SANDER

Expert Partnership

Gourmet Convenience

– Sortimentskatalog –

2021/2022

ZWEI AUSGEZEICHNETE PARTNER

erfolgreich auf Platz 1!

SERVICE-BUND

Platz 1 in der Kategorie "Großhandel"

Nach so einem harten Jahr für die Welt und für unsere Branche ehrt es uns besonders, dass wir als von der Pandemie stark betroffene Gruppe diesen Preis bekommen haben. Uns geht es aber nur dann gut, wenn es auch unseren Kunden gut geht. Das Siegel macht uns daher Mut, dass wir die aktuellen Herausforderungen gemeinsam meistern werden.

Ulfert Zöllner, Geschäftsführer, Service-Bund

SANDER-GRUPPE

Platz 1 "Branchensieger 2021"

Ein großes Dankeschön gilt allen Kunden, Partnern, Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für die Unterstützung und Treue. Wir sind sehr stolz auf die Auszeichnung als Branchensieger 2021 in der Kategorie Catering und Lebensmittellieferung. Mit Qualität, Leidenschaft und Innovation möchten wir auch weiter im Markt begeistern, und zwar Tag für Tag, Jahr für Jahr.

Peter Sander, Geschäftsführender Gesellschafter, Sander Gruppe

Inhalt

SANDER Gourmet

PRODUKTSORTIMENT

OBST, SAFT & MÜSLI	21
VORSPEISEN & FINGERFOOD	29
DRESSINGS, KALTE SAUCEN & DIPS	51
SUPPEN & EINTÖPFE	59
FLEISCHGERICHTE	69
VEGETARISCHE & VEGANE SPEZIALITÄTEN	99
SAUCEN & PESTOS	113
PASTA & TEIGWAREN	125
KARTOFFELN, KNÖDEL, REIS & CO.	133
GEMÜSE	143
PÂTISSERIE	157
GARNITUREN	205
SONDERKOST	209
MENÜSCHALEN	229

ZUSATZINFORMATIONEN

ALLERGENE	243
SCHNELLSUCHE PRODUKTKATEGORIEN	244
SCHNELLSUCHE PRODUKTE	245
VERPACKUNGSEINHEITEN	255
ZUBEREITUNGSHINWEISE	256
PRODUKT-ICONS	257
IMMER FÜR SIE DA	258

GUT ZU WISSEN

VE: *Verkaufseinheit*
GGA: *geschützte geografische Angabe*

SANDER

Expert Partnership

Eine starke Kooperation für den Food-Service-Markt!

Sie werden es lieben

Mehr Auswahl

Vielfältige Produkte von der Vorspeise bis zum Dessert und für alle Anlässe.

Mehr Erlebnis

Saisonale Spezialitäten, kulinarische Highlights und trendige Impulse.

Mehr Genuss

Frische, Qualität und Ihre eigene Handschrift.

Mehr Sicherheit

Ehrliche Partnerschaft, hohe Flexibilität und garantierte Zuverlässigkeit.

Mehr Erfolg

Hochwertige Produkte, effiziente Prozesse und transparente Wareneinsätze.

Mehr Zukunft. Mit GourmetConvenience.

Eine **neue Partnerschaft** für Ihre erfolgreiche Gastronomie: Service-Bund und Sander vereinen mit **GourmetConvenience** Handwerk und Großhandel, Kundennähe und Innovationsgeist sowie Marktpräsenz und die Liebe zum Detail. Weitere Informationen wie FAQs, aktuelle Downloads, Videos und vieles mehr finden Sie hier:

www.expert-partnership.de

QUALITÄT & VIELFALT FÜR BEWOHNER UND PATIENTEN

VERPFLEGUNGSKONZEPTE FÜR DIE GESUNDHEITSGASTRONOMIE

SCHON GEWUSST?

Von der Bestellung über die Wareneinsatzkalkulation bis hin zum individuell abgestimmten gastronomischen Angebot und dessen wirtschaftlicher Gesamtbetrachtung – das Team von Sander Care unterstützt Sie mit Know-how und einer Extraportion Leidenschaft. Die zielgruppenspezifischen Verpflegungskonzepte bieten Lösungen für:

- Speisepläne für die Patienten- sowie Bewohnerverpflegung
- Regel- sowie Wahlleistungskonzepte
  (inklusive Kinderkarten sowie Sonderkostformen wie zum Beispiel Dysphagie)
- Transparente Wareneinsätze mit centgenauer Kostenübersicht für Gericht / Linie / Tag
- Kalkulationssicherheit und optimale Betriebssteuerung durch eine Zusammenarbeit auf Basis fix vereinbarter Wareneinsätze je BKT (Beköstigungstagessatz)
- Verschiedene Zubereitungs- und Ausgabesituationen wie Warm- und Kaltportionierung oder Tablettierung und Buffets
- Vielseitige Möglichkeiten für Mitarbeiter- und Besucherverpflegung
  (z. B. Cafeteria-Konzepte)
- Individuelle Buffets für Veranstaltungen oder Events
- **Jetzt neu im Katalog:** Entdecken Sie die eigene Unterkategorie „Speziell für die Gesundheitsgastronomie“ sowie die Kennzeichnung von gluten- und laktorsefreien Produkten.

Unsere Patienten sollen zufrieden sein und sich bei uns möglichst gut aufgehoben fühlen – das Essen spielt dabei eine enorm wichtige Rolle. Gleichzeitig müssen Care-Küchen auf Wirtschaftlichkeit achten, was nur mit exakten Werten wie festen Preisen möglich ist. Mit Sander und nun auch dem Service-Bund haben wir dafür die richtigen Partner an unserer Seite, denn wir können unsere Patienten mit Speisen von hoher Qualität versorgen, und zwar bei voller Kostenkontrolle.

Marc Schumacher, Leiter Wirtschaft und Versorgung der Rems-Murr-Kliniken

BEGEISTERN SIE AUCH IHRE DYSPHAGIE-PATIENTEN

JETZT ENTDECKEN:
Pürierte Kost ab Seite 209

EINE QUALITÄT FÜR ALLE

BEGEISTERN SIE MIT INNOVATION & EFFIZIENZ

IMPULSE FÜR TAKE AWAY ODER HOME DELIVERY

OHNE Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe & Farbstoffe

Innovative Produkte mit dem Anspruch „Clean Label“

Ausgewählte und frische Zutaten

Schnell und einfach in der Mikrowelle zubereitet

Nachhaltige, umweltfreundliche Verpackung

freshly made

HIER STECKT FRISCHE DRIN:
www.freshly-made.de

SCHON GEWUSST?

Mit unseren Menüschalen bleiben Sie in vielen Situationen flexibel und sichern die Verfügbarkeit von den unterschiedlichsten Speisen in hoher Qualität. Für beste Ergebnisse, eine hohe Wirtschaftlichkeit und zufriedene Gäste. Entdecken Sie die vielseitigen Möglichkeiten und Vorteile der Schalen:

- Viel Abwechslung für spezifische Anforderungen: leichte Vollkost, vegetarisch, vegan, gluten- und laktosefrei oder püriert
- Einfache Zubereitung in der Mikrowelle oder im Dampfgarer
- Wenig Aufwand und einfaches Handling bei Ihnen vor Ort (Lagerung, Regenerierung, Anrichten, Finishing); Einsatz auch mit angelerntem Personal möglich
- Feste Portionsgrößen mit 100 % Kalkulationssicherheit
- Wahlleistungskonzepte für Ihre Gesundheitsgastronomie

VEGETARISCH UND VEGAN

WEITER STARK IM TREND

UNSERE NEUEN ICONS

VEGGIE

VEGAN

Für unsere vegetarischen und veganen Produkte achten Sie auf diese Icons.

JETZT ENTDECKEN
VEGETARISCHE & VEGANE SPEZIALITÄTEN:
ab Seite 99

VEGANE HAUPTSPEISE

VEGANES DESSERT

SCHON GEWUSST?

Von der Nische zum fest etablierten Trend: 55 % der Deutschen sind Flexitarier, die gelegentlich bewusst auf Fleisch verzichten. 5 % sind Vegetarier und 1 % Veganer* – Tendenz weiter steigend. Wichtig: Gäste wünschen sich Komplett-Gerichte und nicht nur Einzelkomponenten. Unser Produktsortiment bietet Ihnen innovative Möglichkeiten, diese anspruchsvolle Zielgruppe zu begeistern:

- Breites Angebot an Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts
- Immer und jederzeit – Abwechslung durch Trendgerichte und saisonale Angebote
- Einfaches Handling und ausgezeichneter Geschmack
- Für alle Anlässe in verschiedenen Gebindegrößen verfügbar

*Quelle BMEL Ernährungsreport 2020

WE ♥ BIO

EINE NACHHALTIGE ERNÄHRUNG MIT HERZ

SCHON GEWUSST?

Faktoren wie Regionalität, Herkunft und Nachhaltigkeit sind oft maßgebliche Bestandteile einer bewussten Ernährung und Lebensweise. Auch BIO-Produkte spielen hierbei eine immer größere Rolle und erfreuen sich steigender Nachfrage. Mit unseren neuen BIO-Produkten bieten wir Ihnen nun die Möglichkeit, Ihren Gästen und Verpflegungsteilnehmern besonders bewussten Geschmack zu servieren:

- Nachhaltiger Umgang mit der Natur
- Tierwohl durch mehr Auslauf und Frischluft sowie ökologische Futtermittel
- Intensiver Geschmack durch Wegfall von Zusatzstoffen
- Keine Gentechnik
- Zertifizierte Sander BIO-Produkte und Kennzeichnung mit dem eigenen BIO-Siegel

DE-ÖKO-003

DAS NEUE BIO-ICON

Unsere neuen BIO-Produkte sind alle direkt auf den ersten Blick zu erkennen: egal ob im Namen mit dem Zusatz „BIO“ oder mit der praktischen Kennzeichnung durch unser neues BIO-Icon.

Neu!

UNSERE BIO-NEUHEITEN

Seite 140

Seite 152

Seite 135

Seite 120

Seite 128

SICHERHEIT & NACHHALTIGKEIT

EINE HERZENSANGELEGENHEIT

SCHON GEWUSST?

Der Sander-Qualitätsanspruch ist in unseren Prozessen fest verankert. Als Familienunternehmen ist Sander offen und transparent zu unseren Kunden in Bezug auf eingesetzte Rohwaren, Lieferquellen, Produktionsprozesse und Logistikwege. Sander garantiert darüber hinaus eine lückenlose Rückverfolgbarkeit: von der Rohware bis zum fertigen Produkt. Das Wohl von Tier und Natur ist für beide Unternehmen eine Herzensangelegenheit:

- Wir arbeiten mit unseren Lieferanten stark daran, dass keine Antibiotika im Tierfutter eingesetzt werden
- Für uns kommen Eier aus Käfighaltung nicht infrage – wir setzen ausschließlich Eier aus Boden-, Freiland- oder Biohaltung ein
- Im Zuge der Wertschöpfungskette arbeiten wir stetig an der Weiterentwicklung der Futtermittel zusammen mit unseren Lieferanten
- Produkte von zwangsgefütterten Tieren, wie z. B. Gänse- oder Entenleber, sind in Sander-Produkten nicht erlaubt und nicht enthalten
- Wir setzen ausschließlich Rohstoffe ohne Palmöl ein

Wir bei Sander kontrollieren stets die Produktqualität und -sicherheit anhand unserer eigenen umfangreichen Vorgaben und lassen unsere hohen Qualitätsstandards regelmäßig durch externe Prüfinstitute zertifizieren.

Sandra Kalesse, Bereichsleitung Qualitätsmanagement / -sicherung

SGS

INSTITUT FRESENIUS

TÜVRheinland ZERTIFIZIERT
Management System
ISO 9001:2015
IFS Food
www.tuv.com
ID 9108627456

IFS Food

DE-ÖKO-003

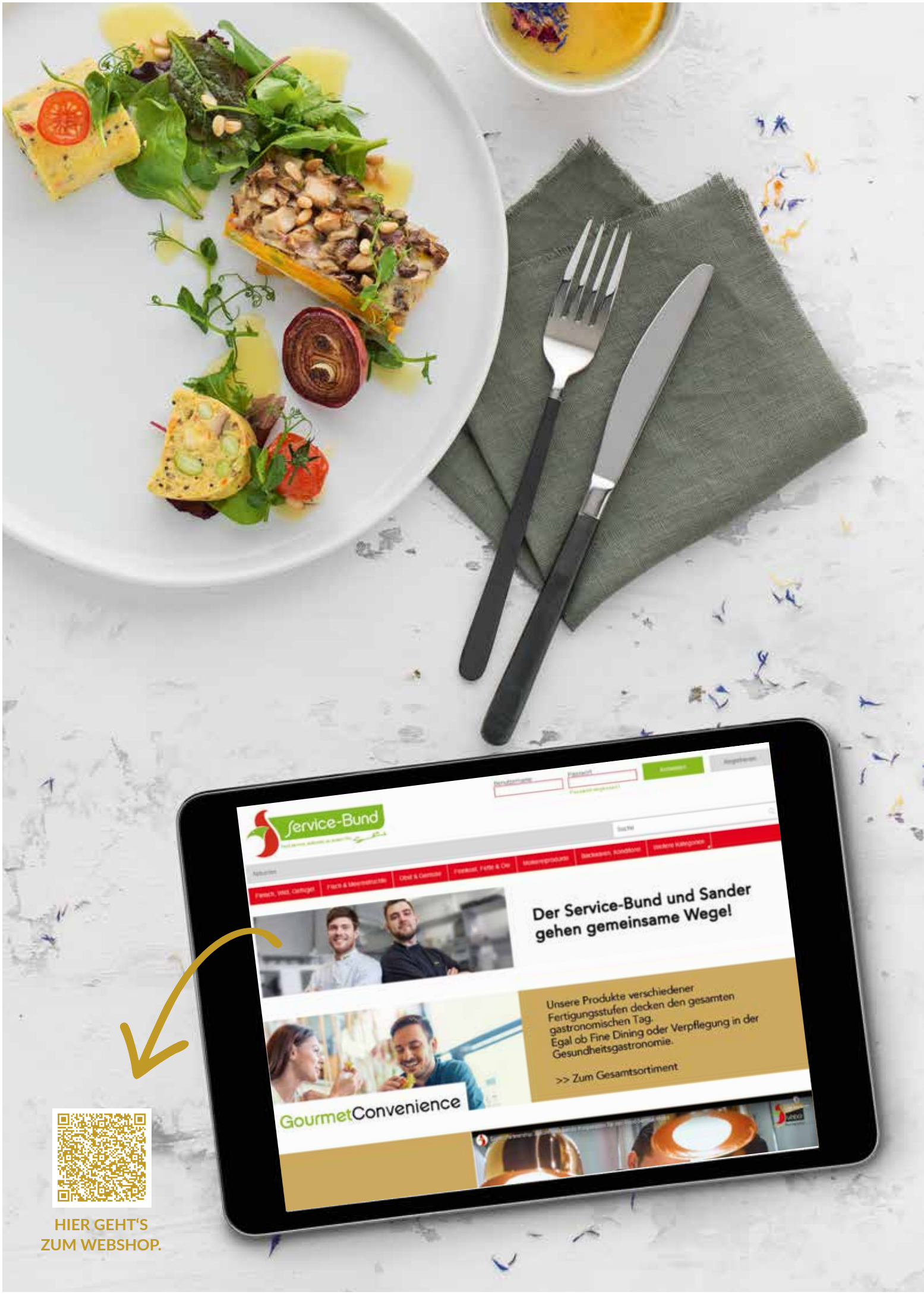
AUS DER REGION – FÜR DIE REGION

Durch den Einkauf von Produkten heimischer Erzeuger- und Verarbeitungsbetriebe fördert Sander die Region Hunsrück-Nahe und stellt kurze Lieferwege sicher.

SooNahe
Gutes von Hunsrück und Nahe

Als langjähriger Unterstützer der Slow-Food-Bewegung legt Sander zudem auch in über 200 Gastronomie-objekten großen Wert auf die Verwendung von regionalen Lebensmitteln.

Slow Food



HIER GEHT'S
ZUM WEBSHOP.

Der Service-Bund Webshop

Mit einem Tool alles im Griff

Aus dem Katalog ins Web – mit QR Codes direkt bestellen!

1 Lassen Sie sich von der GourmetConvenience Auswahl im Katalog inspirieren

2 Scannen Sie mit Hilfe Ihres Smartphones die QR-Codes, die Sie direkt zum Webshop führen

3 Melden Sie sich in Ihrem Service-Bund Webshop an

4 Stöbern Sie durch die Produkte der Warengruppe im Webshop

5 Genießen Sie den Luxus von tagesaktuellen Preisen, eigens angelegten Einkaufslisten, ausführlichen Produktinformationen u. v. m.

6 Geben Sie direkt eine Bestellung auf und profitieren Sie vom One-Stop-Shopping!

Einfacher geht es nicht

Kalkulationssicherheit mit transparenten Wareneinsätzen ohne versteckte Kosten: Mit unseren Preisen im Service-Bund Webshop können Sie das ganze Jahr hindurch sicher und effizient planen.

Produktneuheiten

Wir erweitern unser Sortiment kontinuierlich um neue Speisen. Denn wir sind davon überzeugt, dass innovative Ideen und eine erweiterte Produktauswahl in gleichbleibend hoher Qualität wichtige Erfolgsfaktoren für Ihre Gastronomie oder Ihre Einrichtung sind. Entdecken Sie hier unsere Neuheiten 2021.

Neu!

FLEISCHGERICHTE
ab S. 70

Köttbullar in Rahmsauce
Grützwurst
Mini-Hackbraten
Rindergeschnetzeltes

PASTA & TEIGWAREN
ab S. 126

BIO Spaghetti
Vollkornspirelli

SAUCEN & PESTOS
ab S. 114

BIO weiße Basissauce
Geflügeljus
Malzbiersauce
Rahmsauce
Zitronensauce
Tomatensauce
BIO Tomatensauce
Tomaten-Basilikum-Sauce
Pastasauce „Puttanesca“

KARTOFFELN, KNÖDEL, REIS & CO.

ab S. 134

BIO Kartoffeln
BIO Kartoffelpüree
Schupfnudelpfanne
Brezenknödel
BIO Vollkornreis
Couscous natur

GEMÜSE

ab S. 144

BIO Erbsen natur

SONDERKOST

ab S. 210

Tomatencremesuppe hochkalorisch
Champignonrahmsuppe hochkalorisch
Roggenmischbrotscheiben püriert
Schokokuchen püriert
Kirschstreusel püriert
Erdbeer-Rhabarber-Kuchen püriert

PÂTISSERIE

ab S. 158

Walderdbeerchutney mit Zitronen-Basilikum-Schaum
Mini-Törtchen von der Yuzufrucht
Zitronenroulade mit Süßholz-Ganache
Basilikum-Nocke
Schokoladen-Nougat-Nocke
Crème-brûlée-Nocke
Sweet Polenta mit Salzkaramell
Apfel-Brot-Auflauf
Sanders Quarkkeulchen

Der Service-Bund Newsletter

Immer informiert!

Spannende Angebote, kreative Serviervorschläge, neueste Foodtrends und Neuigkeiten rund um den Service-Bund und die ExpertPartnership! Melden Sie sich jetzt gratis zu unserem Newsletter an.

In nur drei Schritten anmelden:

1

Webseite aufrufen

Scannen Sie einfach den QR-Code oder besuchen Sie unsere Webseite unter: *servicebund.de/service-links/newsletter*

2

Anmeldung

Geben Sie Ihren **Namen** und Ihre **E-Mail Adresse** an.

3

Alle Infos direkt in Ihrem Postfach

In regelmäßigen Abständen erhalten Sie unseren **Newsletter**, der Sie immer auf dem Laufenden hält.

Ihre Vorteile:

- Mit den aktuellsten Neuigkeiten über die Expert-Partnership immer auf dem neuesten Stand.
- Alle Aktionen und Angebote, neueste Food-Trends und leckere Serviervorschläge immer im Blick.
- Gratis, unverbindlich, sicher – Ihr Datenschutz ist uns wichtig.
- Jederzeit einfach abbestellbar.

Obst, Saft & Müsli

WELTWEITE FRISCHE IN EINEM SALAT.

In die Sander Obstsalate und Müslis kommen nur erlesene Früchte.
Diese kommen aus der ganzen Welt und werden von uns nach strengen Kriterien auf Qualität sowie Reifegrad geprüft und ebenso sorgfältig von den Mitarbeitern zu servierfertigen Salaten veredelt. Das werden Ihre Gäste schmecken.

118415

118461

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE

Obstspieß

118415

OBSTSPIESS

mit Zuckermelone, Wassermelone, Ananas und Trauben.

40 × ca. 38 g | 1 × 1520 g

Obstsalat ohne Fond

118461

OBSTSALAT „HARMONIE“

ohne Fond, mit Apfel, Honigmelone, Ananas, Trauben, Orangen und Zuckermelone.

2000 g | 1 × 2000 g

IN ALLEN FORMEN UND VARIATIONEN

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

122539

122541/122540

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Abtropfgewicht	VE

Obstsalate mit Fond

122539

OBSTSALAT „SANDERS MÉLANGE“

mit Apfel, Ananas, Wassermelone, Honigmelone und Trauben.

5000 g
2880 g

1 × 5000 g

122541

OBSTSALAT „SWEET MELODY“

mit Apfel, Zuckermelone, Honigmelone, Ananas, Trauben und Mango.

3000 g
1700 g

1 × 3000 g

122540

OBSTSALAT „SWEET MELODY“

mit Apfel, Zuckermelone, Honigmelone, Ananas, Trauben und Mango.

5000 g
2880 g

1 × 5000 g

122542

122543

119215

	Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Abtropfgewicht	VE
	122542			
	OBSTSALAT „INDIAN SUMMER“ *mit Zuckermelone, Trauben, Ananas, Apfel, Grapefruit und Mango.*		5000 g 2900 g	1 × 5000 g
	122543			
	OBSTSALAT „EXOTICA“ *mit Apfel, Orangen, Ananas, Trauben, Mango, Papaya, Honigmelone und Zuckermelone.*		5000 g 3000 g	1 × 5000 g
	119215			
	OBSTSALAT „SUNNY BITES“ *mit Apfel, Wassermelone, Ananas, Mango, Trauben und Orangen.*		5000 g 3070 g	1 × 5000 g
LVK	**124638**			
	MELONENMIX *bunte Melonenmischung aus Zuckermelone, Honigmelone und Wassermelone.*		5000 g 3000 g	1 × 5000 g

Sortenreines Obst ohne Fond

122535

122536

125510

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Sortenreines Obst ohne Fond

122532
ORANGENSCHEIBEN
ohne Fond.
1500 g | 1 × 1500 g

122531
GRAPEFRUITSCHEIBEN
ohne Fond.
1500 g | 1 × 1500 g

122533
ANANAS GEVIERTELT
ohne Fond.
1500 g | 1 × 1500 g

118462
WASSERMELONE GESECHSTELT
ohne Fond.
1500 g | 1 × 1500 g

122535
HONIGMELONE GEVIERTELT
ohne Fond.
1500 g | 1 × 1500 g

122536
CANTALOUPMELONE GEVIERTELT
ohne Fond.
1500 g | 1 × 1500 g

125510
TRAUBEN
blau, ohne Fond.
1500 g | 1 × 1500 g

118428

122548

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Abtropfgewicht	VE

Sortenreines Obst mit Fond

118428
ORANGENFILETS
ohne Haut, mit Fond.
5000 g
3000 g
1 × 5000 g

122546
ORANGENSCHEIBEN
mit Fond.
5000 g
3000 g
1 × 5000 g

122548
GRAPEFRUITSCHEIBEN
mit Fond.
5000 g
3000 g
1 × 5000 g

122549
ANANASWÜRFEL
mit Fond.
5000 g
3000 g
1 × 5000 g

118455
HONIGMELONENWÜRFEL
Honigmelone, mit Fond.
5000 g
3000 g
1 × 5000 g

Frische Fruchtsäfte

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Frische Fruchtsäfte

60603

ORANGENSAFT

100 % frisch gepresster Orangensaft, mit Fruchtfleisch.

2000 ml | 1 × 2000 ml

65997

PINK-GRAPEFRUIT-SAFT

100 % frisch gepresster Pink-Grapefruit-Saft, mit Fruchtfleisch.

2000 ml | 1 × 2000 ml

DAS RICHTIGE FRÜHSTÜCKSBUFFET

Ihr Frühstücksbuffet können Sie in unserem Webshop mit wenigen Klicks zusammenstellen, transparent kalkulieren und die Produkte direkt bestellen. Probieren Sie es in unserem Webshop aus.

125508

125509

124878

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE

Müsli

125508
ROTES BEEREN-MÜSLI
Joghurt und Milch mit Äpfeln, Haferflocken, Sauerkirschen, Erdbeeren, Haselnüssen, Mandeln und Honig.
3000 g | 1 × 3000 g

125509
BIRCHER-MÜSLI
Joghurt und Milch mit Äpfeln, Haferflocken, Sultaninen, Haselnüssen, Mandeln und Honig.
3000 g | 1 × 3000 g

124878
APFEL-ZIMT-PORRIDGE
mit Mandeln, Kokosraspeln und Chiasamen.
4 × 1000 g | 1 × 4000 g

EIN ECHTER ENERGIELIEFERANT

Porridge auf Ihrem Frühstücksbuffet lässt Ihre Gäste gut und vital in den Tag starten. Besonders beliebt ist Porridge bei allen Fitness-Fans. Mit unseren Powerflocken – auch warm serviert ein echtes Highlight – werden Sie für Begeisterung sorgen.

Vorspeisen & Fingerfood

DAS BESTE ZUERST.

Die Terrinen und Schnitten werden täglich frisch in reiner Handarbeit und nur aus den besten Zutaten hergestellt – ideal als erster Höhepunkt für jedes Menü.

Fingerfood ist die perfekte Gaumenfreude für jede Art von Veranstaltung. Das Sander-Innovationsteam kreiert ständig neue Fingerfood-Produkte – mundgerecht und herzhaft, mit Fleisch, Fisch oder vegan.

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Terrinen

125238
FIVE-BEAN-CHILI-TERRINE
im Zucchinimantel, Boden aus Tortilla-Chips, verfeinert mit Chili und einer leicht rauchigen Note,
4,5 x 32,5 cm.
480 g | 1 × 480 g

122628
KAROTTEN-REIS-TERRINE
mit Cranberries,
4,5 x 32,5 cm.
480 g | 1 × 480 g

122629
CURRYTERRINE
aus Quinoa mit Gemüse, Curry und Kokosmilch,
4,5 x 32,5 cm.
450 g | 1 × 450 g

122456
DREIERLEI-GEMÜSE-TERRINE
aus Brokkoli, Blumenkohl und Karotten im Karottenmantel,
4,5 x 32,5 cm.
480 g | 1 × 480 g

122457
TOMATEN-MOZZARELLA-SÜLZE
5,5 x 32,5 cm.
1000 g | 1 × 1000 g

122388
ZIEGENKÄSE-TOMATEN-TERRINE
abwechselnd geschichtet mit mediterranen Kräutern,
4,5 x 32,5 cm.
400 g | 1 × 400 g

Terrinen

125487

122271

125482

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

125487

TERRINE VON KOKOSREIS, PULLED TURKEY UND ERBSEN

asiatisch angehaucht, verfeinert mit Kokos und Erdnuss,
4,5 x 32,5 cm.

Zubereitung	Einwaage	VE
	400 g	1 × 400 g

122361

PERLHUHNTERRINE

mit Orangen, weißem Portwein und Pistazien,
5,5 x 32,5 cm.

Zubereitung	Einwaage	VE
	800 g	1 × 800 g

122271

TAFELSPITZSÜLZE

mit Essiggurken, Karotten, Sellerie,
Lauch und Kräutern,
5,5 x 32,5 cm.

Zubereitung	Einwaage	VE
	820 g	1 × 820 g

125482

FRISCHKÄSETERRINE MIT FLUSSKREBSEN

mit Meerrettich abgeschmeckt,
5,5 x 32,5 cm.

Zubereitung	Einwaage	VE
	790 g	1 × 790 g

122026

121874

122044

121863

121862

121861

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Schnitten, Quiches & Wraps

122026
ROTE-BETE-KARDAMOM-SCHNITTE
mit Käsebiskuit und Haselnuss-Kräuter-Crumble,
9,5 x 38 cm.

3 × 770 g | 1 × 2310 g

121874
GEMÜSESCHNITTE
zarte Kräuterpolenta mit mediterranem Topping,
verfeinert mit Fenchelsamen, Leinsamen und
Sonnenblumenkernen,
9 x 40 cm.

