜSEPFANNE MIT GNOCCHI

siehe Seite 143

30259009
Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



SPIRELLI MIT TOMATENSAUCE

siehe Seite 144

30227001
Einwaage **10 × 460 g** | VE **1 × 4600 g**



SPIRELLI À LA BOLOGNAISE

siehe Seite 144

30227005
Einwaage **10 × 460 g** | VE **1 × 4600 g**



PENNE „CARBONARA“

siehe Seite 144

30227000
Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



TORTELLINI „VERDURA“

siehe Seite 144

30227004
Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



OMELETT MIT ERBSEN-MÖHREN-GEMÜSE

siehe Seite 145

30224000
Einwaage **10 × 430 g** | VE **1 × 4300 g**



OMELETT MIT RAHMSPINAT

siehe Seite 145

30224001
Einwaage **10 × 400 g** | VE **1 × 4000 g**



SPÄTZLE-GEMÜSE-PFANNE

siehe Seite 145

30257001
Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



KÄSE-KNÖPFLEPFANNE

siehe Seite 145

30227002
Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



LANGKORNREIS MIT GEMÜSE-TOMATENSAUCE

siehe Seite 145

30235000
Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



SÜSSKARTOFFELPFANNE MIT VOLLKORNREIS

siehe Seite 146

30229005
Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



KARTOFFEL-BROKKOLI-AUFLAUF

siehe Seite 146

30257000
Einwaage **10 × 450 g** | VE **1 × 4500 g**



SANDERS QUARKKEULCHEN MIT APFELKOMPOTT

siehe Seite 146

30260000
Einwaage **10 × 430 g** | VE **1 × 4300 g**



KAISERSCHMARRN MIT VANILLESAUCE

siehe Seite 146

30260001
Einwaage **10 × 430 g** | VE **1 × 4300 g**



MILCHREIS MIT KIRSCHEN

siehe Seite 146

30260002
Einwaage **10 × 440 g** | VE **1 × 4400 g**



LINSEN-DAL

siehe Seite 148

30259003
Einwaage **15 × 150 g** | VE **1 × 2250 g**



LACHSCURRY

siehe Seite 148

30213001
Einwaage **12 × 220 g** | VE **1 × 2640 g**



RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART

siehe Seite 148

30210001
Einwaage **12 × 220 g** | VE **1 × 2640 g**



RINDERBRATEN

siehe Seite 148

30210000
Einwaage **50 × 40 g** | VE **1 × 2000 g**



HÄHNCHENBRUST

siehe Seite 149

31900220
Einwaage **1500 g** | VE **1 × 1500 g**



PUTENMEDAILLONS

siehe Seite 149

32000090
Einwaage **1500 g** | VE **1 × 1500 g**



VEGANE CURRYWURST

siehe Seite 149

30259002
Einwaage **12 × 200 g** | VE **1 × 2400 g**



VEGANES LINSEN-BLUMENKOHL-CURRY

siehe Seite 149

30259001
Einwaage **12 × 220 g** | VE **1 × 2640 g**



BRAUNE BASISSAUCE

siehe Seite 150

30243001
Einwaage **15 × 120 g** | VE **1 × 1800 g**



VEGANE WEISSE BASISSAUCE

siehe Seite 150

30243005
Einwaage **15 × 120 g** | VE **1 × 1800 g**



GEFLÜGELJUS

siehe Seite 150

30243003
Einwaage **15 × 120 g** | VE **1 × 1800 g**



TOMATENSAUCE

siehe Seite 150

30243002
Einwaage **15 × 120 g** | VE **1 × 1800 g**



BASILIKUMRAHMSAUCE

siehe Seite 150

30243004
Einwaage **15 × 120 g** | VE **1 × 1800 g**



KNÖPFLE

siehe Seite 151

32700117
Einwaage **1500 g** | VE **1 × 1500 g**



KARTOFFELN

siehe Seite 151

35100056
Einwaage **1500 g** | VE **1 × 1500 g**



KARTOFFELPÜREE

siehe Seite 151

30251000
Einwaage **15 × 160 g** | VE **1 × 2400 g**



BASMATIREIS

siehe Seite 151

33500033
Einwaage **1500 g** | VE **1 × 1500 g**



SAUERKRAUT

siehe Seite 151

30229001
Einwaage **15 × 150 g** | VE **1 × 2250 g**



APFELROTKOHL

siehe Seite 152

30229002
Einwaage **15 × 150 g** | VE **1 × 2250 g**



RAHMSPINAT

siehe Seite 152

30229000
Einwaage **15 × 150 g** | VE **1 × 2250 g**



KOHLRABIGEMÜSE

siehe Seite 152

30229003
Einwaage **15 × 150 g** | VE **1 × 2250 g**



KARTOFFEL-MÖHREN-GEMÜSE

siehe Seite 152

30229004
Einwaage **15 × 150 g** | VE **1 × 2250 g**



RINDERGULASCH MIT GNOCCHI

siehe Seite 160

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



LACHSCURRY MIT SPIRELLI

siehe Seite 161

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



RÄUBERPFANNE MIT LANGKORNREIS

siehe Seite 162

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



GEFLÜGELBRATWURST

siehe Seite 162

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



WURSTGULASCH MIT GNOCCHI

siehe Seite 162

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



GRIESSBREI MIT KIRSCHGRÜTZE

siehe Seite 164

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



Ernährungsformen



GEEIGNET FÜR DIABETES MELLITUS

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

Die Auswahl der Lebensmittel kann jederzeit gemäß individueller Risikofaktoren sowie persönlicher Vorlieben angepasst werden. Angaben bezüglich der Broteinheiten (BE) können individuell erfragt werden. Als Basis für unsere Empfehlungen dient der Leitfaden „Ernährungstherapie in Klinik und Praxis“ (LEKuP).

CHOLESTERINARM

Für cholesterinarme Kost achten wir hinsichtlich der Rezepturanlage auf die Zugabe einer moderaten Fettmenge sowie eine angemessene Zusammensetzung von Fettsäuren. Darüber hinaus selektieren wir für diese Kategorie vorzugsweise ballaststoffreiche Lebensmittel.*

NATRIUMREDUZIERT

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

GASTROENTEROLOGISCHER KOSTAUFBAU II

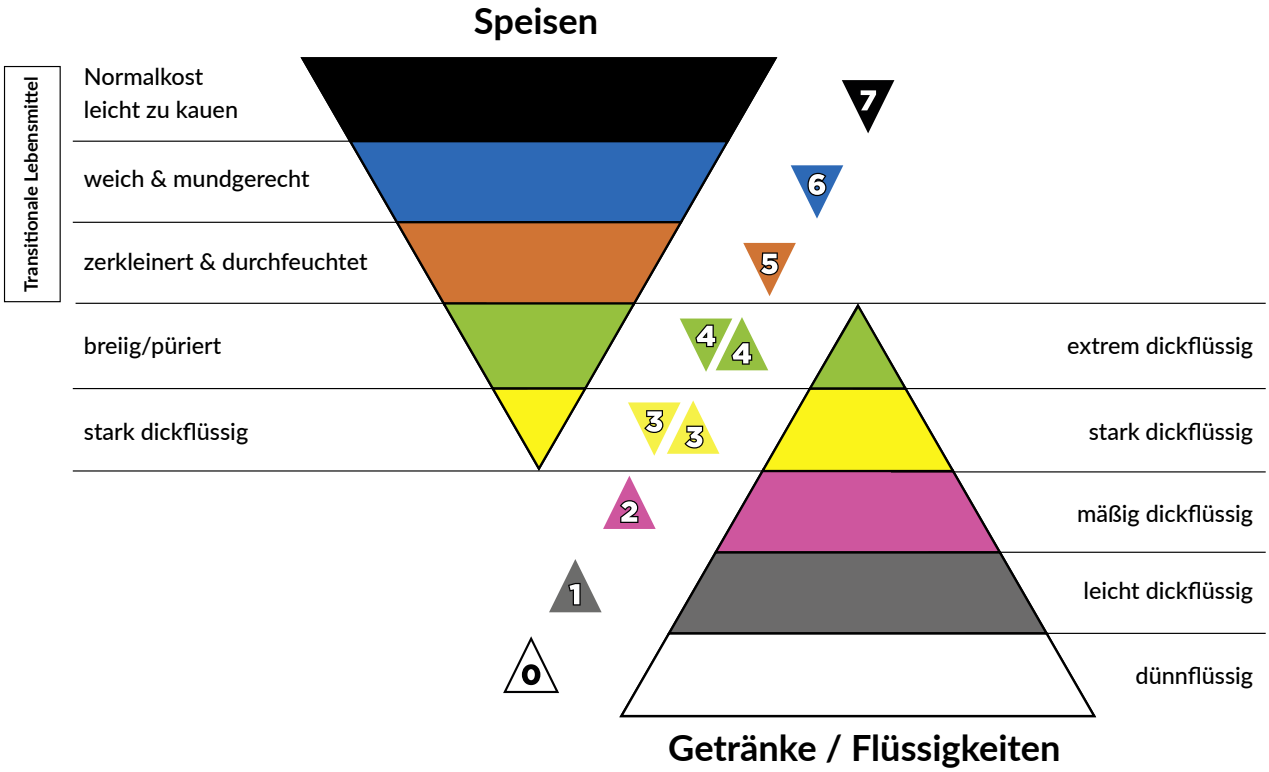
Für die Zusammenstellung von Gerichten der gastroenterologischen Kostaufbaustufe II verzichten wir hinsichtlich der Rezepturanlage auf blähendes Gemüse, reizende Gewürze sowie Röststoffe. Darüber hinaus achten wir während der Auswahl geeigneter Speisen darauf, lediglich extrem fett- sowie stark proteinreduzierte Kost aufzunehmen, welche überdies ballaststoffarm, weich und leicht verdaulich ist.*

GASTROENTEROLOGISCHER KOSTAUFBAU III

Für die Zusammenstellung von Gerichten der gastroenterologischen Kostaufbaustufe III verzichten wir hinsichtlich der Rezepturanlage auf blähendes Gemüse, reizende Gewürze sowie Röststoffe. Darüber hinaus achten wir während der Auswahl geeigneter Speisen darauf, lediglich fettarme und magere Proteinträger aufzunehmen, welche überdies ballaststoffarm, weich und leicht verdaulich sind.*

* *Die Auswahl der Lebensmittel kann jederzeit gemäß individueller Risikofaktoren sowie persönlicher Vorlieben angepasst werden. Als Basis für unsere Empfehlungen dient der Leitfaden „Ernährungstherapie in Klinik und Praxis“ (LEKuP).*

IDDSI-Kategorisierung



WELCHE IDDSI-STUFEN SIND TEIL DES SANDER-PRODUKTPORTFOLIOS?

Stufe 3 (Speisen): stark dickflüssig

- Glatte Textur ohne Stückchen
- Keine Klümpchen, Fasern und/oder Schalenstücke
- Kann aus einer Tasse oder einem Becher getrunken oder mit einem Löffel verzehrt werden

Stufe 4 (Speisen): breiig und püriert

- Glatte Textur, enthält keine Klümpchen
- Ist nicht klebrig
- Kein Separieren des Flüssigkeitsanteils der Speise
- Behält seine Form auf dem Teller
- Muss nicht gekaut werden
- Kann mit einem Löffel oder einer Gabel verzehrt werden

Stufe 5 (Speisen): zerkleinert und durchfeuchtet

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

Stufe 6 (Speisen): weich und mundgerecht

- Weich und zart, kein Absetzen von Flüssigkeit
- Mundgerechte Stücke, maximale Stückelung beträgt 15 mm
- Ausreichend Zungenkraft und -kontrolle ist erforderlich
- Muss vor dem Schlucken gekaut werden
- Kann mit der Gabel gegessen werden



SUPPEN & EINTÖPFE





35600005

35600004

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE

CONSOMMÉS

35600005

TOMATENCONSOMMÉ*

geklärt.

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

3000 g | 1 × 3000 g

35600004

RINDERCONSOMMÉ*

geklärt.

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

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.*

Klare Suppe mit Einlage



35600003/35600021

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

KLARE SUPPE MIT EINLAGE

35600003

RINDERKRAFTBRÜHE*

mit Gemüsebrunoise und Fleisch,
geklärt.

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

200 g | 48 × 200 g

35600021

RINDERKRAFTBRÜHE*

mit Gemüsebrunoise und Fleisch,
geklärt.

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

3000 g | 1 × 3000 g

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

NEU!



35600201

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

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 Gemeinschaftsverpflegung und kann flexibel mit der kräftigen Einlage serviert oder als klare, aromatische Brühe verwendet werden.


HACKBÄLLCHEN VOM
HÄHNCHEN MIT SESAM
TOMATENSUPPE „RUSTIKAL“



35900050

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

CREMESUPPEN

35600185
TOMATENSUPPE „RUSTIKAL“*
mit Sellerie, Lauch, Karotten und Kräutern.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

Zubereitung	Einwaage	VE
	25 × 200 g	1 × 5000 g

35600013
TOMATENSUPPE „RUSTIKAL“*
mit Sellerie, Lauch, Karotten und Kräutern.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

Zubereitung	Einwaage	VE
	3000 g	1 × 3000 g

35900050
KAROTTEN-INGWER-SUPPE
abgerundet mit Kokosmilch und Curry.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

Zubereitung	Einwaage	VE
	3000 g	1 × 3000 g

35600009
KARTOFFELRAHMSUPPE
mit Majoran und Dörrfleisch.
diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert

Zubereitung	Einwaage	VE
	3000 g	1 × 3000 g

35600044
KARTOFFELRAHMSUPPE*
mit Majoran, Karotten und Sellerie.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III

Zubereitung	Einwaage	VE
	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.*



35900143



35600168



35600200



35900087

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

EINTÖPFE

35900143

VEGANE SOLJANKA

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

3000 g | 1 × 3000 g

35600168

SOLJANKA

klassisch gekochte süß-saure Paprikasuppe mit Jagdwurst, Rindfleisch, Paprika und Essiggurken.

diabetes-mellitus-geeignet

3000 g | 1 × 3000 g

35600200

GAISBURGER MARSCH*

mit Rindfleisch, Maultaschen, Gemüse und Knöpfle.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

3000 g | 1 × 3000 g

35900087

CHEESY LEEK SOUP „VEGAN STYLE“

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

3000 g | 1 × 3000 g

35600179

LAUCH-KÄSE-SUPPE

mit Geflügelhackfleisch, verfeinert mit Schmelzkäse.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

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.*


35600020


35600011


35600178


35600128

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

35600020

MINESTRONE NACH ITALIENISCHER ART

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

3000 g | 1 × 3000 g

35600011

GULASCHSUPPE NACH UNGARISCHER ART*

pikant gewürzt, mit roten Paprikawürfeln, Rindfleisch und Kartoffeln.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

3000 g | 1 × 3000 g

35600024

KRÄFTIGER KARTOFFELEINTOPF

mit Rauchfleisch und frischem Gemüse.

diabetes-mellitus-geeignet

3000 g | 1 × 3000 g

35600178

VEGANER KARTOFFELEINTOPF*

mit Karotten, Zucchini, Kohlrabi und Staudensellerie.

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

3000 g | 1 × 3000 g

35600128

EINTOPF VON DREIERLEI BOHNEN

mit Rauchfleisch, Kartoffeln und Karottenwürfeln.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

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.*





35600129

35600115

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
35600129 **GRÜNER ERBSENEINTOPF** mit Rauchfleisch, Kartoffeln und frischem Gemüse. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*		3000 g	1 × 3000 g
35600130 **VEGANER ERBSENEINTOPF*** mit Kartoffeln, Sellerie, Karotten und Lauch. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*		3000 g	1 × 3000 g
35600028 **KRÄFTIGER LINSENEINTOPF** mit Rauchfleisch, Kartoffeln und frischem Gemüse. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*		3000 g	1 × 3000 g
35600115 **VEGANER LINSENEINTOPF*** mit Karotten, Sellerie, Kartoffeln und Lauch. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*		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.*


35600164


35600163


35600183


35600127

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

35600164
PICHELSTEINER GEMÜSEEINTOPF*
mit Rindfleisch, Lauch, Pastinaken, Wirsing, Kartoffeln, Karotten und einem Hauch Kümmel.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

3000 g | 1 × 3000 g

35600163
EINTOPF „QUER DURCH DEN GEMÜSEGARTEN“*
mit Kartoffeln, Karotten, Kohlrabi, Steckrüben, Blumenkohl und Zucchini.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III

3000 g | 1 × 3000 g

35600183
VEGANER BAUERNTOPF*
Fleischersatz auf Sojaproteinbasis, mit Kartoffeln, Paprika und Karotten.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

3000 g | 1 × 3000 g

35600127
GEMÜSEEINTOPF NACH AFRIKANISCHER ART*
mit Weißkohl und gemischten Bohnen, pikant abgeschmeckt.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

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





35600159

35600161

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
35600159			
GEMÜSEEINTOPF*		3000 g	1 × 3000 g
mit Hühnerfleisch, Kohlrabi, Karotten, Zucchini und Blumenkohl.			
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III			
35600161			
GRAUPENEINTOPF*		3000 g	1 × 3000 g
mit Hühnchen, Karotten, Steckrüben, Pastinaken und Blumenkohl.			
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III			
35600119			
GULASCHSUPPE*		3000 g	1 × 3000 g
mild im Geschmack, mit Rindfleisch, Kartoffeln und Paprika.			
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert			

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





35600160 35600162

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
AVK	**35600160** **HÜHNERSUPPE*** mit Reisnudeln, Steckrüben, Karotten und Zucchini. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III*		3000 g	1 × 3000 g
AVK	**35600162** **MÖHRENEINTOPF*** mit Kartoffeln und Hühnchen. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III*		3000 g	1 × 3000 g

PÜRIERTE CREMESUPPEN

In der Kategorie Sonderkost finden Sie eine breite Auswahl an fein pürierten Cremesuppen. Diese sind alle gewürzreduziert und bilden somit die optimale Basis für Ihre individuelle Note.