3 × 800 g | 1 × 2400 g

122044
GARNELEN-MANGO-AVOCADO-SCHNITTE
garniert mit marinierter Avocado und Paprika,
fein abgeschmeckt mit Curry,
9 x 40 cm.

3 × 950 g | 1 × 2850 g

121863
SÜSSKARTOFFEL-SHIITAKE-QUICHE
mit rosa Zwiebeln und Sojabohnen,
14 x 39 cm.

2 × 1350 g | 1 × 2700 g

121862
OLIVEN-PAPRIKA-QUICHE
mit Pinienkernen und Bergkäse,
14 x 39 cm.

2 × 1350 g | 1 × 2700 g

121861
QUICHE LORRAINE
klassisch mit Schinken, Zwiebeln und Bergkäse,
14 x 39 cm.

2 × 1350 g | 1 × 2700 g

125556

122020

122347

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
125556			
WRAP VON DER PUTE *mit Trockenfrüchten.*		40 × 100 g	1 × 4000 g
122020			
WRAP VOM RÄUCHERLACHS *mit Dill-Senf-Creme und Sesam.*		2 × (10 × 100 g)	1 × 2000 g
122347			
MINI-HÄHNCHENROULADE *gefüllt mit Gemüsewürfeln und Farce mit Zitrone.*		30 × ca. 30 g	1 × 900 g

FLEXIBEL PORTIONIERBAR

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

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE

Würfel & Dome

122038
KOKOS-COUSCOUS-WÜRFEL
mit Hähnchen,
3,5 x 3,5 cm.
99 × 35 g | 1 × 3465 g

122040
LACHSSCHNITTE
Pumpernickel mit Lachsmousse und grünem Apfelgelee,
3 x 3 cm.
120 × 25 g | 1 × 3000 g

122672
LACHSPRALINEN-MIX-KISTE
Lachspraline mit Miso-Sesam, mit Pommery-Senf,
mit Salzzitronen, mit Pfeffer-Mischung, mit Amaranth
und Quinoa, mit Röstzwiebeln,
je Sorte 5 x 20 g.
30 × 20 g | 1 × 600 g

Würfel & Dome

122035

122032

125229

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
122035			
TÖRTCHEN VON RÄUCHERFORELLE UND GRÜNE-KRÄUTER-MOUSSE MIT FORELLENKAVIAR *in Safrangelee,* *ø 6 cm.*		20 × 70 g	1 × 1400 g
122032			
ORANGENLACHS IM MEERRETTICHMANTEL AUF GURKEN-LINSEN-GELEE *mit einem Kern von Räucherlachstatar,* *ø 5 cm.*		24 × 65 g	1 × 1560 g
125229			
MARMORIERTE BASILIKUM-MOZZARELLA-MOUSSE *mit Mangokern auf Mandel-Pinienkern-Boden,* *ø 5 cm.*		24 × 80 g	1 × 1920 g

MODERNE VORSPEISE

Leckerer Hingucker! Fein abgestimmt mit einem fruchtigen Mangokern und einem Mandel-Pinienkern-Boden, schmeckt unsere Marmorierte Basilikum-Mozzarella-Mousse definitiv genauso gut, wie sie aussieht!
Appetit bekommen?

122034

122022

122025

122037

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE

Herzhaftes im Porzellan

122034
BUCHWEIZEN-KICHERERBSEN-PRALINE AUF MAISCREME
mit Bergamot,
im Pfännchen.
20 × 30 g | 1 × 600 g

122022
PASTRAMI-ROTE-BETE-RÖLLCHEN
auf Sellerie-Aprikosen-Salat,
im Tässchen.
20 × 30 g | 1 × 600 g

122025
EISBEINPRALINE MIT SENFGELEE
auf Birnen-Bohnen-Speck-Salat,
im Rechteckförmchen.
21 × 32 g | 1 × 672 g

122037
SCHWEINEBÄCKCHEN AUF ROTKOHL UND KAROTTEN-THYMIAN-MOUSSE
in Haselnuss-Kräuter-Panade,
im Rechteckförmchen.
21 × 30 g | 1 × 630 g

ELEGANT UND PRAKTISCH

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

Herzhaftes im Porzellan

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

122028

SÜSSKARTOFFEL-ERDNUSS-CREME

mit Sojamaishähnchen und Cashewkernen,
im Pfännchen.

Zubereitung	Einwaage	VE
	20 × 35 g	1 × 700 g

122024

GERÄUCHERTE ENTENBRUST

auf Schwarzwurzelpüree und karamellisierten Walnüssen,
im Tässchen.

Zubereitung	Einwaage	VE
	20 × 30 g	1 × 600 g

122023

RÄUCHERLACHSLOIN AUF ERBSEN-WASABI

mit Algensalat,
im Rechteckförmchen.

Zubereitung	Einwaage	VE
	21 × 30 g	1 × 630 g

125560

DEFTIGER MÜSLIWÜRFEL AUF PAPRIKA-RAUCH-CREME

mit Quinoa, Cashewkernen, Pistazien,
Sonnenblumen- und Kürbiskernen,
im schwarzen Porzellanschälchen.

Zubereitung	Einwaage	VE
	12 × 55 g	1 × 660 g

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Herzhaftes im Gläschen

124040
VEGANE ERBSENCREME MIT KOKOSMILCH
Topping aus Olivenerde und Rote-Bete-Ingwer-Kaviar, im Weckglas.

Zubereitung	Einwaage	VE
	20 × 60 g	1 × 1200 g

124041
COUSCOUS-SALAT MIT BERBERITZEN UND MANDELN
mit körnigem Paprikafrischkäse und Kirschtomaten, im Weckglas.

Zubereitung	Einwaage	VE
	20 × 55 g	1 × 1100 g

124043
GRILLGEMÜSE
mit Honig-Ziegenfrischkäse, im Weckglas.

Zubereitung	Einwaage	VE
	20 × 60 g	1 × 1200 g

124033
ZIEGENKÄSECREME
mit Feigenchutney, im Weckglas.

Zubereitung	Einwaage	VE
	20 × 60 g	1 × 1200 g

124048
TOMATENKOMPOTT UND MOZZARELLA
mit grünem Pesto und Pinienkernen, im Weckglas.

Zubereitung	Einwaage	VE
	20 × 55 g	1 × 1100 g

Herzhaftes im Gläschen

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

124046

STEINPILZ-PANNA-COTTA

zartschmelzende Panna-Cotta mit Steinpilzen und einem süß-herben Aprikosenchutney, im Weckglas.

Zubereitung	Einwaage	VE
	20 × 60 g	1 × 1200 g

124049

LINSEN MIT RÄUCHERFORELLE

Räucherforellenmousse-Praline mit Meerrettich abgeschmeckt, im Weckglas.

Zubereitung	Einwaage	VE
	20 × 50 g	1 × 1000 g

122031

LACHSTATAR

auf Quinoa-Bulgur-Salat und Gurkengelee, im Mini-Bubbleglas.

Zubereitung	Einwaage	VE
	12 × 55 g	1 × 660 g

122045

BASILIKUM-TOFU-PRALINE

auf Dinkelsalat mit Sonnenblumenkernen, im Sphereglas.

Zubereitung	Einwaage	VE
	12 × 75 g	1 × 900 g

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
121750	**VITELLO TONNATO** *mit Tomaten-Relish, Frischkäsepraline und Pistazien, im Island-Glas.*		16 × 70 g	1 × 1120 g
122046	**CURRYHÜHNCHENSALAT MIT ERDNUSSMOUSSE** *aus Hähnchenbrust, mit bunten Paprikawürfeln, geschichtet, im Island-Glas.*		16 × 65 g	1 × 1040 g
122047	**AVOCADOMOUSSE MIT RÄUCHERGARNELE** *und Belugalinsen, im Island-Glas.*		16 × 70 g	1 × 1120 g
121734	**GERÄUCHERTER ZITRUSLACHS MIT FEIGE** *mit geräuchertem Lachswürfel und Petersiliengelee, im Island-Glas.*		16 × 70 g	1 × 1120 g

Kleiner Appetitanreger.

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Herzhaftes zum Nachfüllen

122679
COUSCOUS-SALAT MIT BERBERITZEN UND MANDELN
mit körnigem Paprikafrischkäse und Kirschtomaten,
Negativ für Weckglas.

Zubereitung	Einwaage	VE
	30 × 55 g	1 × 1650 g

122680
GRILLGEMÜSE
mit Honig-Ziegenfrischkäse,
Negativ für Weckglas.

Zubereitung	Einwaage	VE
	30 × 55 g	1 × 1650 g

122390
ZIEGENKÄSECREME
mit Feigenchutney,
Negativ für Weckglas.

Zubereitung	Einwaage	VE
	30 × 55 g	1 × 1650 g

125561
CREMA CATALANA VON DER AVOCADO
auf Tomaten-Relish und Gewürzkaramell,
Negativ für Weckglas.

Zubereitung	Einwaage	VE
	30 × 55 g	1 × 1650 g

Herzhaftes zum Nachfüllen

122673

122676

122677

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

122673

TOMATENKOMPOTT UND MOZZARELLA

mit grünem Pesto und Pinienkernen,
Negativ für Weckglas.

30 × 55 g | 1 × 1650 g

122676

STEINPILZ-PANNA-COTTA

zartschmelzende Panna-Cotta mit Steinpilzen und einem süß-herben Aprikosenchutney,
Negativ für Weckglas.

30 × 55 g | 1 × 1650 g

122677

LINSEN MIT RÄUCHERFORELLE

Räucherforellenmousse-Praline mit Meerrettich abgeschmeckt,
Negativ für Weckglas.

30 × 50 g | 1 × 1500 g

122327

LACHSFORELLE AUF GETRÜFFELTEM RAHMSPINAT

roh, mit gerösteten Pinienkernen,
Negativ für Weckglas.

30 × 55 g | 1 × 1650 g

122674

122273

122675

122678

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
	122674 **KARTOFFELCREME MIT KONFIERTEM RÄUCHERLACHS** ***Negativ für Weckglas.***		30 × 55 g	1 × 1650 g
	122273 **RINDERSÜLZE MIT GRÜNER KRÄUTERMOUSSE** ***Negativ für Weckglas.***		30 × 55 g	1 × 1650 g
	122675 **HAFER-MANDEL-CREME MIT BLUMENKOHL-BROKKOLI-SALAT** ***Negativ für Weckglas.***		30 × 55 g	1 × 1650 g
	122678 **VEGANE ERBSENCREME MIT KOKOSMILCH** *Topping aus Olivenerde und Rote-Bete-Ingwer-Kaviar,* ***Negativ für Weckglas.***		30 × 55 g	1 × 1650 g

Herzhaftes zum Nachfüllen

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

124879

ROTE-BETE-HUMMUS MIT TABOULÉ

abgerundet mit frischen Kräutern,

Negativ für Weckglas.

	30 × 55 g	1 × 1650 g

125553

HARISSA-PIMENTO-CREME MIT BLUMENKOHL UND COUSCOUS

herzhaft pikant,

Negativ für Weckglas.

	30 × 55 g	1 × 1650 g

125554

QUINOA-KRÄUTER-SALAT AUF SÜSSKARTOFFELN

vegane Süßkartoffelcreme mit Quinoa-Kräutersalat,
verfeinert mit Weizengras und Ahornsirup,

Negativ für Weckglas.

	30 × 55 g	1 × 1650 g

125555

MEDITERRANER GARNELENSALAT AUF BASILIKUMMOUSSE

mit Frischkäse und Tomaten,

Negativ für Weckglas.

	30 × 55 g	1 × 1650 g

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Herzhafte Küchlein & Mini-Gugelhupfe

122039
TERIYAKI-GARNELE
mit Mango-Bulgur-Salat und Sesam, im Holzkörbchen.
18 × ca. 65 g | 1 × 1170 g

121871
QUINOA-SPINAT-KÜCHLEIN
veganes Küchlein mit Tofu und Sonnenblumenkernen, im Holzkörbchen.
18 × ca. 50 g | 1 × 900 g

121909
MINI-GUGELHUPF CAPRESE
mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum und nativem Olivenöl.
30 × ca. 30 g | 1 × 900 g

121910
MINI-GUGELHUPF WALNUSS-SPECK-ZWIEBEL
mit Walnuss, Speck, Zwiebel und Kräutern.
30 × ca. 30 g | 1 × 900 g

121911
MINI-GUGELHUPF PAPRIKA-CHORIZO
mit Chorizo und Paprika, verfeinert mit Kümmel.
30 × ca. 30 g | 1 × 900 g

125564

122702

125499

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Gemüsesalate

125564

LEVANTER PERL-COUSCOUS-SALAT

orientalisch abgeschmeckter Perl-Couscous mit gegrillten Auberginen, Mandeln, Paprika und Sonnenblumenkernen.

1400 g | 1 × 1400 g

122702

PAPAYA-ZUCCHINI-SALAT

asiatisch abgeschmeckt.

1500 g | 1 × 1500 g

125499

YELLOW-GAZPACHO-SALAT

mit gelber Paprika, Tomaten, Salatgurken und Zwiebeln, pikant abgeschmeckt.

1500 g | 1 × 1500 g

BUNT, RAFFINIERT UND HERZHAFT!

Getreu dem Motto „Vom Feinsten“ finden Sie in einer separaten Broschüre weitere vielseitige Feinkostsalate sowie schmackhafte Dips und unterschiedlichste Antipasti.
Viel Spaß beim Entdecken:
www.expert-partnership.de

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Fingerfood

122015
BACKPFLAUME
im Speckmantel.
100 × ca. 30 g | 1 × 3000 g

122017
WAN TAN BASKETS
verschieden gefüllt (Spinat-Koriander-Garnele, Lamm-Curry-Kokos, Tandoori-Hühnchen).
30 × ca. 25 g | 1 × 750 g

125557
BLÄTTERTEIGDREIECKE
gefüllt mit Rindfleisch, Paprika und Chili.
80 × 30 g | 1 × 2400 g

122036

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE

Fingerfood vom Geflügel

118398

MINI-PICCATA

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

100 × ca. 30 g | 1 × 3000 g

122013

BLÄTTERTEIGTASCHE

gefüllt mit Hühnchenbrust, Ananas und Curry.

100 × ca. 30 g | 1 × 3000 g

122036

HACKBÄLLCHEN VOM HÄHNCHEN MIT SESAM

verfeinert mit Erdnuss, Chili und Ingwer.

100 × 30 g
vorgegart 50 × 30 g | 1 × 3000 g

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Fingerfood aus dem Meer

122018
ZANDERFILET
mit Lachsfarce im Wirsingblatt.
2 × (50 × 30 g) | 1 × 3000 g

122019
STEINBEISSER MIT SALBEI
mit Bacon umwickelt.
2 × (50 × 30 g) | 1 × 3000 g

122313
TATAR VOM GERÄUCHERTEN LACHS
würzig abgeschmeckt mit Kräutern und Schalotten.
1000 g | 1 × 1000 g

126804
CARPACCIO VOM LACHS
roh, geschnitten und rund gefächert auf Folie.
5 × (6 × 80 g) | 1 × 2400 g

Dressings, kalte Saucen & Dips

ALLESVEREDLER.

Salat wird durch raffinierte Dressings erst zum Genuss.
Und kalte Saucen haben noch jedes Fleisch verfeinert. Auch einfaches
Brot wird durch schmackhafte Dips zu einer Gaumenfreude.

122688

122692

125227

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE

Dressings

122688
BALSAMICODRESSING HELL
mit Balsamico Bianco und Olivenöl.
3000 g | 1 × 3000 g

122692
BALSAMICODRESSING DUNKEL
mit Aceto Balsamico und Olivenöl.
3000 g | 1 × 3000 g

122686
BALSAMICODRESSING
mit dunklem Balsamicoessig, Olivenöl, Petersilie und feinem Schnittlauch.
3000 g | 1 × 3000 g

125227
RANCH-DRESSING
würzig, auf Joghurt und Mayonnaise-Basis, mit Buttermilch verfeinert.
3000 g | 1 × 3000 g

125565
CAESAR DRESSING
mit Sardellen und italienischem Hartkäse.
3000 g | 1 × 3000 g

122685
ITALIAN DRESSING
mit Olivenöl, Essig und feinen Kräutern.
3000 g | 1 × 3000 g

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

122690
ORANGEN-INGWER-DRESSING
mit lila Kornblüten.
3000 g | 1 × 3000 g

122691
HIMBEER-LIMETTEN-DRESSING
3000 g | 1 × 3000 g

122681
KRÄUTER-KARTOFFEL-VINAIGRETTE
mit Rotweinessig, frischer Petersilie, Schnittlauch und Basilikum, gebunden mit frisch gekochten Kartoffeln.
3000 g | 1 × 3000 g

122682
JOGHURTDRESSING
aus Joghurt mit Sahne und Schnittlauch.
3000 g | 1 × 3000 g

122683
AMERICAN DRESSING
feine Tomaten-Mayonnaise-Variation, mit Gewürzgurken und Sahne abgerundet.
3000 g | 1 × 3000 g

122684
FRENCH DRESSING
klassisch cremige Dressingvariation mit feiner Senfnote.
3000 g | 1 × 3000 g

45444

122699

122700

122695

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Kalte Saucen

45444
TOMATENKOMPOTT
mildes Tomatenchutney mit schwarzen Oliven und Thymian.
1500 g | 1 × 1500 g

122699
REMOULADENSAUCE
klassisch zubereitet, mit Gewürzgurken und Eiern.
1500 g | 1 × 1500 g

122696
DILL-SENF-SAUCE
mit Honig.
1500 g | 1 × 1500 g

122700
GRÜNE SAUCE
klassisch zubereitet mit Mayonnaise, Joghurt und frischen Kräutern.
1500 g | 1 × 1500 g

122695
ONION-BACON-JAM
Zwiebel-Speck-Dip.
1500 g | 1 × 1500 g

Ein tolles Farbenspiel.

121791

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE

Mousse

121791

AVOCADO-PETERSILIEN-MOUSSE

abgerundet mit Crème fraîche und Zitrone, im Spritzbeutel.

4 × 800 g

1 × 3200 g

FÜR IHR INDIVIDUELLES FINISHING

Avocado-Petersilien-Mousse eignet sich perfekt zum Ausdekorieren von kulinarischen Köstlichkeiten. Ihrer Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt.

122698

132667

122694

122704

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Dips & Aufstriche

122698

SOUR CREAM

mit Quark, Rapsöl und Schnittlauch.

Zubereitung:

Einwaage: 1500 g

VE: 1 × 1500 g

132667

HUMMUS MIT TAHINA

pürierte Kichererbsen, verfeinert mit Sesampaste.

Zubereitung:

Einwaage: 4000 g

VE: 1 × 4000 g

122694

RÄUCHERCREME

Creme aus Mayonnaise und Schmand, mit Rauchgeschmack.

Zubereitung:

Einwaage: 1500 g

VE: 1 × 1500 g

122704

MANGO-KOKOS-DIP

mit Kokosmilch und Paprika.

Zubereitung:

Einwaage: 1500 g

VE: 1 × 1500 g

124769

122612

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE

Würzbutter

124769
KRÄUTERBUTTER
mit Meersalz,
ø 4,3 cm.

600 g | 1 × 600 g

122612
ZITRONENBUTTER
mit Meersalz,
ø 4,3 cm.

600 g | 1 × 600 g

LUST AUF FLEISCH & MEER?

Wem der pure Fleisch- oder Fischgeschmack nicht genug ist,
der kann jeden Bissen mit Leichtigkeit verfeinern –
Unsere Würzbutter-Kreationen verleihen einfach eine besondere Geschmacksnote.
www.expert-partnership.de

Suppen & Eintöpfe

DAS GEHEIMNIS LIEGT IN IHRER TRADITIONELLEN ZUBEREITUNG.

Selbst gekochte Grundfonds mit den bewährten Zutaten Gemüse, Rind oder Geflügel werden in der Manufaktur frisch angesetzt. Natürlich dienen auch hier beste Zutaten als Basis. Durch die schonende Zubereitung und das schnelle Abkühlen auf vier Grad in kürzester Zeit bleibt der erstklassige Frischecharakter erhalten.

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Consommés

81415
TOMATENCONSOMMÉ
geklärt.
3000 g | 1 × 3000 g

122553
RINDERCONSOMMÉ
geklärt.
3000 g | 1 × 3000 g

122564
HÜHNERCONSOMMÉ
geklärt.
3000 g | 1 × 3000 g

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Klare Suppen mit Einlage

122552

RINDERKRAFTBRÜHE

mit Gemüsebrunoise und Fleisch, geklärt.

200 g | 24 × 200 g

122561

RINDERKRAFTBRÜHE

mit Gemüsebrunoise und Fleisch, geklärt.

3000 g | 1 × 3000 g

122555

ZWIEBELSUPPE

mit Zwiebelscheiben und Kräutern der Provence.

3000 g | 1 × 3000 g

121853

BOUILLABAISSE NACH FRANZÖSISCHER ART MIT GARNELEN UND LACHS

mit buntem Gemüse und Bohnen, abgerundet mit Noilly Prat.

24 × 200 g | 1 × 4800 g

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE

Cremesuppen

121846
TOMATENSUPPE „RUSTIKAL“
mit Sellerie, Lauch, Karotten und Kräutern.
20 × 200 g | 1 × 4000 g

80163
TOMATENSUPPE „RUSTIKAL“
mit Sellerie, Lauch, Karotten und Kräutern.
3000 g | 1 × 3000 g

122623
KAROTTEN-INGWER-SUPPE
abgerundet mit Kokosmilch und Curry.
3000 g | 1 × 3000 g

121847
CURRY-ZITRONENGRAS-SUPPE
mit Kokosmilch.
20 × 200 g | 1 × 4000 g

122556
KARTOFFELRAHMSUPPE
mit Majoran und Dörrfleisch.
3000 g | 1 × 3000 g

122565
KARTOFFELRAHMSUPPE
mit Majoran, Karotten und Sellerie.
3000 g | 1 × 3000 g

121850
SCHWARZWURZELSUPPE MIT WALNUSS-GOJIBEEREN-TOPPING
Cremesuppe abgerundet mit Weißwein.
20 × (200 g + 15 g) | 1 × 4300 g

Cremesuppen

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
121872 **ERBSENSCHAUMSUPPE** *abgerundet mit Mandeldrink und Wasabi.*		20 × 200 g	1 × 4000 g
125234 **PARMESANSUPPE** *mit leichter Trüffelnote und Parmigiano Reggiano.*		20 × 200 g	1 × 4000 g
121845 **STEINPILZCREMESUPPE** *verfeinert mit Sahne und Steinpilzwürfeln.*		20 × 200 g	1 × 4000 g
122587 **STEINPILZCREMESUPPE** *verfeinert mit Sahne und Steinpilzwürfeln.*		3000 g	1 × 3000 g
125514 **SIEBEN-KRÄUTER-SUPPE** *mit Kerbel, Borretsch, Sauerampfer, Petersilie, Pimpinelle, Kresse und Schnittlauch.*		20 × 200 g	1 × 4000 g

Artikel | Zubereitung | Einwaage | VE

Eintöpfe

121848
KOKOSSUPPE MIT GARNELEN
mit Paprika, Romanesco, Sojabohnen und Shiitakepilzen, abgerundet mit Zitronengras und Kaffirlimettenblättern.

Einwaage: 20 × 200 g | VE: 1 × 4000 g

122596
SOLJANKA
klassisch gekochte süßsaure Paprikasuppe mit Jagdwurst, Rindfleisch, Paprika und Essiggurken.

Einwaage: 200 g | VE: 24 × 200 g

125511
SOLJANKA
klassisch gekochte süßsaure Paprikasuppe mit Jagdwurst, Rindfleisch, Paprika und Essiggurken.

Einwaage: 3000 g | VE: 1 × 3000 g

122595
GAISBURGER MARSCH
mit Rindfleisch, Maultaschen, Gemüse und Knöpfle.

Einwaage: 3000 g | VE: 1 × 3000 g

125310
CREMIGE LAUCH-KÄSE-SUPPE MIT HACKFLEISCH
mit Rind- und Schweinefleisch, verfeinert mit Schmelzkäse.

Einwaage: 3000 g | VE: 1 × 3000 g

81421

81429/122558

122592

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
81421 **ITALIENISCHE MINESTRONE** *mit weißen Bohnen, Lauch, Zucchini, Karotten und Zwiebeln, verfeinert mit Hartkäse.*		3000 g	1 × 3000 g
81429 **UNGARISCHE GULASCHSUPPE** *pikant gewürzt, mit roten Paprikawürfeln, Rindfleisch und Kartoffeln.*		200 g	24 × 200 g
122558 **UNGARISCHE GULASCHSUPPE** *pikant gewürzt, mit roten Paprikawürfeln, Rindfleisch und Kartoffeln.*		3000 g	1 × 3000 g
122592 **EINTOPF VON DREIERLEI BOHNEN** *mit Rauchfleisch, Kartoffeln und Karottenwürfeln.*		3000 g	1 × 3000 g
122562 **KRÄFTIGER KARTOFFELEINTOPF** *mit Rauchfleisch und frischem Gemüse.*		3000 g	1 × 3000 g

45359

122593

122586

122603

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
LVK VEGGIE	**45359** **VEGETARISCHER KARTOFFELEINTOPF** *mit Karotten, Zucchini, Kohlrabi und Staudensellerie.*		3000 g	1 × 3000 g
	122593 **GRÜNER ERBSENEINTOPF** *mit Rauchfleisch, Kartoffeln und frischem Gemüse.*		3000 g	1 × 3000 g
VEGAN	**122594** **VEGANER ERBSENEINTOPF** *mit Kartoffeln, Sellerie, Karotten und Lauch.*		3000 g	1 × 3000 g
	122563 **KRÄFTIGER LINSENEINTOPF** *mit Rauchfleisch, Kartoffeln und frischem Gemüse.*		3000 g	1 × 3000 g
VEGAN	**122586** **VEGANER LINSENEINTOPF** *mit Karotten, Sellerie, Kartoffeln und Lauch.*		3000 g	1 × 3000 g
	122603 **PICHELSTEINER GEMÜSEEINTOPF** *mit Rindfleisch, Lauch, Pastinake, Wirsing, Kartoffeln, Karotten und einem Hauch Kümmel.*		3000 g	1 × 3000 g

Eintöpfe

122602

122590

122600

122591

122598

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

122602
EINTOPF „QUER DURCH DEN GEMÜSEGARTEN“
mit Kartoffeln, Karotten, Kohlrabi, Steckrüben, Blumenkohl und Zucchini.
3000 g | 1 × 3000 g

122590
PIKANTER „VEGGIE“-EINTOPF
mit Linsen, Sojabohnen, geräuchertem Tofu und Gemüse.
3000 g | 1 × 3000 g

122591
AFRIKANISCHER GEMÜSEEINTOPF
mit Weißkohl und gemischten Bohnen, pikant abgeschmeckt.
3000 g | 1 × 3000 g

122598
GEMÜSEEINTOPF
mit Hühnerfleisch, Kohlrabi, Karotten, Zucchini und Blumenkohl.
3000 g | 1 × 3000 g

122600
GRAUPENEINTOPF
mit Hühnchen, Karotten, Steckrüben, Pastinaken und Blumenkohl.
3000 g | 1 × 3000 g

122599

122601

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
122588	**GULASCHSUPPE** *mild im Geschmack, mit Rindfleisch, Kartoffeln und Paprika.*		3000 g	1 × 3000 g
122599	**HÜHNERSUPPE** *mit Reisnudeln, Steckrüben, Karotten und Zucchini.*		3000 g	1 × 3000 g
122601	**MÖHRENEINTOPF** *mit Kartoffeln und Hühnchen.*		3000 g	1 × 3000 g

Speziell für die Gesundheitsgastronomie

PÜRIERTE CREMESUPPEN

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

Fleisch-gerichte

FLEISCHVIELFALT DER BESONDEREN QUALITÄT.

Ob Kalb-, Rind- oder Schweinefleisch, Geflügel, Lammfleisch oder Wild – in Sachen Fleisch bleiben bei uns keine Wünsche offen. Freuen Sie sich auf eine große Vielfalt an qualitativ hochwertigen Fleischgerichten für jeden Geschmack: geschmort oder gebraten, in Sauce oder im Fond, nach klassischer oder kreativer Rezeptur.

NEUHEITEN

Neu!

132652
KÖTTBULLAR IN RAHMSAUCE
klassisch gekocht nach schwedischer Art, abgerundet mit Preiselbeeren.

Einwaage **3000 g** | VE **1 × 3000 g**
Fleischeinwaage **vorgegart 15 × 80 g**

Neu!

132680
GRÜTZWURST
Blutwurst, verfeinert mit Zwiebeln und Majoran.

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

Neu!