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



FISCH- & FLEISCHGERICHTE





31300209/31300208

31300211/31300210

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fischcheinwaage	VE

FISCH

31300209

6

SEELACHSRAGOUT IN SENF-GEMÜSE-SAUCE*

Seelachswürfel in leichter Senfsauce,
mit Erbsen und zweierlei Paprika,
leicht gewürzt.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

400 g
150 g

24 × 400 g

31300208

6

SEELACHSRAGOUT IN SENF-GEMÜSE-SAUCE*

Seelachswürfel in leichter Senfsauce,
mit Erbsen und zweierlei Paprika,
leicht gewürzt.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

3000 g
1100 g

1 × 3000 g

31300211

6

LACHSCURRY*

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

400 g
130 g

24 × 400 g

31300210

6

LACHSCURRY*

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

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.*



31500085/31500013

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE

KALB

31500085

KALBSRAHMGESCHNETZELTES
aus der Nuss, in der Pfanne gebraten,
in Champignonrahmsauce.
diabetes-mellitus-geeignet

22 × 250 g
vorgegart 70 g

1 × 5500 g

31500013

KALBSRAHMGESCHNETZELTES
aus der Nuss, in der Pfanne gebraten,
in Champignonrahmsauce.
diabetes-mellitus-geeignet

3000 g
vorgegart 800 g

1 × 3000 g

31500025

KALBSRAHMGULASCH*
aus der Nuss,
in Rahmsauce.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III

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.*



31500086

	Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
AVK	**31500047** **KALBSROULADE** gefüllt mit Spinat, im Fond gegart. *diabetes-mellitus-geeignet*		1500 g vorgegart 12 x 120 g	1 × 1500 g
AVK	**31500064** **KALBSBRATEN*** im Fond gegart, in Scheiben geschnitten. *diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert,* *geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III*		3100 g vorgegart 36 x 40 g	1 × 3100 g
AVK	**31500086** **KALBSBRATEN IN EIGENER JUS** in klassisch gekochter Sauce, in Scheiben geschnitten. *diabetes-mellitus-geeignet*		22 × 250 g vorgegart 3 x 40 g	1 × 5500 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 durch den Garprozess ergeben.

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



37300008



31000116

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE

RIND

37300008

CHILI CON CARNE*

mit Rindfleisch, Mais, Paprika und Kidneybohnen.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

3000 g
vorgegart 780 g

1 × 3000 g

31000116

RINDERSUGO*

mediterran, mit Tomaten und Fenchel.

diabetes-mellitus-geeignet

3000 g
vorgegart 1500 g

1 × 3000 g

AVK

31000134

RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART*

klassisch zubereitet, in Paprikasauce.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

22 × 250 g
vorgegart 90 g

1 × 5500 g

31000002

RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART*

klassisch zubereitet, in Paprikasauce.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

3000 g
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g

31000030

RINDERGULASCH*

in typischer Sauce.

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

3000 g
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g

AVK

DGE

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



31000135



31000146

NEU!



31000157

	Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
	31000135 **BŒUF „STROGANOFF“** aus dem Roastbeef, mit Champignons, Zwiebeln und Gurken, in Rahmsauce. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*		22 × 250 g vorgegart 70 g	1 × 5500 g
	31000006 **BŒUF „STROGANOFF“** mit Champignons, Zwiebeln und Gurken, in Rahmsauce. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*		3000 g vorgegart 800 g	1 × 3000 g
AVK 6	**31000146** **BLUMENKOHL-SÜSSKARTOFFEL-CURRY MIT RINDFLEISCH*** milde Currysauce aus Joghurt und Kokosmilch, abgerundet mit Mango und Tandoori. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III*		3000 g vorgegart 400 g	1 × 3000 g
NEU!	**31000157** **KÖTTBULLAR VOM RIND** Hackbällchen in Preiselbeer-Rahmsauce.		3000 g vorgegart 1200 g	1 × 3000 g
AVK	**31000031** **RINDERGESCHNETZELTES*** in der Pfanne gebraten, in Rahmsauce. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*		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.*



31000081



31000080



31000117

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE

31000079

RINDERBRATEN

im Fond gegart,
in Scheiben geschnitten.

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

3100 g
vorgegart 36 x 40 g

1 × 3100 g

31000081

ZARTER TAFELSPITZ VOM RIND

im Fond gegart,
in Scheiben geschnitten.

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

3100 g
vorgegart 36 x 40 g

1 × 3100 g

31000080

RHEINISCHER SAUERBRATEN

im Fond gegart,
in Scheiben geschnitten.

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

3100 g
vorgegart 36 x 40 g

1 × 3100 g

31000060

GEFÜLLTE RINDERROULADE

mit Gemüse,
im Fond gegart.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

1500 g
vorgegart 12 x 120 g

1 × 1500 g

31000117

GESCHMORTE RINDERROULADE

klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf,
im Fond gegart.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

1700 g
vorgegart 12 x 130 g

1 × 1700 g









Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE

SCHWEIN

31100114
SCHWEINEGULASCH*
mit Pilzen.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm
3000 g
vorgegart 800 g
1 × 3000 g

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

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

31100063
SCHWEINEGULASCH NACH UNGARISCHER ART*
aus der Schweinehüfte, mit Paprikawürfeln.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm
3000 g
vorgegart 1200 g
1 × 3000 g

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

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





31100040

31100056

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE	
31100040				
ROTES CURRY VOM SCHWEINEFILET*		3000 g	1 × 3000 g	
mit Mango und Shiitakes.		vorgegart 800 g		
diabetes-mellitus-geeignet				
31100016				
RAHMGESCHNETZELTES VOM SCHWEINERÜCKEN		3000 g	1 × 3000 g	
mit frischen Champignons,		vorgegart 800 g		
in Rahmsauce.				
diabetes-mellitus-geeignet				
31100028				
SCHWEINEGESCHNETZELTES*		3000 g	1 × 3000 g	AVK
in der Pfanne gebraten,		vorgegart 1000 g		
in Rahmsauce.				
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert				
31100056				
SCHWEINEGYROSPFANNE		3000 g	1 × 3000 g	
mit Weißkohl und Zwiebeln, pikant gewürzt.		vorgegart 1800 g		

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



31100002/31100097



31100144/34200006

	Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
	31100002 **KÖNIGSBERGER KLOPSE** in Kapernsauce. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*		3000 g vorgegart 24 x 55 g	1 × 3000 g
6	**31100097** **KÖNIGSBERGER KLOPSE** ohne Sauce. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*		3000 g vorgegart 55 x 55 g	1 × 3000 g
	31100144 **CURRYWURST VOM SCHWEIN** in fruchtig-pikanter Sauce mit Cola und Apfelmus.		20 × 250 g vorgegart 140 g	1 × 5000 g
	34200006 **CURRYWURST VOM SCHWEIN** in fruchtig-pikanter Sauce mit Cola und Apfelmus.		3000 g vorgegart 1300 g	1 × 3000 g

Schwein



31100134



31100116



31100146/31100017

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE

31100134

GESCHMORTE KOHLROULADE

gefüllt mit Schweinehackfleisch, Speck und Zwiebeln.

natriumreduziert

Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
	3000 g gegart 14 x 200 g (inklusive 80 g Fleischfüllung)	1 × 3000 g

31100116

SAFTIGER SCHWEINEBRATEN

in typischer Sauce mit leichter Kümmelnote,
in Scheiben geschnitten.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
	3000 g vorgegart 36 x 40 g	1 × 3000 g

31100146

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET*

in der Pfanne gebraten,
in Champignonrahmsauce.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
	25 × 250 g vorgegart 3 x 40 g	1 × 6250 g

31100017

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET*

in der Pfanne gebraten,
in Champignonrahmsauce.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
	3000 g vorgegart 36 x 40 g	1 × 3000 g

31100061

KASSLER LACHS

im Fond gegart.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
	4000 g vorgegart 36 x 90 g	1 × 4000 g

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



35400004

	Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
AVK	**31100093** **SCHWEINERÜCKENBRATEN** im Fond gegart. *diabetes-mellitus-geeignet*		3100 g vorgegart 36 x 40 g	1 × 3100 g
AVK	**31100154** **SCHWEINERÜCKENSTEAK** gebraten. *diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert*		30 × 120 g	1 × 3600 g
AVK	**31100149** **SCHWEINEFILET*** gebraten. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*		60 × 40 g	1 × 2400 g
	31100027 **BRATWURST** aus dem Schwein, gebraten.		10 × 100 g	1 × 1000 g
	35400004 **ORIGINAL NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTCHEN GGA** goldbraun gebraten, Stück ca. 20 g.		2000 g	1 × 2000 g
AVK 6	**31100050** **LEBERKÄSE** gebraten.		30 × ca. 100 g	1 × 3000 g

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


ORIGINAL NÜRNBERGER
ROSTBRATWÜRSTCHEN GGA
SAUERKRAUT
KARTOFFELPÜREE



31900116



31900118



31900041

	Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE

GEFLÜGEL

31900116

HÄHNCHENPFANNE MIT CHEDDAR UND GEMÜSE

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

3000 g
vorgegart 800 g

1 × 3000 g

31900118

HÄHNCHENPFANNE IN JOGHURT-LIMETTEN-SAUCE*

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

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

3000 g
vorgegart 1000 g

1 × 3000 g

31900041

HÄHNCHENGESCHNETZELTES „TOBAGO STYLE“*

exotisch-fruchtig-würzig, mit Mango, Paprika, Äpfeln und Lauch.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

3000 g
vorgegart 890 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.*





31900106/31900062

31900086

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE	
31900106				
INDIAN BUTTER CHICKEN*		25 × 250 g	1 × 6250 g	
mit Joghurt und orientalischen Gewürzen.		vorgegart 100 g		
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm				
31900062				
INDIAN BUTTER CHICKEN*		3000 g	1 × 3000 g	
mit Joghurt und orientalischen Gewürzen.		vorgegart 1300 g		
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm				
31900086				
FRIKASSEE VOM HÜHNCHEN*		3000 g	1 × 3000 g	
mit weißem Spargel, Champignons, Karotten und Erbsen.		vorgegart 1050 g		
diabetes-mellitus-geeignet				
31900085				
FRIKASSEE VOM HÜHNCHEN*		3000 g	1 × 3000 g	AVK
mit weißem Spargel und Karotten.		vorgegart 1050 g		
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III				

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



31900107/31900006



31900043

	Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
	31900107			
	HÜHNCHENBRUSTGESCHNETZELTES*		25 × 250 g	1 × 6250 g
	mit Äpfeln und Ananas,		vorgegart 90 g	
	in Currysauce.			
	diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm			
	31900006			
	HÜHNCHENBRUSTGESCHNETZELTES*		3000 g	1 × 3000 g
	mit Äpfeln und Ananas,		vorgegart 1100 g	
	in Currysauce.			
	diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm			
	31900068			
	HÄHNCHENGESCHNETZELTES		3000 g	1 × 3000 g
	in Champignonrahmsauce.		vorgegart 800 g	
	diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm			
	31900043			
	HÄHNCHENBRUSTGESCHNETZELTES IN KÄSESAUCE		3000 g	1 × 3000 g
	mit Schwarzwurzeln und Zucchini.		vorgegart 1000 g	
	diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III			
	31900042			
	HÜHNCHENBRUSTGESCHNETZELTES IN PFIRSICHSAUCE*		3000 g	1 × 3000 g
	mit Pfirsichspalten.		vorgegart 800 g	
	diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III			

* *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. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*		3000 g vorgegart 800 g	1 × 3000 g
32000046 **PUTENBRUSTGESCHNETZELTES*** mit Champignons, in Rahmsauce. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*		3000 g vorgegart 1100 g	1 × 3000 g
32000002 **PUTENBRUSTGESCHNETZELTES*** mit Zucchini und Paprika, in Tomatensauce. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*		3000 g vorgegart 900 g	1 × 3000 g
32000043 **PUTENBRUSTGESCHNETZELTES*** mit Karotten, Zucchini und Kohlrabi, in Curry-Gemüse-Sauce. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III*		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. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*		3000 g vorgegart 800 g	1 × 3000 g
32000084 **PUTENGESCHNETZELTES IN GEMÜSERAHMSAUCE*** mit Karotten, Zucchini und Staudensellerie, abgeschmeckt mit Zitrone. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III*		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

NEU!



34200019

	Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
AVK	**32000023** **PUTENRAHMGULASCH*** aus der Putenbrust, mit Champignons. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*		3000 g vorgegart 1200 g	1 × 3000 g
AVK	**32000044** **PUTENRAHMGULASCH** aus der Putenbrust, mit Karotten und Zucchini. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III*		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

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



32000077/32000007



32000026

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

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



32000079/32000009

	Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
	32000079 **PUTENMEDAILLONS „TOMATE-BASILIKUM“*** in der Pfanne gebraten, in Tomaten-Basilikum-Sauce. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,* *geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III*		22 × 250 g vorgegart 3 x 40 g	1 × 5500 g
AVK	**32000009** **PUTENMEDAILLONS „TOMATE-BASILIKUM“*** in der Pfanne gebraten, in Tomaten-Basilikum-Sauce. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,* *geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III*		3000 g vorgegart 36 x 40 g	1 × 3000 g
AVK	**32000051** **PUTENBRUSTBRATEN*** im Fond gegart, ohne Sauce. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,* *geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III*		3100 g vorgegart 36 x 45 g	1 × 3100 g
AVK	**32000021** **PUTENMEDAILLONS** in der Pfanne gebraten. *diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert,* *geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III*		25 × 100 g gebraten 25 x 100 g	1 × 2500 g
AVK	**31900097** **HÜHNCHENBRUST** gewürzt und gebraten. *diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert,* *geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III*		20 × 100 g gebraten 20 x 100 g	1 × 2000 g

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



31100152



31000148



32000086

Artikel Artikel Zubereitung Einwaage VE

FRIKADELLEN & SCHNITZEL

31100161

MINI-FRIKADELLE

vom Schwein und Rind,
in der Pfanne gebraten.

diabetes-mellitus-geeignet

80 × 30 g | 1 × 2400 g

31100152

FRIKADELLE

vom Schwein und Rind,
in der Pfanne gebraten.

diabetes-mellitus-geeignet

40 × ca. 120 g | 1 × 4800 g

31000148

RINDERFRIKADELLE*

in der Pfanne gebraten.

diabetes-mellitus-geeignet

30 × 100 g | 1 × 3000 g

32000086

PUTENFRIKADELLE

in der Pfanne gebraten.

diabetes-mellitus-geeignet

30 × 100 g | 1 × 3000 g

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



32000083

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
31000149 **BIFTEKI** aus Rindfleisch, in der Pfanne gebraten. *diabetes-mellitus-geeignet*		50 × 50 g	1 × 2500 g
32000083 **PUTENSCHNITZEL** aus der Brust, paniert, gebraten. *diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert*		40 × 80–100 g	1 × 3600 g



VEGETARISCH & VEGAN



35900135



35900107

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
35900135	**GEFÜLLTE ZUCCHINI MIT COUSCOUS*** mit Zucchini, Paprika, Auberginen, Champignons und Kichererbsen. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*		30 × 75 g	1 × 2250 g
35900107	**SPINATSTRUDEL** mit Pinienkernen und Hirtenkäse. *diabetes-mellitus-geeignet*		30 × 160 g	1 × 4800 g

VEGETARISCHE & VEGANE KOMPONENTEN

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.

DGE

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

Vegetarische & vegane Komponenten



35900113



35700065



35900114



32700111



35900154

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

35900113

GEMÜSE-MAIS-FRITTATA

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

Zubereitung: 

Einwaage: 2 × (20 × 200 g)

VE: 1 × 8000 g



35700065

KARTOFFEL-BROKKOLI-AUFLAUF

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

diabetes-mellitus-geeignet

Zubereitung: 

Einwaage: 20 × 300 g

VE: 1 × 6000 g



35900114

GEMÜSE-TORTILLA NACH SPANISCHER ART

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

diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert

Zubereitung: 

Einwaage: 20 × 350 g

VE: 1 × 7000 g



32700111

KÄSESPÄTZLE

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

diabetes-mellitus-geeignet

Zubereitung: 

Einwaage: 20 × 300 g

VE: 1 × 6000 g



35900154

ERBSENFRIKADELLE

vegane Erbsenfrikadelle,
klassisch abgeschmeckt.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

Zubereitung: 

Einwaage: 30 × 100 g

VE: 1 × 3000 g





35900085



35900090/35900089



35900092/35900091

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE

VEGETARISCHE & VEGANE KREATIONEN

35900085

FRIKASSEE „CHICKEN STYLE“

veganer Hähnchenersatz auf Erbsenproteinbasis,
mit Karotten, Spargel, Erbsen und Champignons.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

3000 g | 1 × 3000 g

35900090

VEGANES BUTTER CHICKEN

veganer Hähnchenersatz auf Erbsenproteinbasis,
in einer kräftigen Currysauce.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

25 × 250 g | 1 × 6250 g

35900089

VEGANES BUTTER CHICKEN

veganer Hähnchenersatz auf Erbsenproteinbasis,
in einer kräftigen Currysauce.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

3000 g | 1 × 3000 g

35900092

VEGANES TIKKA MASALA

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

25 × 250 g | 1 × 6250 g

35900091

VEGANES TIKKA MASALA

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

3000 g | 1 × 3000 g



35900100/35900099

NEU! planted.



35900171

NEU! planted.