132580
MINI-HACKBRATEN
vom Schwein und Rind, mit Zwiebeln.

Einwaage **5200 g** | VE **1 × 5200 g**
Fleischeinwaage **vorgegart 40 × 130 g**

Neu!

132650
RINDERGESCHNETZELTES
natur.

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

Neu! LVK

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE

Kalb

122335

KALBFLEISCH IN ORIENTALISCHER GRANATAPFELSAUCE

mit Kichererbsen, schwarzen Bohnen und Paprika.

Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
3000 g vorgegart 1000 g	1 × 3000 g

121751

KALBSBÄCKCHEN IN EIGENER JUS

am Stück gegart, mit Röstgemüse und frischen Kräutern.

Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
20 × 270 g vorgegart 4 × 40 g	1 × 5400 g

122328

KALBSRAHMGESCHNETZELTES

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

Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
250 g vorgegart 70 g	24 × 250 g

122329

KALBSRAHMGESCHNETZELTES

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

Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
3000 g vorgegart 800 g	1 × 3000 g

132654

GESCHNETZELTE KALBSLEBER ZÜRICHER ART

mit Zwiebeln und Apfelwürfeln.

Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
3000 g vorgegart 1100 g	1 × 3000 g

122330

KALBSRAHMGULASCH

aus der Kalbsnuss, in Rahmsauce.

Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
3000 g vorgegart 1100 g	1 × 3000 g

LVK

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
103681 **KLEINE KALBSROULADEN** *gefüllt mit Steinpilzen und Pesto,* *in leichtem Pfefferrahm.*		3000 g vorgegart 24 × 64 g	1 × 3000 g
122336 **KALBSBRATEN** *mit Wurzelgemüse in Thymianjus,* *in Scheiben geschnitten.*		3500 g vorgegart 36 × 40 g	1 × 3500 g
122337 **KALBSBRATEN IN EIGENER JUS** *in klassisch gekochter Sauce,* *in Scheiben geschnitten.*		250 g vorgegart 3 × 40 g	24 × 250 g

LIEBE ZUM DETAIL

In der SanderGourmet Frische-Manufaktur wird Handarbeit großgeschrieben. Mit viel Liebe zum Detail verarbeiten die Mitarbeiter frische Rohwaren zu kreativen Köstlichkeiten. Überzeugen Sie sich selbst!

122707

121712/124959

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE

Rind

122707

CHILI CON CARNE

mit Rindfleisch, Mais, Jalapeños und Kidneybohnen.

3000 g
vorgegart 780 g

1 × 3000 g

121712

RINDERSUGO

mediterran, mit Tomaten und Fenchel.

20 × 250 g
vorgegart 20 × 125 g

1 × 5000 g

124959

RINDERSUGO

mediterran, mit Tomaten und Fenchel.

3000 g
vorgegart 1500 g

1 × 3000 g

83171

UNGARISCHES RINDERGULASCH

klassisch in Paprikasauce.

250 g
vorgegart 90 g

24 × 250 g

80164

UNGARISCHES RINDERGULASCH

klassisch in Paprikasauce.

3000 g
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g

122257

RINDERGULASCH

in typischer Sauce.

3000 g
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g

LVK

122268

RINDERGULASCH

in Balsamico-Waldpilz-Sauce, mit Salbei und getrockneten Tomaten verfeinert.

3000 g
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g

122263

121710/122251

122270

	Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
	92002 **BRAUMEISTERGULASCH** *mit Silberzwiebeln und Champignons, in feiner Rahmsauce.*		3000 g vorgegart 1100 g	1 × 3000 g
	122263 **RINDERCURRY INDIAN SPICE** *mit Zwiebeln, Äpfeln und Kokosmilch, in Tomaten-Curry-Sauce.*		3000 g vorgegart 1320 g	1 × 3000 g
❄	**121710** **BŒUF „STROGANOFF“** *mit Champignons, Zwiebeln und Gurken, in Rahmsauce.*		20 × 250 g vorgegart 20 × 70 g	1 × 5000 g
	122251 **BŒUF „STROGANOFF“** *mit Champignons, Zwiebeln und Gurken, in Rahmsauce.*		3000 g vorgegart 800 g	1 × 3000 g
	122270 **PFANNENGULASCH** *mit Wurzelgemüse, verfeinert mit Aceto Balsamico.*		3000 g vorgegart 1200 g	1 × 3000 g
LVK	**122258** **RINDERGESCHNETZELTES** *in der Pfanne gebraten, in Rahmsauce.*		3000 g vorgegart 1200 g	1 × 3000 g

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
122259 **ZARTER RINDERBRATEN** *in Senfsauce,* *in Scheiben geschnitten.*		3000 g vorgegart 36 × 40 g	1 × 3000 g
122269 **ZARTES RINDFLEISCH IN MEERRETTICHSAUCE** *mit Perlzwiebeln, Äpfeln und Karotten,* *in Scheiben geschnitten.*		3500 g vorgegart 36 × 40 g	1 × 3500 g
121704 **GESCHMORTER ZWIEBELROSTBRATEN** *Rinderbraten in herzhafter Rotwein-Zwiebel-Jus,* *in Scheiben geschnitten.*		20 × 250 g vorgegart 2 × 60 g	1 × 5000 g
121703 **RINDERBRATEN IN KRENSAUCE MIT WURZELGEMÜSE** *Rinderbraten in Meerrettichsauce und Äpfeln,* *in Scheiben geschnitten.*		20 × 250 g vorgegart 3 × 40 g	1 × 5000 g

122253

	Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
	122253 **RHEINISCHER SAUERBRATEN** *in typischer Sauce, mit Mandeln und Rosinen, in Scheiben geschnitten.*		3000 g vorgegart 36 × 40 g	1 × 3000 g
	122252 **RHEINISCHER SAUERBRATEN** *in typischer Sauce, mit Mandeln, in Scheiben geschnitten.*		250 g vorgegart 3 × 40 g	24 × 250 g
LVK	**122265** **RHEINISCHER SAUERBRATEN** *im Fond gegart, in Scheiben geschnitten.*		3100 g vorgegart 36 × 40 g	1 × 3100 g

UNSERE FLEISCHEINWAAGE

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

121702/122254/44056

121711

122260

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE

121702

GESCHMORTE RINDERROULADE

klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf, in herzhafter Sauce.

20 × 250 g
vorgegart 180 g

1 × 5000 g

122254

GESCHMORTE RINDERROULADE

klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf, in herzhafter Sauce.

3000 g
vorgegart 24 × 90 g

1 × 3000 g

44056

GESCHMORTE RINDERROULADE

klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf, in herzhafter Sauce.

3000 g
vorgegart 12 × 180 g

1 × 3000 g

125308

GESCHMORTE RINDERROULADE

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

1700 g
vorgegart 12 × 130 g

1 × 1700 g

121711

GESCHMORTE RINDERROULADE XL

klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf, in herzhafter Sauce.

12 × 400 g
vorgegart 12 × 275 g

1 × 4800 g

122260

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN

mit Wurzelgemüse, in Portweinsauce.

3000 g
vorgegart 36 × 40 g

1 × 3000 g

122302

122294

122306

122297

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE

Schwein

122280
BUDAPESTER KESSELGULASCH
geschmort in kräftiger Sauce, mit Paprikastreifen und Zwiebeln.

3000 g
vorgegart 1300 g

1 × 3000 g

122302
SCHWEINEGULASCH
nach Jäger-Art, mit Pilzen.

3000 g
vorgegart 800 g

1 × 3000 g

122294
SZEGEDINER GULASCH
aus der Schweinehüfte, mit Sauerkraut, Zwiebeln und einem Hauch Knoblauch.

3000 g
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g

122295
UNGARISCHES SCHWEINEGULASCH
aus der Schweinehüfte, mit Paprikawürfeln.

3000 g
vorgegart 1200 g

1 × 3000 g

122306
SCHWEINEGULASCH
in Bacon-Paprika-Sauce.

3000 g
vorgegart 1200 g

1 × 3000 g

122297
SCHWEINEGESCHNETZELTES IN PFIRSICH-PFEFFER-SAUCE
mit Pfirsichspalten und Paprikastücken.

3000 g
vorgegart 900 g

1 × 3000 g

Schwein

122305

122292

122301

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE	
122289 **ROTES CURRY VOM SCHWEINEFILET** *mit Mango und Shiitakepilzen.*		3000 g vorgegart 800 g	1 × 3000 g	
95250 **RAHMGESCHNETZELTES VOM SCHWEINERÜCKEN** *mit frischen Champignons, in Rahm.*		3000 g vorgegart 800 g	1 × 3000 g	
122305 **RAGOUT VOM JUNGSCHWEIN IN PAPRIKASAUCE** *mit Champignons.*		3000 g vorgegart 1300 g	1 × 3000 g	
122287 **SCHWEINEGESCHNETZELTES** *in der Pfanne gebraten, in Rahmsauce.*		3000 g vorgegart 1000 g	1 × 3000 g	LVK
122292 **SCHWEINEGYROSPFANNE** *mit Weißkohl und Zwiebeln, pikant gewürzt.*		3000 g vorgegart 1800 g	1 × 3000 g	
122301 **BUDAPESTER SCHASCHLIK** *Spieß aus Hackfleischbällchen vom Schwein, mit Paprika und Bauchspeck, in Paprikasauce, ca. 20 cm.*		3200 g vorgegart 12 × 150 g	1 × 3200 g	

122296

Neu!

132652

Neu!

132680

121722

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
122296 **CALIFORNIA MEATBALLS IN TOMATEN-MARACUJA-SAUCE** *Hackbällchen von Schwein und Rind in einer fruchtigen Sauce, mild gewürzt.*		3000 g vorgegart 36 × 25 g	1 × 3000 g
Neu! **132652** **KÖTTBULLAR IN RAHMSAUCE** *klassisch gekocht nach schwedischer Art, abgerundet mit Preiselbeeren.*		3000 g vorgegart 15 × 80 g	1 × 3000 g
122279 **KÖNIGSBERGER KLOPSE** *in Kapernsauce.*		3000 g vorgegart 24 × 55 g	1 × 3000 g
122300 **KÖNIGSBERGER KLOPSE** *ohne Sauce.*		3000 g vorgegart 55 × 55 g	1 × 3000 g
Neu! **132680** **GRÜTZWURST** *Blutwurst, verfeinert mit Zwiebeln und Majoran.*		3000 g	1 × 3000 g
121722 **CURRYWURST VOM SCHWEIN** *gebratene Wurst in Stücke geschnitten, fruchtig-pikant mit Mango und Cola.*		20 × 220 g vorgegart 120 g	1 × 4400 g

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
80140			
HAUSGEMACHTE JUNGSCHWEINRÖLLCHEN *gefüllt mit pikanter Farce und Gemüse, in Dreierlei-Senf-Sauce.*		3000 g vorgegart 24 × 80 g	1 × 3000 g
121727			
ROULADE VOM LANDSCHWEIN *gefüllt mit Apfel, Bacon und Zwiebeln, in Malzbiersauce.*		20 × 250 g vorgegart 2 × 80 g	1 × 5000 g
121730			
SCHWEINEFILET IN OBATZTERSAUCE *gefüllt mit Brezeln und Sauerkraut, verfeinert mit Kümmel und Röstzwiebeln.*		20 × 250 g vorgegart 20 × 170 g	1 × 5000 g

125480

121721

122303

	Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
	125480 **GESCHMORTE KOHLROULADE** *in Speck gewickelt, gefüllt mit Schweinehackfleisch, in Speck-Zwiebel-Sauce.*		3000 g gegart 8 × 80 g	1 × 3000 g
	125481 **GESCHMORTE KOHLROULADE** *gefüllt mit Schweinehackfleisch, Speck und Zwiebeln.*		3000 g gegart 14 × 80 g	1 × 3000 g
	121721 **SCHWEINEBÄCKCHEN** *mit Röstgemüse, in eigener Jus geschmort.*		20 × 290 g vorgegart 4 × 40 g	1 × 5800 g
LVK	**122303** **SAFTIGER SCHWEINEBRATEN** *in typischer Sauce, mit leichter Kümmelnote, in Scheiben geschnitten.*		3000 g vorgegart 36 × 40 g	1 × 3000 g

Schwein

122283/122285

125479

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
122283 **MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET** *in der Pfanne gebraten, in Champignonrahmsauce.*		250 g vorgegart 3 × 40 g	24 × 250 g
122285 **MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET** *in der Pfanne gebraten, in Champignonrahmsauce.*		3000 g vorgegart 36 × 40 g	1 × 3000 g
122293 **KASSLERLACHS** *im Fond gegart.*		4000 g vorgegart 36 × 90 g	1 × 4000 g
125479 **SCHWENKBRATEN VOM LANDSCHWEIN** *in herzhafter Zwiebelsauce, abgerundet mit Malzbier und süßem Senf.*		15 × 300 g vorgegart 15 × 180 g	1 × 4500 g
121725 **SCHWEINERÜCKENSTEAK** *gebraten.*		30 × 120 g	1 × 3600 g
121715 **SCHWEINEFILET** *gebraten.*		50 × 40 g	1 × 2000 g
122286 **BRATWURST** *gebraten.*		10 × 100 g	1 × 1000 g
122290 **LEBERKÄSE** *gebraten.*		30 × ca. 100 g	1 × 3000 g

121758

121764

125485

	Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE

Geflügel

121758

MAISHÄHNCHEN MIT MANGOLD, BAVARIA BLU UND LIMONENSAUCE

Maishähnchenbrust am Knochen,
gefüllt mit Mangold und herzhaftem Bavaria blu,
in einer feinen Limonensauce.

20 × 270 g
vorgegart 140 g

1 × 5400 g

122349

HÄHNCHENBRUST „ROASTED BACON“

mit geröstetem Bacon,
in Tomaten-Paprika-Sauce.

3000 g
vorgegart 12 × 120 g

1 × 3000 g

121764

HÄHNCHENBRUST MIT TOMATENFÜLLUNG IM SCHINKENMANTEL

mit Serrano-Schinken und getrockneten Tomaten.

20 × 250 g
vorgegart 150 g

1 × 5000 g

125485

HÄHNCHEN IN DATTEL-TOMATEN-SAUCE

kleine Hähnchenkeulen mit Auberginen,
Granatapfelkernen, Quinoa und Kichererbsen.

20 × 300 g
vorgegart 20 × 160 g

1 × 6000 g

122342

HÄHNCHENBRUST IN KOKOSSAUCE

ganze Brust gedrittelt, verfeinert mit
Zitronengras und Kaffirlimettenblättern.

3000 g
vorgegart 36 × 40 g

1 × 3000 g

Geflügel

122343

122350

121760

122360

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE

122343

HÄHNCHENGESCHNETZELTES „TOBAGO“

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

3000 g
vorgegart 800 g

1 × 3000 g

122350

INDIAN BUTTER CHICKEN

mit Joghurt und orientalischen Gewürzen.

3000 g
vorgegart 1300 g

1 × 3000 g

121760

HÄHNCHENGESCHNETZELTES „ASIA“

mit Sesam, Mango, Shiitakes, Kokosmilch, Zuckererbsenschoten und Mungobohnen.

20 × 250 g
vorgegart 80 g

1 × 5000 g

122360

FRIKASSEE VOM HÜHNCHEN

mit weißem Spargel, Champignons, Karotten und Erbsen.

3000 g
vorgegart 1050 g

1 × 3000 g

122359

FRIKASSEE VOM HÜHNCHEN

mit weißem Spargel und Karotten.

3000 g
vorgegart 1050 g

1 × 3000 g

LVK

121759/95319

122352

122357

	Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
❄	**121759** **GESCHNETZELTE HÜHNCHENBRUST** *mit Äpfeln und Ananas, in Currysauce.*		20 × 250 g vorgegart 90 g	1 × 5000 g
	95319 **GESCHNETZELTE HÜHNCHENBRUST** *mit Äpfeln und Ananas, in Currysauce.*		3000 g vorgegart 1100 g	1 × 3000 g
	122352 **HÄHNCHENGESCHNETZELTES** *in Champignonrahmsauce.*		3000 g vorgegart 800 g	1 × 3000 g
LVK	**122345** **HÄHNCHENBRUSTGESCHNETZELTES IN KÄSESAUCE** *mit Schwarzwurzeln und Zucchini.*		3000 g vorgegart 1000 g	1 × 3000 g
LVK	**122344** **GESCHNETZELTE HÜHNCHENBRUST IN PFIRSICHSAUCE** *mit Pfirsichspalten.*		3000 g vorgegart 800 g	1 × 3000 g
	122357 **HÄHNCHENGESCHNETZELTES IN LIMETTENSAUCE** *mit Karotten und Romanescoröschen.*		3000 g vorgegart 1200 g	1 × 3000 g

125486

122379

122382

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
125486 **HÄHNCHENGESCHNETZELTES IN CHEDDAR-SENF-SAUCE** *mit Paprika, Mais, Kidneybohnen und süßem Senf verfeinert.*		3000 g vorgegart 1200 g	1 × 3000 g
122377 **PUTENRAGOUT IN PAPRIKASAUCE MIT GRILLGEMÜSE** *Würfel von der Putenbrust, mit würziger Paprikasauce und aromatischem Grillgemüse.*		3000 g vorgegart 800 g	1 × 3000 g
122374 **PUTENRAHMGULASCH** *aus der Putenbrust, mit Champignons.*		3000 g vorgegart 1200 g	1 × 3000 g
122379 **PUTENRAHMGULASCH** *aus der Putenbrust, mit Karotten und Zucchini.*		3000 g vorgegart 1000 g	1 × 3000 g
122382 **PUTENGULASCH IN WALDPILZ-SHIITAKE-SAUCE** *mit Champignons, Austernpilzen, Shiitakepilzen und Stockschwämmchen.*		3000 g vorgegart 1200 g	1 × 3000 g

120590

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
122380 **GESCHNETZELTE PUTENBRUST** *mit Champignons, in Rahm.*		3000 g vorgegart 1100 g	1 × 3000 g
122367 **GESCHNETZELTE PUTENBRUST** *in Tomatensauce, mit Zucchini und Paprika.*		3000 g vorgegart 900 g	1 × 3000 g
122378 LVK **GESCHNETZELTE PUTENBRUST IN CURRY-GEMÜSE-SAUCE** *mit Karotten, Zucchini, Kohlrabi und einer feinen Currynote.*		3000 g vorgegart 800 g	1 × 3000 g
120590 **PUTENGESCHNETZELTES „ASIA“** *aus der Putenbrust mit süßsaurem Wokgemüse aus Paprika, Karotten, Zucchini und Maiskölbchen.*		3000 g vorgegart 800 g	1 × 3000 g
122608 **ASIATISCHE CURRY-PUTENPFANNE** *mit Zuckererbsenschoten, Karottenstreifen und Reis.*		2000 g vorgegart 350 g	1 × 2000 g
122375 **PUTENGYROSPFANNE** *aus der Putenoberkeule, mit Weißkohl und Zwiebeln.*		3000 g vorgegart 1800 g	1 × 3000 g

Geflügel

122340

121763

122368/122369

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
122340			
COQ AU VIN ROUGE *kleine Hühnchenkeulen, in Rotweinsauce geschmort mit Speckwürfeln, Silberzwiebeln und Champignonköpfen.*		3000 g vorgegart 1760 g	1 × 3000 g
121763			
MAISPOULARDE KREOLISCH CONFIERT *abgerundet mit Kokosmilch, Honig und Knoblauch.*		20 × 220 g vorgegart 20 × 130 g	1 × 4400 g
122368			
PUTENRÖLLCHEN *gefüllt mit Bacon, Salbei und Mozzarella, in mediterraner Tomatensauce geschmort.*		250 g vorgegart 2 × 80 g	24 × 250 g
122369			
PUTENRÖLLCHEN *gefüllt mit Bacon, Salbei und Mozzarella, in mediterraner Tomatensauce geschmort.*		3000 g vorgegart 24 × 60 g	1 × 3000 g

121769/122372

122351

	Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
	121769 **PUTENMEDAILLONS** *in der Pfanne gebraten,* *in fruchtiger Aprikosen-Chili-Sauce.*		20 × 250 g vorgegart 3 × 40 g	1 × 5000 g
	122372 **PUTENMEDAILLONS** *in der Pfanne gebraten,* *in fruchtiger Aprikosen-Chili-Sauce.*		3000 g vorgegart 36 × 40 g	1 × 3000 g
LVK	**122370** **MEDAILLONS VON DER PUTE** *in der Pfanne gebraten,* *in Tomaten-Basilikum-Sauce.*		250 g vorgegart 3 × 40 g	24 × 250 g
LVK	**122371** **MEDAILLONS VON DER PUTE** *in der Pfanne gebraten,* *in Tomaten-Basilikum-Sauce.*		3000 g vorgegart 36 × 40 g	1 × 3000 g
	122351 **HACKBÄLLCHEN „HOT DOG STYLE“** *Geflügelbällchen mit Röstzwiebeln und Senfgurken,* *in Zweierlei-Senf-Sauce.*		3000 g vorgegart 60 × 20 g	1 × 3000 g

122709

122354

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE	
122373 **PUTENMEDAILLONS** *in der Pfanne gebraten.*		25 × 100 g gebraten 25 × 100 g	1 × 2500 g	LVK
122709 **GESCHNETZELTE HÄHNCHENBRUST** *gewürzt und gebraten.*		2000 g gebraten 2000 g	1 × 2000 g	LVK
125476 **HÜHNCHENBRUST** *gebraten.*		20 × 100 g gebraten 20 × 100 g	1 × 2000 g	LVK
122354 **HÄHNCHENKEULE** *gebraten.*		16 × 160 g gebraten 16 × 160 g	1 × 2560 g	LVK

121755

121754/122339

121753

	Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
	121755 **LAMMRAGOUT „ARABIAN STYLE“** *in Knoblauch-Feigen-Sauce, mit Kichererbsen, schwarzen Bohnen, Paprika und Süßkartoffeln.*		20 × 250 g vorgegart 20 × 100 g	1 × 5000 g
	122338 **LAMMRAGOUT „PROVENÇALE“** *in Tomatensauce, mit Oliven, Rosmarin und einem Hauch Knoblauch.*		3000 g vorgegart 1100 g	1 × 3000 g
	121754 **LAMMCURRY „INDISCH“** *mit Apfelwürfeln, pikant gewürzt, mit Erdnuss und Curry.*		20 × 250 g vorgegart 90 g	1 × 5000 g
	122339 **LAMMCURRY „INDISCH“** *mit Apfelwürfeln, pikant gewürzt, mit Erdnuss und Curry.*		3000 g vorgegart 1100 g	1 × 3000 g
	121753 **MEDITERRANER LAMMNACKEN** *zart geschmorter Lammnacken, in kräftiger brauner Sauce mit Oliven und getrockneten Tomaten.*		20 × 225 g vorgegart 4 × 40 g	1 × 4500 g

Lamm

Neu!

132580

95107

125484

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE

Frikadellen, Schnitzel & Backhendl

121713

MINI-FRIKADELLEN

vom Schwein und Rind, in der Pfanne gebraten.

100 × ca. 30 g | 1 × 3000 g

132580

MINI-HACKBRATEN

vom Schwein und Rind, mit Zwiebeln.

5200 g
vorgegart 40 × 130 g | 1 × 5200 g

Neu!

95107

FRIKADELLEN

vom Schwein und Rind, in der Pfanne gebraten.

25 × ca. 120 g | 1 × 3000 g

LVK

125484

KALBSFRIKADELLE

in der Pfanne gebraten.

50 × 100 g | 1 × 5000 g

LVK

125478

125488

121729

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
LVK	**125478** **RINDERFRIKADELLE** *in der Pfanne gebraten.*		50 × 100 g	1 × 5000 g
LVK	**125488** **PUTENFRIKADELLE** *in der Pfanne gebraten.*		50 × 100 g	1 × 5000 g
	121729 **WIRTSHAUS-FRIKADELLE XL** *vom Rind und Schwein, mit Brezeln, getrockneten Äpfeln, Gouda und Röstzwiebeln abgerundet.*		25 × 200 g	1 × 5000 g
	121701 **BIFTEKI** *aus Rindfleisch, in der Pfanne gebraten.*		2 × (25 × 50 g)	1 × 2500 g

UNSERE PREISE IMMER IM BLICK

Die aktuellsten Preise aller Produkte finden Sie jederzeit in unserem Webshop.
Oder wenden Sie sich gerne an Ihren persönlichen Ansprechpartner.
Weitere Informationen dazu finden Sie unter:
www.expert-partnership.de

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

121726

WIRTSHAUS-SCHNITZEL AUS DEM SCHWEINERÜCKEN

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

20 × 180-200 g | 1 × 3800 g

121719

SCHWEINESCHNITZEL AUS DEM RÜCKEN

paniert, gebraten.

2 × (20 × 70-90 g) | 1 × 3200 g

121720

SCHWEINESCHNITZEL AUS DEM RÜCKEN

paniert, gebraten.

20 × 170-190 g | 1 × 3600 g

121771

WIRTSHAUS-SCHNITZEL AUS DER PUTENBRUST

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

30 × 90-110 g | 1 × 3000 g

121757/125475

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	121767 **PUTENSCHNITZEL AUS DER BRUST** *paniert, gebraten.*		2 × (20 × 80-100 g)	1 × 3600 g
	121757 **BACKHENDL WIENER ART** *aus kleinen Hähnchenkeulen, ohne Knochen, paniert, gebraten.*		2700 g	1 × 2700 g
	125475 **BACKHENDL WIENER ART** *aus großen Hähnchenkeulen, ohne Knochen, paniert, gebraten.*		3500 g	1 × 3500 g

BURGER MAL ANDERS

Es muss nicht immer Rind sein. Die Backhendl eignen sich für einen kreativen und knusprigen Burger für Geflügel-Fans. Ihre Gäste werden begeistert sein.

Neu!

132650

122266

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE

Speziell für die Gesundheitsgastronomie

122332

KALBSROULADE

gefüllt mit Spinat,
im Fond gegart.

1500 g
vorgegart 12 × 120 g

1 × 1500 g

LVK

122334

KALBSBRATEN

im Fond gegart,
in Scheiben geschnitten.

3100 g
vorgegart 36 × 40 g

1 × 3100 g

LVK

132650

RINDERGESCHNETZELTES

natur.

2000 g
gebraten 2000 g

1 × 2000 g

LVK Neu!

122264

RINDERBRATEN

im Fond gegart,
in Scheiben geschnitten.

3100 g
vorgegart 36 × 40 g

1 × 3100 g

LVK

122266

ZARTER TAFELSPITZ VOM RIND

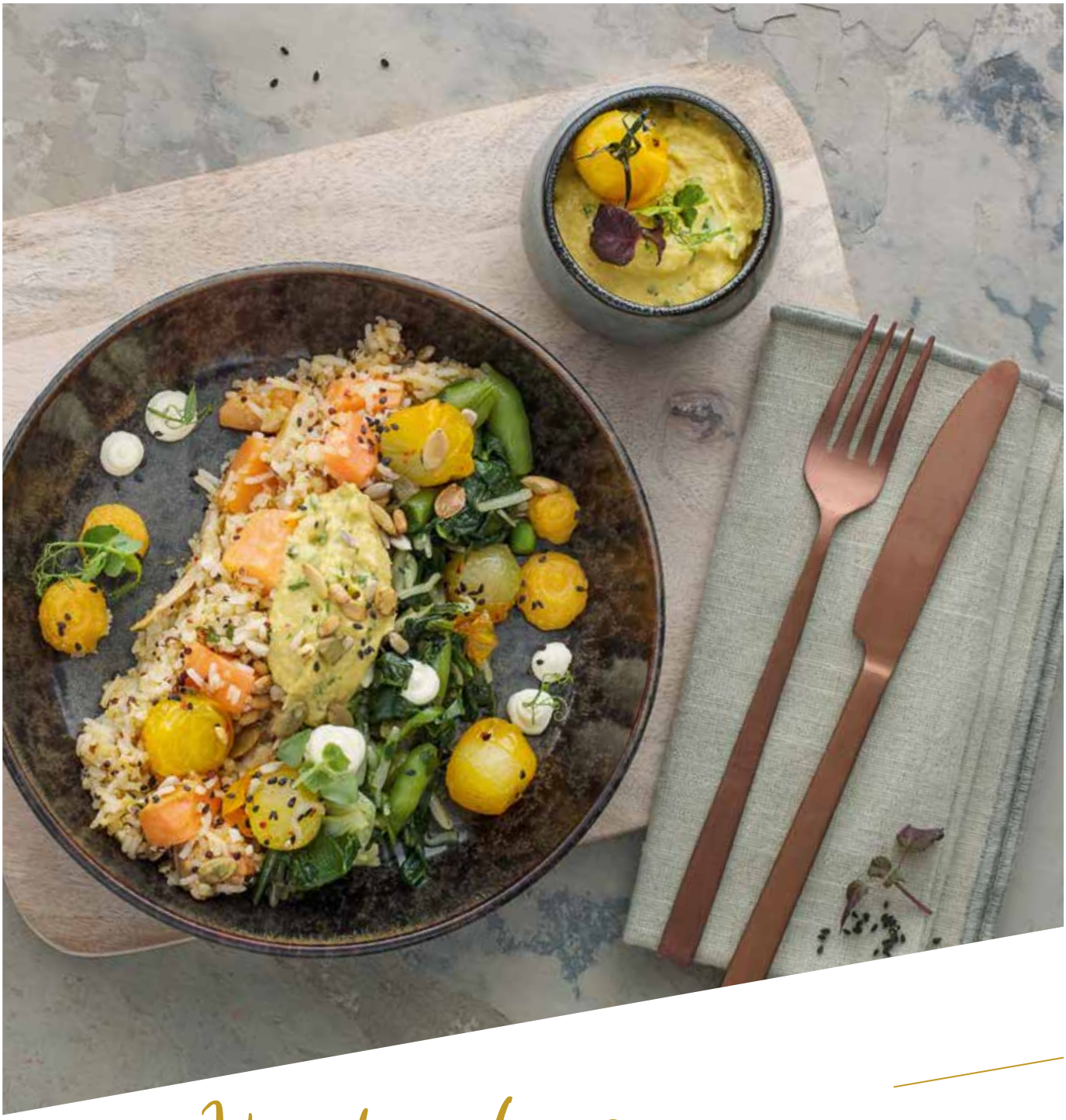
im Fond gegart,
in Scheiben geschnitten.