35900167

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

35900100

VEGANE CURRYWURST

veganer Wurstersatz auf Erbsen- und Weizenproteinbasis, in fruchtig-pikanter Currysauce, verfeinert mit Mango.

diabetes-mellitus-geeignet

20 × 250 g | 1 × 5000 g

35900099

VEGANE CURRYWURST

veganer Wurstersatz auf Erbsen- und Weizenproteinbasis, in fruchtig-pikanter Currysauce, verfeinert mit Mango.

diabetes-mellitus-geeignet

3000 g | 1 × 3000 g

35900171

VEGANES GULASCH - MADE WITH PLANTED

auf Sojabasis, in klassischer Sauce mit Zwiebeln und Paprika.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

2000 g | 1 × 2000 g

35900167

VEGANE GYROSPFANNE - MADE WITH PLANTED

auf Erbsenproteinbasis, mit Weißkohl und Zwiebeln, pikant gewürzt.

diabetes-mellitus-geeignet

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.









Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

35900119

VEGANE TOFUKLÖSSE MIT SPINAT

mit Langkornreis und Leinsamen.

diabetes-mellitus-geeignet

Zubereitung: Kochen, Dünsten, Tiefkühlen

Einwaage: 50 × 50 g

VE: 1 × 2500 g

35900070

SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA*

bunte Süßkartoffel-Gemüse-Mischung,
in würziger Tomaten-Kokos-Sauce.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

Zubereitung: Kochen, Dünsten, Regenerieren, Mikrowelle

Einwaage: 3000 g

VE: 1 × 3000 g

32900267

LINSEN-GEMÜSE-BOLOGNAISE*

mit Karotten, Sellerie und Lauch.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

Zubereitung: Kochen, Dünsten, Regenerieren, Mikrowelle

Einwaage: 3000 g

VE: 1 × 3000 g

35900170

LINSEN-DAL

roter Linseneintopf, orientalisch abgeschmeckt.

diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert

Zubereitung: Kochen, Dünsten, Mikrowelle

Einwaage: 3000 g

VE: 1 × 3000 g

35900033

VEGANE PAELLA*

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

Zubereitung: Kochen, Dünsten, Regenerieren, Mikrowelle

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.*


SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA



32900296



35900166



35900102/35900103

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	35900021 **GEMÜSEPFANNE NACH PROVENZALISCHER ART*** mit Zucchini, Auberginen, roter und gelber Paprika und einer leichten Knoblauchnote. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*		3000 g	1 × 3000 g
	32900296 **COUSCOUS MIT GEMÜSE*** mit Auberginen, Rosinen und Karotten, orientalisch abgeschmeckt. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*		2000 g	1 × 2000 g
	35900166 **VEGETARISCHE MAULTASCHEN** mit Gartengemüse und Petersilienbutter.		2000 g	1 × 2000 g
	35700052 **SPÄTZLE-GEMÜSE-PFANNE*** mit Blumenkohl, Zucchini und Karotten, leicht gewürzt und geölt. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III*		2000 g	1 × 2000 g
	35900102 **VEGANE MAC'N'CHEESE*** Makkaroni in veganer Gemüsesauce auf Linsen- und Kokosbasis. *diabetes-mellitus-geeignet*		300 g	48 × 300 g
	35900103 **VEGANE MAC'N'CHEESE*** Makkaroni in veganer Gemüsesauce auf Linsen- und Kokosbasis. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*		3000 g	1 × 3000 g

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

Vegetarische & vegane Kreationen



32900166



35900116/35900045



35900036

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

32900166

VEGANE SÜSSKARTOFFELPFANNE*

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

3000 g | 1 × 3000 g

35900116

VEGANES AUBERGINENCURRY*

mit Tomaten, Kichererbsen und Rosinen, orientalisch abgeschmeckt.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

25 × 250 g | 1 × 6250 g

35900045

VEGANES AUBERGINENCURRY*

mit Tomaten, Kichererbsen und Rosinen, orientalisch abgeschmeckt.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

3000 g | 1 × 3000 g

35900036

GRÜNES CURRY*

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

3000 g | 1 × 3000 g

35100024

KARTOFFELCURRY*

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

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.*





35900132

32900207

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	35900132 **VEGANES LINSEN-BLUMENKOHL-CURRY*** bunte Linsen mit Blumenkohl, Kichererbsen und Spinat, in einer veganen Currysauce aus Kokosmilch und Tomaten. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*		3000 g	1 × 3000 g
	32900207 **GEMÜSE-KARTOFFEL-GULASCH*** mit Paprika, Pastinaken, Karotten, Lauch und Kürbis. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*		3000 g	1 × 3000 g
	37300009 **CHILI VEGETABLE*** vegane Variante des Chili con Carne, mit Sonnenblumenkernen, Paprika, Kidney- und Sojabohnen. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*		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 & SAUCEN



37200104

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

DRESSINGS

37200104

ITALIAN-DRESSING*

mit Olivenöl, Essig und feinen Kräutern.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

3000 g | 1 × 3000 g

37200002

JOGHURT-DRESSING*

aus Joghurt, mit Sahne und Schnittlauch.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

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.*



34300001



34300002



34300055

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

SAUCEN

34300001

BRAUNE BASISSAUCE*

aus Rindfleisch und Röstgemüse,
leichte Bindung.

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

3000 g | 1 × 3000 g

34300002

WEISSE BASISSAUCE

Béchamelsauce, verfeinert mit Sahne.

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

3000 g | 1 × 3000 g

34300055

GEFLÜGELJUS*

herzhaft abgeschmeckt,
leichte Bindung.

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

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

34300057
SAUERBRATENSAUCE
braune Sauce, verfeinert mit Lebkuchengewürz und Rübenkraut, abgerundet mit Apfelessig.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III
3000 g | 1 × 3000 g

34300058
RAHMSAUCE
braune Sauce, verfeinert mit Sahne.
diabetes-mellitus-geeignet
3000 g | 1 × 3000 g

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.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm
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

34300006
CHAMPIGNONRAHMSAUCE
Béchamelsauce mit Champignonscheiben.
diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert

3000 g | 1 × 3000 g

34300005
PAPRIKASAUCE NACH UNGARISCHER ART*
Tomatensauce mit Paprikastreifen,
würzig abgeschmeckt.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

3000 g | 1 × 3000 g

34300171
LETSCHOSAUCE
fruchtige Sauce aus roten und gelben Paprika,
Tomaten und Zwiebeln.

3000 g | 1 × 3000 g

34300157
CURRYWURSTSAUCE
fruchtig-pikant, verfeinert mit Mango.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

3000 g | 1 × 3000 g

34300164
SÜSS-SAURE SAUCE NACH CHINESISCHER ART
abgerundet mit Sesamöl und Sojasauce.
cholesterinarm

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.*



34300061



34300063

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
AVK VEGGIE	**34300061** **ZITRONENSAUCE** Béchamelsauce, verfeinert mit Zitrone und Sahne. *diabetes-mellitus-geeignet*		3000 g	1 × 3000 g
AVK VEGGIE	**34300109** **SENFSAUCE*** abgeschmeckt mit Dijon-Senf und Honig. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,* *geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III*		3000 g	1 × 3000 g
VEGGIE	**34300062** **MEERRETTICHSAUCE** Béchamelsauce mit Meerrettich. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*		3000 g	1 × 3000 g
AVK VEGGIE	**34300063** **DILLSAUCE*** helle Sahnesauce mit Dill und einem Hauch Meerrettich. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*		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.
diabetes-mellitus-geeignet,
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III

3000 g | 1 × 3000 g

34300141
KÄSERAHMSAUCE
mit herzhaftem Gouda und Schmelzkäse,
fein püriert.
diabetes-mellitus-geeignet

3000 g | 1 × 3000 g

34300065
GEMÜSERAHMSAUCE*
Béchamelsauce mit Zucchini-, Sellerie- und Karottenwürfeln.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III

3000 g | 1 × 3000 g

34300091
BASILIKUMRAHMSAUCE
Rahmsauce mit frischem Basilikum und Spinat.
diabetes-mellitus-geeignet,
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III

3000 g | 1 × 3000 g

34300156
CURRY-KOKOS-SAUCE
verfeinert mit Ananas und Äpfeln.
diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert

3000 g | 1 × 3000 g

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





Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE

PASTASAUCEN

34300016
TOMATENSAUCE*
fruchtig-mild, abgeschmeckt mit Kräutern,
leichte Stückung.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III

3000 g | 1 × 3000 g

34300096
PASTASAUCE „TOSKANA“*
fruchtige Tomatensauce,
abgeschmeckt mit Kräutern und Zwiebeln,
leichte Stückung.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

3000 g | 1 × 3000 g

34300101
TOMATEN-GORGONZOLA-SAUCE
mit geschrotetem schwarzem Pfeffer, stückig.
diabetes-mellitus-geeignet

3000 g | 1 × 3000 g

34300137
PASTASAUCE „GEMÜSEBOLOGNAISE“*
veganer Fleischersatz auf Sojaproteinbasis in Tomatensauce.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

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

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
34300098			
PASTASAUCE „BOLOGNAISE“*		200 g	48 × 200 g
aus Rindfleisch, mit Gemüsebrunoise und Tomaten.			
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm			
34300014			
PASTASAUCE „BOLOGNAISE“*		3000 g	1 × 3000 g
aus Rindfleisch, mit Gemüsebrunoise und Tomaten.			
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm			
34300089			
PUTENBOLOGNAISE*		3000 g	1 × 3000 g
aus Putenfleisch, mit Karotten- und Selleriewürfeln.			
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III			
34300010			
PASTASAUCE „CARBONARA“		3000 g	1 × 3000 g
Schinkenstückchen in Sahnesauce, abgeschmeckt mit Schmelzkäse, Petersilie und Knoblauch.			
diabetes-mellitus-geeignet			
34300113			
PASTASAUCE „VEGGIENARA“*		3000 g	1 × 3000 g
vegane Alternative zum Klassiker „Carbonara“, mit Räuchertofu.			
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm			

* *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
34300103 **PASTASAUCE „FLORENTINE“** grüne Rahmsauce mit fein gehacktem Blattspinat. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III*		3000 g	1 × 3000 g
34300012 **PASTASAUCE „GORGONZOLA“** Béchamelsauce, verfeinert mit Gorgonzola und Basilikumpesto. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*		3000 g	1 × 3000 g
34300031 **PASTASAUCE „SALMONE“** Lachs in einer Sauce aus Fischfond und Sahne. *diabetes-mellitus-geeignet*		3000 g	1 × 3000 g



SÄTTIGUNGS-BEILAGEN



32700098



32700023

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

GEFÜLLTE PASTA

32700098

TORTELLINI „VERDURA“*

grüne Teigtaschen mit Gemüsefüllung,
al dente gekocht.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

2000 g | 1 × 2000 g

32700002

TORTELLONI*

mit Ricotta und Spinat,
al dente gekocht.

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

2000 g | 1 × 2000 g

32700023

RAVIOLI*

mit Tomate und Mozzarella,
al dente gekocht.

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

2000 g | 1 × 2000 g

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



32700053



32700052



32700049

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

PASTA

32700010

FETTUCCINE TRICOLORE*

weiße, rote und grüne Bandnudeln,
al dente gekocht.

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

2000 g | 1 × 2000 g

32700053

BANDNUDELN WEISS*

al dente gekocht,
8 mm.

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

2000 g | 1 × 2000 g

32700052

WELLENNUDELN*

al dente gekocht.

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

2000 g | 1 × 2000 g

32700049

FARFALLE BIANCO*

weiße Schmetterlingsnudeln,
al dente gekocht.

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

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.*



NEU!



32700102 32700081

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
AVK VEGAN	**32700028** **MAKKARONI KURZ*** al dente gekocht. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III*		2000 g	1 × 2000 g
AVK VEGAN	**32700047** **HÖRNCHENNUDELN*** al dente gekocht. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III*		2000 g	1 × 2000 g
AVK VEGAN	**32700027** **SPIRELLI*** al dente gekocht. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III*		2000 g	1 × 2000 g
AVK VEGAN	**32700102** **VOLLKORNSPIRELLI*** leicht gewürzt und geölt, al dente gekocht. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*		2000 g	1 × 2000 g
NEU! AVK VEGAN	**32700081** **MIENUDELN*** frisch vorgegart. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III*		2000 g	1 × 2000 g

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









Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

SPÄTZLE & CO.

22700024

SPÄTZLE

frisch vorgegart.

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

2000 g | 1 × 2000 g

22700025

KNÖPFLE

frisch vorgegart.

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

2000 g | 1 × 2000 g

6

35700041

KÄSESPÄTZLE-PFANNE

verfeinert mit Gouda und Sahne.

diabetes-mellitus-geeignet

3000 g | 1 × 3000 g

35700059

NUDELOMELETT

mit Makkaroni und Schinken, ø ca. 16 cm.

diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert

20 × 300 g | 1 × 6000 g


35700060


35700061


35700062


35700063


35900110

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

LASAGNEN

35700060
LACHSLASAGNE
mit Blattspinat und Béchamelsauce,
6,2 x 10 cm.
diabetes-mellitus-geeignet

30 × 300 g | 1 × 9000 g

35700061
LASAGNE BOLOGNAISE
klassisch zubereitet mit Rindfleisch
und cremiger Béchamelsauce,
6,2 x 10 cm.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

30 × 300 g | 1 × 9000 g

35700062
CHAMPIGNONLASAGNE
mit Spinat, Ziegenfrischkäse
und cremiger Béchamelsauce,
6,2 x 10 cm.
diabetes-mellitus-geeignet

30 × 300 g | 1 × 9000 g

35700063
LASAGNE NACH PROVENZALISCHER ART
mit mediterranem Gemüse
und cremiger Béchamelsauce,
6,2 x 10 cm.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

30 × 300 g | 1 × 9000 g

35900110
VEGANE LASAGNE
mit mediterranem Gemüse und cremigem Spinat,
6,2 x 10 cm.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

30 × 300 g | 1 × 9000 g


VEGANE
LASAGNE



25100026



35100036



32900621

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

KARTOFFELN & KNÖDEL

25100026

KARTOFFELN*

Hausfrauenschnitt,
vorgegart.

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

4000 g | 1 × 4000 g

35100036

WÜRZKARTOFFELN*

Hausfrauenschnitt,
vorgegart.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

2000 g | 1 × 2000 g

32900621

BRIOCHEKÜCHLEIN

luftiges Küchlein aus Briocheteig,
abgerundet mit Pistazien,
ø 6 cm.

30 × 80 g | 1 × 2400 g

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



35100052/35100017



35900139



32700108

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

35100052

KARTOFFELPÜREE

abgeschmeckt mit Butter.

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

30 × 150 g | 1 × 4500 g

35100017

KARTOFFELPÜREE

abgeschmeckt mit Butter.

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

2000 g | 1 × 2000 g

6

35900139

SÜSSKARTOFFELPÜREE

abgerundet mit Kokosmilch, Curry und Zimt.

diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert

2000 g | 1 × 2000 g

32700108

SCHUPFNUDELN

gebraten.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

2000 g | 1 × 2000 g

32700031

GEFÜLLTE GNOCCHI

mit Ricotta,

al dente gekocht.

diabetes-mellitus-geeignet

2000 g | 1 × 2000 g

35700001

KARTOFFELGRATIN

vorgegart.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

2000 g | 1 × 2000 g


32900018

NEU!


32900662


35100047

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

35100004
GEFÜLLTE KARTOFFELKNÖDEL
mit Croûtons, rund abgedreht,
ø ca. 5,5 cm.
diabetes-mellitus-geeignet
24 × 75 g | 1 × 1800 g

32900018
HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL
rund abgedreht,
ø ca. 5 cm.
diabetes-mellitus-geeignet
24 × 75 g | 1 × 1800 g

35700003
BUNTES GEMÜSE-KARTOFFEL-GRATIN*
mit Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln, Kohlrabi,
Staudensellerie, in Sahnesauce.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert
2000 g | 1 × 2000 g

32900662
SPINATLAIBCHEN
verfeinert mit Macis und Knoblauch,
ø ca. 10 cm.
50 × 100 g | 1 × 5000 g

35100046
KARTOFFELRÖSTI
portioniert, goldgelb gebraten,
ø ca. 10 cm.
diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert
50 × 75 g | 1 × 3750 g

35100047
KARTOFFEL-KÄSE-RÖSTI
mit Zucchini und Karotten, gebraten,
ø ca. 8–10 cm.
diabetes-mellitus-geeignet
50 × 75 g | 1 × 3750 g

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



33500028/33500002

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

REIS & CO.

33500028

LANGKORNREIS*

saftig gegart.

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

20 × 150 g | 1 × 3000 g

33500002

LANGKORNREIS*

saftig gegart.

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

2000 g | 1 × 2000 g

6

33500008

BASMATIREIS*

saftig gegart.

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

2000 g | 1 × 2000 g

33500009

GEMÜSEREIS*

Langkornreis mit Karotten, Sellerie und Zucchini.

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

2000 g | 1 × 2000 g

6

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



35900111/35900083



32900623

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
33500010 **TOMATENREIS*** Langkornreis mit Tomatenwürfeln, fein abgeschmeckt. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III*		2000 g	1 × 2000 g
35900111 **BUNTE GETREIDEMISCHUNG*** aus Zartweizen, Linsen und Quinoa. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*		20 × 150 g	1 × 3000 g
35900083 **BUNTE GETREIDEMISCHUNG*** aus Zartweizen, Linsen und Quinoa. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*		2000 g	1 × 2000 g
32900623 **NUSS-POLENTA-TÖRTCHEN** mit Hirtenkäse, Haselnüssen und Mandeln, verfeinert mit schwarzen Oliven. *diabetes-mellitus-geeignet*		30 × 80 g	1 × 2400 g

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



GEMÜSE



32900291

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

EXTRA VORGEGART

32900292
PRINZESSBOHNEN*
extra vorgegart.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert
2000 g | 1 × 2000 g

32900287
KAROTTENGEMÜSE*
extra vorgegart.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III
2000 g | 1 × 2000 g

32900290
BLUMENKOHL*
extra vorgegart.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III
2000 g | 1 × 2000 g

32900288
KOHLRABIGEMÜSE*
extra vorgegart.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III
2000 g | 1 × 2000 g

32900289
KAISERGEMÜSE*
extra vorgegart.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert,
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III
2000 g | 1 × 2000 g

32900291
ERBSEN-MÖHREN-GEMÜSE
extra vorgegart.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm
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



32900195



35900147



32900218



32900658/32900659



32900250

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

SORTENREINES GEMÜSE

32900195

SCHWARZWURZELN À LA CRÈME

abgerundet mit Schmelzkäse.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

2000 g | 1 × 2000 g

35900147

VEGANES BAYRISCH KRAUT

mit Zwiebeln, Balsamicoessig und einer leichten Kümmelnote.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

2000 g | 1 × 2000 g

32900218

SAUERKRAUT*

klassisch zubereitet, mit Äpfeln.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

2000 g | 1 × 2000 g

32900658

APFELROTKOHL

mit Apfelmus, Nelke, Lorbeer und Wacholder.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

150 g | 48 × 150 g

32900659

APFELROTKOHL

mit Apfelmus, Nelke, Lorbeer und Wacholder.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

2000 g | 1 × 2000 g

32900250

WIRSING IN RAHM

mit geschnittenem grobblättrigem Wirsing.

diabetes-mellitus-geeignet

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.*



32900168



32900080

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
AVK VEGGIE 6	**32900064** **RAHMSPINAT** ohne Zwiebeln, mit frischer Sahne, leicht abgebunden. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,* *geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III*		2000 g	1 × 2000 g
VEGAN	**32900168** **PRINZESSBOHNEN*** knackig vorgegart. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*		2000 g	1 × 2000 g
VEGAN AVK	**32900080** **VICHY-KAROTTEN*** knackig vorgegart. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,* *geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III*		2000 g	1 × 2000 g
AVK VEGAN	**32900172** **BLUMENKOHL NATUR*** knackig vorgegart. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,* *geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III*		2000 g	1 × 2000 g
AVK VEGAN	**32900173** **BROKKOLI NATUR*** knackig vorgegart. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm,* *geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III*		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



32900226



32900260



32900224



32900046

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

GEMÜSEMISCHUNGEN

32900226

BUNTES KAROTTENGEMÜSE*

verfeinert mit Vanille.

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

2000 g | 1 × 2000 g

32900260

STECKRÜBEN-KAROTTEN-GEMÜSE*

extra vorgegart.

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

2000 g | 1 × 2000 g

32900169

KAISERGEMÜSE NATUR*

mit Karotten, Blumenkohlröschen und Brokkoli.

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

2000 g | 1 × 2000 g

32900224

WURZELGEMÜSE „RUSTIKO“*

mit Karottenstiften, Schwarzwurzeln und Pastinaken.

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

2000 g | 1 × 2000 g

32900046

ZUCCHINI-TOMATEN-GEMÜSE*

mit Basilikum und Oregano, fein abgeschmeckt.

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

2000 g | 1 × 2000 g

6

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


32900047


32900657


32900252


32900223

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

32900047
RATATOUILLEGEMÜSE*
mit Auberginen, roter Paprika und Zucchini,
in feiner Tomatensauce.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm
2000 g | 1 × 2000 g

32900215
KARTOFFEL-LAUCH-GEMÜSE
verfeinert mit Schmelzkäse.
diabetes-mellitus-geeignet
2000 g | 1 × 2000 g

32900657
MÖHREN-KARTOFFEL-GEMÜSE
in Rahmsauce, leicht gewürzt.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III
2000 g | 1 × 2000 g

32900252
KOHLRABIGEMÜSE À LA CRÈME
mit Erbsen und Steckrüben.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm
2000 g | 1 × 2000 g

32900223
GEMÜSE-MÉLANGE
mit Erbsen, Mais, Karotten und Kohlrabi.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert
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



32900258



32900651/32900227



32900222

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

32900258

SCHREBERGARTENGEMÜSE*

mit Zucchini, Karotten, Kohlrabi und Fenchel.

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

2000 g | 1 × 2000 g

32900651

GRILLGEMÜSE NACH MEDITERRANER ART

mit Paprika, Zucchini, Auberginen und Zwiebeln.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

30 × 150 g | 1 × 4500 g

32900227

GRILLGEMÜSE NACH MEDITERRANER ART

mit Paprika, Zucchini, Auberginen und Zwiebeln.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

2000 g | 1 × 2000 g

32900222

GEMÜSEMISCHUNG NACH ASIATISCHER ART*

mit Sojabohnen, Mais, Paprika, Weißkohl und Karotten.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

2000 g | 1 × 2000 g

AVK

ANGEPASSTE VOLLKOST

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

* *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
	22900113 **FRÜHLINGSGEMÜSE*** mit Erbsen, Blumenkohl und Karotten, natur. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*		2500 g	1 × 2500 g
	22900115 **LEIPZIGER ALLERLEI*** mit Erbsen, Spargel, Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Brech- und Wachsbrechbohnen, natur. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*		2500 g	1 × 2500 g
	22900112 **MARKTGEMÜSE*** mit Karotten, Kohlrabi, Brokkoli und Blumenkohl, natur. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III*		2500 g	1 × 2500 g
	22900114 **BUNTES GARTENGEMÜSE*** mit Paprika, Zucchini, Romanesco, Artischocken, Stangenbrech- und Wachsbrechbohnen, natur. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*		2500 g	1 × 2500 g
	22900116 **GEMÜSEMISCHUNG NACH SCHWEDISCHER ART*** mit Karotten, Schwarzwurzeln und Stangenbrechbohnen, natur. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*		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





36000430

36000060

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

SÜSSSPEISEN

36000430

GELBE GRÜTZE

mit Mangos, Ananas und Passionsfrüchten.

cholesterinarm, natriumreduziert,
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III

3000 g | 1 × 3000 g

36000060

ROTE KIRSCHGRÜTZE

mit ganzen Kirschen.

cholesterinarm, natriumreduziert,
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III

3000 g | 1 × 3000 g

36000929

VANILLESAUCE

mit Bourbon-Vanille.

cholesterinarm, natriumreduziert,
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III

3000 g | 1 × 3000 g



35900130



36000526/36000244



36000245/36000439

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

35900130

VEGANE MOHNNUDELN

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

natriumreduziert

3000 g | 1 × 3000 g

36000526

MILCHREIS

gesüßt mit Süßungsmittel.

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

250 g | 48 × 250 g

36000244

MILCHREIS

gesüßt mit Süßungsmittel.

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

3000 g | 1 × 3000 g

36000245

GRIESSBREI

gesüßt mit Süßungsmittel.

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

3000 g | 1 × 3000 g

36000439

GRIESSBREI

ungesüßt.

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

3000 g | 1 × 3000 g



36000177



36000179

NEU!



32354004

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	36000175 **KIRSCHENMICHEL** saftig gebacken und portioniert, mit Sauerkirschen, 10 x 8 cm. *cholesterinarm, natriumreduziert*		16 × 250 g	1 × 4000 g
	36000177 **GRIESSAUFLAUF** 10 x 8 cm. *natriumreduziert*		16 × 225 g	1 × 3600 g
	36000179 **SANDERS QUARKKEULCHEN** Quark-Kartoffel-Taler, verfeinert mit Sultaninen, ø 8–10 cm. *natriumreduziert*		40 × 70 g	1 × 2800 g
NEU! 4	**32354004** **JOGHURT NACH GRIECHISCHER ART** verfeinert mit Nusskaramell und Honig, ø 5 cm.		25 × 80 g	1 × 2000 g



SONDERKOST



WAS BEDEUTET DYSPHAGIE?

Dysphagie (ein Kompositum aus der griechischen Vorsilbe dys [„schlecht“] und dem Verb phagein [„essen“]; wörtlich: „Störung beim Essen“) wird als **Sammelbegriff für Kau- und Schluckbeschwerden** jedweder Art herangezogen, welche die Aufnahme flüssiger und fester Nahrung sowie das Schlucken des eigenen Speichels erschweren oder gar komplett verhindern. Gegenwärtig schätzt man, dass insgesamt etwa **7 bis 10 Prozent der Gesamtbevölkerung** sowie 16 bis 22 Prozent aller Menschen über 55 Jahre an einer Ausprägung der Dysphagie leiden. Entsprechende Krankheitsbilder werden jedoch in sämtlichen Altersgruppen beobachtet.

AUSWIRKUNGEN AUF DIE GESUNDHEIT

Dysphagien können eine **Beeinträchtigung des Ernährungszustandes**, beispielsweise in Form einer Mangelernährung, nach sich ziehen. Hierbei handelt es sich um einen Zustand, der aus einer unzureichenden Zufuhr oder Aufnahme von Energie und Nährstoffen über die Nahrung entsteht, zu einer veränderten Körperzusammensetzung führt und mit **messbaren Veränderungen körperlicher und mentaler Funktionen verbunden ist.**

URSACHEN FÜR SCHLUCKSTÖRUNGEN

Schluck- und Kaubeschwerden gehen mit einer Vielzahl verschiedener Krankheiten einher:

- **Neurologisch bedingte Schluckstörungen**
  infolge von Schlaganfällen, Schädel-Hirn-Traumen oder Parkinson
- **Schluckstörungen als Folge einer Operation**
  nach operativen Eingriffen zur Beseitigung von Tumoren im Mund-, Hals- und Kopfbereich oder der Behebung einer Lippen-Kiefer-Gaumen-Spaltung
- **Altersbedingte Schluckstörungen**
  Demenz, Antriebsstörung und schlecht sitzende Prothesen
- **Kindliche Schluckstörungen**
  infolge atypischer anatomischer Ausprägungen, einer Lippen-Kiefer-Gaumen-Spaltung oder neurologischer Erkrankungen
- **Psychologische Schluckstörungen**
  Essstörungen





ZUCCHINICREMESUPPE



FERTIGES TELLERMENÜ:

LACHS IN WEISSER RAHMSAUCE
MIT BROKKOLI UND PASTA

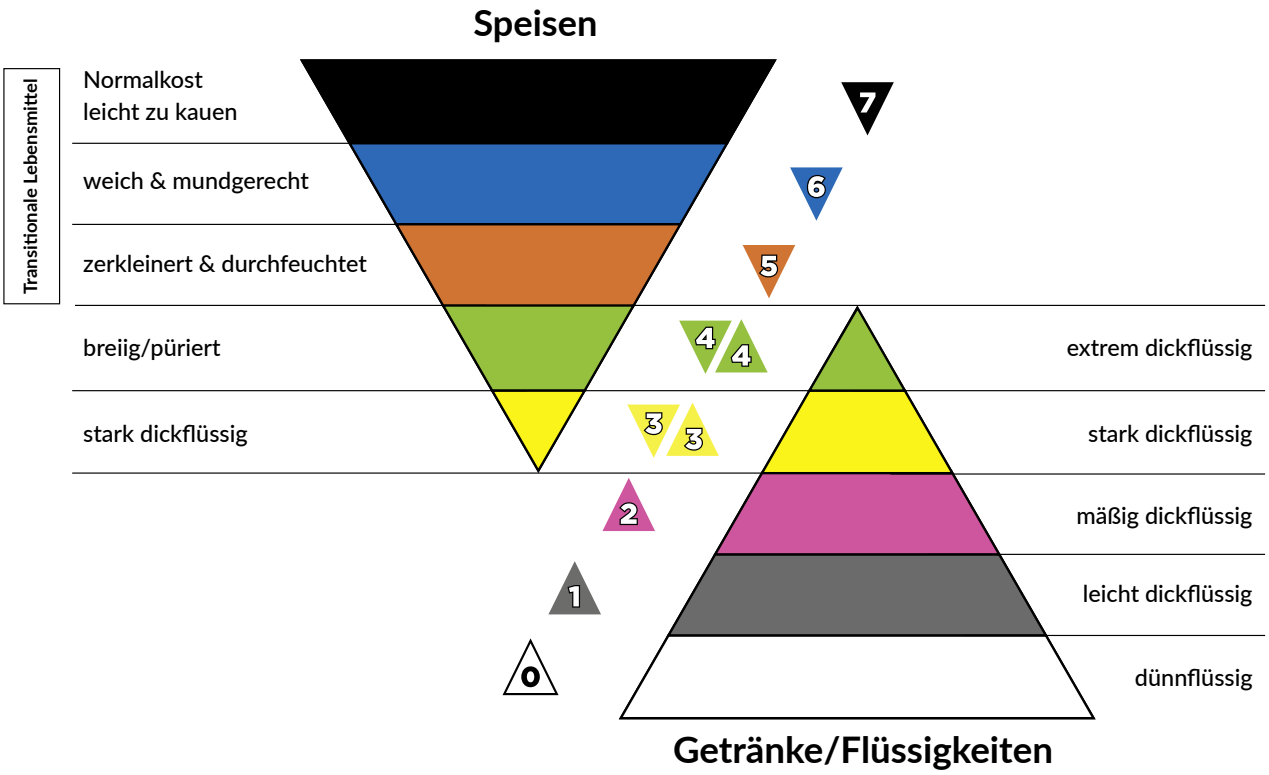
WAS BEDEUTET IDDSI?

IDDSI (ein aus dem Englischen stammendes Akronym für „International Dysphagia Diet Standardisation Initiative“, zu Deutsch: „Internationale Initiative zur Dysphagie-Ernährungsstandardisierung“) ist ein von internationalen Experten auf den Gebieten der **Medizin, Ernährungswissenschaft und Logopädie etablierter Standard**, der 2013 mit dem Ziel ins Leben gerufen wurde, eine einheitliche und leicht verständliche Terminologie für die Klassifikation dysphagischer Speisen und Flüssigkeiten zu etablieren.

Die seitens der IDDSI erhobenen Maßgaben besitzen internationale Gültigkeit und wurden leitlinienkonform erstellt, weswegen sie auf Schluckstörungen in sämtlichen Altersgruppen und Pflegestufen angewandt werden können. Ziel ist ein erhöhtes Maß an **Sicherheit im Umgang mit Dysphagiepatienten**, indem Missverständnissen bezüglich der einzelnen Dickungsgrade konsequent vorgebeugt wird.

Per IDDSI klassifizierte Getränke, Flüssigkeiten und Speisen untergliedern sich in insgesamt **8 Stufen**, welche jeweils mit individuellen Farbcodes und Ziffern gekennzeichnet werden. Die Definitionen der einzelnen Stufen basieren auf seitens des IDDSI-Komitees festgesetzten Vorgaben und Regelungen.

Weitere Infos unter www.iddsi.org



FRAGEN ODER NEUGIERIG?

Um unseren Kunden ein möglichst transparentes Angebot an Dysphagiekost zur Verfügung stellen zu können, haben wir sämtliche pürierten Speisen aus unserem Sortiment der Klassifikation des IDDSI-Standards angepasst. Bei Fragen zum Thema stehen Ihnen unsere Experten gerne zur Seite.

WELCHE IDDSI-STUFEN SIND TEIL DES SANDER-PRODUKTPORTFOLIOS?

Stufe 3 (Speisen): stark dickflüssig

- Glatte Textur ohne Stückchen
- Keine Klümpchen, Fasern und/oder Schalenstücke
- Kann aus einer Tasse oder einem Becher getrunken oder mit einem Löffel verzehrt werden



Stufe 4 (Speisen): breiig und püriert

- Glatte Textur, enthält keine Klümpchen
- Ist nicht klebrig
- Kein Separieren des Flüssigkeitsanteils der Speise
- Behält seine Form auf dem Teller
- Muss nicht gekaut werden
- Kann mit einem Löffel oder einer Gabel verzehrt werden



Stufe 5 (Speisen): zerkleinert und durchfeuchtet

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



Stufe 6 (Speisen): weich und mundgerecht

- Weich und zart, kein Absetzen von Flüssigkeit
- Mundgerechte Stücke, maximale Stückelung beträgt 15 mm
- Ausreichend Zungenkraft und -kontrolle ist erforderlich
- Muss vor dem Schlucken gekaut werden
- Kann mit der Gabel gegessen werden





35600087/35600107

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

FEIN PÜRIERTE CREMESUPPEN

35600082
TOMATENCREMESUPPE
fein püriert, ohne Stückung.
diabetes-mellitus-geeignet,
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III
200 g | 48 × 200 g

35600046
TOMATENCREMESUPPE
fein püriert, ohne Stückung.
diabetes-mellitus-geeignet,
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III
3000 g | 1 × 3000 g

35600087
SPARGELCREMESUPPE
fein püriert, ohne Stückung.
diabetes-mellitus-geeignet,
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III
250 g | 48 × 250 g

35600107
SPARGELCREMESUPPE
fein püriert, ohne Stückung.
diabetes-mellitus-geeignet,
geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe III
3000 g | 1 × 3000 g

Fein pürierte Cremesuppen



35600089/35600105



35600094/35600111

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
35600089			
BROKKOLICREMESUPPE fein püriert, ohne Stückung. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II*		250 g	48 × 250 g
35600105			
BROKKOLICREMESUPPE fein püriert, ohne Stückung. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II*		3000 g	1 × 3000 g
35600094			
KAROTTENCREMESUPPE fein püriert, ohne Stückung. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II*		250 g	48 × 250 g
35600111			
KAROTTENCREMESUPPE fein püriert, ohne Stückung. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II*		3000 g	1 × 3000 g



35600106

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
AVK VEGGIE	**35600108** **KRÄUTERRAHMSUPPE*** fein püriert, verfeinert mit Kräutern. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III*		3000 g	1 × 3000 g
AVK VEGGIE	**35600106** **ZUCCHINICREMESUPPE** fein püriert, ohne Stückung. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III*		3000 g	1 × 3000 g
AVK VEGGIE	**35600104** **BLUMENKOHLCREMESUPPE** fein püriert, ohne Stückung. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III*		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.*



35600188



35600189



35600190



35600191

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

HOCHKALORISCHE CREMESUPPEN

35600188

TOMATENCREMESUPPE HOCHKALORISCH

verfeinert mit Olivenöl und mediterranen Kräutern.