3100 g
vorgegart 36 × 40 g

1 × 3100 g

LVK

	Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
LVK	**122262** **GEFÜLLTE RINDERROULADE** *mit Gemüse,* *im Fond gegart.*		1500 g vorgegart 12 × 120 g	1 × 1500 g
	122472 **WURSTGULASCH** *nach ostdeutscher Art, mit Jagdwurst,* *in Tomaten-Sahne-Sauce.*		3000 g vorgegart 1100 g	1 × 3000 g
LVK	**122299** **SCHWEINEBRATEN** *im Fond gegart,* *in Scheiben geschnitten.*		3100 g vorgegart 36 × 40 g	1 × 3100 g
LVK	**122298** **SCHWEINERÜCKENBRATEN** *im Fond gegart.*		3100 g vorgegart 36 × 40 g	1 × 3100 g
LVK	**122376** **GEFÜLLTE PUTENRÖLLCHEN** *mit Spinat,* *im Fond geschmort (ohne Sauce).*		1500 g vorgegart 12 × 115 g	1 × 1500 g
LVK	**122381** **PUTENBRUSTBRATEN** *im Fond gegart (ohne Sauce).*		3100 g vorgegart 36 × 45 g	1 × 3100 g



Vegetarische & vegane Spezialitäten

NUR EINE BEILAGE? ABER NICHT DOCH!

Für alle, die fleischlosen Genuss lieben, bieten wir eine große Auswahl an delikaten und abwechslungsreichen Produkten an. Ausgewogen in der Rezeptur und geschmacklich fein abgestimmt eine wahre Gaumenfreude. Ein Trend, den wir kontinuierlich mit frischen Ideen begleiten.

Auch der Trend der veganen Ernährung ist für uns Ansporn und Anreiz, schmackhafte Produkte ohne jegliche tierische Zutaten zu entwickeln.

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Vegetarische & vegane Komponenten

121879

GEFÜLLTE PAPRIKA MIT KRÄUTER-OLIVEN-CRUMBLE

gefüllt mit Ratatouillegemüse.

20 × 120 g | 1 × 2400 g

125520

GEFÜLLTE ZUCCHINI MIT COUSCOUS

mit Zucchini, Paprika, Auberginen, Champignons und Kichererbsen.

50 × 75 g | 1 × 3750 g

121867

SPINATSTRUDEL

mit Pinienkernen und Hirtenkäse.

24 × 160 g | 1 × 3840 g

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

121869

MAIS-CHILI-TALER

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

2 × (20 × 100 g) | 1 × 4000 g

121870

COUSCOUS-BRATLING

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

2 × (20 × 100 g) | 1 × 4000 g

121873

GEMÜSEBURGER-BRATLING

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

2 × (20 × 100 g) | 1 × 4000 g

121876

GEMÜSE-MAIS-FRITTATA

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

2 × (14 × 200 g) | 1 × 5600 g

VEGGIE

VEGAN

WEITERE VEGETARISCHE UND VEGANE PRODUKTE

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

125516

125501

125518

125494

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
125516 **KARTOFFEL-BROKKOLI-AUFLAUF** *Kartoffelscheiben und Brokkoliröschen mit Käse überbacken, ø ca. 11 cm.*		20 × 250 g	1 × 5000 g
125501 **SPANISCHE GEMÜSE-TORTILLA** *mit Spinat, Paprika und Lauch, fein abgeschmeckt mit Chilipulver und Cayennepfeffer, ø ca. 16 cm.*		15 × 350 g	1 × 5250 g
125518 **THAILÄNDISCHE GEMÜSEFRITTATA** *von asiatischem Gemüse und Süßkartoffeln, ø ca. 16 cm.*		15 × 350 g	1 × 5250 g
125494 **KÄSESPÄTZLE** *mit Gouda und Sahne verfeinert, ø 16 cm.*		15 × 300 g	1 × 4500 g

Kleiner Appetitanreger.

Vegane Produkte 2021

**Bunt, abwechslungsreich und köstlich ist sie – die vegane Küche.
Entdecken Sie hier unser gesamtes veganes Sortiment auf einen Blick. Lassen Sie sich inspirieren!**

Obst, Saft & Müsli

Obstspieß	22
Obstsalat „Harmonie“	22
Obstsalat „Sanders Mélange“	23
Obstsalat „Sweet Melody“	23
Obstsalat „Indian Summer“	24
Obstsalat „Exotica“	24
Obstsalat „Sunny Bites“	24
Melonenmix	24
Orangenscheiben	25
Grapefruitscheiben	25
Ananas geviertelt	25
Wassermelone gesechstelt	25
Honigmelone geviertelt	25
Cantaloupmelone geviertelt	25
Trauben	25
Orangenfilets	26
Orangenscheiben	26
Grapefruitscheiben	26
Ananaswürfel	26
Honigmelonenwürfel	26
Orangensaft	27
Pink-Grapefruit-Saft	27

Vorspeisen & Fingerfood

Five-Bean-Chili-Terrine	30
Karotten-Reis-Terrine	30
Curryterrine	30
Gemüseschnitte	32
Buchweizen-Kichererbsen-Praline auf Maiscreme	36
Deftiger Müsliwürfel auf Paprika-Rauch-Creme	37
Vegane Erbsencreme mit Kokosmilch	38
Basilikum-Tofu-Praline	39
Hafer-Mandel-Creme mit Blumenkohl-Brokkoli-Salat	44
Vegane Erbsencreme mit Kokosmilch	44
Rote-Bete-Hummus mit Taboulé	45
Harissa-Pimento-Creme mit Blumenkohl und Couscous	45
Quinoa-Kräuter-Salat auf Süßkartoffeln	45
Quinoa-Spinat-Küchlein	46
Levanter Perl-Couscous-Salat	47
Papaya-Zucchini-Salat	47
Yellow-Gazpacho-Salat	47

Vegane Produkte 2021

Dressings, kalte Saucen & Dips

Balsamicodressing hell 52
Balsamicodressing dunkel 52
Balsamicodressing 52
Italian Dressing 52
Orangen-Ingwer-Dressing 53
Kräuter-Kartoffel-Vinaigrette 53
Tomatenkompott 54
Hummus mit Tahina 57
Mango-Kokos-Dip 57

Suppen & Eintöpfe

Tomatensuppe „Rustikal“ 62
Karotten-Ingwer-Suppe 62
Curry-Zitronengras-Suppe 62
Erbsenschaumsuppe 63
Sieben-Kräuter-Suppe 63
Veganer Erbseneintopf 66
Veganer Linseneintopf 66
Eintopf „Quer durch den Gemüsegarten“ 67
Pikanter „Veggie“-Eintopf 67
Afrikanischer Gemüseeintopf 67

Vegetarische & vegane Spezialitäten

Gemüseburger-Bratling 101
Gemüse-Mais-Frittata 101
Süßkartoffel-Tikka-Masala 108
Kartoffel-Bananen-Topf „African Style“ 108
Linsen-Gemüse-Bolognaise 108
Vegane Paella 108
Artischocken-Gemüse-Pfanne 109
Gemüsepfanne Provençale 109
Couscous mit Gemüse 109
Veganes Auberginencurry 111
Grünes Curry 111
Chili Vegetable 111
Gemüse-Kartoffel-Gulasch 111

Saucen & Pestos

Weiße Basissauce	115
Zigeunersauce	117
Chinasauce süßsauer	119
Tomatensauce	120
Tomatensauce	120
BIO Tomatensauce	120
Tomaten-Basilikum-Sauce	120
Pastasauce „Toskana“	120
Pastasauce „Arrabiata“	120
Pastasauce „Gemüsebolognaise“	121
Pastasauce „Veggienara“	122
Rucolapesto	124

Pasta & Teigwaren

Tortellini „Verdura“	127
Spaghetti	128
BIO Spaghetti	128
Wellennudeln	129
Farfalle bianco	129
Farfalle tricolore	129
Penne	129
Makkaroni kurz	129
Hörnchennudeln	130
Fusilli	130
Spirelli	130
Vollkornspirelli	130
Mie-Nudeln	130
Vegane Lasagne	132

Kartoffeln, Knödel, Reis & Co.

Salzkartoffeln	135
BIO Kartoffeln	135
Salzkartoffeln	135
Würzkartoffeln	135
Langkornreis	140
Langkorn-Wildreis-Mischung	140
Basmatireis	140
Dinkelreis	140
BIO Vollkornreis	140
Gemüsereis	140
Tomatenreis	141
Quinoa-Langkornreis	141
Couscous natur	141
Bunte Getreidemischung	141
Dinkelpfanne mit Couscous-Perlen	141
Rote-Bete-Couscous mit Mandeln	141
Avocado-Getreide-Risotto	142

Gemüse

Möhrenbündchen	145
Bayrisch Kraut	146
Zucchini-Tomaten-Gemüse	148
Ratatouillegemüse	148
Süßkartoffel-Quinoa-Gemüse	149
Quinoa-Linsen-Gemüse	150
Prinzessbohnen	151
Vichy-Karotten	151
Möhrengemüse natur	151
BIO Erbsen natur	152
Kohlrabigemüse natur	152
Blumenkohl natur	152
Brokkoli natur	152
Erbsen-Möhren-Gemüse natur	152
Kaisergemüse natur	153
Prinzessbohnen	154
Karottengemüse	154
Kohlrabigemüse	155
Kaisergemüse	155
Blumenkohl	155
Erbsen-Möhren-Gemüse	155
Buntes Karottengemüse	155
Steckrüben-Karotten-Gemüse	155
Asiagemüse	156
Mediterranes Grillgemüse	156
Wurzelgemüse Rustiko	156
Schrebergartengemüse	156
Gemüse-Mélange	156

Pâtisserie

Vanillecreme mit Brombeerragout	163
Schokoladencreme mit Pfirsichragout	163
Sweet Chocolate feat. Cherry	164
Sweet Vanilla feat. Apricot	164
Kokosnuss-Crème-brûlée	173
Bananen-Chia-Creme-Törtchen	188
Basilikumsorbet	191
Grünes Apfelsorbet	191
Aprikosensorbet	191
Vegane Mousse au Chocolat	198
Grüne Grütze	200
Gelbe Grütze	200
Erdbeer-Rhabarber-Grütze	200
Rote Grütze	200
Rote-Kirschen-Grütze	200
Marokkanisches Aprikosenragout	200
Vanillecreme	203

Garnituren

Rotes-Beeren-Gel	206

Menüschalen

Buchweizen-Gemüse-Pfanne	233
Kräftiger Kartoffeleintopf	236
Kräftiger Bohneneintopf	236
Grillgemüse in Tomatensauce	238
Mediterranes Schmorgemüse	238
Grünes Curry mit Linsen-Basmatireis	239
Süßkartoffel-Tikka-Masala	239
Nudeln à la Napoli	239
Veganer Grießbrei	242

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Vegetarische & vegane Kreationen

122631

SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA

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

3000 g | 1 × 3000 g

121878

KARTOFFEL-BANANEN-TOPF „AFRICAN STYLE“

zweierlei Kartoffeln in Süßkartoffelsauce, mit schwarzen Bohnen, Paprika, Aprikosen, Mandeln und Bananen.

16 × 300 g | 1 × 4800 g

122453

LINSEN-GEMÜSE-BOLOGNAISE

mit Karotten, Sellerie und Lauch.

3000 g | 1 × 3000 g

122617

VEGANE PAELLA

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

2000 g | 1 × 2000 g

Vegetarische & vegane Kreationen

122620

125240

132696

125233

122622

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

122620

ARTISCHOCKEN-GEMÜSE-PFANNE

Artischocken mit Cocobohnen, Erbsen, Zucchini, Fenchel und gegartem Zartweizen, in würziger Tomatensauce.

3000 g | 1 × 3000 g

122615

GEMÜSEPFANNE PROVENÇALE

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

3000 g | 1 × 3000 g

125240

COUSCOUS MIT GEMÜSE

mit Auberginen, Rosinen, Karotten, orientalisch abgeschmeckt.

2000 g | 1 × 2000 g

125233

VEGETARISCHE BUDDHA BOWL „CHICKEN-STYLE“

bunte Reis-Getreide-Mischung, Süßkartoffeln und Zuckerschoten mit vegetarischen Protein Stripes auf Erbsenproteinbasis und leichter Kokos-Chili-Note.

12 × 300 g | 1 × 3600 g

122622

VEGETARISCHE MAULTASCHEN

mit Gartengemüse und Petersilienbutter.

2000 g | 1 × 2000 g

132696

SPÄTZLE-GEMÜSE-PFANNE

mit Blumenkohl, Zucchini und Karotten, leicht gewürzt und geölt.

2000 g | 1 × 2000 g

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

121780
KNÖPFLEPFANNE
mit Romanesco, Haselnüssen und Mandeln, in gebräunter Butter.

12 × 300 g | 1 × 3600 g

125489
ROTE-BETE-GNOCCHI
mit Pfifferlingen und Mandel-Gewürz-Butter.

12 × 300 g | 1 × 3600 g

121781
SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI
in Erdnusspesto, mit Kürbiskernen, Tomaten, gelben Karotten und Kidneybohnen.

12 × 300 g | 1 × 3600 g

122431
SÜSSKARTOFFELPFANNE
Süßkartoffelwürfel mit Kokosmilch und Chilisauce, Mini-Maiskölbchen, Karotten und Erdnüssen.

3000 g | 1 × 3000 g

Vegetarische & vegane Kreationen

121868/122621

122524

122440

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
121868 **VEGANES AUBERGINENCURRY** *mit Tomaten, Kichererbsen und Rosinen, orientalisch abgeschmeckt.*		20 × 250 g	1 × 5000 g
122621 **VEGANES AUBERGINENCURRY** *mit Tomaten, Kichererbsen und Rosinen, orientalisch abgeschmeckt.*		3000 g	1 × 3000 g
122618 **GRÜNES CURRY** *würzige Currysauce mit Erdnusspaste, frischem Koriander, Staudensellerie, Räuchertofu und Wasserkastanien.*		3000 g	1 × 3000 g
122524 **KARTOFFELCURRY** *mit Sojabohnen, Mango, roter und gelber Paprika und kräftigem Jaipur-Curry.*		3000 g	1 × 3000 g
122708 **CHILI VEGETABLE** *vegane Variante des Chili con Carne, mit Sonnenblumenkernen, Paprika, Kidney- und Sojabohnen.*		3000 g	1 × 3000 g
122440 **GEMÜSE-KARTOFFEL-GULASCH** *mit Paprika, Pastinaken, Karotten, Lauch und Kürbis.*		3000 g	1 × 3000 g

121799

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Speziell für die Gesundheitsgastronomie

121799

GEMÜSE-SOUFFLÉ

mit Brokkoli, Karotten und Erbsen,
ø 5 cm.

40 × 85 g

1 × 3400 g

Saucen & Pestos

GERÜHRT UND MANCHMAL AUCH GESCHÜTTELT.

Alle Köche wissen: Saucen sind die geheimen Stars einer guten Küche. Eine gute Sauce veredelt Fleisch und Fisch und macht aus einfachen Nudeln oder Kartoffeln ein Geschmackserlebnis.

Nicht vergessen: Für den fleischlosen Genuss bietet SanderGourmet auch vegane Saucen, aromatisch und stets frisch, an.

NEUHEITEN

Neu!

132724
BIO WEISSE BASISSAUCE
mit leicht sichtbaren Zwiebelstückchen.

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

132688
GEFLÜGELJUS
herzhaft abgeschmeckt, leichte Bindung.

Einwaage **30 × 130 g** | VE **1 × 3900 g**

132683
MALZBIERSAUCE
kräftig abgeschmeckt, mit Zwiebelstreifen, Thymian und Rosmarin.

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

132686
RAHMSAUCE
braune Sauce, verfeinert mit Sojasahne.

Einwaage **30 × 130 g** | VE **1 × 3900 g**

132689
ZITRONENSAUCE
abgerundet mit Zitronensaft.

Einwaage **30 × 130 g** | VE **1 × 3900 g**

132687
TOMATENSAUCE
glatt, verfeinert mit Kräutern.

Einwaage **30 × 130 g** | VE **1 × 3900 g**

132690
TOMATEN-BASILIKUM-SAUCE
fein püriert.

Einwaage **30 × 130 g** | VE **1 × 3900 g**

132723
BIO TOMATENSAUCE
fruchtige Tomatensauce mit leichter Stückung.

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

132684
PASTASAUCE „PUTTANESCA“
mit Sardellen, Auberginen, Kapern, Fenchelsamen und Knoblauch, würzig abgeschmeckt.

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

43077

122475/122514

Neu!

132724

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Saucen

43077

BRAUNE BASISSAUCE

aus Rindfleisch und Röstgemüse, leichte Bindung.

3000 g | 1 × 3000 g

122475

WEISSE BASISSAUCE

Béchamelsauce mit Sahne verfeinert.

3000 g | 1 × 3000 g

122514

WEISSE BASISSAUCE

vegan.

3000 g | 1 × 3000 g

132724

BIO WEISSE BASISSAUCE

mit leicht sichtbaren Zwiebelstückchen.

3000 g | 1 × 3000 g

LVK

LEICHTE VOLLKOST

Mit „Leichte Vollkost“ gekennzeichneten Produkte eignen sich aufgrund der speziellen Zubereitung und guten Bekömmlichkeit besonders für die Gemeinschafts- und Gesundheitsgastronomie. Achten Sie auf dieses Icon.

122476

Neu!

132688/122486

Neu!

132683

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
LVK	**122476** **FISCHVELOUTÉ** *Fischfond mit Sahne verfeinert, leichte Bindung.*		3000 g	1 × 3000 g
LVK Neu!	**132688** **GEFLÜGELJUS** *herzhaft abgeschmeckt, leichte Bindung.*		30 × 130 g	1 × 3900 g
LVK	**122486** **GEFLÜGELJUS** *herzhaft abgeschmeckt, leichte Bindung.*		3000 g	1 × 3000 g
	122507 **KALBSJUS** *klassisch gekochte Bratensauce, verfeinert mit Portwein.*		3000 g	1 × 3000 g
LVK	**122487** **BRATENSAUCE** *braune Sauce aus Rindfleisch mit Röstgemüse, leichte Bindung.*		3000 g	1 × 3000 g
LVK	**122488** **SAUERBRATENSAUCE** *braune Sauce aus Gemüse, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Honigkuchen und Rübenkraut.*		3000 g	1 × 3000 g
	122517 **SCHALOTTEN-ROTWEIN-SAUCE** *Schalottenstücke, mit Portwein verfeinert, leichte Bindung.*		3000 g	1 × 3000 g
Neu!	**132683** **MALZBIERSAUCE** *kräftig abgeschmeckt, mit Zwiebelstreifen, Thymian und Rosmarin.*		3000 g	1 × 3000 g

Neu!

132686

43082

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

122511
ZWIEBELSAUCE
mit Zwiebeln, Rosmarin und Thymian, leichte Bindung.

3000 g | 1 × 3000 g

132686
RAHMSAUCE
braune Sauce, verfeinert mit Sojasahne.

30 × 130 g | 1 × 3900 g | Neu!

122489
RAHMSAUCE
braune Sauce mit Sahne verfeinert.

3000 g | 1 × 3000 g | LVK

122509
PFEFFERRAHMSAUCE
Sahnesauce mit ganzen grünen Pfefferkörnern, leicht gebunden.

3000 g | 1 × 3000 g

43082
ZIGEUNERSAUCE
Tomatensauce mit Paprikastreifen, würzig abgeschmeckt.

3000 g | 1 × 3000 g | VEGAN

122499
JÄGERSAUCE
braune Sauce mit Champignons, Speck und Zwiebeln.

3000 g | 1 × 3000 g

43083
CHAMPIGNONRAHMSAUCE
Béchamelsauce mit Champignonscheiben.

3000 g | 1 × 3000 g | VEGGIE

132685
WALDPILZSAUCE
cremige Rahmsauce mit Champignons, Shiitakes, Pfifferlingen und Stockschwämmchen, abgerundet mit Thymian und Petersilie.

3000 g | 1 × 3000 g | VEGGIE

Neu!

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	122616 **WALDPILZRAGOUT** *mit Pfifferlingen, Champignons, Austernpilzen, Shiitakes, Stockschwämmchen und Wurzelgemüsewürfeln.*		3000 g	1 × 3000 g
	122518 **CURRYWURSTSAUCE** *fruchtig-pikant, mit Mango und Honig abgerundet.*		3000 g	1 × 3000 g
Neu!	**132689** **ZITRONENSAUCE** *abgerundet mit Zitronensaft.*		30 × 130 g	1 × 3900 g
LVK	**122490** **ZITRONENSAUCE** *Béchamelsauce mit Zitrone und Sahne verfeinert.*		3000 g	1 × 3000 g
LVK	**122505** **SENFSAUCE** *mit Dijon-Senf und Honig abgeschmeckt.*		3000 g	1 × 3000 g
	122491 **MEERRETTICHSAUCE** *Béchamelsauce mit Meerrettich.*		3000 g	1 × 3000 g
LVK	**122492** **DILLSAUCE** *helle Sahnesauce mit Dill und einem Hauch Meerrettich.*		3000 g	1 × 3000 g
	122493 **KAPERNSAUCE** *Béchamelsauce mit Kapern.*		3000 g	1 × 3000 g

Saucen

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

122519
KÄSERAHMSAUCE
mit herzhaftem Gouda und Schmelzkäse, fein püriert.
3000 g | 1 × 3000 g

122193
GEMÜSERAHMSAUCE
Béchamelsauce mit Zucchini-, Sellerie- und Karottenwürfeln.
3000 g | 1 × 3000 g

122502
PAPRIKARAHMSAUCE
mit roter und grüner Paprika und Zwiebeln.
3000 g | 1 × 3000 g

122497
BASILIKUMRAHMSAUCE
Rahmsauce mit frischem Basilikum und Spinat.
3000 g | 1 × 3000 g

122508
ERDNUSSSAUCE
mit Kokosmilch und einem Hauch Knoblauch.
1000 g | 1 × 1000 g

122504
CHINASAUCE SÜSSSAUER
mit Chili, Ahornsirup und Sesamöl.
3000 g | 1 × 3000 g

122483
CURRY-KOKOS-SAUCE
verfeinert mit Ananas, Apfel und Honig.
3000 g | 1 × 3000 g

Neu!

132687

Neu!

132723

Neu!

132690

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Pastasaucen

132687
TOMATENSAUCE
glatt, verfeinert mit Kräutern.
30 × 130 g | 1 × 3900 g

122482
TOMATENSAUCE
mild und fruchtig im Geschmack, mit Kräutern abgeschmeckt.
3000 g | 1 × 3000 g

132723
BIO TOMATENSAUCE
fruchtige Tomatensauce mit leichter Stückung.
3000 g | 1 × 3000 g

132690
TOMATEN-BASILIKUM-SAUCE
fein püriert.
30 × 130 g | 1 × 3900 g

122510
PASTASAUCE „TOSKANA“
fruchtige Tomatensauce mit Kräutern und Zwiebeln abgeschmeckt.
200 g | 24 × 200 g

122498
PASTASAUCE „TOSKANA“
fruchtige Tomatensauce mit Kräutern und Zwiebeln abgeschmeckt.
3000 g | 1 × 3000 g

121831
PASTASAUCE „ARRABIATA“
feurig-fruchtige Tomatensauce mit Jalapeños.
20 × 200 g | 1 × 4000 g

Pastasaucen

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

122501
TOMATEN-GORGONZOLA-SAUCE
mit geschrotetem schwarzen Pfeffer, stückig.

3000 g | 1 × 3000 g

122516
PASTASAUCE „GEMÜSEBOLOGNAISE“
mit Tomaten, Wurzelgemüsewürfeln, Sonnenblumenkernen und Paprika.

3000 g | 1 × 3000 g

122500
PASTASAUCE „BOLOGNAISE“
aus reinem Rindfleisch, mit Gemüsebrunoise und Tomaten.

200 g | 24 × 200 g

43066
PASTASAUCE „BOLOGNAISE“
aus reinem Rindfleisch, mit Gemüsebrunoise und Tomaten.

3000 g | 1 × 3000 g

122496
PUTENBOLOGNAISE
aus Putenfleisch mit Karotten- und Selleriewürfeln.

3000 g | 1 × 3000 g

43068
PASTASAUCE „CARBONARA“
Schinkenstückchen in Sahnesauce, fein abgeschmeckt mit Schmelzkäse, Petersilie und Knoblauch.

3000 g | 1 × 3000 g

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
LVK VEGGIE	**122503** **PASTASAUCE „FLORENTINE“** *grüne Rahmsauce mit fein gehacktem Blattspinat.*		3000 g	1 × 3000 g
VEGAN	**122506** **PASTASAUCE „VEGGIENARA“** *vegane Alternative zum Klassiker „Carbonara“, mit Räuchertofu.*		3000 g	1 × 3000 g
	43070 **PASTASAUCE „GORGONZOLA“** *Béchamelsauce mit Gorgonzola und Basilikumpesto verfeinert.*		3000 g	1 × 3000 g
Neu!	**132684** **PASTASAUCE „PUTTANESCA“** *mit Sardellen, Auberginen, Kapern, Fenchelsamen und Knoblauch, würzig abgeschmeckt.*		3000 g	1 × 3000 g
	43072 **PASTASAUCE „SALMONE“** *gebratene Lachswürfel, in einer Sauce aus Fischfond und Sahne, abgerundet mit Noilly Prat.*		3000 g	1 × 3000 g
	121832 **SAFRAN-GARNELEN-SAUCE** *mit ganzen Garnelen, Kokosmilch und Limone.*		20 × 220 g	1 × 4400 g

Kleiner Appetitanreger.

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE

Pestos

121833
BASILIKUMPESTO
mit Olivenöl, frischem Basilikum, Pinienkernen und Hartkäse.
30 × 120 g | 1 × 3600 g

122485
BASILIKUMPESTO
mit Olivenöl, frischem Basilikum, Pinienkernen und Hartkäse.
1000 g | 1 × 1000 g

122494
PESTO ROSSO
mit Olivenöl, getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Hartkäse.
1000 g | 1 × 1000 g

122512
RUCOLAPESTO
klassisch zubereitet mit Mandeln, Rucola und Olivenöl.
1000 g | 1 × 1000 g

124034
WALNUSS-KERBELPESTO
klassisch zubereitet mit Hartkäse, Walnüssen, Kerbel und Olivenöl.
30 × 120 g | 1 × 3600 g

Pasta & Teigwaren

DIE KUNST DES „AL DENTE“.

Diese beherrscht SanderGourmet auf den Punkt: nicht zu weich, zu klebrig oder zerkocht – sondern al dente, mit Biss. Mit den modernen Nudelkochanlagen wird jede Pasta individuell so vorbereitet, dass sie in Ihrer Küche schnell, bequem und immer al dente gelingt – wie beim Italiener.

NEUHEITEN

Neu!

132721
BIO SPAGHETTI
al dente gekocht.

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

132659
VOLLKORNSPIRELLI
leicht gewürzt und geölt,
al dente gekocht.

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

125492

125241

43050

121785

121786

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Gefüllte Pasta

125492

TORTELLINI „VERDURA“

grüne Teigtaschen mit Gemüsefüllung, al dente gekocht.

2000 g | 1 × 2000 g

122391

TORTELLONI

mit Ricotta und Spinat, al dente gekocht.

2000 g | 1 × 2000 g

125241

SPINAT-CAPPELLETTI IN TRÜFFELBUTTER

mit Garnelen und Romanesco-Tomaten-Gemüse.

16 × 270 g | 1 × 4320 g

43050

RAVIOLI

mit Tomate und Mozzarella, al dente gekocht.

2000 g | 1 × 2000 g

121785

RICOTTA-SPINAT-CANNELLONI

überbackene Cannelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung in Tomatensauce, ø 16 cm.

10 × 400 g | 1 × 4000 g

121786

CANNELLONI „BOLOGNAISE“

überbackene Cannelloni gefüllt mit Schweinefleisch in Tomatensauce, ø 16 cm.

10 × 400 g | 1 × 4000 g

Neu!

132721

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Pasta

LVK VEGAN	122411 **SPAGHETTI** *al dente gekocht.*		280 g	24 × 280 g
LVK VEGAN	122392 **SPAGHETTI** *al dente gekocht.*		2000 g	1 × 2000 g
BIO VEGAN Neu! LVK	132721 **BIO SPAGHETTI** *al dente gekocht.*		2000 g	1 × 2000 g
LVK VEGGIE	122412 **FETTUCCINE BIANCO** *Bandnudeln weiß, al dente gekocht.*		280 g	24 × 280 g
LVK VEGGIE	122393 **FETTUCCINE BIANCO** *Bandnudeln weiß, al dente gekocht.*		2000 g	1 × 2000 g
LVK VEGGIE	122394 **FETTUCCINE VERDE** *Bandnudeln grün, al dente gekocht.*		2000 g	1 × 2000 g
LVK VEGGIE	122395 **FETTUCCINE TRICOLORE** *Bandnudeln weiß, rot und grün, al dente gekocht.*		2000 g	1 × 2000 g

122407

122406

122405

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
122407 **BANDNUDELN WEISS** *al dente gekocht,* *8 mm.*		2000 g	1 × 2000 g
50705 **BANDNUDELN WEISS** *al dente gekocht,* *4 mm.*		130 g	24 × 130 g
122406 **WELLENNUDELN** *al dente gekocht.*		2000 g	1 × 2000 g
122405 **FARFALLE BIANCO** *Schmetterlingsnudeln weiß, al dente gekocht.*		2000 g	1 × 2000 g
122403 **FARFALLE TRICOLORE** *Schmetterlingsnudeln weiß, rot und grün, al dente gekocht.*		2000 g	1 × 2000 g
122396 **PENNE** *Rohrnudeln weiß, al dente gekocht.*		2000 g	1 × 2000 g
122401 **MAKKARONI KURZ** *al dente gekocht.*		2000 g	1 × 2000 g

122408 132659

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
LVK VEGAN	**122404** **HÖRNCHENNUDELN** *al dente gekocht.*		2000 g	1 × 2000 g
LVK VEGAN	**122408** **FUSILLI** *al dente gekocht.*		2000 g	1 × 2000 g
LVK VEGAN	**122400** **SPIRELLI** *al dente gekocht.*		2000 g	1 × 2000 g
Neu! LVK VEGAN	**132659** **VOLLKORNSPIRELLI** *leicht gewürzt und geölt, al dente gekocht.*		2000 g	1 × 2000 g
LVK VEGAN	**122413** **MIE-NUDELN** *al dente gekocht.*		2000 g	1 × 2000 g

122397

122610

121774

125517

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Spätzle & Co.

122397
SPÄTZLE
frisch vorgegart.

130 g | 24 × 130 g

122610
KÄSESPÄTZLE-PFANNE
mit Gouda und Sahne verfeinert.

3000 g | 1 × 3000 g

121774
KÄSESPÄTZLE-TALER
gebraten, mit Röstzwiebeln,
ø ca. 8-10 cm.

2 × (20 × 75 g) | 1 × 3000 g

125517
NUDELOMELETT
mit Makkaroni und Schinken.

15 × 300 g | 1 × 4500 g

121857

121858

121875

121859

121860

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE

Lasagnen

121857
LACHSLASAGNE
mit Blattspinat und Béchamelsauce,
8 x 11 cm.
20 × 350 g | 1 × 7000 g

121858
LASAGNE BOLOGNAISE
klassisch zubereitet mit Rindfleisch
und cremiger Béchamelsauce,
8 x 11 cm.
20 × 350 g | 1 × 7000 g

121859
CHAMPIGNONLASAGNE
mit Spinat und Ziegenfrischkäse
und cremiger Béchamelsauce,
8 x 11 cm.
20 × 350 g | 1 × 7000 g

121860
LASAGNE PROVENÇALE
mit mediterranem Gemüse
und cremiger Béchamelsauce,
8 x 11 cm.
20 × 350 g | 1 × 7000 g

121875
VEGANE LASAGNE
mit mediterranem Gemüse und cremigem Spinat,
8 x 11 cm.
20 × 350 g | 1 × 7000 g

Kartoffeln, Knödel, Reis & Co.

KARTOFFEL, ERDAPFEL ODER GRUMBEERE.

Davon nur die Besten. Von den über 200 Kartoffelsorten in Deutschland finden genau die richtigen ihrer Art den Weg in die leckeren und internationalen Kartoffelgerichte – von Macairekartoffeln bis zu deftigen Knödeln in hausgemachter Qualität. Zusammen mit der Vielfalt an Reis- und Polentavarianten haben Sie garantiert für jedes Gericht die passende Beilage.

NEUHEITEN

Neu!

132726
BIO KARTOFFELN

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

132727
BIO KARTOFFELPÜREE

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

132698
SCHUPFNUDELPFANNE

mit gebratenen Fleischkäsewürfeln, Romanesco, Karotten, Zuckerschoten und Röstzwiebeln, abgerundet mit Senfbutter.

Einwaage **12 × 300 g** | VE **1 × 3600 g**

132671
BREZENKNÖDEL

rund abgedreht, deftige Knödel aus Laugengebäck, ø 5 cm.

Einwaage **24 × 75 g** | VE **1 × 1800 g**

132719
BIO VOLLKORNREIS

leicht gewürzt und geölt.

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

132665
COUSCOUS NATUR

lockerer Couscous, leicht gewürzt und geölt.

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

Neu!

132726

122526

122525

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Kartoffeln & Knödel

122520
SALZKARTOFFELN
vorgegart.
130 g | 24 × 130 g

132726
BIO KARTOFFELN
2000 g | 1 × 2000 g

122526
WÜRZKARTOFFELN
Hausfrauenschnitt, vorgegart.
2000 g | 1 × 2000 g

122525
MACAIREKARTOFFELN
mit Speck, in der Stange,
ø ca. 5,5 cm.
950 g | 1 × 950 g

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
LVK VEGGIE	**122522** **FRISCHES KARTOFFELPÜREE** *fein abgeschmeckt mit Butter.*		150 g	24 × 150 g
LVK VEGGIE	**122523** **FRISCHES KARTOFFELPÜREE** *fein abgeschmeckt mit Butter.*		2000 g	1 × 2000 g
VEGGIE Neu! BIO	**132727** **BIO KARTOFFELPÜREE**		2000 g	1 × 2000 g
LVK VEGGIE	**122414** **SCHUPFNUDELN** *gebraten.*		2000 g	1 × 2000 g
Neu!	**132698** **SCHUPFNUDELPFANNE** *mit gebratenen Fleischkäsewürfeln, Romanesco, Karotten, Zuckerschoten und Röstzwiebeln, abgerundet mit Senfbutter.*		12 × 300 g	1 × 3600 g
	122402 **GEFÜLLTE GNOCCHI** *mit Ricotta, al dente gekocht.*		2000 g	1 × 2000 g
VEGGIE LVK	**106284** **KARTOFFELGRATIN** *fix und fertig,* *ø ca. 6 cm.*		20 × 80 g	1 × 1600 g
LVK VEGGIE	**122606** **KARTOFFELGRATIN** *vorgegart.*		2000 g	1 × 2000 g

Kartoffeln & Knödel

122419

121795

Neu!

132671

121820

121866

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

50696

GEFÜLLTE KARTOFFELKNÖDEL

mit Croûtons, rund abgedreht,
ø ca. 5,5 cm.

24 × 75 g | 1 × 1800 g

122419

HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL

rund abgedreht,
ø ca. 5 cm.

24 × 75 g | 1 × 1800 g

121795

WEISSE SERVIETTENKNÖDEL

in Zylinderform,
ø 4 cm.

20 × 120 g | 1 × 2400 g

132671

BREZENKNÖDEL

rund abgedreht, deftige Knödel aus Laugengebäck,
ø 5 cm.

24 × 75 g | 1 × 1800 g

121820

BRIOCHEKÜCHLEIN

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

20 × 80 g | 1 × 1600 g

121866

STEINPILZ-KARTOFFEL-TÖRTCHEN

mit Mozzarella und Gouda gratiniert,
ø ca. 6 cm.

20 × 80 g | 1 × 1600 g

121837

121835

121836

121842

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
	121837 **SÜSSKARTOFFEL-BIRNEN-GRATIN** *mit Kartoffeln, Paprika und Kokos, 3,5 x 6 cm.*		55 × 55 g	1 × 3025 g
	122607 **BUNTES GEMÜSE-KARTOFFEL-GRATIN** *mit Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln, Kohlrabi, Staudensellerie, in Sahnesauce.*		2000 g	1 × 2000 g
	121835 **KARTOFFELRÖSTI** *portioniert, goldgelb gebraten, ca. 10 cm.*		2 × (20 × 75 g)	1 × 3000 g
	121836 **KARTOFFEL-KÄSE-RÖSTI** *gebraten, mit Zucchini und Karotten, ø ca. 8-10 cm.*		2 × (20 × 75 g)	1 × 3000 g
	121842 **MINI-RÖSTI** *mit Käse und Bacon, ø 4 cm.*		2 × (50 × 30 g)	1 × 3000 g
	121840 **KARTOFFELSOUFFLÉ** *im Biskuitmantel, ø 6 cm.*		20 × 80 g	1 × 1600 g

Kleiner Appetitanreger.

125503

132719

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE

Reis & Co.

121826
LANGKORNREIS
saftig gegart.
20 × 130 g | 1 × 2600 g

122465
LANGKORNREIS
saftig gegart.
2000 g | 1 × 2000 g

122466
LANGKORN-WILDREIS-MISCHUNG
vorgegart.
2000 g | 1 × 2000 g

122467
BASMATIREIS
saftig gegart.
2000 g | 1 × 2000 g

125503
DINKELREIS
mit Langkornreis, leicht gewürzt.
2000 g | 1 × 2000 g

132719
BIO VOLLKORNREIS
leicht gewürzt und geölt.
2000 g | 1 × 2000 g

122468
GEMÜSEREIS
Langkornreis mit Karotten, Sellerie und Zucchini.
2000 g | 1 × 2000 g

Reis & Co.

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

122469
TOMATENREIS
Langkornreis mit Tomatenwürfeln, fein abgeschmeckt.
2000 g | 1 × 2000 g

122471
QUINOA-LANGKORNREIS
mit weißer, roter und schwarzer Quinoa, saftig gegart.
2000 g | 1 × 2000 g

132665
COUSCOUS NATUR
lockerer Couscous, leicht gewürzt und geölt.
2000 g | 1 × 2000 g

121798
BUNTE GETREIDEMISCHUNG
aus Dinkel und Weizen, mit Belugalinsen und Reis.
20 × 130 g | 1 × 2600 g

122619
BUNTE GETREIDEMISCHUNG
aus Dinkel und Weizen, mit Belugalinsen und Reis.
2000 g | 1 × 2000 g

121824
DINKELPFANNE MIT COUSCOUS-PERLEN
mit Sonnenblumenkernen, Sojabohnen, leichte Chilinote.
20 × 200 g | 1 × 4000 g

122428
ZARTWEIZENRISOTTO
mit Gemüsebrunoise, abgerundet mit Crème fraîche und Hartkäse.
2000 g | 1 × 2000 g

121821
ROTE-BETE-COUSCOUS MIT MANDELN
Couscous mit Roter Bete und Mandeln verfeinert, abgerundet mit Schwarzkümmel.
20 × 150 g | 1 × 3000 g

121828

122450

122427

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	121828 **AVOCADO-GETREIDE-RISOTTO** *veganes Weizenrisotto mit Avocado und Petersilie.*		20 × 200 g	1 × 4000 g
	122450 **MASCARPONE-CREMEPOLENTA** *mit frischem Thymian.*		2000 g	1 × 2000 g
LVK	**122427** **POLENTATÖRTCHEN** *mit Thymian und Rosmarin goldbraun angebraten, ø 5,5 cm.*		12 × 80 g	1 × 960 g

AVOCADO-GETREIDE-RISOTTO

Die Kombination aus der Trendfrucht Avocado mit einem cremigen Weizenrisotto sorgt bei Ihren Gästen bestimmt für Begeisterung und schmeckt unter Garantie nicht nur Veganern. Genießen Sie es!

Gemüse

VIELFÄLTIGER AUGENSCHMAUS.

Gemüse ist ein Allrounder, immer ein besonderer Farbtupfer auf dem servierfertigen Teller. Ein schonendes Garen der Gemüsekomponenten ist ein wichtiges Kriterium in unserer Frische-Manufaktur.

NEUHEIT

Neu!

132720

BIO ERBSEN NATUR

leicht gewürzt und geölt.

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

WE LOVE BIO

Mit neuen BIO-Produkten bieten wir Ihnen nun die Möglichkeit, Ihren Gästen und Verpflegungsteilnehmern besonders bewussten Geschmack zu servieren. Sie finden alle BIO-Produkte auf einem Blick in unserer neuen BIO-Broschüre:

www.expert-partnership.de

121788

121819

121792

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Gemüsekomponenten

121788

MÖHRENBÜNDCHEN

im Mangoldblatt.

50 × 50 g | 1 × 2500 g

121789

BOHNENBÜNDCHEN

im Speckmantel.

50 × 50 g | 1 × 2500 g

121819

WIRSINGROULADE

mit Karotten, Sellerie und Wirsing, cremig gefüllt.

2 × (20 × 85 g) | 1 × 3400 g

121792

KOHLRABIKÖRBCHEN

mit tournierter Karotte, Steckrübe, Zucchini und Brokkoli.

30 × 100 g | 1 × 3000 g

122439

122430

122442

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Sortenreines Gemüse

122439
SCHWARZWURZELN À LA CRÈME
mit Schmelzkäse abgerundet.
2000 g | 1 × 2000 g

122430
BAYRISCH KRAUT
mit Zwiebeln, Balsamicoessig und einer leichten Kümmelnote.
2000 g | 1 × 2000 g

122442
SAUERKRAUT
klassisch zubereitet mit Äpfeln.
2000 g | 1 × 2000 g

122418
APFELROTKOHL
mit Apfelmus, Nelke, Lorbeer und Wacholder.
130 g | 24 × 130 g

122421
APFELROTKOHL
mit Apfelmus, Nelke, Lorbeer und Wacholder.
2000 g | 1 × 2000 g

Sortenreines Gemüse

122448

121790/122420

121793

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
122448 **WIRSING** *grobblättriger Wirsing, geschnitten.*		2000 g	1 × 2000 g
122424 **RAHMSPINAT** *ohne Zwiebeln, mit frischer Sahne, leicht abgebunden.*		2000 g	1 × 2000 g
121790 **BLATTSPINAT** *mit Zwiebeln, einem Hauch Knoblauch und Butter.*		30 × 150 g	1 × 4500 g
122420 **BLATTSPINAT** *mit Zwiebeln, einem Hauch Knoblauch und Butter.*		2000 g	1 × 2000 g
121793 **KIRSCHTOMATENGEMÜSE** *mit fruchtig-süßer Note.*		30 × 150 g	1 × 4500 g

122429

121813

122422

121797

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Gemüsemischungen

122429
MOSAIK VON BOHNEN UND KAROTTEN
mit Cocobohnen, Borlottibohnen, Sojabohnen und Karotten, gebuttert.
2000 g | 1 × 2000 g

121813
BOHNEN-ALLERLEI
Brechbohnen, Wachsbrechbohnen, Cocobohnen und schwarze Bohnen, im Buttersud.
20 × 150 g | 1 × 3000 g

122422
ZUCCHINI-TOMATEN-GEMÜSE
mit Basilikum und Oregano, fein abgeschmeckt.
2000 g | 1 × 2000 g

121797
RATATOUILLEGEMÜSE MIT SCHWARZEN OLIVEN
und würziger Tomatenbutter.
20 × 130 g | 1 × 2600 g

80160
RATATOUILLEGEMÜSE
klassisch mit Auberginen, roter Paprika und Zucchini, in feiner Tomatensauce.
2000 g | 1 × 2000 g

Gemüsemischungen

121822

121794

122441

122449

121796

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

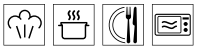
121822
SÜSSKARTOFFEL-QUINOA-GEMÜSE
mit Avocado.

Zubereitung:
Einwaage: 20 × 150 g
VE: 1 × 3000 g

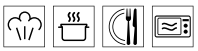
121794
GERÖSTETES WURZELGEMÜSE
aus Karotten-, Sellerie-, Steckrüben- und Pastinakenwürfeln mit Perlzwiebeln.

Zubereitung:
Einwaage: 30 × 150 g
VE: 1 × 4500 g

122441
KARTOFFEL-LAUCH-GEMÜSE
mit Schmelzkäse verfeinert.

Zubereitung: 
Einwaage: 2000 g
VE: 1 × 2000 g

122449
KOHLRABIGEMÜSE À LA CRÈME
mit Markterbsen und Steckrüben.

Zubereitung: 
Einwaage: 2000 g
VE: 1 × 2000 g

121796
PAPRIKA-FENCHEL-GEMÜSE
im Safransud.

Zubereitung:
Einwaage: 20 × 150 g
VE: 1 × 3000 g

121812

121811

121815

121823

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	121812 **BLUMENKOHL-ROMANESCO-GEMÜSE** *mit würziger Mandelbutter.*		20 × 150 g	1 × 3000 g
	121809 **BUNTES GARTENGEMÜSE** *mit Zucchini, Romanesco, Artischocken, Bohnen und Paprika, verfeinert mit Butter.*		20 × 150 g	1 × 3000 g
	121811 **SOMMERGEMÜSE** *mit Romanesco, Karotten, Bohnen und Blumenkohl.*		20 × 150 g	1 × 3000 g
	121815 **WIRSING IN RAHM** *grobblättriger Wirsing, geschnitten, mit kleinen Gemüsewürfeln.*		30 × 150 g	1 × 4500 g
	121823 **QUINOA-LINSEN-GEMÜSE** *mit Blumenkohl und Sonnenblumenkernen.*		20 × 150 g	1 × 3000 g

122433

122425

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Speziell für die Gesundheitsgastronomie

122433

PRINZESSBOHNEN

knackig vorgegart.

2000 g | 1 × 2000 g

122425

VICHY-KAROTTEN

knackig vorgegart.

2000 g | 1 × 2000 g

122432

MÖHRENGEMÜSE NATUR

knackig vorgegart.

2000 g | 1 × 2000 g

Neu!

132720

122426

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	132720			
	BIO ERBSEN NATUR		2000 g	1 × 2000 g
	leicht gewürzt und geölt.			
	122436			
	KOHLRABIGEMÜSE NATUR		2000 g	1 × 2000 g
	knackig vorgegart.			
	122437			
	BLUMENKOHL NATUR		2000 g	1 × 2000 g
	knackig vorgegart.			
	122438			
	BROKKOLI NATUR		2000 g	1 × 2000 g
	knackig vorgegart.			
	122435			
	ERBSEN-MÖHREN-GEMÜSE NATUR		2000 g	1 × 2000 g
	knackig vorgegart.			
	122426			
	BUNTES RAHMGEMÜSE		2000 g	1 × 2000 g
	mit Karotten, Steckrüben, Kohlrabi und Erbsen.			

122434

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
122434 **KAISERGEMÜSE NATUR** *mit Karotten, Blumenkohlröschen und Brokkoli.*		2000 g	1 × 2000 g

122464

122459

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
122464 **PRINZESSBOHNEN** *extra vorgegart.*		2000 g	1 × 2000 g
122459 **KAROTTENGEMÜSE** *extra vorgegart.*		2000 g	1 × 2000 g

Speziell für die Gesundheitsgastronomie

122446

122452

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

122460
KOHLRABIGEMÜSE
extra vorgegart.
2000 g | 1 × 2000 g

122461
KAISERGEMÜSE
extra vorgegart.
2000 g | 1 × 2000 g

122462
BLUMENKOHL
extra vorgegart.
2000 g | 1 × 2000 g

122463
ERBSEN-MÖHREN-GEMÜSE
extra vorgegart.
2000 g | 1 × 2000 g

122446
BUNTES KAROTTENGEMÜSE
mit Vanille verfeinert, extra vorgegart.
2000 g | 1 × 2000 g

122452
STECKRÜBEN-KAROTTEN-GEMÜSE
extra vorgegart.
2000 g | 1 × 2000 g

122443

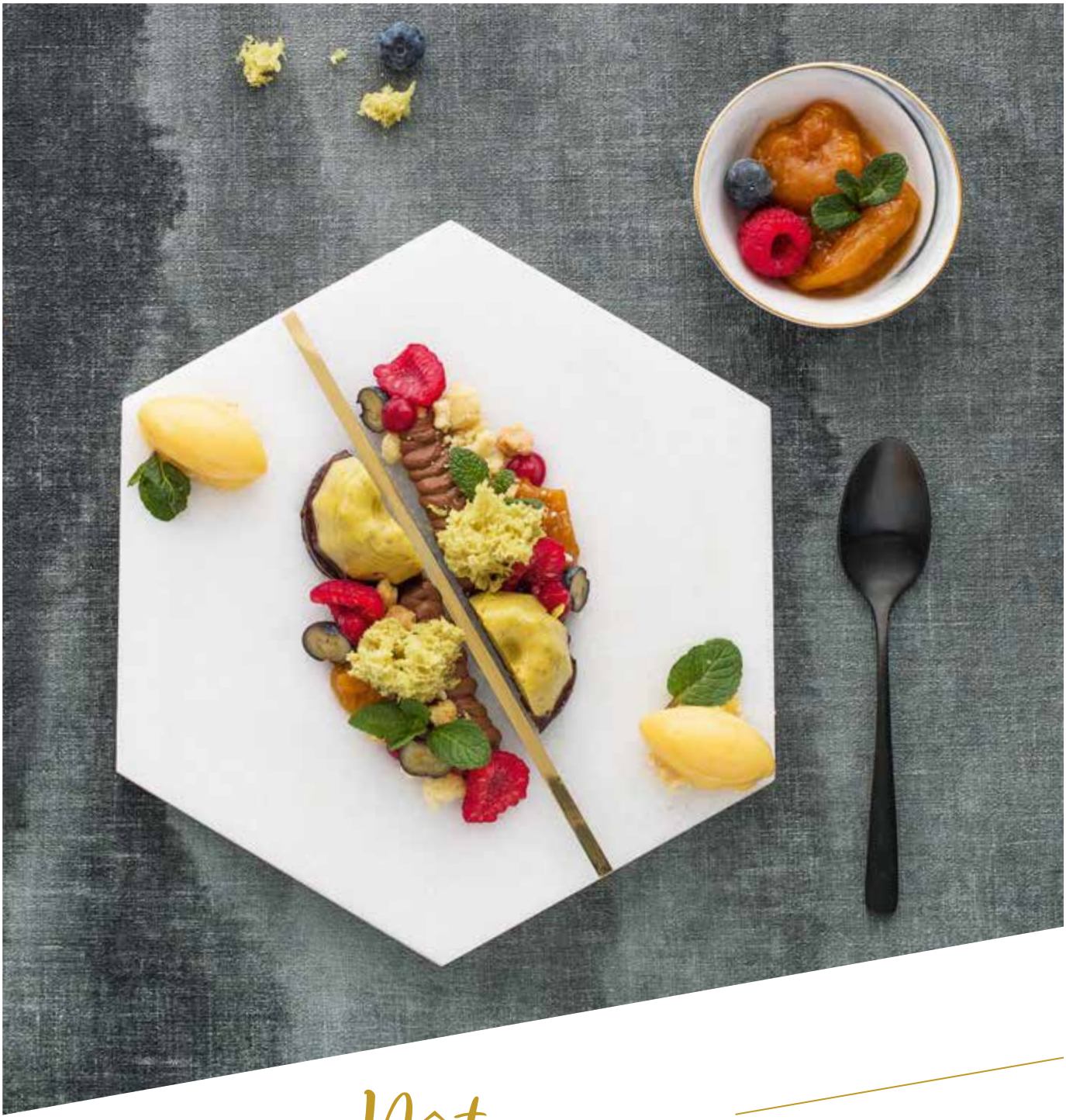
122447

122445

122451

122444

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	122443 **ASIAGEMÜSE** *mit Sojabohnen, Mais, Paprika, Weißkohl und Karotten.*		2000 g	1 × 2000 g
	122447 **MEDITERRANES GRILLGEMÜSE** *mit Karotten, Paprika, Zucchini, Auberginen und Zwiebeln.*		2000 g	1 × 2000 g
LVK	**122445** **WURZELGEMÜSE RUSTIKO** *mit Karottenstiften, Schwarzwurzeln und Pastinaken.*		2000 g	1 × 2000 g
LVK	**122451** **SCHREBERGARTENGEMÜSE** *mit Zucchini, Karotten, Kohlrabi und Fenchel.*		2000 g	1 × 2000 g
	122444 **GEMÜSE-MÉLANGE** *mit Erbsen, Mais, Karotten und Kohlrabi.*		2000 g	1 × 2000 g



Pâtisserie

HIER SIND KÜNSTLER AM WERK.

Die Pâtisserieprofis entwickeln immer wieder innovative Kreationen, die nicht nur köstlich sind, sondern auch kunstvoll angerichtet werden. Lassen Sie sich von über 100 kleinen Schmuckstücken begeistern. Das Dessert ist der krönende Abschluss eines Menüs und soll in bester Erinnerung bleiben, daher legen wir ganz besonderen Wert auf eine breite Auswahl an süßen Geschmackserlebnissen.

NEUHEITEN

Neu!

132700
WALDERDBEERCHUTNEY MIT ZITRONEN-BASILIKUM-SCHAUM
fein abgeschmeckt mit Wacholder, auf knusprigem Butterkeksboden, 3 x 7 cm.

Einwaage **28 × 40 g** | VE **1 × 1120 g**

132584
MINI-TÖRTCHEN VON DER YUZUFRUCHT
fruchtige Mousse von der Yuzufrucht, auf Couscous-Mandel-Boden mit Rubyschokolade, ø 4 cm.

Einwaage **35 × 28 g** | VE **1 × 980 g**

132718
ZITRONENROULADE MIT SÜSSHOLZ-GANACHE
fein abgerundet mit Süßholzwurzel und kandierten Orangen, ø 7 cm.

Einwaage **15 × 55 g** | VE **1 × 825 g**

132460
BASILIKUM-NOCKE
Mousse aus Crème fraîche, abgerundet mit Zitronenabrieb und weißer Kuvertüre, 4 cm.

Einwaage **100 × 5 g** | VE **1 × 500 g**

132141
SCHOKOLADEN-NOUGAT-NOCKE
aus dunkler Kuvertüre und Nuss-Nougat, 4 cm.

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

132704
CRÈME-BRÛLÉE-NOCKE
abgerundet mit weißer Kuvertüre und Grand Marnier, 4 cm.

Einwaage **100 × 7 g** | VE **1 × 700 g**

132703
SWEET POLENTA MIT SALZKARAMELL
saftig gebackener Polenta-Biskuit mit Joghurt und Vanille, ausgarniert mit Amarettini und Cookies, 13 x 28 cm.

Einwaage **3 × 800 g** | VE **1 × 2400 g**

132699
APFEL-BROT-AUFLAUF
mit Sultaninen und Mandeln, abgerundet mit leichter Vanillenote und Zimt, 10 x 9 cm.

Einwaage **12 × 250 g** | VE **1 × 3000 g**

132716
SANDERS QUARKKEULCHEN
Quark-Kartoffel-Taler, verfeinert mit Sultaninen.

Einwaage **40 × 70 g** | VE **1 × 2800 g**

Kleiner Appetitanreger.