250 g | 48 × 250 g

35600189

CHAMPIGNONCREMESUPPE HOCHKALORISCH

abgerundet mit einem Hauch Zitrone und Waldpilzen.

250 g | 48 × 250 g

35600190

GEMÜSECREMESUPPE HOCHKALORISCH

mit Blumenkohl, Pastinaken, Lauch,
Erbsen, Karotten und Brokkoli.

250 g | 48 × 250 g

35600191

MAISCREMESUPPE HOCHKALORISCH

abgerundet mit Kurkuma und Curry.

250 g | 48 × 250 g



Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

35600192
CREMESUPPE MIT WILDGESCHMACK HOCHKALORISCH
verfeinert mit Wacholder, Lorbeer und Nelke.
250 g | 48 × 250 g

35600193
KARTOFFELCREMESUPPE HOCHKALORISCH
verfeinert mit Majoran, Muskat und Kurkuma.
250 g | 48 × 250 g

35600194
ZUCCHINICREMESUPPE HOCHKALORISCH
abgerundet mit Sojakochcreme.
250 g | 48 × 250 g

35600195
CREMESUPPE MIT GEFLÜGELGESCHMACK HOCHKALORISCH
abgerundet mit Sojakochcreme.
250 g | 48 × 250 g

35600196
KAROTTENCREMESUPPE HOCHKALORISCH
verfeinert mit Orangensaft und Zitrone.
250 g | 48 × 250 g



35600096/35600064

35600097/35600061

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

MILCHSUPPEN

35600096

MILCHSUPPE GRIESS

mit Hartweizengrieß.

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

250 g | 48 × 250 g

35600064

MILCHSUPPE GRIESS

mit Hartweizengrieß.

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

3000 g | 1 × 3000 g

35600097

MILCHSUPPE VANILLE

mit Vanillegeschmack.

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

250 g | 48 × 250 g

35600061

MILCHSUPPE VANILLE

mit Vanillegeschmack.

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

3000 g | 1 × 3000 g



35600098/35600063



35600099/35600062

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
35600098 **MILCHSUPPE SCHMELZFLOCKEN** mit schmelzenden Vollkorn-Haferflocken. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III*		250 g	48 × 250 g
35600063 **MILCHSUPPE SCHMELZFLOCKEN** mit schmelzenden Vollkorn-Haferflocken. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III*		3000 g	1 × 3000 g
35600099 **MILCHSUPPE SCHOKO** mit Schokoladengeschmack. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III*		250 g	48 × 250 g
35600062 **MILCHSUPPE SCHOKO** mit Schokoladengeschmack. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert, geeignet für gastroenterologischen Kostaufbau nach Stufe II und III*		3000 g	1 × 3000 g



32354001



32354002

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

PÜRIERTE KOST

32354001

FRÜHSTÜCK SÜSS PÜRIERT

aus Kaffee, Brot und Himbeer.

natriumreduziert

20 × 180 g | 1 × 3600 g

32354002

BROTZEIT PÜRIERT

aus Brot und Bacon.

20 × 180 g | 1 × 3600 g

SÜSSES UND HERZHAFTES ALS PÜRIERTE KOST

Die beiden praktisch portionierten Basispürees sind fein püriert und optimal abgeschmeckt. Mit uns genießen Ihre Dysphagie-Patienten von morgens bis abends abwechslungsreiche Mahlzeiten.

NEU!



32337007



32337001



32337002

NEU!



32337008

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

PÜRIERTE KOST IN FORM - BROTE

32337007

GLUTENFREIES BROT PÜRIERT

abgeschmeckt mit Sojacreme,
zum Bestreichen.

25 × 60 g | 1 × 1500 g

32337001

ROGGENMISCHBROTSCHEIBEN PÜRIERT

natur.

25 × 60 g | 1 × 1500 g

32337002

TOMATE-MOZZARELLA AUF ROGGENMISCHBROT PÜRIERT

verfeinert mit Kräutern und dunkler Balsamicocreme.

25 × 100 g | 1 × 2500 g

32337008

GURKENSANDWICH PÜRIERT

abgeschmeckt mit Sojacreme.

25 × 100 g | 1 × 2500 g

Pürierte Kost in Form - Brote



32337003



32337004



32337005

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
32337003 **GEFLÜGELSALAMI AUF ROGGENMISCHBROT PÜRIERT**		25 × 100 g	1 × 2500 g
32337004 **GEFLÜGELSCHINKEN AUF ROGGENMISCHBROT PÜRIERT**		25 × 100 g	1 × 2500 g
32337005 **ERDBEERKONFITÜRE AUF ROGGENMISCHBROT PÜRIERT** mit Butter.		32 × 90 g	1 × 2880 g

VERTRAUTER GENUSS IN NEUER FORM

Mit großer Sorgfalt entwickeln wir unsere pürierte Kost laufend weiter.
Ziel sind lebensmittelähnlichere Formen, eine natürlichere Präsentation und eine appetitliche Optik – bei gleichbleibend hoher Qualität, Konsistenz und vollem Geschmack.


32342001


32342002


32342004


32311001


32311002


32342003

Artikel | Zubereitung | Einwaage | VE

PÜRIERTE KOST IN FORM - HAUPTKOMPONENTEN

32342001
BRATWURST PÜRIERT
aus Schweinefleisch, mit Majoran gewürzt.
25 × 50 g | 1 × 1250 g

32342002
WIENER WURST PÜRIERT
aus Schweinefleisch, angereichert mit Sahne.
25 × 50 g | 1 × 1250 g

32342004
CURRYWURST PÜRIERT
abgeschmeckt mit Sojacreme.
25 × 50 g | 1 × 1250 g

32311001
KASSLER PÜRIERT
aus Schweinefleisch, abgeschmeckt mit Sahne und Gewürzen.
25 × 70 g | 1 × 1750 g

32311002
SCHWEINEBRATEN PÜRIERT
aus Schweinefleisch, angereichert mit Quark und Sahne.
25 × 70 g | 1 × 1750 g

32342003
FLEISCHKÄSE PÜRIERT
aus Schweinefleisch, angereichert mit Sahne.
25 × 70 g | 1 × 1750 g

Pürierte Kost in Form - Hauptkomponenten


32310009


32310002


32310003


32310004


32315001


32319001

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

32310009

RINDERFRIKADELLE PÜRIERT

aus Rindfleisch, abgeschmeckt mit Senf.

25 × 65 g | 1 × 1625 g

32310002

RINDERBRATEN PÜRIERT

aus Rindfleisch, abgeschmeckt mit Kartoffeln und Sahne.

25 × 70 g | 1 × 1750 g

32310003

RINDERGULASCH PÜRIERT

aus Rindfleisch, abgeschmeckt mit Sojacreme.

25 × 70 g | 1 × 1750 g

32310004

BŒUF „STROGANOFF“ PÜRIERT

aus Rindfleisch, mit Champignons, Gewürzgurken und Rahmsauce.

25 × 70 g | 1 × 1750 g

32315001

KALBSRAHMBRATEN PÜRIERT

aus Kalbsfleisch, angereichert mit Sahne und Quark.

25 × 70 g | 1 × 1750 g

32319001

HÜHNERFRIKASSEE PÜRIERT

aus Hühnerfleisch, mit Spargel, Champignons und Erbsen.

25 × 70 g | 1 × 1750 g


32320001


32319002


32319003


32313006


32313001


32313002

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	32320001 **PUTENSCHNITZEL PÜRIERT** aus Putenfleisch, angereichert mit Quark und Sahne.		25 × 70 g	1 × 1750 g
	32319002 **HÄHNCHEN PÜRIERT** aus Hähnchenfleisch, abgeschmeckt mit Sojacreme.		25 × 50 g	1 × 1250 g
	32319003 **GEFLÜGELBRATEN PÜRIERT** aus Hähnchenfleisch, angereichert mit Quark und Sahne.		25 × 70 g	1 × 1750 g
	32313006 **MATJES PÜRIERT** nach Hausfrauen-Art, abgeschmeckt mit Sojacreme.		25 × 45 g	1 × 1125 g
	32313001 **SEELACHS PÜRIERT** aus Seelachsfilet, angereichert mit Quark und Sahne.		25 × 45 g	1 × 1125 g
	32313002 **LACHS PÜRIERT** aus Lachsfilet, angereichert mit Sojacreme.		25 × 45 g	1 × 1125 g



32329002



32329017



32329001



32329015



32329014



32329016

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

PÜRIERTE KOST IN FORM - GEMÜSE

32329002

GEMÜSECURRY PÜRIERT

mit Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Pastinaken und Erbsen.

25 × 70 g | 1 × 1750 g

32329017

BBQ WEISSE BOHNEN PÜRIERT

abgeschmeckt mit Sojacreme und rauchiger Barbecuesauce.

25 × 70 g | 1 × 1750 g

32329001

KICHERERBSEN PÜRIERT

abgeschmeckt mit Sojacreme.

25 × 50 g | 1 × 1250 g

32329015

LINSENGEMÜSE NACH MEDITERRANER ART PÜRIERT

abgeschmeckt mit Sojacreme und Balsamico Bianco.

25 × 65 g | 1 × 1625 g

32329014

MAIS PÜRIERT

verfeinert mit Sojacreme.

25 × 50 g | 1 × 1250 g

32329016

SCHINKENROSENKOHL PÜRIERT

mit Zwiebeln und Speck, verfeinert mit Sojacreme.

25 × 50 g | 1 × 1250 g


32329003


32329004


32329005


32329006


32329007


32329008

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
32329003	**ERBSEN-MÖHREN-GEMÜSE PÜRIERT** angereichert mit Quark und Sahne.		25 × 50 g	1 × 1250 g
32329004	**ERBSEN PÜRIERT** angereichert mit Quark und Sahne.		25 × 50 g	1 × 1250 g
32329005	**MÖHRENGEMÜSE PÜRIERT** verfeinert mit Sojacreme.		25 × 50 g	1 × 1250 g
32329006	**WIRSING PÜRIERT** angereichert mit Quark und Sahne.		25 × 65 g	1 × 1625 g
32329007	**SAUERKRAUT PÜRIERT** abgeschmeckt mit Apfel- und Ananassaft.		25 × 65 g	1 × 1625 g
32329008	**KOHLRABI PÜRIERT** angereichert mit Sahne.		25 × 70 g	1 × 1750 g

Pürierte Kost in Form - Gemüse



32329009



32329010



32329011



32329012



32329013

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

32329009
BLUMENKOHL PÜRIERT
abgeschmeckt mit Sojacreme.

25 × 70 g | 1 × 1750 g

32329010
BROKKOLI PÜRIERT
angereichert mit Quark und Sahne.

25 × 70 g | 1 × 1750 g

32329011
APFELROTKOHL PÜRIERT
angereichert mit Quark.

25 × 65 g | 1 × 1625 g

32329012
ZUCCHINI-TOMATEN-GEMÜSE PÜRIERT
angereichert mit Quark und Sahne.

25 × 70 g | 1 × 1750 g

32329013
WURZELGEMÜSE PÜRIERT
mit Sellerie, Pastinaken, Karotten und Steckrüben.

25 × 70 g | 1 × 1750 g


32324001


32351004


32351002


32351003


32351001

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

PÜRIERTE KOST IN FORM - SÄTTIGUNGSBEILAGEN

32324001
OMELETT IN FORM
verfeinert mit Gewürzen.

25 × 70 g | 1 × 1750 g

32351004
BRATKARTOFFELN PÜRIERT
mit Zwiebeln und Speck, verfeinert mit Sojacreme.

25 × 50 g | 1 × 1250 g

32351003
SÜSSKARTOFFELN PÜRIERT
abgeschmeckt mit Sojacreme.

25 × 50 g | 1 × 1250 g

32351001
PARISER SALZKARTOFFELN PÜRIERT
angereichert mit Ei.

25 × 50 g | 1 × 1250 g

32351002
KARTOFFELPÜREE IN FORM
leicht gesalzen.

25 × 50 g | 1 × 1250 g

Pürierte Kost in Form - Sättigungsbeilagen



32335002



32335001



32327001



32327002

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

32335002
TOMATENREIS PÜRIERT
abgeschmeckt mit Sojacreme.

25 × 65 g | 1 × 1625 g

32335001
REIS PÜRIERT
abgeschmeckt mit Sojacreme.

25 × 65 g | 1 × 1625 g

32327001
SPÄTZLE PÜRIERT
angereichert mit Quark und Sahne.

25 × 65 g | 1 × 1625 g

32327002
PASTA PÜRIERT
abgeschmeckt mit Sojacreme.

25 × 70 g | 1 × 1750 g







Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE

SAUCEN

34300161

DUNKLE BRATENSAUCE FEIN PÜRIERT

abgerundet mit Liebstöckel.

250 g | 48 × 250 g

34300162

WEISSE RAHMSAUCE FEIN PÜRIERT

verfeinert mit Blumenkohl, Pastinake und Zitrone.

250 g | 48 × 250 g

34300163

TOMATENSAUCE FEIN PÜRIERT

verfeinert mit Olivenöl und mediterranen Kräutern.

250 g | 48 × 250 g



32372001



32372002



32372003

NEU!



32329019

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

PÜRIERTE KOST IN FORM - SALATE

32372001

NUDELSALAT PÜRIERT

mit Wiener Würstchen aus Schweinefleisch, Mais und Gouda.

25 × 70 g | 1 × 1750 g

32372002

KARTOFFELSALAT PÜRIERT

angereichert mit Kaffeesahne, verfeinert mit Senf.

25 × 50 g | 1 × 1250 g

32372003

GURKENSALAT PÜRIERT

verfeinert mit Dill und Apfelessig.

25 × 70 g | 1 × 1750 g

32329019

TOMATE-MOZZARELLA PÜRIERT

verfeinert mit Knoblauch und dunkler Balsamicocreme.

25 × 70 g | 1 × 1750 g

NEU!



32351005



32360010



32360001



32360003

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

PÜRIERTE KOST IN FORM - SÜSSSPEISEN

32351005

MOHNSCHUPFNUDELN PÜRIERT

abgeschmeckt mit Sojacreme.

25 × 70 g | 1 × 1750 g

32360010

HEFEKLÖSSE MIT HEIDELBEEREN PÜRIERT

angereichert mit Quark und Sahne.

25 × 50 g | 1 × 1250 g

32360001

SCHOKO-VANILLE-SCHNITTE MIT ERDBEERE PÜRIERT

Vanillemousse auf Schokoladenboden,
mit fruchtigem Erdbeerspiegel.

40 × 50 g | 1 × 2000 g

32360003

TOPFENKNÖDEL MIT CASSIS PÜRIERT

angereichert mit Quark und Sahne.

25 × 50 g | 1 × 1250 g



32355001



NEU!

32354003



NEU!

32354004



32360008

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

32355001

OBSTSALAT PÜRIERT

mit Apfelmus, Mangopüree, Maracujanektar, Bananen-, Trauben- und Ananassaft.

25 × 70 g | 1 × 1750 g

32354003

BIRCHER-MÜSLI PÜRIERT

Joghurt mit Äpfeln, Haferflocken und Sultaninen.

25 × 65 g | 1 × 1625 g

32354004

JOGHURT NACH GRIECHISCHER ART PÜRIERT

verfeinert mit Nusskaramell und Honig, ø 5 cm.

25 × 80 g | 1 × 2000 g

32360008

KAISERSCHMARRN PÜRIERT

ohne Rosinen, angereichert mit Quark und Sahne.

25 × 70 g | 1 × 1750 g


32360002


32360004


32360007


32360005


32360006

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

32360002
APFELSTRUDEL PÜRIERT
angereichert mit Quark und Sahne.
25 × 70 g | 1 × 1750 g

32360004
MARMORTÖRTCHEN PÜRIERT
aus hellem und dunklem Biskuit, angereichert mit Sahne.
30 × 80 g | 1 × 2400 g

32360005
SCHOKOKUCHEN PÜRIERT
angereichert mit Quark und Sahne.
25 × 70 g | 1 × 1750 g

32360006
ERDBEER-RHABARBER-KUCHEN PÜRIERT
mit leichter Popcornnote.
25 × 70 g | 1 × 1750 g

32360007
KIRSCHSTREUSEL PÜRIERT
abgeschmeckt mit Butterkeksen.
25 × 70 g | 1 × 1750 g





32310007/32387101

32319004/32387102

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

PÜRIERTE KOST IN FORM - TELLERMENÜ

32310007

RINDERBRATEN IN BRAUNER BRATENSAUCE MIT KARTOFFELN UND ROTKOHL, PÜRIERT

Einwaage	VE
320 g	1 × 320 g

angereichert mit Quark und Sahne.

32387101

RINDERBRATEN IN BRAUNER BRATENSAUCE MIT KARTOFFELN UND ROTKOHL, PÜRIERT

Einwaage	VE
7 × 320 g	1 × 2240 g

angereichert mit Quark und Sahne.