121971

121970

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE

Süßes im Glas & Porzellan

121971

TIRAMISU IM GLAS

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

12 × 110 g | 1 × 1320 g

121970

BIENENSTICH „SANDER-STYLE“

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

12 × 120 g | 1 × 1440 g

121920

121921

121922

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
121920 **BIRNE HELENE** *Vanillecreme mit Schokoladensauce, Birnen und Streuseln, im Weckglas.*		12 × 100 g	1 × 1200 g
121988 **BIRNE HELENE** *Vanillecreme mit Schokoladensauce, Birnen und Streuseln,* ***Negativ für Weckglas.***		16 × 100 g	1 × 1600 g
121921 **PFIRSICH MELBA** *Vanillecreme mit Himbeersauce und Pfirsich, im Weckglas.*		12 × 100 g	1 × 1200 g
121987 **PFIRSICH MELBA** *Vanillecreme mit Himbeersauce und Pfirsich,* ***Negativ für Weckglas.***		16 × 100 g	1 × 1600 g
121922 **FÜRST PÜCKLER** *Vanillecreme mit Erdbeersauce, Schokoladenmousse und Schokoraspeln, im Weckglas.*		12 × 100 g	1 × 1200 g
121989 **FÜRST PÜCKLER** *Vanillecreme mit Erdbeersauce, Schokoladenmousse und Schokoraspeln,* ***Negativ für Weckglas.***		16 × 100 g	1 × 1600 g

122667

122668

122669

125531

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

122667

STRACCIATELLACREME MIT ERDBEER-RHABARBER

verfeinert mit Pistazien und Schokoraspeln,
Negativ für Weckglas.

Zubereitung:

Einwaage: 30 × 45 g

VE: 1 × 1350 g

122668

SCHMANKERLCREME MIT APRIKOSEN

aus cremigem Ricotta,
Negativ für Weckglas.

Zubereitung:

Einwaage: 30 × 45 g

VE: 1 × 1350 g

122669

SCHOKOLADENMOUSSE MIT KIRSCHGRÜTZE

verfeinert mit Kokosraspeln,
Negativ für Weckglas.

Zubereitung:

Einwaage: 30 × 45 g

VE: 1 × 1350 g

125531

GRIESSFLAMMERI

klassischer Grießflammeri mit Grand Marnier,
Blaubeerragout und karamellisierten Kürbiskernen,
Negativ für Weckglas.

Zubereitung:

Einwaage: 30 × 50 g

VE: 1 × 1500 g

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

122666

ZABAIONECREME MIT ORANGEN-APRIKOSEN-RAGOUT

	30 × 45 g	1 × 1350 g

luftig aufgeschlagen, abgerundet mit Portwein,
Negativ für Weckglas.

125524

VANILLECREME MIT BROMBEERRAGOUT

	30 × 60 g	1 × 1800 g

vegane Vanillecreme,
Negativ für Weckglas.

125541

SCHOKOLADENCREME MIT PFIRSICHRAGOUT

	30 × 60 g	1 × 1800 g

vegane Schokoladencreme aus Bitter Kuvertüre,
Negativ für Weckglas.

121975

MOHNMOUSSE MIT ERDBEERSAUCE

	30 × 50 g	1 × 1500 g

Mohnmousse mit fruchtig-süßer Erdbeersauce und Schokoladencrumble,
Negativ für Weckglas.

121901

121900

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	121901 **SWEET CHOCOLATE FEAT. CHERRY** *vegane Schokoladenmousse auf Kirschgrütze mit Thymian, im Stölzle-Glas.*		12 × 80 g	1 × 960 g
	121900 **SWEET VANILLA FEAT. APRICOT** *vegane Vanillemousse auf Aprikosenragout, im Stölzle-Glas.*		12 × 70 g	1 × 840 g

HANDARBEIT UND LIEBE ZUM DETAIL

Mit dem Käsekuchen live im Sphereglas beweisen wir einmal mehr,
dass Handarbeit und Innovation in unserer Frische-Manufaktur großgeschrieben werden.
Die einzelnen Komponenten werden per Hand ins Glas gegeben.

125542

125545

125543

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
125542			
KÄSEKUCHEN LIVE *Käsekuchencreme mit Käsekuchenwürfeln, Limonengel, Streuseln und Nougatsteinen, im Sphereglas.*		12 × 90 g	1 × 1080 g
125545			
CLASSICO *Vanillecreme mit Erdbeerragout, im Sphereglas.*		12 × 90 g	1 × 1080 g
125543			
CRISPY CHOCOLATE *dunkle Schokoladenmousse mit Knusperboden, schwarzen kandierten Oliven und Orangensauce, im Sphereglas.*		12 × 75 g	1 × 900 g

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	121926 **MASCARPONECREME UND APRIKOSENRAGOUT** *mit Schokoladencurls, im Island-Glas.*		16 × 55 g	1 × 880 g
	121996 **MASCARPONECREME UND APRIKOSENRAGOUT** *mit Schokoladencurls,* ***Negativ für Island-Glas.***		16 × 55 g	1 × 880 g
	121925 **SCHOKOLADEN-INGWER-MOUSSE** *mit knusprigen American-Cookie-Chunks, im Island-Glas.*		16 × 50 g	1 × 800 g
	121995 **SCHOKOLADEN-INGWER-MOUSSE** *mit knusprigen American-Cookie-Chunks,* ***Negativ für Island-Glas.***		16 × 50 g	1 × 800 g

Negativ ist hier positiv

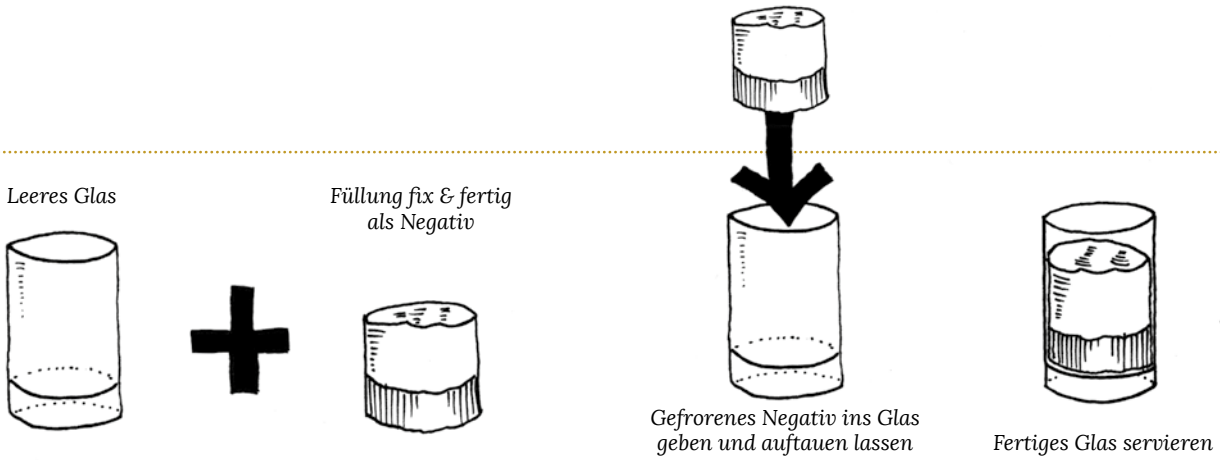
NICHT NUR OPTISCH EIN GENUSS

Nachhaltigkeit, einfaches Handling, attraktive Preise:
Wer in den Genuss dieser Kombination kommen möchte, der sollte Negative (= praktische Nachfüllprodukte) nutzen. Negative sind für viele vorhandene Gläser, Schälchen und Förmchen erhältlich.

121997

121927

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE	
121997				
KOKOSMOUSSE UND ANANAS *ausgarniert mit Schokoladenstäbchen, im Island-Glas.*		16 × 50 g	1 × 800 g	
121998				
KOKOSMOUSSE UND ANANAS *ausgarniert mit Schokoladenstäbchen,* ***Negativ für Island-Glas.***		16 × 50 g	1 × 800 g	
121927				
JOGHURTSCHAUM MIT ERDBEERRAGOUT *ausgarniert mit Schokoladenstäbchen, im Island-Glas.*		16 × 50 g	1 × 800 g	
121999				
JOGHURTSCHAUM MIT ERDBEERRAGOUT *ausgarniert mit Schokoladenstäbchen,* ***Negativ für Island-Glas.***		16 × 50 g	1 × 800 g	



121923

121924

122190

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	121923 **MOUSSE VON GERÖSTETEN NÜSSEN MIT MEERSALZ UND MIRABELLE** *mit Nougatsauce überzogen,* *im Mini-Bubbleglas.*		12 × 45 g	1 × 540 g
	121990 **MOUSSE VON GERÖSTETEN NÜSSEN MIT MEERSALZ UND MIRABELLE** *mit Nougatsauce überzogen,* ***Negativ für Mini-Bubbleglas.***		20 × 45 g	1 × 900 g
	121924 **HAGEBUTTE UND RICOTTA** *Ricottacreme mit Hagebutten und Streuseln,* *im Mini-Bubbleglas.*		12 × 45 g	1 × 540 g
	121991 **HAGEBUTTE UND RICOTTA** *Ricottacreme mit Hagebutten und Streuseln,* ***Negativ für Mini-Bubbleglas.***		20 × 45 g	1 × 900 g
	122190 **ACEROLA-KIRSCH UND STRACCIATELLA** *Stracciatellamousse auf Knusperboden mit Acerola-Kirschsauce überzogen,* *im Mini-Bubbleglas.*		12 × 40 g	1 × 480 g
	121992 **ACEROLA-KIRSCH UND STRACCIATELLA** *Stracciatellamousse auf Knusperboden mit Acerola-Kirschsauce überzogen,* ***Negativ für Mini-Bubbleglas.***		20 × 40 g	1 × 800 g

121972

121905

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
121972			
LIMETTEN-PIE *fruchtig-süße Limettencreme mit Pistazien-Kürbis-Schokolade, knusprigen Streuseln und Baiser, im Mini-Bubbleglas.*		12 × 55 g	1 × 660 g
121905			
ZITRONENGRAS-MOUSSE AUF BROMBEERRAGOUT *mit Pistazien-Kürbis-Streuseln, im Mini-Bubbleglas.*		12 × 50 g	1 × 600 g
121979			
ZITRONENGRAS-MOUSSE AUF BROMBEERRAGOUT *mit Pistazien-Kürbis-Streuseln,* ***Negativ für Mini-Bubbleglas.***		20 × 50 g	1 × 1000 g

125550

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	125550 **DÉLICE VON DER WASSERMELONE** *Melonenmousse auf fruchtiger Melonensauce mit Schokoladenperlen, im schwarzen Porzellanschälchen.*		12 × 40 g	1 × 480 g
	125551 **DÉLICE VON DER WASSERMELONE** *Melonenmousse auf fruchtiger Melonensauce mit Schokoladenperlen,* ***Negativ für schwarzes Porzellanschälchen.***		20 × 40 g	1 × 800 g

DOPPELT PRAKTISCH

Alle Negative für die neuen schwarzen Porzellanschälchen passen auch perfekt in Mini-Bubblegläser – und natürlich umgekehrt. Viel Spaß beim Variieren und Servieren!

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

121906

HIMBEER-ROTE-BETE-CREME

fruchtige Creme mit gerösteten Pecannüssen und Limonen-Crème-fraîche, im Tässchen.

20 × 32 g | 1 × 640 g

121912

TAHITI-VANILLECREME

zart schmelzende Vanillecreme mit Kokosmilch und Streuseln, im Tässchen.

20 × 32 g | 1 × 640 g

121913

KAKAOBOHNENCREME

feine Schokoladencreme mit Luftschokolade und Karotten-Marzipan-Creme, im Pfännchen.

20 × 32 g | 1 × 640 g

121915

PASSIONSFRUCHTCREME

mit Orangenbiskuit und Schokoladencreme, im Pfännchen.

20 × 32 g | 1 × 640 g

121914

KARAMELLCREME

mit luftig-leichter Schokolade und roter Johannisbeere, im Rechteckförmchen.

21 × 20 g | 1 × 420 g

121916

CAFÉ-AU-LAIT-CREME

leichte Milchkaffeecreme mit Apfelgeleewürfeln und Amarettini, im Rechteckförmchen.

21 × 30 g | 1 × 630 g

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
121917	**NEW YORK BROWNIE** *saftiger Brownie getränkt mit Cassismousse, im Souffléförmchen.*		20 × 60 g	1 × 1200 g
122003	**NEW YORK BROWNIE** *saftiger Brownie getränkt mit Cassismousse,* ***Negativ für Souffléförmchen.***		20 × 60 g	1 × 1200 g
121918	**OMAS RHABARBERSTREUSEL** *mit Muscovadostreuseln, im Souffléförmchen.*		20 × 60 g	1 × 1200 g
122004	**OMAS RHABARBERSTREUSEL** *mit Muscovadostreuseln,* ***Negativ für Souffléförmchen.***		20 × 60 g	1 × 1200 g

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

125693

KOKOSNUSS-CRÈME-BRÛLÉE

aus Kokosmilch,
im Souffléförmchen.

20 × 75 g | 1 × 1500 g

125547

KOKOSNUSS-CRÈME-BRÛLÉE

aus Kokosmilch,
Negativ für Souffléförmchen.

20 × 75 g | 1 × 1500 g

121919

CRÈME BRÛLÉE

klassisch,
im Souffléförmchen.

20 × 75 g | 1 × 1500 g

122005

CRÈME BRÛLÉE

klassisch,
Negativ für Souffléförmchen.

20 × 75 g | 1 × 1500 g

121894

125526

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE

Kaffeepause & süßes Fingerfood

121894

QUITTENBROT

Mürbeteigtartelette mit Schmand und Quitten,
3 x 7 cm.

28 × 40 g | 1 × 1120 g

125526

WALNUSS-SCHOKOLADEN-TARTE DELUXE

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

27 × 42 g | 1 × 1134 g

SÜSSE KAFFEEPAUSEN

Mit vielfältigen Kreationen aus der Pâtisserie wird
die Kaffeepause doch gleich zur genussvollen Lieblingspause.
Tartes, Cubes, Schnitten und mehr – da bleiben keine Genießerwünsche offen!

122007

125521

121931

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
122007			
APFEL-TARTE-TATIN *halber Apfel auf Mürbeteig mit Karamell überzogen, ø 8,5 cm.*		15 × 95 g	1 × 1425 g
125521			
ÄPPEL-DIPPER *Mini-Apfel-Tarte-Tatin mit Karamell, ø 5,3 cm.*		24 × 28 g	1 × 672 g
121931			
MINI-ZITRONENTARTE *knusprige Mandel-Mürbeteig-Tartelette mit Zitronencreme und Pistazienbruch, 4 x 4 cm.*		35 × 28 g	1 × 980 g

121929

121930

121889

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	121929 **KIRSCHWÜRFEL** *knusprig gebackener Biskuitboden mit Schokokugeln, bedeckt von Kirschmousse und mit Kirschgelee überzogen, 4 x 4 cm.*		35 × 35 g	1 × 1225 g
	121930 **GRAPEFRUIT-MATCHA-WÜRFEL** *saftiger Matcha-Biskuit geschichtet mit fruchtiger Grapefruitcreme, zartschmelzender Buttercreme und Schokolade, 4 x 4 cm.*		35 × 27 g	1 × 945 g
	121889 **LATTE-MACCHIATO-SCHNITTE** *mit Schokoladenglaçage, 4,5 x 4,5 cm.*		30 × 35 g	1 × 1050 g

121932

121907

121928

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
121932			
SCHAUMKUSS PASSIONSFRUCHT *handgemacht, luftig geschlagener Passionsfruchtschaum auf nussigem Knusperboden und mit Zartbitterschokolade umhüllt, ø 4 cm.*		35 × 15 g	1 × 525 g
121907			
KOKOS-MANGO-CUBE *Kokosmilchreiscreme mit fruchtiger Mangomousse, 4 x 4 cm.*		35 × 32 g	1 × 1120 g
121928			
MANGO-RÜBLI-CUBE *klassischer Schweizer Rüblibiskuit mit fruchtiger Mangomousse und Karottengelee, 4 x 4 cm.*		35 × 30 g	1 × 1050 g

121933

121934

121935

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
121933 **APRIKOSEN-STREUSEL** *gebackene Streusel mit zweierlei Aprikosen, 2,4 x 5,4 cm.*		28 × 33 g	1 × 924 g
121934 **PRALINENMOUSSESCHNITTE** *Schokoladenmousse mit Nougat und karamellisierten Haselnüssen, 2,5 x 5,5 cm.*		28 × 17 g	1 × 476 g
121935 **PASSIONSFRUCHTCREMESCHNITTE** *auf Biskuit, 2,4 x 5,4 cm.*		28 × 24 g	1 × 672 g

121887

121936

121937

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
121887			
OPERASCHNITTE *Buttercremeschnitte mit Kaffeenote und Mandelbiskuit, 2,5 x 6,3 cm.*		28 × 30 g	1 × 840 g
121936			
MOHN-APRIKOSEN-SCHNITTE *Mandelbiskuit mit Mohncreme und Aprikosengelee, 2,3 x 7,8 cm.*		28 × 30 g	1 × 840 g
121937			
KÜRBIS-BROMBEER-SCHNITTE *Brombeermousse auf Kürbiskernbiskuit, durchzogen mit weißer Knusperschokoschicht, Brombeerspiegel, 2,3 x 7,8 cm.*		28 × 28 g	1 × 784 g

121938

121939

Neu!

132700

121940

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	121938 **POWERSCHNITTE HELL** *heller Biskuitriegel bedeckt mit einem Müslimix aus Kürbiskernen, Haselnüssen, Mandeln, Haferflocken und Preiselbeeren, 3 x 7 cm.*		28 × 30 g	1 × 840 g
	121939 **POWERSCHNITTE DUNKEL** *dunkler Biskuitriegel bedeckt mit einem Müslimix aus Pistazien, Haselnüssen, Walnüssen, Mandeln, Haferflocken und Preiselbeeren, 3 x 7 cm.*		28 × 30 g	1 × 840 g
Neu!	**132700** **WALDERDBEERCHUTNEY MIT ZITRONEN-BASILIKUM-SCHAUM** *fein abgeschmeckt mit Wacholder, auf knusprigem Butterkeksboden, 3 x 7 cm.*		28 × 40 g	1 × 1120 g
	121940 **WHITE PASSION** *fruchtiges Himbeergelee und Passionsfruchtgelee auf Knusperboden unter weißer Schokoladenmousse mit weißen Schokolocken, 3 x 7 cm.*		28 × 60 g	1 × 1680 g

121941

121904

121888

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

121941

BRIGHT CHOCOLATE

Valrhona-weiße Schokoladenmousse mit lockerem Schokobiskuit auf knusprigem Schokoladenboden, 2,5 x 8,5 cm.

28 × 40 g | 1 × 1120 g

121904

BUTTERKEKS-SCHMAND-SCHNITTE

Schmandcreme auf Knusper-Butterkeks-Boden, mit einem Erdbeer-Himbeer-Spiegel, 2,4 x 7,2 cm.

28 × 50 g | 1 × 1400 g

121888

ZWEIERLEI BANANEN-KNUSPER-MOUSSE-AU-CHOCOLAT

Bananenragout und Schokomousse auf Schokoknusperboden, 3 x 7 cm.

28 × 50 g | 1 × 1400 g

GANZ SCHÖN SCHNITTIG, DIESE SCHNITTEN

Mit dem Format von 3 × 7 cm eignen sie sich hervorragend für schöne Buffetdekorationen. Und durch die kompakte Größe sind sie ein perfekter Baustein eines vielseitigen Dessertangebots.

121993

121942

125231

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
121993 **WEISSER BROWNIE MIT RUBY-GANACHE** *mit Mandeln und Rubyschokolade, verfeinert mit Vanillecreme und Schokoladen-Kakao-Nüssen, 3 x 7 cm.*		28 × 42 g	1 × 1176 g
121942 **PISTAZIEN-JOGHURT DELIGHT** *leichte Joghurtmousse und pikante Pistaziencreme auf nussigem Schokoladenboden, 3 x 7 cm.*		28 × 50 g	1 × 1400 g
125231 **MOZART-SYMPHONIE** *Kombination von Nougat- und Pistazienmousse auf Schokoladenbiskuit, 3 x 7 cm.*		28 × 45 g	1 × 1260 g

121994

121943

121885/121884/121886

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

121994
PORTUGIESISCHER MANDELKUCHEN
im Holzkörbchen.
18 × ca. 35 g | 1 × 630 g

121943
PFIRSICH-LAVENDEL-KÜCHLEIN
ø 6 cm.
30 × 45 g | 1 × 1350 g

121885
MINI-MUFFIN ZITRONE
mit Abrieb von frischen Zitronen,
ø 4 cm.
30 × 25 g | 1 × 750 g

121884
MINI-MUFFIN SCHOKOLADE
ø 4 cm.
30 × 25 g | 1 × 750 g

121886
MINI-MUFFIN HEIDELBEERE
mit Heidelbeerstückchen,
ø 4 cm.
30 × 25 g | 1 × 750 g

121903

121944

121945

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Tellerdesserts

121903

APFEL CRUMBLE

karamellisierte Äpfel auf knusprigen Streuseln,
ø 7 cm.

20 × 110 g | 1 × 2200 g

121944

MŒLLEUX AU CHOCOLAT

Schokoladenküchlein mit cremigem Kern,
ø 5 cm.

20 × 80 g | 1 × 1600 g

121945

SCHOKOLADENKÜCHLEIN

mit Schokoladenkern,
ø 6 cm.

15 × 65 g | 1 × 975 g

Tellerdesserts

122189

121976

121947

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

122189

AMERICAN CHEESECAKE

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

20 × 80 g | 1 × 1600 g

121976

TÖRTCHEN VON ZITRONEN-THYMIAN-CREME

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

20 × 85 g | 1 × 1700 g

121947

APRIKOSENRAGOUT AUF SCHOKOLADENMOUSSE

zartschmelzende Mousse au Chocolat mit Aprikosentopping, ø 5 cm.

20 × 50 g | 1 × 1000 g

Neu!

132584

125535

121950

121954

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
Neu!	**132584** **MINI-TÖRTCHEN VON DER YUZUFRUCHT** *fruchtige Mousse von der Yuzufrucht, auf Couscous-Mandel-Boden mit Rubyschokolade, ø 4 cm.*		35 × 28 g	1 × 980 g
	125535 **MARMORIERTE VANILLE-ROSEN-MOUSSE MIT HIMBEER** *cremige Vanillemousse, fein abgerundet mit Rosengeschmack, auf hellem Knusperboden aus Mandel und Puffreis, ø 5 cm.*		20 × 65 g	1 × 1300 g
	121950 **ERDBEERTIRAMISU** *mit gemahlenen Kaffeebohnen, ø 5 cm.*		20 × 50 g	1 × 1000 g
	121954 **PIÑA-COLADA-TÖRTCHEN** *Kokoscreme und Ananasgelee auf Schokobiskuit, ø 6 cm.*		20 × 80 g	1 × 1600 g

Tellerdesserts

121952

121951

125230

121949

121977

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

121952

ERDBEER-CHARLOTTE

Biskuitroulade umhüllt Erdbeermousse,
ø 7 cm.

20 × 58 g | 1 × 1160 g

121951

MARMORIERTE MOUSSE AU CHOCOLAT

auf Biskuit,
ø 7 cm.

20 × 60 g | 1 × 1200 g

121949

RAFFINELLI MIT HIMBEEREN

Kokosmousse mit Himbeerkern,
ø 5 cm.

30 × 42 g | 1 × 1260 g

121977

TÖRTCHEN VON PASSIONSFRÜCHTEN

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

20 × 75 g | 1 × 1500 g

125230

POPCORN-TRAUM

Törtchen aus weißer Mousse mit Popcorngeschmack,
abgerundet mit Karamell und Vanille,
ø 7 cm.

20 × 65 g | 1 × 1300 g

Neu!

132718

125523

121953

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
Neu!	**132718** **ZITRONENROULADE MIT SÜSSHOLZ-GANACHE** *fein abgerundet mit Süßholzwurzel und kandierten Orangen, ø 7 cm.*		15 × 55 g	1 × 825 g
VEGAN	**125523** **BANANEN-CHIA-CREME-TÖRTCHEN** *vegane Creme abgerundet mit Banane und Chia, auf Schokoladenboden, mit Nüssen und Orange verfeinert, ø 5,5 cm.*		30 × 45 g	1 × 1350 g
	121953 **TOBLERONEMOUSSE** *mit Nüssen, 7 x 7 cm.*		15 × 60 g	1 × 900 g

KLEINER AUFWAND, GROSSER EFFEKT!

In der Kategorie Garnituren finden Sie kleine Helfer, die aus jedem Dessert ein individuelles Kunstwerk machen. Holen Sie sich auf unseren Produktseiten gerne Inspiration und werden Sie kreativ!

121967

121968

121969

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

121967

HIMBEERMOUSSE IM SCHOKOLADENGITTER

fruchtige Himbeermousse in Zartbitterschokolade,
ø 6 cm.

20 × 75 g | 1 × 1500 g

121968

TRÄNE VON DUNKLER SCHOKOLADENMOUSSE

dunkle Mousse aus feinherber Schokolade
im Schokoladengitter.

18 × 60 g | 1 × 1080 g

121969

TRÄNE VON WEISSER SCHOKOLADENMOUSSE

weiße Mousse im zartschmelzenden Schokoladengitter.

18 × 65 g | 1 × 1170 g

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
Neu!	**132460** **BASILIKUM-NOCKE** *Mousse aus Crème fraîche, abgerundet mit Zitronenabrieb und weißer Kuvertüre, 4 cm.*		100 × 5 g	1 × 500 g
Neu!	**132141** **SCHOKOLADEN-NOUGAT-NOCKE** *aus dunkler Kuvertüre und Nuss-Nougat, 4 cm.*		100 × 8 g	1 × 800 g
Neu!	**132704** **CRÈME-BRÛLÉE-NOCKE** *abgerundet mit weißer Kuvertüre und Grand Marnier, 4 cm.*		100 × 7 g	1 × 700 g

DIE KLEINEN ALLROUNDER

Die Nocken sind durch ihre kleine Form perfekt als Deko und Ergänzung für Desserts geeignet. Besonders halbgefroren sind die Nocken ein echter Genuss. Die Basilikum-Nocke lässt sich auch gut im Bereich Vorspeise und Zwischengang beilegen. Die süße Crème-brûlée-Nocke kann man auch karamellisieren.

122664

122665

125527

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Sorbets

122664

BASILIKUMSORBET

frisch und herb im Geschmack.

1700 g | 1 × 1700 g

122665

GRÜNES APFELSORBET

1700 g | 1 × 1700 g

125527

APRIKOSENSORBET

mit Rosmarin.

1700 g | 1 × 1700 g

EISKALTER GENUSS

Ob als Dessert oder kleiner Zwischengang – Sorbets sind echte Allrounder, die einfach in allen Varianten schmecken. Besonders im Sommer triumphieren Sorbets gegenüber dem klassischen Eis, da der hohe Anteil reiner Früchte leichter ist als die cremige Variante!

122645

121981

121982

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Lunchschnitten & Terrinen

122645

KALTER HUND

zarter Butterkeks mit Schokoladenkaramell,
3 x 28 cm.

5 × 200 g | 1 × 1000 g

121981

SCHNEEWITTCHENKUCHEN

Schokobiskuit, Stracciatellamousse mit Kirschgelee,
3 x 38 cm.

10 × 210 g | 1 × 2100 g

121982

MÉLANGE VON TOPFEN UND HEIDELBEER

zweierlei Käsekuchen mit Blaubeerragout,
3 x 38 cm.

10 × 210 g | 1 × 2100 g

121983

121984

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
121983 **MALOU** *Kokoscreme mit Himbeergelee und Cranberrys, 4 x 38 cm.*		7 × 330 g	1 × 2310 g
121984 **MACADAMIAMOUSSE MIT MIRABELLE** *Mousse von der Macadamianuss mit Mirabellengelee und Schokobiskuit, 6 x 38 cm.*		5 × 500 g	1 × 2500 g

HANDWERKLICHE KUNST

DIe Lunchschnitten begeistern nicht nur durch ihr gutes Aussehen.
Ihre punktuelle Garnierung macht jeden Biss zu einem kulinarischen Erlebnis.
Von Hand gefertigt, ist jede Schnitte ein Unikat und unterscheidet sich
deutlich von industriell gefertigten Produkten.

121955

121956

121957

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
121955 **TIRAMISU** *kräftig getränkte Löffelbiskuits in Mascarponecreme, 13 x 28 cm.*		3 × 760 g	1 × 2280 g
121956 **MOUSSE AU CHOCOLAT** *dunkel, 13 x 28 cm.*		3 × 800 g	1 × 2400 g
121957 **MARMORIERTE MOUSSE AU CHOCOLAT** *weiße und dunkle Schokoladenmousse, 13 x 28 cm.*		3 × 800 g	1 × 2400 g

121958

121959

Neu!

132703

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

121958

WALDBEEREN MIT JOGHURTMOUSSE

sommerlich frische Obstschnitte,
13 x 28 cm.

	3 × 1170 g	1 × 3510 g

121959

ANANASRAGOUT AUF KOKOSCREME

lockere Kokosnusscreme mit Ragout
von frischer Ananas,
13 x 28 cm.

	3 × 1130 g	1 × 3390 g

132703

SWEET POLENTA MIT SALZKARAMELL

saftig gebackener Polenta-Biskuit mit Joghurt und Vanille,
ausgarniert mit Amarettini und Cookies,
13 x 28 cm.

	3 × 800 g	1 × 2400 g

Neu!

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
121961 **FRANKFURTER STRIP** *Wiener Biskuit, Buttercreme, Himbeerkonfitüre und Haselnusskrokant,* *4,7 x 28,7 cm.*		4 × 360 g	1 × 1440 g
132707 **ORANGEN-PANNA-COTTA** *abgerundet mit weißem Pfirsich,* *4,5 x 32,5 cm.*		6 × 420 g	1 × 2520 g
121962 **NOUGATPARFAIT** *im Baumkuchen,* *5,5 x 32,5 cm.*		6 × 450 g	1 × 2700 g
121964 **MANGO-PAPAYA-MOUSSE** *im Baumkuchenmantel,* *5,5 x 32,5 cm.*		6 × 550 g	1 × 3300 g

121966

125552

121963

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
121966			
MILLE-FEUILLES *von Passionsfruchtmousse und Schokoladenmousse im Schokoladenmantel,* *5,5 x 32,5 cm.*		6 × 560 g	1 × 3360 g
125552			
SÜSSE KIRSCHTERRINE MIT NOUGAT *auf Schokobiskuit,* *5,5 x 32,5 cm.*		6 × 400 g	1 × 2400 g
121963			
PANNA-COTTA *mit karamellisierten Pfirsichen,* *5,5 x 32,5 cm.*		6 × 600 g	1 × 3600 g

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE

Mousses im Spritzbeutel

121883
WEISSE MOUSSE AU CHOCOLAT
im Spritzbeutel.
4 × 800 g | 1 × 3200 g

121881
DUNKLE MOUSSE AU CHOCOLAT
im Spritzbeutel.
4 × 800 g | 1 × 3200 g

121890
VEGANE MOUSSE AU CHOCOLAT
im Spritzbeutel.
4 × 800 g | 1 × 3200 g

121891
BAYRISCHE CREME
im Spritzbeutel.
4 × 800 g | 1 × 3200 g

Mousses im Spritzbeutel

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
121880 **ERDBEERMOUSSE** *im Spritzbeutel.*		4 × 800 g	1 × 3200 g
121882 **MANGOMOUSSE** *im Spritzbeutel.*		4 × 800 g	1 × 3200 g
125528 **POPCORN-FLAVOUR-MOUSSE** *weiße Mousse mit Popcorngeschmack, abgerundet mit Vanille, im Spritzbeutel.*		4 × 800 g	1 × 3200 g

EIN ABSOLUTES MOUSSE

Mit den praktischen Spritzbeuteln lässt sich jedes Dessert im Handumdrehen ausgarnieren.

122642

122643

44308

122652

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Grützen & süße Sauce

122642
GRÜNE GRÜTZE
mit Pfirsichen, Birnen, Äpfeln und Kiwi.
3000 g | 1 × 3000 g

122643
GELBE GRÜTZE
mit Mango, Ananas und Passionsfrucht.
3000 g | 1 × 3000 g

122639
ERDBEER-RHABARBER-GRÜTZE
mit großen Stücken.
3000 g | 1 × 3000 g

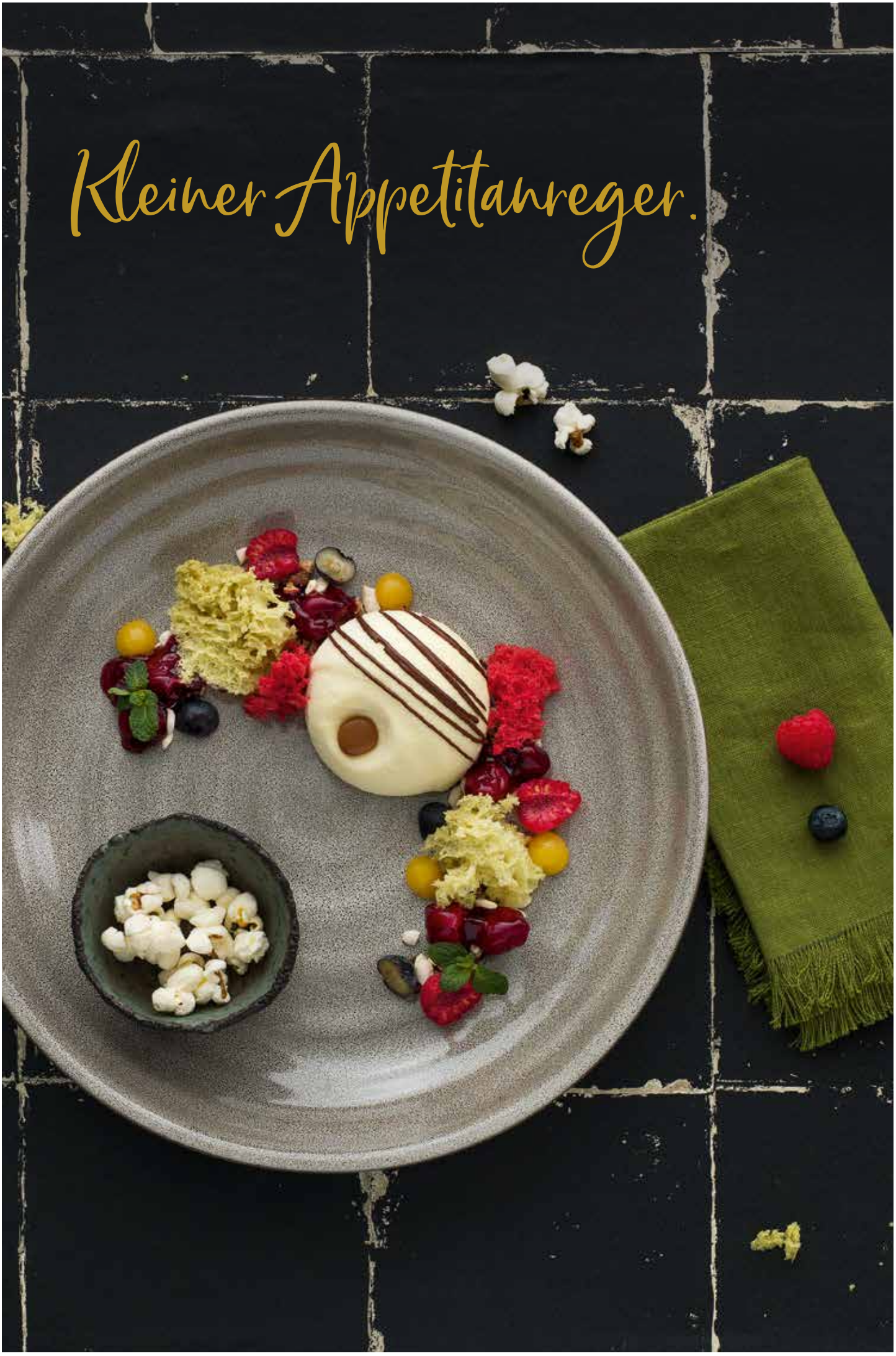
44308
ROTE GRÜTZE
mit Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren und Sauerkirschen.
3000 g | 1 × 3000 g

122638
ROTE-KIRSCHEN-GRÜTZE
mit ganzen Kirschen.
3000 g | 1 × 3000 g

122652
MAROKKANISCHES APRIKOSENRAGOUT
mit Vanille und Kamilleblüten.
1000 g | 1 × 1000 g

122637
VANILLESAUCE
3000 g | 1 × 3000 g

Kleiner Appetitanreger.



Neu!

132699

121896

121898

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Süßspeisen

121895

KIRSCHENMICHEL

saftig gebacken und portioniert, mit Sauerkirschen,
10 x 9 cm.

12 × 275 g | 1 × 3300 g

132699

Neu!

APFEL-BROT-AUFLAUF

mit Sultaninen und Mandeln, abgerundet mit leichter Vanillenote und Zimt,
10 x 9 cm.

12 × 250 g | 1 × 3000 g

121896

MILCHREISAUFLAUF MIT TROCKENFRÜCHTEN

mit Sultaninen, Pistazien, Mohn und Kokos,
9,5 x 8 cm.

12 × 250 g | 1 × 3000 g

121898

GRIESSAUFLAUF

9,5 x 10,5 cm.

12 × 250 g | 1 × 3000 g

125532

Neu!

132716

122663

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

125532

VANILLECREME

4 × 1000 g | 1 × 4000 g

122663

MILCHNUDELN

3000 g | 1 × 3000 g

Reisnudeln in Milch gekocht, mit Honig verfeinert.

132716

SANDERS QUARKKEULCHEN

40 × 70 g | 1 × 2800 g

Quark-Kartoffel-Taler, verfeinert mit Sultaninen.

122646/122640

122641/122644

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Speziell für die Gesundheitsgastronomie

122646
MILCHREIS
gesüßt mit Süßungsmittel.
250 g
24 × 250 g

122640
MILCHREIS
gesüßt mit Süßungsmittel.
3000 g
1 × 3000 g

122641
GRIESSBREI
gesüßt mit Süßungsmittel.
3000 g
1 × 3000 g

122644
GRIESSBREI
ungesüßt.
3000 g
1 × 3000 g

Garnituren

JETZT WIRD'S BUNT.
WERDEN SIE KREATIV.

Dekorieren Sie die Desserts genau so, wie es Ihnen und Ihren Gästen gefällt.
Mit unseren Garnituren und Dekor-Hippen haben Sie unbegrenzte Möglichkeiten
der Verzierung und Garnierung.

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Garnituren

122650
LUFTSCHOKO WEISS
luftig aufgeschäumte weiße Schokoladenkuvertüre und Kakaobutter.
1000 g | 1 × 1000 g

122651
LUFTSCHOKO DUNKEL
luftig aufgeschäumte dunkle Schokoladenkuvertüre und Kakaobutter.
1000 g | 1 × 1000 g

125549
MICRO-BISKUIT ROT
luftig gebacken und sehr saftig.
100 g | 1 × 100 g

125548
MICRO-BISKUIT GRÜN
luftig gebacken und sehr saftig.
100 g | 1 × 100 g

122656
LIMONEN-CRÈME-FRAÎCHE
in der Spritzflasche.
4 × 250 g | 1 × 1000 g

122654
ORANGEN-GEL
in der Spritzflasche.
4 × 250 g | 1 × 1000 g

122655
ROTES-BEEREN-GEL
in der Spritzflasche.
4 × 250 g | 1 × 1000 g

122648

122653

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE	
122648				
GEBACKENE STREUSEL		750 g	1 × 750 g	VEGGIE
122653				
PERFECT DECOR DARK		750 g	1 × 750 g	VEGGIE
Streudeko aus Kakaobohnen, Keks-Nougat-Schokolade, karamellisierten Haselnüssen und Puffreis.				

DIE PERFEKTE DEKO

Unsere Gele aus der Spritzflasche sind vielseitig einsetzbar.
Egal ob als kleine Akzentpunkte oder auch großflächig verstrichen:
Mit diesen Garnituren wird jedes Dessert zu einem kleinen Kunstwerk.

84748/82015/81929/81928

84723

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

84748

EISWAFFEL-MIX — 6 x 660 g

bestehend aus Hohlhippen, Eiswaffeln mit Vanillecreme und Fächerwaffeln

82015

EISWAFFELN, MIT VANILLECREME — 6 x 500 Stück

die traditionelle Beigabe-Waffel, gefüllt mit Vanillecreme

81929

HERZFÄCHER, 4ER-TEILUNG — 12 x 200 Stück

die attraktive Waffel in Herzform für das cremige Eis- oder Dessert-Vergnügen

81928

HOHLHIPPEN — 6 x 200 Stück

knusprige Hohlhippen

84723

HOHLHIPPEN, SCHOKOLIERT — 6 x 200 Stück

knusprige Hohlhippen

Sonderkost

MENÜKOMPONENTEN FÜR BESONDERE ANSPRÜCHE.

Unser Sonderkostangebot für spezielle Ernährungsanforderungen umfasst Milchsuppen sowie pürierte Gerichte, die den Ansprüchen der Patienten- und Seniorenverpflegung gerecht werden.

Außerdem bietet unsere Produktreihe „Optimahl-Vital“ rund 45 pürierte Produkte, die dem bekannten visuellen Eindruck nachempfunden sind.

NEUHEITEN

Neu!

132691
TOMATENCREMESUPPE HOCHKALORISCH
verfeinert mit Kräutern der Provence.

Einwaage **150 g** | VE **24 × 150 g**

132692
CHAMPIGNONRAHMSUPPE HOCHKALORISCH
abgerundet mit Zitronensaft.

Einwaage **150 g** | VE **24 × 150 g**

132581
ROGGENMISCHBROT-SCHEIBEN PÜRIERT
natur.

Einwaage **20 × 60 g** | VE **1 × 1200 g**

132583
ROGGENMISCHBROT-SCHEIBEN PÜRIERT
Tomate-Mozzarella, verfeinert mit Kräutern und Balsamico-Creme dunkel.

Einwaage **20 × 100 g** | VE **1 × 2000 g**

132677
ROGGENMISCHBROT-SCHEIBEN PÜRIERT
mit Geflügelsalami.

Einwaage **20 × 100 g** | VE **1 × 2000 g**

132679
ROGGENMISCHBROT-SCHEIBEN PÜRIERT
mit Geflügelschinken.

Einwaage **20 × 100 g** | VE **1 × 2000 g**

VIELSEITIG & INDIVIDUELL

Unsere Neuheit „Roggenmischbrotscheiben natur“ bietet Ihnen sowie Ihren Verpflegungsteilnehmern die perfekte Ausgangslage für vielseitige und individuelle Aufstriche. Wir finden: Das ist eine runde Sache!

132655
KALBSRAHMBRATEN PÜRIERT

Einwaage **20 × 70 g** | VE **1 × 1400 g**

Neu! LVK

132676
SCHOKOKUCHEN PÜRIERT

Einwaage **20 × 70 g** | VE **1 × 1400 g**

Neu! VEGGIE

132706
KIRSCHSTREUSEL PÜRIERT

Einwaage **20 × 70 g** | VE **1 × 1400 g**

Neu!

132675
ERDBEER-RHABARBER-KUCHEN PÜRIERT

Einwaage **20 × 70 g** | VE **1 × 1400 g**

Neu! VEGGIE

Sonderkost

Eine ausgewogene Ernährung ist in jedem Alter wichtig.

Menschen mit Kau- und Schluckstörungen benötigen eine besondere Kost – und diese sollte dazu noch optisch ansprechend, abwechslungsreich und ausgewogen sein.

Um diesem Anspruch gerecht zu werden, wurde gemeinsam mit *ABConcepts GmbH Verpflegungsmanagement mit System* die Produktreihe „Optimahl-Vital“ entwickelt. Mit diesem Ernährungskonzept bieten wir Ihnen eine Vielzahl an pürierten Komponenten an, die Genuss in vertrauter Form bieten.

OPTIMAHL VITAL

WAS BEDEUTET DYSPHAGIE?

Dysphagie ist das Leiden unter Kau- und Schluckbeschwerden und kann alle Altersgruppen betreffen. Heute sind zwischen 30 und 40 % der Senioren in deutschen Pflegeheimen und rund 15 % der Patienten in Krankenhäusern mit Akutbehandlungen betroffen – Tendenz steigend.

Kleiner Appetitanreger.

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE

Fein pürierte Cremesuppen

132691
TOMATENCREMESUPPE HOCHKALORISCH
verfeinert mit Kräutern der Provence.
Neu! VEGGIE
150 g | 24 × 150 g

132692
CHAMPIGNONRAHMSUPPE HOCHKALORISCH
abgerundet mit Zitronensaft.
Neu! VEGGIE
150 g | 24 × 150 g

122571
TOMATENCREMESUPPE
fein püriert, ohne Stückung.
LVK VEGGIE
200 g | 24 × 200 g

122566
TOMATENCREMESUPPE
fein püriert, ohne Stückung.
LVK VEGGIE
3000 g | 1 × 3000 g

122572
SPARGELCREMESUPPE
fein püriert, ohne Stückung.
LVK VEGGIE
250 g | 24 × 250 g

122582
SPARGELCREMESUPPE
fein püriert, ohne Stückung.
LVK VEGGIE
3000 g | 1 × 3000 g

Fein pürierte Cremesuppen

122573/122580

122574/122584

122581

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
122573 **BROKKOLICREMESUPPE** *fein püriert, ohne Stückung.*		250 g	24 × 250 g
122580 **BROKKOLICREMESUPPE** *fein püriert, ohne Stückung.*		3000 g	1 × 3000 g
122574 **KAROTTENCREMESUPPE** *fein püriert, ohne Stückung.*		250 g	24 × 250 g
122584 **KAROTTENCREMESUPPE** *fein püriert, ohne Stückung.*		3000 g	1 × 3000 g
122583 **KRÄUTERRAHMSUPPE** *fein püriert, mit Kräutern verfeinert.*		3000 g	1 × 3000 g
122581 **ZUCCHINICREMESUPPE** *fein püriert, ohne Stückung.*		3000 g	1 × 3000 g
122579 **BLUMENKOHLCREMESUPPE** *fein püriert, ohne Stückung.*		3000 g	1 × 3000 g

122575/122570

122576/122567

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE

Milchsuppen

122575
MILCHSUPPE GRIESS
mit Hartweizengrieß.
250 g | 24 × 250 g

122570
MILCHSUPPE GRIESS
mit Hartweizengrieß.
3000 g | 1 × 3000 g

122576
MILCHSUPPE VANILLE
mit Vanillegeschmack.
250 g | 24 × 250 g

122567
MILCHSUPPE VANILLE
mit Vanillegeschmack.
3000 g | 1 × 3000 g

122577/122569

122578/122568

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
122577 **MILCHSUPPE SCHMELZFLOCKEN** *mit schmelzenden Vollkorn-Haferflocken.*		250 g	24 × 250 g
122569 **MILCHSUPPE SCHMELZFLOCKEN** *mit schmelzenden Vollkorn-Haferflocken.*		3000 g	1 × 3000 g
122578 **MILCHSUPPE SCHOKO** *mit Schokoladengeschmack.*		250 g	24 × 250 g
122568 **MILCHSUPPE SCHOKO** *mit Schokoladengeschmack.*		3000 g	1 × 3000 g

IMMER JAHRESZEITLICH INSPIRIERT

Vergessen Sie nicht unsere unterjährigen saisonalen Angebote für Dysphagie-Patienten: vom pürierten Spargel bis hin zum pürierten Grünkohl. Sprechen Sie uns an.

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Pürierte Kost

121843

FRÜHSTÜCK SÜSS PÜRIERT

aus Kaffee, Brot und Himbeer.

20 × 180 g | 1 × 3600 g

121844

BROTZEIT PÜRIERT

aus Brot und Bacon.

20 × 180 g | 1 × 3600 g

SÜSSES FRÜHSTÜCK & HERZHAFTE BROTZEIT ALS PÜRIERTE KOST

Die beiden praktisch portionierten Basispürees sind feinst püriert und optimal abgeschmeckt. Mit Sander können Sie Ihre Dysphagie-Patienten somit von morgens bis abends beköstigen.

Neu!

132581

Neu!

132583

Neu!

132677

Neu!

132679

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Pürierte Kost in Form

132581

ROGGENMISCHBROTSCHEIBEN PÜRIERT

natur.

20 × 60 g | 1 × 1200 g

132583

ROGGENMISCHBROTSCHEIBEN PÜRIERT

Tomate-Mozzarella, verfeinert mit Kräutern und Balsamico-Creme dunkel.

20 × 100 g | 1 × 2000 g

132677

ROGGENMISCHBROTSCHEIBEN PÜRIERT

mit Geflügelsalami.

20 × 100 g | 1 × 2000 g

132679

ROGGENMISCHBROTSCHEIBEN PÜRIERT

mit Geflügelschinken.

20 × 100 g | 1 × 2000 g

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	121829 BRATWURST PÜRIERT		20 × 50 g	1 × 1000 g
	121830 WIENER WURST PÜRIERT		20 × 50 g	1 × 1000 g
	121723 KASSLER PÜRIERT		20 × 70 g	1 × 1400 g
LVK	**121724** SCHWEINEBRATEN PÜRIERT		20 × 70 g	1 × 1400 g
	121707 RINDERFRIKADELLE PÜRIERT		20 × 65 g	1 × 1300 g

Pürierte Kost in Form

121705

132651

121709

Neu!

132655

121762

121772

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

121705
RINDERBRATEN PÜRIERT
20 × 70 g | 1 × 1400 g

132651
RINDERGULASCH PÜRIERT
20 × 70 g | 1 × 1400 g

121709
BŒUF „STROGANOFF“ PÜRIERT
Rindfleisch püriert mit Champignons, Zwiebeln, Gurken und Rahmsauce.
20 × 70 g | 1 × 1400 g

132655
KALBSRAHMBRATEN PÜRIERT
20 × 70 g | 1 × 1400 g

121762
HÜHNERFRIKASSEE PÜRIERT
20 × 70 g | 1 × 1400 g

121772
PUTENSCHNITZEL PÜRIERT
20 × 70 g | 1 × 1400 g

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
132658	**HÄHNCHEN PÜRIERT**		20 × 50 g	1 × 1000 g
121765	**GEFLÜGELBRATEN PÜRIERT**		20 × 70 g	1 × 1400 g
121735	**SEELACHS PÜRIERT**		20 × 45 g	1 × 900 g
121736	**LACHS PÜRIERT**		20 × 45 g	1 × 900 g
121773	**OMELETT IN FORM**		20 × 70 g	1 × 1400 g

Pürierte Kost in Form

121806

121805

121804

132668

121807

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE	
121806 GEMÜSECURRY PÜRIERT		20 × 70 g	1 × 1400 g	VEGGIE LVK
121805 ERBSEN-MÖHREN-GEMÜSE PÜRIERT		20 × 50 g	1 × 1000 g	VEGGIE
121804 ERBSEN PÜRIERT		20 × 50 g	1 × 1000 g	VEGGIE
132668 MÖHRENGEMÜSE PÜRIERT		20 × 50 g	1 × 1000 g	VEGGIE LVK
121807 WIRSING PÜRIERT		20 × 65 g	1 × 1300 g	VEGGIE

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	121808 SAUERKRAUT PÜRIERT		20 × 65 g	1 × 1300 g
	125502 KOHLRABI PÜRIERT		20 × 70 g	1 × 1400 g
	132670 BLUMENKOHL PÜRIERT		20 × 70 g	1 × 1400 g
	121803 BROKKOLI PÜRIERT		20 × 70 g	1 × 1400 g
	121810 APFELROTKOHL PÜRIERT		20 × 65 g	1 × 1300 g

Pürierte Kost in Form

121817

121818

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
121817 **ZUCCHINI-TOMATEN-GEMÜSE PÜRIERT**		20 × 70 g	1 × 1400 g
121818 **WURZELGEMÜSE PÜRIERT**		20 × 70 g	1 × 1400 g

GENUSS IN VERTRAUTER FORM

Unser Sortiment im Bereich pürierte Kost wächst kontinuierlich.
Damit weiterhin alle Gerichte dem bekannten visuellen Eindruck nachempfunden werden,
entwickeln wir auch immer wieder neue Formen.

121838

121839

132663

132673

121783

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
	121838 **PARISER SALZKARTOFFELN PÜRIERT**		20 × 50 g	1 × 1000 g
	121839 **KARTOFFELPÜREE IN FORM**		20 × 50 g	1 × 1000 g
	132673 **REIS PÜRIERT**		20 × 65 g	1 × 1300 g
	121783 **SPÄTZLE PÜRIERT**		20 × 65 g	1 × 1300 g
	132663 **PASTA PÜRIERT**		20 × 70 g	1 × 1400 g

Pürierte Kost in Form

125567

124960

125313

125311

125312

125309

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

125567
NUDELSALAT PÜRIERT
20 × 70 g | 1 × 1400 g

124960
KARTOFFELSALAT PÜRIERT
20 × 50 g | 1 × 1000 g

125313
GURKENSALAT PÜRIERT
20 × 70 g | 1 × 1400 g

125311
APFELSTRUDEL PÜRIERT
20 × 70 g | 1 × 1400 g

125312
TOPFENKNÖDEL MIT CASSIS PÜRIERT
20 × 50 g | 1 × 1000 g

125309
OBSTSALAT PÜRIERT
mit Apfelmus, Mangopüree, Maracujanektar, Bananen-, Trauben- und Ananassaft.
20 × 70 g | 1 × 1400 g

Neu!

132676

Neu!

132706

Neu!

132675

121897

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
Neu! VEGGIE	**132676** SCHOKOKUCHEN PÜRIERT		20 × 70 g	1 × 1400 g
Neu!	**132706** KIRSCHSTREUSEL PÜRIERT		20 × 70 g	1 × 1400 g
VEGGIE Neu!	**132675** ERDBEER-RHABARBER-KUCHEN PÜRIERT		20 × 70 g	1 × 1400 g
VEGGIE	**121897** KAISERSCHMARRN PÜRIERT		20 × 70 g	1 × 1400 g

Menüschalen

VIEL ABWECHSLUNG BEI HOHER EFFIZIENZ.

Mit den Frischemenüs in der 1-, 2- oder 3-Kammer-Schale können Sie auch unter eingeschränkten Bedingungen eine hohe Speisenqualität anbieten. Mit den Menüschalen können Sie individuell und zeitlich flexibel schmackhafte Gerichte bereitstellen. Vielfältiges Angebot, hohe Kundenorientierung und effiziente Abläufe erhöhen die Gästezufriedenheit und die Wirtschaftlichkeit Ihrer Gastronomie.

Nur von Vorteil

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

Viel Abwechslung bei hoher Effizienz.

- Einfache Zubereitung in der Mikrowelle (3–4 Min.) oder im Dampfgarer (15–20 Min.)
- 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
- 24 Stunden verfügbar in Ihrem Snackautomaten

DREI SCHALEN IM ANGEBOT

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

2-Kammer-Schale

3-Kammer-Schale

Bestell- und Lieferrhythmus:
Bestellung bis dienstags 12 Uhr / Anlieferung freitags

ZUBEREITUNGSHINWEISE:

Mikrowelle
Geschlossene Schale bei 700 Watt auf dem Drehteller ca. 3–4 Min. 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. 20 Min. im Wasserbad ziehen lassen.