32319004

HÄHNCHEN IN WEISSER SAUCE MIT REIS UND ERBSEN-MÖHREN-GEMÜSE, PÜRIERT

Einwaage	VE
305 g	1 × 305 g

abgeschmeckt mit Sojacreme,
angereichert mit Quark und Sahne.

32387102

HÄHNCHEN IN WEISSER SAUCE MIT REIS UND ERBSEN-MÖHREN-GEMÜSE, PÜRIERT

Einwaage	VE
7 × 305 g	1 × 2135 g

abgeschmeckt mit Sojacreme,
angereichert mit Quark und Sahne.



32313004/32387103



32310005/32387104

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

32313004

LACHS IN WEISSER RAHMSAUCE MIT BROKKOLI UND PASTA, PÜRIERT

glutenfreie Pasta, abgeschmeckt mit Sojacreme, angereichert mit Quark und Sahne.

325 g | 1 × 325 g

32387103

LACHS IN WEISSER RAHMSAUCE MIT BROKKOLI UND PASTA, PÜRIERT

glutenfreie Pasta, abgeschmeckt mit Sojacreme, angereichert mit Quark und Sahne.

7 × 325 g | 1 × 2275 g

32310005

RINDERFRIKADELLE IN BRAUNER SAUCE MIT SPÄTZLE UND KAROTTEN, PÜRIERT

abgeschmeckt mit Sojacreme, angereichert mit Quark und Sahne.

320 g | 1 × 320 g

32387104

RINDERFRIKADELLE IN BRAUNER SAUCE MIT SPÄTZLE UND KAROTTEN, PÜRIERT

abgeschmeckt mit Sojacreme, angereichert mit Quark und Sahne.

7 × 320 g | 1 × 2240 g





32313005/32387105

32311003/32387106

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
32313005 **SEELACHS AUF WEISSER SAUCE MIT WIRSINGGEMÜSE UND KARTOFFELN, PÜRIERT** abgeschmeckt mit Sojacreme, angereichert mit Quark und Sahne.		300 g	1 × 300 g
32387105 **SEELACHS AUF WEISSER SAUCE MIT WIRSINGGEMÜSE UND KARTOFFELN, PÜRIERT** abgeschmeckt mit Sojacreme, angereichert mit Quark und Sahne.		7 × 300 g	1 × 2100 g
32311003 **BRATWURST AUF BRAUNER SAUCE MIT SAUERKRAUT UND KARTOFFELPÜREE, PÜRIERT** angereichert mit Quark und Sahne.		305 g	1 × 305 g
32387106 **BRATWURST AUF BRAUNER SAUCE MIT SAUERKRAUT UND KARTOFFELPÜREE, PÜRIERT** angereichert mit Quark und Sahne.		7 × 305 g	1 × 2135 g



32329018/32387107

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
VEGGIE AVK 4	**32329018** **GEMÜSECURRY MIT FRUCHTIGER TOMATENSAUCE, REIS UND ZUCCHINI-TOMATEN-GEMÜSE, PÜRIERT** abgeschmeckt mit Sojacreme, angereichert mit Quark und Sahne.		340 g	1 × 340 g
VEGGIE AVK 4	**32387107** **GEMÜSECURRY MIT FRUCHTIGER TOMATENSAUCE, REIS UND ZUCCHINI-TOMATEN-GEMÜSE, PÜRIERT** abgeschmeckt mit Sojacreme, angereichert mit Quark und Sahne.		7 × 340 g	1 × 2380 g



32359001



32313003



32311004



32319005

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

GROB ZERKLEINERTE KOST IN MENÜSCHALEN

32359001

SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA MIT LANGKORNREIS

grob zerkleinert, mit Stückchen,
abgeschmeckt mit Sojacreme.

410 g | 1 × 410 g

32313003

LACHS IN SAFRANSAUCE MIT LANGKORNREIS

grob zerkleinert, mit Stückchen.

410 g | 1 × 410 g

32311004

BRATWURST MIT MÖHREN IN RAHM UND KARTOFFELPÜREE

grob zerkleinert, mit Stückchen.

410 g | 1 × 410 g

32319005

HÄHNCHEN MIT GEMÜSE-CURRY-REIS

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

410 g | 1 × 410 g


32310006


32310008


32319006


32360009

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

32310006
RINDERBRATEN MIT POLENTA UND KAROTTEN-STECKRÜBEN-GEMÜSE
grob zerkleinert, mit Stückchen, abgeschmeckt mit Sojacreme.
410 g | 1 × 410 g

32310008
RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART MIT NUDELN
grob zerkleinert, mit Stückchen, abgeschmeckt mit Sojacreme.
410 g | 1 × 410 g

32319006
HÄHNCHEN MIT BROKKOLI-KARTOFFEL-PÜREE
grob zerkleinert, mit Stückchen, abgeschmeckt mit Sojacreme.
410 g | 1 × 410 g

32360009
KAISERSCHMARRN MIT VANILLESAUCE
grob zerkleinert, mit Stückchen.
370 g | 1 × 370 g


SMART FREEZE

Kompakte Tiefkühlmenüs

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

Viel Abwechslung bei hoher Effizienz.



- Flexible Einsatzmöglichkeiten, einfache Zubereitung und verlässliche Qualität
- Schonende Sous-vide-Garung in unserer Frische-Manufaktur garantiert Saftigkeit, Textur und Geschmack
- Vielfältige Menü-Auswahl für mehrwöchige Speisekarten mit drei Menülinien
- Für alle Bedarfe der Gesundheits-gastronomie – von GKV, PKV und Wahlleistung bis zur Sonderkost
- Maximale HACCP-Sicherheit durch digitale Zeit- und Temperaturüber-wachung bei der Herstellung

IN VIER SCHRITTEN SMART SERVIERT



VORBEREITEN →



PORTIONIEREN →



REGENERIEREN →



SERVIEREN

DAS SANDER HYBRID-SYSTEM

Bei uns müssen Sie sich nicht entscheiden: Nutzen Sie die Smart-Freeze-Produkte für eine sichere Grundlast und ergänzen Sie diese mit Frische-Komponenten, wo Geschmack und Image den Unterschied machen. So passt sich unser System Ihrer Küche an – nicht umgekehrt.

NEU!



30256004

NEU!



30259004

NEU!



30259000

NEU!



30259005

Artikel | Zubereitung | Einwaage | VE

KOMPAKTE TIEFKÜHLMENÜS

30256004

TOMATENSUPPE MIT REIS

abgeschmeckt mit Basilikum und Oregano.

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

10 × 450 g | 1 × 4500 g

30259004

VEGANER KARTOFFELEINTOPF

mit Karotten, Zucchini, Kohlrabi und Staudensellerie.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

10 × 450 g | 1 × 4500 g

30259000

VEGANER ERBSENEINTOPF

mit Kartoffeln, Sellerie, Karotten und Lauch.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

10 × 450 g | 1 × 4500 g

30259005

KRÄFTIGER LINSENEINTOPF

mit roten Linsen, Kartoffeln und Gemüse.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

10 × 450 g | 1 × 4500 g

NEU!



30256000

NEU!



30256003

NEU!



30256001

NEU!



30256002

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

30256000

BUNTER GEMÜSEEINTOPF

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

10 × 450 g | 1 × 4500 g

30256003

EINTOPF VON DREIERLEI BOHNEN

mit Rauchfleisch, Kartoffeln und Karottenwürfeln.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

10 × 450 g | 1 × 4500 g

30256001

GRAUPENEINTOPF

mit Hühnchen, Karotten, Steckrüben, Pastinaken und Blumenkohl.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

10 × 450 g | 1 × 4500 g

30256002

WEISSKOHLEINTOPF

mit Rauchfleisch und Kartoffeln, abgerundet mit Meerrettich und Chili.

diabetes-mellitus-geeignet

10 × 450 g | 1 × 4500 g

NEU!



30213002

NEU!



30213005

NEU!



30213003

NEU!



30213007

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fischeinwaage	VE

30213002

DORSCHFILET IN ZITRONENSAUCE

mit Rahmspinat und Petersilienkartoffeln.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

10 × 450 g
vorgegart 80 g

1 × 4500 g

30213005

ROTBARSCHFILET AUF LINSEN-BLUMENKOHL-CURRY

aus bunten Linsen, Blumenkohl, Kichererbsen und Spinat in einer Currysauce.

diabetes-mellitus-geeignet

10 × 440 g
vorgegart 100 g

1 × 4400 g

30213003

SEELACHS IN DILL-SENF-SAUCE

mit buntem Karottengemüse und Brokkoli-Langkornreis.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

10 × 460 g
vorgegart 100 g

1 × 4600 g

30213007

KARTOFFEL-LACHS-PFANNE

mit Zuckerschoten und Süßkartoffeln in Safran-Tomaten-Sauce.

diabetes-mellitus-geeignet

10 × 450 g
vorgegart 80 g

1 × 4500 g

NEU!



30213008

NEU!



30213004

NEU!



30213006

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fischeinwaage	VE
30213008 NEU! **LACHSCURRY** mildes Curry aus Lachsstücken, Süßkartoffeln, Sojabohnen, Paprika und Äpfeln, dazu Langkornreis. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*		10 × 420 g vorgegart 80 g	1 × 4200 g
30213004 NEU! **FISCHFIGUREN MIT ERBSEN IN RAHMSAUCE** und Kartoffelpüree.		10 × 400 g vorgegart 90 g	1 × 4000 g
30213006 NEU! **FISCHFIGUREN MIT RAHMSPINAT** und Petersilienkartoffeln.		10 × 400 g vorgegart 90 g	1 × 4000 g

Kompakte Tiefkühlmenüs











Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE

30215000

KALBSBRATEN MIT RAHMWIRSING

und Semmelknödel.

diabetes-mellitus-geeignet

10 × 410 g
vorgegart 2 x 40 g

1 × 4100 g

30215001

KALBSBRATEN IN BRATENSAUCE

mit Apfelrotkohl und Knöpfle.

diabetes-mellitus-geeignet

10 × 450 g
vorgegart 2 x 40 g

1 × 4500 g

30210007

RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART

in Paprikasauce, mit Penne.

diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert

10 × 400 g

1 × 4000 g

30210002

RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART

in Paprikasauce, mit Bohnen und Kartoffelknödeln.

diabetes-mellitus-geeignet

10 × 430 g

1 × 4300 g

30210005

RINDERROULADE MIT GEMÜSEFÜLLUNG

in brauner Sauce, mit Kartoffelpüree und Rotkohl.

diabetes-mellitus-geeignet

10 × 460 g

1 × 4600 g











	Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
NEU!	**30210009** **RINDERFRIKADELLE IN BRATENSAUCE** mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln. *diabetes-mellitus-geeignet*		10 × 450 g vorgegart 100 g	1 × 4500 g
NEU!	**30210003** **RINDERHACKBÄLLCHEN IN TOMATEN-MAIS-SAUCE** mit Spirelli. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*		10 × 460 g	1 × 4600 g
NEU!	**30210008** **BIFTEKI MIT PAPRIKASAUCE** aus Rindfleisch, gefüllt mit Hirtenkäse, dazu Langkornreis.		10 × 410 g vorgegart 2 x 50 g	1 × 4100 g
NEU!	**30210004** **BEEF-CHILI** mit Rindfleisch, Mais, Paprika und Kidneybohnen, dazu Quinoa-Langkornreis. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*		10 × 450 g	1 × 4500 g
AVK NEU!	**30210006** **BLUMENKOHL-SÜSSKARTOFFEL-CURRY MIT RINDFLEISCH** milde Currysauce aus Joghurt und Kokosmilch, abgerundet mit Mango und Tandoori, dazu Linsen-Basmatireis. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*		10 × 440 g	1 × 4400 g











Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE

30211000

SCHWEINEGESCHNETZELTES IN PFIRSICH-PFEFFER-SAUCE

mit Pfirsich und Paprika, dazu Penne.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

10 × 450 g
vorgegart 80 g

1 × 4500 g

30211002

SCHWEINEGULASCH MIT PILZEN

dazu Kartoffeln und Wirsing in Rahm.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

10 × 470 g
vorgegart 80 g

1 × 4700 g

30227003

WURSTGULASCH NACH OSTDEUTSCHER ART

Jagdwurstwürfel in herzhafter Tomatensauce, dazu Penne.

10 × 430 g

1 × 4300 g

30211005

SCHWEINEMEDAILLONS AUF RATATOUILLEGEMÜSE

mit Auberginen, Paprika und Zucchini, in feiner Tomatensauce, dazu Kartoffeln.

diabetes-mellitus-geeignet

10 × 450 g
vorgegart 2 x 40 g

1 × 4500 g

30211006

SCHWEINEMEDAILLONS IN SAUCE HOLLANDAISE

dazu Kaisergemüse und Kartoffelpüree.

diabetes-mellitus-geeignet

10 × 440 g
vorgegart 2 x 40 g

1 × 4400 g











	Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
NEU!	**30211001** **FRIKADELLE IN ZWIEBELSAUCE** vom Schwein und Rind, dazu Möhren-Kartoffel-Gemüse. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*		10 × 440 g vorgegart 100 g	1 × 4400 g
NEU! AVK	**30211003** **KÖNIGSBERGER KLOPSE** in Kapernsauce, dazu Kartoffeln. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*		10 × 450 g vorgegart 2 x 55 g	1 × 4500 g
NEU!	**30242000** **ROSTBRATWÜRSTCHEN IN BRAUNER SAUCE** mit Rahmerbsen und Kartoffelpüree.		10 × 420 g vorgegart 80 g	1 × 4200 g
NEU!	**30211004** **BRATWURST IN BRATENSAUCE** dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree.		10 × 460 g vorgegart 100 g	1 × 4600 g
NEU!	**30211007** **KASSLER IN MEERRETTICHSAUCE** dazu Sauerkraut und Kartoffeln. *diabetes-mellitus-geeignet*		10 × 450 g vorgegart 90 g	1 × 4500 g

Kompakte Tiefkühlmenüs



Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE

30219003

HÜHNERFRIKASSEE

mit Spargel und Karotten, dazu Langkornreis.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

10 × 450 g

1 × 4500 g

30219000

HÄHNCHENBRUST IN CURRYSAUCE

mit Äpfeln und Ananas, dazu Basmatireis.

diabetes-mellitus-geeignet

10 × 450 g
vorgegart 100 g

1 × 4500 g

30219001

HÄHNCHENGESCHNETZELTES IN CHAMPIGNONRAHMSAUCE

mit Kartoffelpüree und Erbsen-Möhren-Gemüse.

diabetes-mellitus-geeignet

10 × 450 g
vorgegart 80 g

1 × 4500 g

30219002

HÄHNCHENBRUST IN KÄSERAHMSAUCE

mit Karottengemüse und Penne.

diabetes-mellitus-geeignet

10 × 450 g
vorgegart 100 g

1 × 4500 g

30219005

HÄHNCHENBRUST IN GORGONZOLASAUCE

mit Tomaten-Gnocchi.

diabetes-mellitus-geeignet

10 × 450 g
vorgegart 100 g

1 × 4500 g

NEU!



30219004

NEU!



30220000

NEU!



30220001

NEU!



30220002

Artikel		Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
NEU!	**30219004** **INDIAN BUTTER CHICKEN** mit Joghurt und orientalischen Gewürzen, dazu Brokkoli-Langkornreis. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*		10 × 450 g vorgegart 80 g	1 × 4500 g
NEU!	**30220000** **PUTENGESCHNETZELTES IN SPINATSAUCE** mit Spirelli. *diabetes-mellitus-geeignet*		10 × 450 g vorgegart 80 g	1 × 4500 g
NEU!	**30220001** **PUTENGESCHNETZELTES NACH ASIATISCHER ART** mit süß-saurem Wokgemüse und Mie-Nudeln. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*		10 × 450 g vorgegart 80 g	1 × 4500 g
NEU!	**30220002** **GEBRATENE PUTENSTEAKS** mit Erbsen-Möhren-Gemüse und Petersilienkartoffeln. *diabetes-mellitus-geeignet*		10 × 460 g vorgegart 2 x 40 g	1 × 4600 g











Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

30229006

GEMÜSEPFANNE NACH PROVENZALISCHER ART

mit Bulgur, Aubergine, Zucchini und Paprika.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

10 × 450 g | 1 × 4500 g

30259006

VEGANER NUDELAUFLAUF

mit Erbsen und Mais.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

10 × 440 g | 1 × 4400 g

30259007

VEGANE POLPETTE AL SUGO

veganer Hackbällchenersatz auf Weizenproteinbasis,
in Tomaten-Gemüse-Sauce,
dazu Makkaroni.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

10 × 450 g | 1 × 4500 g

30259008

SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA

Süßkartoffel-Gemüse-Mischung
in würziger Tomaten-Kokos-Sauce,
dazu Basmati-Kokosreis.

diabetes-mellitus-geeignet

10 × 450 g | 1 × 4500 g

30259009

GRILLGEMÜSEPFANNE MIT GNOCCHI

Grillgemüse nach mediterraner Art,
mit Tomatensauce.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

10 × 450 g | 1 × 4500 g

NEU!



30227001

NEU!



30227005

NEU!



30227000

NEU!



30227004

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

30227001

SPIRELLI MIT TOMATENSAUCE

fruchtig-mild, abgeschmeckt mit Kräutern.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

10 × 460 g | 1 × 4600 g

30227005

SPIRELLI À LA BOLOGNAISE

aus Rindfleisch, mit Sellerie, Karotten und Tomaten.

diabetes-mellitus-geeignet

10 × 460 g | 1 × 4600 g

30227000

PENNE „CARBONARA“

in Schinken-Sahnesauce, abgeschmeckt mit Schmelzkäse, Petersilie und Knoblauch.

natriumreduziert

10 × 450 g | 1 × 4500 g

30227004

TORTELLINI „VERDURA“

grüne Teigtaschen mit Gemüsefüllung, in Tomatensauce.

diabetes-mellitus-geeignet

10 × 450 g | 1 × 4500 g

Kompakte Tiefkühlmenüs











Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

30224000

OMELETT MIT ERBSEN-MÖHREN-GEMÜSE

und weißer Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree.

diabetes-mellitus-geeignet

10 × 430 g | 1 × 4300 g

30224001

OMELETT MIT RAHMSPINAT

und Kartoffelpüree.

diabetes-mellitus-geeignet

10 × 400 g | 1 × 4000 g

30257001

SPÄTZLE-GEMÜSE-PFANNE

mit Blumenkohl, Zucchini und Karotten,
in Rahmsauce.

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

10 × 450 g | 1 × 4500 g

30227002

KÄSE-KNÖPFLEPFANNE

mit Schmelzkäse und Gouda.

diabetes-mellitus-geeignet

10 × 450 g | 1 × 4500 g

30235000

LANGKORNREIS MIT GEMÜSE-TOMATENSAUCE

mit Kohlrabi, Pastinaken, Zucchini, Mais und Karotten.

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

10 × 450 g | 1 × 4500 g











Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

30229005

SÜSSKARTOFFELPFANNE MIT VOLLKORNREIS

in Erdnuss-Mais-Sauce,
abgerundet mit Kokosmilch.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

10 × 450 g | 1 × 4500 g

30257000

KARTOFFEL-BROKKOLI-AUFLAUF

Kartoffelscheiben und Brokkoli, in Käsesauce.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

10 × 450 g | 1 × 4500 g

30260000

SANDERS QUARKKEULCHEN MIT APFELKOMPOTT

Quark-Kartoffel-Taler, verfeinert mit Sultaninen.

natriumreduziert

10 × 430 g | 1 × 4300 g

30260001

KAISERSCHMARRN MIT VANILLESAUCE

klassischer Kaiserschmarrn,
mit Rosinen und Vanillesauce aus Bourbon-Vanille.

natriumreduziert

10 × 430 g | 1 × 4300 g

30260002

MILCHREIS MIT KIRSCHEN

gesüßt mit Süßungsmittel.

natriumreduziert

10 × 440 g | 1 × 4400 g

Tiefkühlkomponenten

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

Viel Abwechslung bei hoher Effizienz.

- Individuelle Speisenauswahl
- Schnell & einfach serviert
- Effiziente Abläufe bei minimalem Personaleinsatz
- Gleichbleibende Qualität bei jeder Regeneration





30210001
RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART

30229002
APFELROTKOHL

30251000
KARTOFFELPÜREE

INDIVIDUELL FÜR DEN GAST – EINFACH FÜR DIE KÜCHE

Die Smart Freeze Einzelkomponenten ermöglichen bedarfsgerechte Mahlzeiten aus individuell kombinierbaren Speisenkomponenten. Durch die einfache Zubereitung und sichere Kalkulation lohnt sich das auch für Ihre Einrichtung!

NEU!



30259003

NEU!



30213001

NEU!



30210001

NEU!



30210000

Artikel	Zubereitung	Einwaage/Fisch- und Fleischeinwaage	VE

TIEFKÜHLKOMPONENTEN

30259003

LINSEN-DAL

roter Linseneintopf,
orientalisch abgeschmeckt.

15 × 150 g

1 × 2250 g

30213001

LACHSCURRY

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

diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert

12 × 220 g
vorgegart 70 g

1 × 2640 g

30210001

RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART

klassisch zubereitet, in Paprikasauce.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

12 × 220 g
vorgegart 85 g

1 × 2640 g

30210000

RINDERBRATEN

in Scheiben geschnitten.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

50 × 40 g
vorgegart 50 x 40 g

1 × 2000 g

NEU!



31900220

NEU!



32000090

NEU!



30259002

NEU!



30259001

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE

31900220

HÄHNCHENBRUST

gewürzt und gebraten.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

1500 g

gebraten 1500 g

1 × 1500 g

32000090

PUTENMEDAILLONS

gewürzt und gebraten.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

1500 g

gebraten 1500 g

1 × 1500 g

30259002

VEGANE CURRYWURST

veganer Wurstersatz auf Erbsen- und Weizenproteinbasis,
in fruchtig-pikanter Currysauce,
verfeinert mit Mango.

12 × 200 g

1 × 2400 g

30259001

VEGANES LINSEN-BLUMENKOHL-CURRY

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

12 × 220 g

1 × 2640 g











Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

30243001
BRAUNE BASISSAUCE
abgerundet mit Liebstöckel.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

15 × 120 g | 1 × 1800 g

30243005
VEGANE WEISSE BASISSAUCE
verfeinert mit Pastinaken und Zwiebeln, auf Sojabasis.
diabetes-mellitus-geeignet

15 × 120 g | 1 × 1800 g

30243003
GEFLÜGELJUS
herzhaft abgeschmeckt,
leichte Bindung.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

15 × 120 g | 1 × 1800 g

30243002
TOMATENSAUCE
fruchtig-mild, abgeschmeckt mit Kräutern,
abgerundet mit Sojacreme.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

15 × 120 g | 1 × 1800 g

30243004
BASILIKUMRAHMSAUCE
Rahmsauce mit frischem Basilikum und Spinat.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

15 × 120 g | 1 × 1800 g

Tiefkühlkomponenten



Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

32700117

KNÖPFLE

vorgegart.

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

1500 g | 1 × 1500 g

35100056

KARTOFFELN

vorgegart.

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

1500 g | 1 × 1500 g

30251000

KARTOFFELPÜREE

abgeschmeckt mit Sojacreme.

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

15 × 160 g | 1 × 2400 g

33500033

BASMATIREIS

saftig gegart.

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

1500 g | 1 × 1500 g

30229001

SAUERKRAUT

klassisch zubereitet.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

15 × 150 g | 1 × 2250 g

NEU!



30229002

NEU!



30229000

NEU!



30229003

NEU!



30229004

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

30229002

APFELROTKOHL

mit Apfelmus, Nelke, Lorbeer und Wacholder.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

15 × 150 g | 1 × 2250 g

30229000

RAHMSPINAT

ohne Zwiebeln, mit Sahne,
leicht abgebunden.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

15 × 150 g | 1 × 2250 g

30229003

KOHLRABIGEMÜSE

in Rahmsauce, mit Erbsen und Steckrüben.

diabetes-mellitus-geeignet

15 × 150 g | 1 × 2250 g

30229004

KARTOFFEL-MÖHREN-GEMÜSE

in Rahmsauce,
leicht gewürzt.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

15 × 150 g | 1 × 2250 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: leichte Vollkost, vegetarisch, vegan, gluten- und laktosefrei oder püriert
- Wahlleistungskonzepte für Ihre Gesundheitsgastronomie

DREI SCHALEN IM ANGEBOT

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



1-Kammer-Schale ***2-Kammer-Schale*** ***3-Kammer-Schale***

ZUBEREITUNGSHINWEISE:

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

Wasserbad
Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, geschlossene Schale hineinlegen und den Deckel schließen. Temperatur ausstellen und ca. 30 Minuten im Wasserbad ziehen lassen.

Dampf 96 °C
15–20 Minuten, Tiefkühlprodukte vor dem Regenerieren auftauen.



35600166



31900090



31900092



31900093

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

ANGEPASSTE VOLLKOST

35600165

KARTOFFELSUPPE

mit Wiener Würstchen und Karotten.

diabetes-mellitus-geeignet

480 g | 1 × 480 g

35600166

HÜHNERSUPPE

mit Hühnerfleisch, Karotten und Reisnudeln.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

480 g | 1 × 480 g

31900090

HÄHNCHENBRUST

in heller Sauce, mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln.

diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert

410 g | 1 × 410 g

31900092

HÜHNERFRIKASSEE

mit Spargel und Karotten, dazu Gemüse-Langkornreis.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

400 g | 1 × 400 g

31900093

HÄHNCHENGESCHNETZELTES

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

400 g | 1 × 400 g



32000068



31000111

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
AVK	**32000068** **PUTENMEDAILLONS** in Zitronensauce, mit grünen Bandnudeln. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*		400 g	1 × 400 g
AVK	**32000069** **PUTENHACKSTEAK** in pikanter Sauce, mit Karotten-Kartoffel-Gemüse. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*		360 g	1 × 360 g
AVK	**31000111** **RINDERROULADE MIT GEMÜSEFÜLLUNG** aus Karotten und Sellerie, in brauner Sauce, mit Brokkoli und Spätzle. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*		400 g	1 × 400 g
AVK	**32700092** **SPAGHETTI BOLOGNAISE** aus Rindfleisch. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*		410 g	1 × 410 g





35900075

35900072

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

VEGETARISCH

35900075

BUCHWEIZEN-GEMÜSE-PFANNE

mit Zitronengrassauce und Limonenblättern.

diabetes-mellitus-geeignet

400 g | 1 × 400 g

35900072

GEMÜSECURRY

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

350 g | 1 × 350 g

32700093

GRÜNE UND WEISSE BANDNUDELN

in fruchtiger Tomatensauce.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

370 g | 1 × 370 g

32400006

EIEROMELETT

mit Rahmspinat und Salzkartoffeln.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

400 g | 1 × 400 g



31300195



31300201



31100129

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

VOLLKOST

31300193
LACHSFILET
in Safran-Tomatensauce, mit weißen Bandnudeln.
diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert

410 g | 1 × 410 g

31300195
DORSCHFILET
in Senfsauce, mit Brokkoli und Kartoffeln.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

400 g | 1 × 400 g

31300201
FISCHKLÖSSCHEN
in Senfsauce, verfeinert mit Sojacreme
und Dijon-Senf, dazu Kartoffeln.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

400 g | 1 × 400 g

31100128
OMAS FRIKADELLE
in Zwiebelsauce, mit Karotten-Kartoffel-Gemüse.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

420 g | 1 × 420 g

31100129
SCHWEINEMEDAILLONS
in Pfefferrahmsauce, mit Erbsen-Karotten-Gemüse
und Kartoffelpüree.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

410 g | 1 × 410 g



31100138



31000113



31000114

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
31100130			
KÖNIGSBERGER KLOPSE in Kapernsauce, mit Erbsenreis. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*		410 g	1 × 410 g
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. *diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert*		410 g	1 × 410 g
31000113			
RINDERHACKBÄLLCHEN in Tomatensauce mit Mais und Spirelli. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm*		400 g	1 × 400 g
31000114			
RINDERBRATEN in Meerrettichsauce, mit würziger Bouillonkartoffel-Karotten-Mischung. *diabetes-mellitus-geeignet, natriumreduziert*		400 g	1 × 400 g
31000112			
RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART in brauner Paprikasauce, mit Spirelli. *diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert*		420 g	1 × 420 g


35600181


35600154



31000158

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

GLUTEN- & LAKTOSEFREI

35600124
KRÄFTIGER KARTOFFELEINTOPF
mit Sellerie, Karotten und Lauch.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert
450 g | 1 × 450 g

35600181
BUNTER GEMÜSEEINTOPF*
mit Kartoffeln, Karotten, Kohlrabi, Steckrüben, Blumenkohl und Zucchini.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert
450 g | 1 × 450 g

35600154
OMAS GULASCHSUPPE*
mit Rindfleisch, Paprika und Kartoffeln.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm
400 g | 1 × 400 g

31000084
RINDERBRATEN
in brauner Sauce, mit Apfelrotkohl und Kartoffeln.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert
400 g | 1 × 400 g

31000158
RINDERGULASCH MIT GNOCCHI
in typischer Sauce, mit Grillgemüse.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm
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



31000109



31300194

NEU!



31300225



32000070

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

31000109

BEEF-CHILI

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

400 g | 1 × 400 g

31300194

SEELACHS

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

400 g | 1 × 400 g

31300225

LACHSCURRY MIT SPIRELLI

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

400 g | 1 × 400 g

32000070

GEBRATENE PUTENSTEAKS

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

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

400 g | 1 × 400 g

31900053

HÜHNERFRIKASSEE

mit Champignons, Erbsen und Reis.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

400 g | 1 × 400 g

NEU!



31900120

NEU!



34200018

NEU!



31900218



35900073

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

31900120
RÄUBERPFANNE MIT LANGKORNREIS
Hähnchenstreifen in Paprikasauce
mit Champignons und Essiggurken.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

400 g | 1 × 400 g

34200018
GEFLÜGELBRATWURST
auf Sauerkraut, mit Kartoffelpüree.
diabetes-mellitus-geeignet

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.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm, natriumreduziert

400 g | 1 × 400 g

35900073
GRILLGEMÜSE
in Tomatensauce, mit buntem Paprika-Langkornreis.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

400 g | 1 × 400 g

35900074
LINSEN-BOLOGNAISE
mit Gnocchi.
diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

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.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

400 g | 1 × 400 g

35900069

SCHMORGEMÜSE NACH MEDITERRANER ART

mit grobem Kräuter-Maisgrieß.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

400 g | 1 × 400 g

35900063

SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA

mit Langkornreis.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

400 g | 1 × 400 g

32700068

NUDELN À LA BOLOGNAISE

Spirelli mit Hackfleischsauce.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

400 g | 1 × 400 g

32700069

NUDELN À LA NAPOLI

Spirelli mit würziger Tomatensauce.

diabetes-mellitus-geeignet, cholesterinarm

400 g | 1 × 400 g



36000988



36000868

SÜSSE MENÜS

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



PRODUKT-INFORMATIONEN



SCHNELLSUCHE CARE-PRODUKTKATEGORIEN

Suppen & Eintöpfe
Consommés 20
Klare Suppe mit Einlage 21
Cremesuppen 24
Eintöpfe 25

Fisch- & Fleischgerichte
Fisch 32
Kalb 33
Rind 35
Schwein 38
Geflügel 44
Frikadellen & Schnitzel 51

Vegetarisch & vegan
Vegetarische & vegane Komponenten 54
Vegetarische & vegane Kreationen 56

Dressings & Saucen
Dressings 64
Saucen 65
Pastasaucen 70

Sättigungsbeilagen
Gefüllte Pasta 74
Pasta 75
Spätzle & Co. 77
Lasagnen 78
Kartoffeln & Knödel 80
Reis & Co. 83

Gemüse
Extra vorgegart 86
Sortenreines Gemüse 87
Gemüsemischungen 89

Süßspeisen
Süßspeisen 94

Sonderkost
Fein pürierte Cremesuppen 102
Hochkalorische Cremesuppen 105
Milchsuppen 107
Pürierte Kost 109
Pürierte Kost in Form – Brote 110
Pürierte Kost in Form – Hauptkomponenten 112
Pürierte Kost in Form – Gemüse 115
Pürierte Kost in Form – Sättigungsbeilagen 118
Saucen 120
Pürierte Kost in Form – Salate 121
Pürierte Kost in Form – Süßspeisen 122
Pürierte Kost in Form – Tellermenü 125
Grob zerkleinerte Kost in Menüschalen 129

Smart Freeze
Kompakte Tiefkühlmenüs 133
Tiefkühlkomponenten 148

Menüschalen
Angepasste Vollkost 155
Vegetarisch 157
Vollkost 158
Gluten- & laktosefrei 160
Süße Menüs 164

SCHNELLSUCHE CARE-PRODUKTE

A

Apfelrotkohl 87, 152
Apfelrotkohl püriert 117
Apfelstrudel püriert 124
Auberginencurry, vegan 61

B

Bandnudeln weiß 75
Bandnudeln, grün und weiß 157
Basilikumrahmsauce 69, 150
Basissauce, braun 65, 150
Basissauce, vegan und weiß 150
Basissauce, weiß 65
Basmatireis 83, 151
Bauerntopf, vegan 28
Bayrisch Kraut, vegan 87
BBQ weiße Bohnen püriert 115
Beef-Chili 138, 161
Bifteki 52
Bifteki mit Paprikasauce 138
Bircher-Müsli püriert 123
Blumenkohl 86
Blumenkohl natur 88
Blumenkohl püriert 117
Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry mit Rindfleisch 36, 138
Blumenkohlcremesuppe 104
Bœuf „Stroganoff“ 36
Bœuf „Stroganoff“ püriert 113
Bratensauce fein püriert, dunkle 120
Bratkartoffeln püriert 118
Bratwurst 42
Bratwurst auf brauner Sauce mit Sauerkraut und Kartoffelpüree, püriert 127
Bratwurst in Bratensauce 140
Bratwurst mit Möhren in Rahm und Kartoffelpüree 129
Bratwurst püriert 112
Briocheküchlein 80
Brokkoli natur 88
Brokkoli püriert 117
Brokkolicremesuppe 103
Brot püriert, glutenfrei 110
Brotzeit püriert 109
Buchweizen-Gemüse-Pfanne 157
Butter Chicken, Indian 45, 142
Butter Chicken, vegan 56

C

Champignoncremesuppe hochkalorisch 105
Champignonlasagne 78
Champignonrahmsauce 67
Cheesy Leek Soup „Vegan Style“ 25
Chili con Carne 35
Chili Vegetable 62
Couscous mit Gemüse 60
Cremesuppe mit Geflügelgeschmack hochkalorisch 106
Cremesuppe mit Wildgeschmack hochkalorisch 106
Curry vom Schweinefilet, rot 39
Curry-Kokos-Sauce 69
Currywurst püriert 112
Currywurst vom Schwein 40
Currywurst, vegan 57, 149
Currywurstsauce 67

D

Dillsauce 68
Dorschfilet 158
Dorschfilet in Zitronensauce 135

E

Eieromelett 157
Eintopf „Quer durch den Gemüsegarten“ 28
Eintopf von dreierlei Bohnen 26, 134
Erbsen püriert 116
Erbsen-Möhren-Gemüse 86
Erbsen-Möhren-Gemüse püriert 116
Erbseneintopf, grün 27
Erbseneintopf, vegan 27, 133
Erbsenfrikadelle 55
Erdbeer-Rhabarber-Kuchen püriert 124
Erdbeerkonfitüre auf Roggenmischbrot püriert 111

F

Farfalle bianco 75
Fettuccine tricolore 75
Fischfiguren mit Erbsen in Rahmsauce 136
Fischfiguren mit Rahmspinat 136
Fischklößchen 158
Fleischkäse püriert 112
Frikadelle 51
Frikadelle in Zwiebelsauce 140
Frikadelle, mini 51
Frikadelle, Omas 158
Frikassee „Chicken Style“ 56
Frikassee vom Hühnchen 45
Frühlingsgemüse 92
Frühstück süß püriert 109

G

Gaisburger Marsch 25
Gartengemüse, bunt 92
Geflügelbraten püriert 114
Geflügelbratwurst 162
Geflügelcurrywurst 48
Geflügeljus 65, 150
Geflügelsalami auf Roggenmischbrot püriert 111
Geflügelschinken auf Roggenmischbrot püriert 111
Gemüse-Kartoffel-Gratin, bunt 82
Gemüse-Kartoffel-Gulasch 62
Gemüse-Mais-Frittata 55
Gemüse-Mélange 90
Gemüse-Tortilla nach spanischer Art 55
Gemüsecremesuppe hochkalorisch 105
Gemüsecurry 157
Gemüsecurry mit fruchtiger Tomatensauce, Reis und Zucchini-Tomaten-Gemüse, püriert 128
Gemüsecurry püriert 115
Gemüseeintopf 29
Gemüseeintopf nach afrikanischer Art 28
Gemüseeintopf, bunt 134, 160
Gemüsemischung nach asiatischer Art 91
Gemüsemischung nach schwedischer Art 92
Gemüsepfanne nach provenzalischer Art 60, 143
Gemüserahmsauce 69
Gemüsereis 83
Getreidemischung, bunt 84
Gnocchi, gefüllt 81
Graupeneintopf 29, 134
Grießauflauf 96
Grießbrei 95
Grießbrei mit Kirschgrütze 164
Grillgemüse 162
Grillgemüse nach mediterraner Art 91
Grillgemüsepfanne mit Gnocchi 143
Grünes Curry 61, 163
Grütze, gelb 94
Gulaschsuppe 29
Gulaschsuppe nach ungarischer Art 26
Gulaschsuppe, Omas 160
Gurkensalat püriert 121
Gurkensandwich püriert 110

H

Hähnchen in weißer Sauce mit Reis und Erbsen-Möhren-Gemüse, püriert 125
Hähnchen mit Brokkoli-Kartoffel-Püree 130
Hähnchen mit Gemüse-Curry-Reis 129
Hähnchen püriert 114
Hähnchenbrust 149, 155
Hähnchenbrust in Currysauce 141
Hähnchenbrust in Gorgonzolasauce 141
Hähnchenbrust in Käserahmsauce 141
Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Käsesauce 46
Hähnchengeschnetzeltes 46, 155
Hähnchengeschnetzeltes „Tobago Style“ 44
Hähnchengeschnetzeltes „Toskana“ 162
Hähnchengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce 141
Hähnchenpfanne in Joghurt-Limetten-Sauce 44
Hähnchenpfanne mit Cheddar und Gemüse 44
Hefeklöße mit Heidelbeeren püriert 122
Hörnchennudeln 76
Hühnchenbrust 50
Hühnchenbrustgeschnetzeltes 46
Hühnchenbrustgeschnetzeltes in Pfirsichsauce 46
Hühnerfrikassee 141, 155, 161
Hühnerfrikassee püriert 113
Hühnersuppe 30, 155

I

Italian-Dressing 64

J

Joghurt nach griechischer Art 96
Joghurt nach griechischer Art püriert 123
Joghurt-Dressing 64

K

Kaisergemüse 86
Kaisergemüse natur 89
Kaiserschmarrn mit Vanillesauce 130, 146
Kaiserschmarrn püriert 123
Kalbsbraten 34
Kalbsbraten in Bratensauce 137
Kalbsbraten in eigener Jus 34
Kalbsbraten mit Rahmwirsing 137
Kalbsrahmbraten püriert 113
Kalbsrahmgeschnetzeltes 33
Kalbsrahmgulasch 33
Kalbsroulade 34
Kapernsauce 69
Karotten-Ingwer-Suppe 24
Karottencremesuppe 103
Karottencremesuppe hochkalorisch 106
Karottengemüse 86
Karottengemüse, bunt 89
Kartoffel-Brokkoli-Auflauf 55, 146
Kartoffel-Käse-Rösti 82
Kartoffel-Lachs-Pfanne 135
Kartoffel-Lauch-Gemüse 90
Kartoffel-Möhren-Gemüse 152
Kartoffelcremesuppe hochkalorisch 106
Kartoffelcurry 61
Kartoffeleintopf, kräftig 26, 160
Kartoffeleintopf, vegan 26, 133
Kartoffelgratin 81
Kartoffelknödel, gefüllt 82
Kartoffeln 80, 151

Kartoffelpüree 81, 151
Kartoffelpüree in Form 118
Kartoffelrahmsuppe 24
Kartoffelrösti 82
Kartoffelsalat püriert 121
Kartoffelsuppe 155
Käse-Knöpflepfanne 145
Käserahmsauce 69
Käsespätzle 55
Käsespätzle-Pfanne 77
Kassler in Meerrettichsauce 140
Kassler Lachs 41
Kassler püriert 112
Kichererbsen püriert 115
Kirschenmichel 96
Kirschgrütze, rot 94
Kirschstreusel püriert 124
Knöpfle 77, 151
Kohlrabi püriert 116
Kohlrabigemüse 86, 152
Kohlrabigemüse à la Crème 90
Kohlroulade, geschmort 41
Königsberger Klopse 40, 140, 159
Köttbullar vom Rind 36
Kräuterrahmsuppe 104

L

Lachs in Safransauce mit Langkornreis 129
Lachs in weißer Rahmsauce mit Brokkoli und Pasta, püriert 126
Lachs püriert 114
Lachscurry 32, 136, 148
Lachscurry mit Spirelli 161
Lachsfilet 158
Lachslasagne 78
Langkornreis 83
Langkornreis mit Gemüse-Tomatensauce 145
Lasagne Bolognaise 78
Lasagne nach provenzalischer Art 78
Lasagne, vegan 78
Lauch-Käse-Suppe 25
Leberkäse 42
Leipziger Allerlei 92
Letschosauce 67
Linsen-Blumenkohl-Curry, vegan 62, 149
Linsen-Bolognaise 162
Linsen-Dal 58, 148
Linsen-Gemüse-Bolognaise 58
Linseneintopf, kräftig 27, 133
Linseneintopf, vegan 27
Linsengemüse nach mediterraner Art püriert 115

M

Mac'n'Cheese, vegan 60
Mais püriert 115
Maiscremesuppe hochkalorisch 105
Makkaroni kurz 76
Marktgemüse 92
Marmortörtchen püriert 124
Matjes püriert 114
Maultaschen, vegetarisch 60
Medaillons vom Schweinefilet 41
Meerrettichsauce 68
Mienudeln 76
Milchreis 95, 164
Milchreis mit Kirschen 146
Milchsuppe Grieß 107
Milchsuppe Schmelzflocken 108
Milchsuppe Schoko 108
Milchsuppe Vanille 107
Minestrone nach italienischer Art 26
Mohnnudeln, vegan 95
Mohnschupfnudeln püriert 122
Möhren-Kartoffel-Gemüse 90
Möhreneintopf 30
Möhrengemüse püriert 116

N

Nudelauflauf, vegan 143
Nudeln à la Bolognaise 163
Nudeln à la Napoli 163
Nudelomelett 77
Nudelsalat püriert 121
Nuss-Polenta-Törtchen 84

O

Obstsalat püriert 123
Omelett in Form 118
Omelett mit Erbsen-Möhren-Gemüse 145
Omelett mit Rahmspinat 145

P

Paella, vegan 58
Paprikasauce nach ungarischer Art 67
Pasta püriert 119
Pastasauce „Bolognaise“ 71
Pastasauce „Carbonara“ 71
Pastasauce „Florentine“ 72
Pastasauce „Gemüsebolognaise“ 70
Pastasauce „Gorgonzola“ 72
Pastasauce „Salmone“ 72
Pastasauce „Toskana“ 70
Pastasauce „Veggienara“ 71
Penne „Carbonara“ 144
Pichelsteiner Gemüseeintopf 28
Polpette al Sugo, vegan 143
Prinzessbohnen 86, 88
Putenbolognaise 71
Putenbrustbraten 50
Putenbrustgeschnetzeltes 47
Putenfrikadelle 51
Putengeschnetzeltes in Gemüserahmsauce 48
Putengeschnetzeltes in Spinatsauce 142
Putengeschnetzeltes nach asiatischer Art 47, 142
Putengyrospfanne 48
Putenhacksteak 156
Putenmedaillons 49, 50, 149, 156
Putenmedaillons „Tomate-Basilikum“ 50
Putenragout in Paprikasauce 47
Putenrahmgulasch 48
Putenröllchen 49
Putenröllchen, gefüllt 49
Putenschnitzel 52
Putenschnitzel püriert 114
Putensteaks, gebraten 142, 161

Q

Quarkkeulchen mit Apfelkompott, Sanders 146
Quarkkeulchen, Sanders 96

R

Rahmgeschnetzeltes 159
Rahmgeschnetzeltes vom Schweinerücken 39
Rahmsauce 66
Rahmsauce fein püriert, weiß 120
Rahmspinat 88, 152
Ramenbrühe 22
Ratatouillegemüse 90
Räuberpfanne mit Langkornreis 162
Ravioli 74
Reis püriert 119
Rinderbraten 37, 148, 159, 160
Rinderbraten in brauner Bratensauce mit Kartoffeln und Rotkohl, püriert 125
Rinderbraten mit Polenta und Karotten-Steckrüben-Gemüse 130
Rinderbraten püriert 113
Rinderconsommé 20
Rinderfrikadelle 51
Rinderfrikadelle in Bratensauce 138
Rinderfrikadelle in brauner Sauce mit Spätzle und Karotten, püriert 126
Rinderfrikadelle püriert 113
Rindergeschnetzeltes 36
Rindergulasch 35
Rindergulasch mit Gnocchi 160
Rindergulasch nach ungarischer Art 35, 137, 148, 159
Rindergulasch nach ungarischer Art mit Nudeln 130
Rindergulasch püriert 113
Rinderhackbällchen 159
Rinderhackbällchen in Tomaten-Mais-Sauce 138
Rinderkraftbrühe 21
Rinderroulade mit Gemüsefüllung 137, 156
Rinderroulade, gefüllt 37
Rinderroulade, geschmort 37
Rindersugo 35
Roggenmischbrotscheiben püriert 110
Rostbratwürstchen 159
Rostbratwürstchen ggA, Original Nürnberger 42
Rostbratwürstchen in brauner Sauce 140
Rotbarschfilet auf Linsen-Blumenkohl-Curry 135

S

Salzkartoffeln püriert, Pariser 118
Sauerbraten, Rheinischer 37
Sauerbratensauce 66
Sauerkraut 87, 151
Sauerkraut püriert 116
Schinkenrosenkohl püriert 115
Schmorgemüse nach mediterraner Art 163
Schoko-Vanille-Schnitte mit Erdbeere püriert 122
Schokokuchen püriert 124
Schrebergartengemüse 91
Schupfnudeln 81
Schwarzwurzeln à la Crème 87
Schweinebraten püriert 112
Schweinebraten, saftig 41
Schweinefilet 42
Schweinegeschnetzeltes 39
Schweinegeschnetzeltes in Pfirsich-Pfeffer-Sauce 38, 139
Schweinegulasch 38
Schweinegulasch mit Pilzen 139
Schweinegulasch nach ungarischer Art 38
Schweinegyrospfanne 39
Schweinemedaillons 158
Schweinemedaillons auf Ratatouillegemüse 139
Schweinemedaillons in Sauce Hollandaise 139
Schweinerückenbraten 42
Schweinerückensteak 42
Schweinsbratwurst 159
Seelachs 161
Seelachs auf weißer Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln, püriert 127
Seelachs in Dill-Senf-Sauce 135
Seelachs püriert 114
Seelachsragout in Senf-Gemüse-Sauce 32
Semmelknödel, hausgemacht 82
Senfsauce 68
Soljanka 25
Soljanka, vegan 25
Spaghetti Bolognaise 156
Spargelcremesuppe 102
Spätzle 77
Spätzle püriert 119
Spätzle-Gemüse-Pfanne 60, 145

Speck-Zwiebel-Sauce 66
Spinatlaibchen 82
Spinatstrudel 54
Spirelli 76
Spirelli à la Bolognaise 144
Spirelli mit Tomatensauce 144
Steckrüben-Karotten-Gemüse 89
Süß-saure Sauce nach chinesischer Art 67
Süßkartoffel-Tikka-Masala 58, 143, 163
Süßkartoffel-Tikka-Masala mit Langkornreis 129
Süßkartoffeln püriert 118
Süßkartoffelpfanne mit Vollkornreis 146
Süßkartoffelpfanne, vegan 61
Süßkartoffelpüree 81
Szegediner Gulasch 38

T

Tafelspitz vom Rind, zart 37
Tikka Masala, vegan 56
Tofuklöße mit Spinat, vegan 58
Tomate-Mozzarella auf Roggenmischbrot püriert 110
Tomate-Mozzarella püriert 121
Tomaten-Gorgonzola-Sauce 70
Tomatenconsommé 20
Tomatencremesuppe 102
Tomatencremesuppe hochkalorisch 105
Tomatenreis 84
Tomatenreis püriert 119
Tomatensauce 70, 150
Tomatensauce fein püriert 120
Tomatensuppe „Rustikal“ 24
Tomatensuppe mit Reis 133
Topfenknödel mit Cassis püriert 122
Tortellini „Verdura“ 74, 144
Tortelloni 74

V

Vanillesauce 94
Vegane Gyrospfanne – Made with Planted 57
Veganes Gulasch – Made with Planted 57
Vichy-Karotten 88
Vollkornspirelli 76

W

Weißkohleintopf 134
Wellennudeln 75
Wirsing in Rahm 88
Wirsing püriert 116
Wurst püriert, Wiener 112
Wurstgulasch mit Gnocchi 162
Wurstgulasch nach ostdeutscher Art 38, 139
Wurzelgemüse „Rustiko“ 89
Wurzelgemüse püriert 117
Würzkartoffeln 80

Z

Zitronensauce 68
Zucchini mit Couscous, gefüllt 54
Zucchini-Tomaten-Gemüse 89
Zucchini-Tomaten-Gemüse püriert 117
Zucchinicremesuppe 104
Zucchinicremesuppe hochkalorisch 106
Zwiebelsauce 66

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.

DE-ÖKO-003

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

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

VERLÄSSLICHE STANDARDS

Zertifiziert aus Überzeugung

DGE ZERT-KONFORM*

DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG E.V.

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

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

DGE-ZERTIFIZIERUNG: DAS STECKT DAHINTER

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

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

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



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

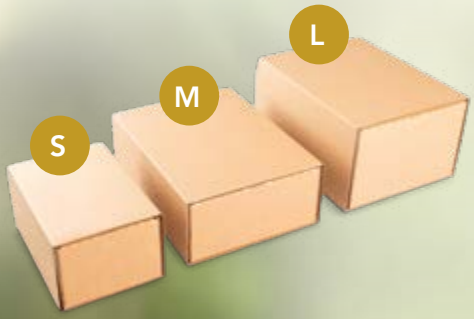
VERPACKUNGSVIELFALT

Flexibel und sicher

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

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





Papierkartons

MEHR ÜBERSICHT
Effizientere Auslastung der Kühlhäuser durch drei Standardgrößen

UNBEHANDELTES MATERIAL
Verpackung aus nicht gebleichtem Karton

EASY HANDLING
Einfachere Entnahme dank Schubladensystem

SICHERER TRANSPORT
Höhere Stabilität für eine sichere Stapelung auf der Palette

GERINGERE BESTELLMENGE
Mehr Einheiten pro Kartonage

OPTIMIERTES ETIKETT
Auf Deutsch und Englisch, von drei Seiten einsehbar





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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

UNSERE PREISE

Einfach und zuverlässig

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

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

Hier finden Sie Ihren Ansprechpartner





IHR PERSÖNLICHER KONTAKT

Immer für Sie da

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

DEUTSCHLAND



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

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

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

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

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

EUROPA UND INTERNATIONAL

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

Unsere Zubereitungshinweise



Dampf

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

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



Heißluft

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

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



Kombinierte Hitze

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

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



Wasserbad/Topf

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



Pfanne

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



Kalt servieren

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

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



Tiefgekühlt regenerieren

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



Aufgetaut regenerieren

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



Kalt- und Tellerportionierung/Bankettregeneration

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



Mikrowelle

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

Unsere Produkt-Icons



Neuheit aus der Frische-Manufaktur



Verbesserte Rezeptur



Glutenfrei

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



Glutenfrei nach Rezeptur

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



Laktosefrei

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



Laktosefrei nach Rezeptur

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



Vegetarisch

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



Vegan

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



BIO

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



Angepasste Vollkost

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



Enthält Alkohol



Tiefkühlprodukt

Mehrfach ausgezeichnet. Wir sind Ihr starker Partner!

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

BEST OF MARKET 2026
HANDLING (FOOD)
Sander GmbH:
Easy Handling

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

SANDER

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