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

122605

122362

122364

122365

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Leichte Vollkost

122604
KARTOFFELSUPPE
mit Wiener Würstchen und Karotten.
480 g | 1 × 480 g

122605
HÜHNERSUPPE
mit Hühnerfleisch, Karotten und Reisnudeln.
480 g | 1 × 480 g

122362
HÄHNCHENBRUST IN HELLER SAUCE
mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln.
410 g | 1 × 410 g

122364
HÜHNERFRIKASSEE
mit Spargel und Karotten, dazu Gemüse-Langkornreis.
400 g | 1 × 400 g

122365
HÄHNCHENGESCHNETZELTES IN JOGHURT-TOMATEN-CURRY-SAUCE
mit Brokkolireis.
400 g | 1 × 400 g

122383
PUTENMEDAILLONS IN ZITRONENSAUCE
mit grünen Bandnudeln.
400 g | 1 × 400 g

122274

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
LVK	**122384** **PUTENHACKSTEAK IN PIKANTER SAUCE** *mit Karotten-Kartoffel-Gemüse.*		360 g	1 × 360 g
LVK	**122274** **RINDERROULADE MIT GEMÜSEFÜLLUNG** *aus Karotten und Sellerie, in brauner Sauce, mit Brokkoli und Spätzle.*		400 g	1 × 400 g
LVK	**122415** **SPAGHETTI BOLOGNAISE** *Bolognaise aus Rindfleisch.*		410 g	1 × 410 g

VIELSEITIG VERPACKT

Mit den Menüschalen bleiben Sie in vielen Situationen flexibel und sichern die Verfügbarkeit von den unterschiedlichsten Speisen in hoher Qualität. Entdecken Sie die vielseitigen Möglichkeiten und Vorteile der Schalen in unserer den Menüschalen-Broschüre:

www.expert-partnership.de

122635

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Vegetarisch

122635
BUCHWEIZEN-GEMÜSE-PFANNE
mit Zitronengrassauce und Limonenblättern.
400 g | 1 × 400 g

122632
GEMÜSECURRY
aus Erbsen, Kohlrabi und Blumenkohl,
mit Tofu und Basmatireis.
350 g | 1 × 350 g

122416
GRÜNE UND WEISSE BANDNUDELN
in fruchtiger Tomatensauce.
370 g | 1 × 370 g

122387
EIEROMELETT
mit Rahmspinat und Salzkartoffeln.
400 g | 1 × 400 g

125285

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Vollkost

122324
LACHSFILET IN SAFRAN-TOMATENSAUCE
mit weißen Bandnudeln.
410 g | 1 × 410 g

122326
DORSCHFILET IN SENFSAUCE
mit Brokkoli und Salzkartoffeln.
400 g | 1 × 400 g

122307
OMAS FRIKADELLE IN ZWIEBELSAUCE
mit Karotten-Kartoffel-Gemüse.
420 g | 1 × 420 g

122308
SCHWEINEMEDAILLONS IN PFEFFERRAHMSAUCE
mit Erbsen-Karotten-Gemüse und Kartoffelpüree.
410 g | 1 × 410 g

122309
KÖNIGSBERGER KLOPSE IN KAPERNSAUCE
mit Erbsenreis.
410 g | 1 × 410 g

125285
KLASSISCHES HASCHEE
mit Radi-Nudeln und Karotten-Erbsen-Gemüse.
400 g | 1 × 400 g

122473
ROSTBRATWÜRSTCHEN
auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree.
420 g | 1 × 420 g

122276

122277

125284

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
122310			
RAHMGESCHNETZELTES MIT CHAMPIGNONS *und grünen Bandnudeln.*		410 g	1 × 410 g
122276			
RINDERHACKBÄLLCHEN AUF TOMATENSAUCE *mit Mais und Spirelli.*		400 g	1 × 400 g
122277			
RINDERBRATEN IN MEERRETTICHSAUCE *mit würziger Bouillonkartoffel-Karotten-Mischung.*		400 g	1 × 400 g
122275			
UNGARISCHES RINDERGULASCH *in brauner Paprikasauce mit Spiralnudeln.*		420 g	1 × 420 g
125284			
ITALIENISCHES RINDERSUGO *mit Vollkornspirelli und Bohnengemüse.*		400 g	1 × 400 g

122626

122597

122322

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Gluten– & laktosefrei

122589
KRÄFTIGER KARTOFFELEINTOPF
mit Sellerie, Karotten und Lauch.
450 g | 1 × 450 g

122626
KRÄFTIGER BOHNENEINTOPF
mit Birne, Karotten und Kartoffeln.
400 g | 1 × 400 g

122597
OMAS GULASCHSUPPE
aus Rindfleisch und Paprika, mit Kartoffeln.
400 g | 1 × 400 g

122322
GEGRILLTER ROTBARSCH IN DILL-ZITRONEN-SAUCE
mit Sojabohnen-Langkorn-Wildreis-Mischung.
400 g | 1 × 400 g

122325
GEGRILLTER SEELACHS IN DIJON-SENF-SAUCE
mit buntem Karottengemüse und Brokkoli-Langkornreis.
400 g | 1 × 400 g

Gluten- & laktosefrei

122385

122386

122356

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
122385			
GEBRATENE PUTENSTEAKS *auf Herbstgemüse mit Karotten, Steckrüben, Blumenkohl und Pastinaken mit Kartoffelstampf.*		400 g	1 × 400 g
122386			
PUTENMEDAILLONS IN TOMATEN-KOKOS-SAUCE *mit Kokosmilch verfeinert, dazu Gnocchi und Karotten-Zucchini-Gemüse.*		400 g	1 × 400 g
122348			
HÜHNERFRIKASSEE *mit Champignons, Erbsen und Reis.*		400 g	1 × 400 g
122356			
HÄHNCHENGESCHNETZELTES „TOSKANA“ *in würziger Tomatensauce mit buntem Paprikareis.*		400 g	1 × 400 g

122272

122633

122634

122630

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
122267	**RINDERBRATEN** *in brauner Sauce mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln.*		400 g	1 × 400 g
122272	**BEEF-CHILI MIT QUINOA-LANGKORNREIS** *Rindfleisch in einer rauchig-pikanten Sauce, mit Quinoa-Langkornreis-Mischung.*		400 g	1 × 400 g
122633	**GRILLGEMÜSE IN TOMATENSAUCE** *mit buntem Paprika-Langkornreis.*		400 g	1 × 400 g
122634	**LINSEN-BOLOGNAISE MIT GNOCCHI** *Bolognaise aus roten und grünen Linsen.*		400 g	1 × 400 g
122630	**MEDITERRANES SCHMORGEMÜSE** *mit grobem Kräuter-Maisgrieß.*		400 g	1 × 400 g

Gluten- & laktosefrei

122625

122627

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
122625			
GRÜNES CURRY MIT LINSEN-BASMATIREIS *mit Paprika, Zucchini, Blumenkohl, Mais und gelben Linsen.*		400 g	1 × 400 g
122627			
SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA *mit Basmatireis.*		400 g	1 × 400 g
122409			
NUDELN À LA BOLOGNAISE *Spiralnudeln mit Hackfleischsauce.*		400 g	1 × 400 g
122410			
NUDELN À LA NAPOLI *Spiralnudeln mit würziger Tomatensauce.*		400 g	1 × 400 g

122670

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Süßes Menü

122670

MILCHREIS

mit Kirschgrütze.

400 g

1 × 400 g

Kleiner Appetitanreger.

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE

Speziell für die Gesundheitsgastronomie

125286
VEGANER GRIESSBREI
mit Zwetschgenkompott und Zimt-Zucker.
400 g | 1 × 400 g

122363
PÜRIERTES HÜHNERFLEISCH
mit püriertem Brokkoli und Kartoffelpüree.
410 g | 1 × 410 g

122366
PÜRIERTES HÜHNCHENFLEISCH
mit püriertem Currygemüse und püriertem Reis.
410 g | 1 × 410 g

122278
PÜRIERTER RINDERBRATEN
mit püriertem Karotten-Steckrüben-Gemüse und cremiger Polenta.
410 g | 1 × 410 g

HANDARBEIT UND LIEBE ZUM DETAIL

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

Allergene

Profitieren Sie von der vollständigen Deklaration aller Produkte
und übernehmen Sie die Angaben in Ihre Speisekarten.

DIE 14 DEKLARATIONSPFLICHTIGEN ALLERGENE IM ÜBERBLICK:

Erdnüsse und
Erdnusserzeugnisse

Sellerie und
Sellerieerzeugnisse

Schwefeldioxid und
Sulfit

Glutenhaltiges Getreide und
Getreideerzeugnisse

Krebstiere und
Krebstiererzeugnisse

Sesam und
Sesamerzeugnisse

Schalenfrüchte und daraus
hergestellte Erzeugnisse

Lupinen und
Lupinenerzeugnisse

Soja und
Sojaerzeugnisse

Milch und Milcherzeugnisse,
inkl. Laktose

Weichtiere und
Weichtiererzeugnisse

Senf und
Senferzeugnisse

Eier und
Eiererzeugnisse

Fisch und
Fischerzeugnisse

FÜR DIE KUNDEN VON SANDER IST DER UMGANG MIT ALLERGENEN EINFACH

- ***Bei unseren Produkten*** sind alle allergenen Zutaten mit Großbuchstaben auf den Produktetiketten gekennzeichnet.
- ***Unsere Produktpässe*** enthalten alle relevanten Informationen zu den Allergenen, auch in der Zutatenliste, und sind auch gesondert unter Punkt 3.3 übersichtlich aufgeführt.
- Produktpässe können unkompliziert und immer aktuell in unserem ***Webshop angezeigt und heruntergeladen*** werden. Beantragen Sie einfach bei Ihrem Kundenservice Ihre persönlichen Zugangsdaten.

SCHNELLSUCHE PRODUKTKATEGORIEN

Obst, Saft & Müsli

Obstspieß 22
Obstsalat ohne Fond 22
Obstsalate mit Fond 23
Sortenreines Obst ohne Fond 25
Sortenreines Obst mit Fond 26
Frische Fruchtsäfte 27
Müsli 28

Vorspeisen & Fingerfood

Terrinen 30
Schnitten, Quiches & Wraps 32
Würfel & Dome 34
Herzhaftes im Porzellan 36
Herzhaftes im Gläschen 38
Herzhaftes zum Nachfüllen 42
Herzhafte Küchlein & Mini-Gugelhupfe 46
Gemüsesalate 47
Fingerfood 48
Fingerfood vom Geflügel 49
Fingerfood aus dem Meer 50

Dressings, kalte Saucen & Dips

Dressings 52
Kalte Saucen 54
Mousse 56
Dips & Aufstriche 57
Würzbutter 58

Suppen & Eintöpfe

Consommés 60
Klare Suppen mit Einlage 61
Cremesuppen 62
Eintöpfe 64
Speziell für die Gesundheitsgastronomie 68

Fleischgerichte

Kalb 71
Rind 73
Schwein 78
Geflügel 84
Lamm 92
Frikadellen, Schnitzel & Backhendl 93
Speziell für die Gesundheitsgastronomie 97

Vegetarische & vegane Spezialitäten

Vegetarische & vegane Komponenten 100
Vegetarische & vegane Kreationen 108
Speziell für die Gesundheitsgastronomie 112

Saucen & Pestos

Saucen 115
Pastasaucen 120
Pestos 124

Pasta & Teigwaren

Gefüllte Pasta 127
Pasta 128
Spätzle & Co. 131
Lasagnen 132

Kartoffeln, Knödel, Reis & Co.

Kartoffeln & Knödel 135
Reis & Co. 140

Gemüse

Gemüsekomponenten 145
Sortenreines Gemüse 146
Gemüsemischungen 148
Speziell für die Gesundheitsgastronomie 151

Pâtisserie

Süßes im Glas & Porzellan 160
Kaffeepause & süßes Fingerfood 174
Tellerdesserts 184
Sorbets 191
Lunchschnitten & Terrinen 192
Mousses im Spritzbeutel 198
Grützen & süße Sauce 200
Süßspeisen 202
Speziell für die Gesundheitsgastronomie 204

Garnituren

Garnituren 206

Sonderkost

Fein pürierte Cremesuppen 214
Milchsuppen 216
Pürierte Kost 218
Pürierte Kost in Form 219

Menüschalen

Leichte Vollkost 231
Vegetarisch 233
Vollkost 234
Gluten- & laktosefrei 236
Süßes Menü 240
Speziell für die Gesundheitsgastronomie 242

SCHNELLSUCHE PRODUKTE

A

Acerola-Kirsch und Stracciatella 168
American Dressing 53
Ananas geviertelt 25
Ananasragout auf Kokoscreme 195
Ananaswürfel 26
Apfel Crumble 184
Apfel-Brot-Auflauf 158, 202
Apfel-Tarte-Tatin 175
Apfel-Zimt-Porridge 28
Apfelrotkohl 146
Apfelrotkohl püriert 224
Apfelsorbet, grün 191
Apfelstrudel püriert 227
Äppel-Dipper 175
Aprikosen-Streusel 178
Aprikosenragout auf Schokoladenmousse 185
Aprikosenragout, Marokkanisches 200
Aprikosensorbet 191
Artischocken-Gemüse-Pfanne 109
Asiagemüse 156
Auberginencurry, vegan 111
Avocado-Getreide-Risotto 142
Avocado-Petersilien-Mousse 56
Avocadomousse mit Räuchergarnele 40

B

Backhendl Wiener Art 96
Backpflaume 48
Balsamicodressing 52
Balsamicodressing dunkel 52
Balsamicodressing hell 52
Bananen-Chia-Creme-Törtchen 188
Bandnudeln weiß 129
Bandnudeln, grün und weiß 233
Basilikum-Mozzarella-Mousse, marmoriert 35
Basilikum-Nocke 158, 190
Basilikum-Tofu-Praline 39
Basilikumpesto 124
Basilikumrahmsauce 119
Basilikumsorbet 191
Basissauce, braun 115
Basissauce, weiß 115
Basmatireis 140
Bayrisch Kraut 146
Bayrische Creme 198
Beef-Chili mit Quinoa-Langkornreis 238
Beeren-Gel, rot 206
Bienenstich „Sander-Style“ 160
Bifteki 94
BIO Erbsen natur 144, 152
BIO Kartoffeln 134, 135
BIO Kartoffelpüree 134, 136
BIO Spaghetti 126, 128
BIO Tomatensauce 114, 120
BIO Vollkornreis 134, 140
BIO weiße Basissauce 114, 115
Bircher-Müsli 28
Birne Helene 161
Blätterteigdreiecke 48
Blätterteigtasche 49
Blattspinat 147
Blumenkohl 155
Blumenkohl natur 152
Blumenkohl püriert 224
Blumenkohl-Romanesco-Gemüse 150
Blumenkohlcremesuppe 215
Bœuf „Stroganoff“ 74
Bœuf „Stroganoff“ püriert 221
Bohnen-Allerlei 148
Bohnenbündchen 145
Bohneneintopf, kräftig 236
Bouillabaisse nach französischer Art mit Garnelen und Lachs 61
Bratensauce 116
Bratwurst 83
Bratwurst püriert 220
Braumeistergulasch 74
Brezenknödel 137
Bright Chocolate 181
Briocheküchlein 137
Brokkoli natur 152
Brokkoli püriert 224
Brokkolicremesuppe 215
Brotzeit püriert 218
Brownie mit Ruby-Ganache, weiß 182
Buchweizen-Gemüse-Pfanne 233
Buchweizen-Kichererbsen-Praline auf Maiscreme 36
Buddha Bowl „Chicken-Style“, vegetarisch 109
Butterkeks-Schmand-Schnitte 181

C

Caesar Dressing 52
Café-au-lait-Creme 171
California Meatballs in Tomaten-Maracuja-Sauce 80
Cannelloni „Bolognaise“ 127
Cantaloupmelone geviertelt 25
Carpaccio vom Lachs 50
Champignonlasagne 132
Champignonrahmsauce 117
Champignonrahmsuppe hochkalorisch 210, 214
Cheesecake, American 185
Chili con Carne 73
Chili Vegetable 111
Chinasauce süßsauer 119
Classico 165
Coq au vin rouge 89
Couscous mit Gemüse 109
Couscous natur 134, 141
Couscous-Bratling 101
Couscous-Salat mit Berberitzen und Mandeln 38, 42
Crema Catalana von der Avocado 42
Crème brûlée 173
Crème-brûlée-Nocke 158, 190
Crispy Chocolate 165
Curry mit Linsen-Basmatireis, grün 239
Curry-Kokos-Sauce 119
Curry-Putenpfanne, Asiatische 88
Curry-Zitronengras-Suppe 62
Curry, grün 111
Curryhühnchensalat mit Erdnussmousse 40
Curryterrine 30
Currywurst vom Schwein 80
Currywurstsauce 118

D

Délice von der Wassermelone 170
Dill-Senf-Sauce 54
Dillsauce 118
Dinkelpfanne mit Couscous-Perlen 141
Dinkelreis 140
Dorschfilet in Senfsauce 234
Dreierlei-Gemüse-Terrine 30

E

Eintopf „Quer durch den Gemüsegarten“ 67
Eintopf von dreierlei Bohnen 65
Eisbeinpraline mit Senfgelee 36
Eiswaffel mit Vanillecreme 208
Eiswaffel-Mix 208
Entenbrust, geräuchert 37
Erbsen püriert 223
Erbsen-Möhren-Gemüse 155
Erbsen-Möhren-Gemüse natur 152
Erbsen-Möhren-Gemüse püriert 223
Erbsencreme mit Kokosmilch, vegan 38, 44
Erbseneintopf, grün 66
Erbseneintopf, vegan 66
Erbsenschaumsuppe 63
Erdbeer-Charlotte 187
Erdbeer-Rhabarber-Grütze 200
Erdbeer-Rhabarber-Kuchen püriert 211, 228
Erdbeermousse 199
Erdbeertiramisu 186
Erdnusssauce 119

F

Farfalle bianco 129
Farfalle tricolore 129
Fettuccine bianco 128
Fettuccine tricolore 128
Fettuccine verde 128
Fischvelouté 116
Five-Bean-Chili-Terrine 30
Frankfurter Strip 196
French Dressing 53
Frikadelle in Zwiebelsauce, Omas 234
Frikadelle XL, Wirtshaus 94
Frikadellen 93
Frikadellen, mini 93
Frikassee vom Hühnchen 85
Frischkäseterrine mit Flusskrebsen 31
Frühstück süß püriert 218
Fürst Pückler 161
Fusilli 130

G

Gaisburger Marsch 64
Garnelen-Mango-Avocado-Schnitte 32
Garnelensalat auf Basilikummousse, mediterran 45
Geflügelbraten püriert 222
Geflügeljus 114, 116
Gefüllte Paprika mit Kräuter-Oliven-Crumble 100
Gefüllte Zucchini mit Couscous 100
Gemüse-Kartoffel-Gratin, bunt 138
Gemüse-Kartoffel-Gulasch 111
Gemüse-Mais-Frittata 101
Gemüse-Mélange 156
Gemüse-Soufflé 112
Gemüse-Tortilla, Spanische 102
Gemüseburger-Bratling 101
Gemüsecurry 233
Gemüsecurry püriert 223
Gemüseeintopf 67
Gemüseeintopf, Afrikanischer 67
Gemüseeintopf, Pichelsteiner 66
Gemüsefrittata, Thailändische 102
Gemüsepfanne Provençale 109
Gemüserahmsauce 119
Gemüsereis 140
Gemüseschnitte 32
Getreidemischung, bunt 141
Gnocchi, gefüllt 136
Grapefruit-Matcha-Würfel 176
Grapefruitscheiben 25, 26
Graupeneintopf 67
Grießauflauf 202
Grießbrei 204
Grießbrei, vegan 242
Grießflammeri 162
Grillgemüse 38, 42
Grillgemüse in Tomatensauce 238
Grillgemüse, mediterran 156
Grüne Sauce 54
Grütze, gelb 200
Grütze, grün 200
Grütze, rot 200
Grützwurst 70, 80
Gugelhupf Caprese, mini 46
Gugelhupf Paprika-Chorizo, mini 46
Gugelhupf Walnuss-Speck-Zwiebel, mini 46
Gulaschsuppe 68
Gulaschsuppe, Omas 236
Gulaschsuppe, Ungarische 65
Gurkensalat püriert 227

H

Hackbällchen „Hot Dog Style“ 90
Hackbällchen vom Hähnchen mit Sesam 49
Hackbraten, mini 70, 93
Hafer-Mandel-Creme
mit Blumenkohl-Brokkoli-Salat 44
Hagebutte und Ricotta 168
Hähnchen in Dattel-Tomaten-Sauce 84
Hähnchen püriert 222
Hähnchenbrust „Roasted Bacon“ 84
Hähnchenbrust in heller Sauce 231
Hähnchenbrust in Kokossauce 84
Hähnchenbrust mit Tomatenfüllung
im Schinkenmantel 84
Hähnchenbrust, geschnetzelt 91
Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Käsesauce 86
Hähnchengeschnetzeltes 86
Hähnchengeschnetzeltes „Asia“ 85
Hähnchengeschnetzeltes „Tobago“ 85
Hähnchengeschnetzeltes „Toskana“ 237
Hähnchengeschnetzeltes in Cheddar-Senf-Sauce 87
Hähnchengeschnetzeltes
in Joghurt-Tomaten-Curry-Sauce 231
Hähnchengeschnetzeltes in Limettensauce 86
Hähnchenkeule 91
Harissa-Pimento-Creme
mit Blumenkohl und Couscous 45
Haschee, klassisch 234
Herzfächerwaffel 208
Himbeer-Limetten-Dressing 53
Himbeer-Rote-Bete-Creme 171
Himbeermousse im Schokoladengitter 189
Hohlhippen 208
Hohlhippen, schokoliert 208
Honigmelone geviertelt 25
Honigmelonenwürfel 26
Hörnchennudeln 130
Hühnchenbrust 91
Hühnchenbrust in Pfirsichsauce, geschnetzelt 86
Hühnchenbrust, geschnetzelt 86
Hühnchenfleisch, püriert 242
Hühnerconsommé 60
Hühnerfleisch, püriert 242
Hühnerfrikassee 231, 237
Hühnerfrikassee püriert 221
Hühnersuppe 68, 231
Hummus mit Tahina 57

I

Indian Butter Chicken 85
Italian Dressing 52

J

Jägersauce 117
Joghurtdressing 53
Joghurtschaum mit Erdbeerragout 167
Jungschweinröllchen, hausgemacht 81

K

Kaisergemüse 155
Kaisergemüse natur 153
Kaiserschmarrn püriert 228
Kakaobohnencreme 171
Kalbfleisch in orientalischer Granatapfelsauce 71
Kalbsbäckchen in eigener Jus 71
Kalbsbraten 72, 97
Kalbsbraten in eigener Jus 72
Kalbsfrikadelle 93
Kalbsjus 116
Kalbsleber Züricher Art, geschnetzelte 71
Kalbsrahmbraten püriert 211, 221
Kalbsrahmgeschnetzeltes 71
Kalbsrahmgulasch 71
Kalbsroulade 97
Kalbsrouladen, klein 72
Kalter Hund 192
Kapernsauce 118
Karamellcreme 171
Karotten-Ingwer-Suppe 62
Karotten-Reis-Terrine 30
Karottencremesuppe 215
Karottengemüse 154
Karottengemüse, bunt 155
Kartoffel-Bananen-Topf „African Style“ 108
Kartoffel-Brokkoli-Auflauf 102
Kartoffel-Käse-Rösti 138
Kartoffel-Lauch-Gemüse 149
Kartoffelcreme mit konfiertem Räucherlachs 44
Kartoffelcurry 111

Kartoffeleintopf, kräftig 65, 236
Kartoffeleintopf, vegetarisch 66
Kartoffelgratin 136
Kartoffelknödel, gefüllt 137
Kartoffelpüree in Form 226
Kartoffelpüree, frisch 136
Kartoffelrahmsuppe 62
Kartoffelrösti 138
Kartoffelsalat püriert 227
Kartoffelsoufflé 138
Kartoffelsuppe 231
Käsekuchen live 165
Käserahmsauce 119
Käsespätzle 102
Käsespätzle-Pfanne 131
Käsespätzle-Taler 131
Kassler püriert 220
Kasslerlachs 83
Kesselgulasch, Budapester 78
Kirschen-Grütze, rot 200
Kirschenmichel 202
Kirschstreusel püriert 211, 228
Kirschterrine mit Nougat, süß 197
Kirschtomatengemüse 147
Kirschwürfel 176
Knöpflepfanne 110
Kohlrabi püriert 224
Kohlrabigemüse 155
Kohlrabigemüse à la Crème 149
Kohlrabigemüse natur 152
Kohlrabikörbchen 145
Kohlroulade, geschmort 82
Kokos-Couscous-Würfel 34
Kokos-Mango-Cube 177
Kokosmousse und Ananas 167
Kokosnuss-Crème-brûlée 173
Kokossuppe mit Garnelen 64
Königsberger Klopse 80
Königsberger Klopse in Kapernsauce 234
Köttbullar in Rahmsauce 70, 80
Kräuter-Kartoffel-Vinaigrette 53
Kräuterbutter 58
Kräuterrahmsuppe 215
Kürbis-Brombeer-Schnitte 179

L

Lachs püriert 222
Lachsfilet in Safran-Tomatensauce 234
Lachsforelle auf getrüffeltem Rahmspinat 43
Lachslasagne 132
Lachspralinen-Mix-Kiste 34
Lachsschnitte 34
Lachstatar 39
Lammcurry „Indisch“ 92
Lammnacken, mediterran 92
Lammragout „Arabian Style“ 92
Lammragout „Provençale“ 92
Langkorn-Wildreis-Mischung 140
Langkornreis 140
Lasagne Bolognaise 132
Lasagne Provençale 132
Lasagne, vegan 132
Latte-Macchiato-Schnitte 176
Lauch-Käse-Suppe mit Hackfleisch, cremig 64
Leberkäse 83
Limetten-Pie 169
Limonen-Crème-fraîche 206
Linsen mit Räucherforelle 39, 43
Linsen-Bolognaise mit Gnocchi 238
Linsen-Gemüse-Bolognaise 108
Linseneintopf, kräftig 66
Linseneintopf, vegan 66
Luftschoko dunkel 206
Luftschoko weiß 206

M

Macadamiamousse mit Mirabelle 193
Macairekartoffeln 135
Mais-Chili-Taler 101
Maishähnchen mit Mangold, Bavaria blu und Limonensauce 84
Maispoularde kreolisch confiert 89
Makkaroni kurz 129
Malou 193
Malzbiersauce 114, 116
Mandelkuchen, Portugiesischer 183
Mango-Kokos-Dip 57
Mango-Papaya-Mousse 196
Mango-Rübli-Cube 177
Mangomousse 199
Mascarpone-Cremepolenta 142
Mascarponecreme und Aprikosenragout 166
Maultaschen, vegetarisch 109
Medaillons vom Schweinefilet 83
Medaillons von der Pute 90
Meerrettichsauce 118
Mélange von Topfen und Heidelbeer 192
Melonenmix 24
Micro-Biskuit grün 206
Micro-Biskuit rot 206
Mie-Nudeln 130
Milchnudeln 203
Milchreis 204, 240
Milchreisauflauf mit Trockenfrüchten 202
Milchsuppe Grieß 216
Milchsuppe Schmelzflocken 217
Milchsuppe Schoko 217
Milchsuppe Vanille 216
Mille-feuilles 197
Minestrone, Italienische 65
Mini-Hähnchenroulade 33
Mœlleux au Chocolat 184
Mohn-Aprikosen-Schnitte 179
Mohnmousse mit Erdbeersauce 163
Möhrenbündchen 145
Möhreneintopf 68
Möhrengemüse natur 151
Möhrengemüse püriert 223
Mosaik von Bohnen und Karotten 148
Mousse au Chocolat 194
Mousse au Chocolat, dunkle 198
Mousse au Chocolat, marmoriert 187, 194
Mousse au Chocolat, vegan 198
Mousse au Chocolat, weiß 198
Mousse von gerösteten Nüssen mit Meersalz und Mirabelle 168
Mozart-Symphonie 182
Muffin Heidelbeere, mini 183
Muffin Schokolade, mini 183
Muffin Zitrone, mini 183
Müsliwürfel auf Paprika-Rauch-Creme, deftig 37

N

New York Brownie 172
Nougatparfait 196
Nudeln à la Bolognaise 239
Nudeln à la Napoli 239
Nudelomelett 131
Nudelsalat püriert 227

O

Obstsalat „Exotica“ 24
Obstsalat „Harmonie“ 22
Obstsalat „Indian Summer“ 24
Obstsalat „Sanders Mélange“ 23
Obstsalat „Sunny Bites“ 24
Obstsalat „Sweet Melody“ 23
Obstsalat püriert 227
Obstspieß 22
Ochsenbäckchen, geschmort 77
Oliven-Paprika-Quiche 32
Omelett in Form 222
Onion-Bacon-Jam 54
Operaschnitte 179
Orangen-Gel 206
Orangen-Ingwer-Dressing 53
Orangen-Panna-Cotta 196
Orangenfilets 26
Orangenlachs im Meerrettichmantel auf Gurken-Linsen-Gelee 35
Orangensaft 27
Orangenscheiben 25, 26

P

Paella, vegan 108
Panna-Cotta 197
Papaya-Zucchini-Salat 47
Paprika-Fenchel-Gemüse 149
Paprikarahmsauce 119
Pariser Salzkartoffeln püriert 226
Parmesansuppe 63
Passionsfruchtcreme 171
Passionsfruchtcremeschnitte 178
Pasta püriert 226
Pastasauce „Arrabiata“ 120
Pastasauce „Bolognaise“ 121
Pastasauce „Carbonara“ 121
Pastasauce „Florentine“ 122
Pastasauce „Gemüsebolognaise“ 121
Pastasauce „Gorgonzola“ 122
Pastasauce „Puttanesca“ 114, 122
Pastasauce „Salmone“ 122
Pastasauce „Toskana“ 120
Pastasauce „Veggienara“ 122
Pastrami-Rote-Bete-Röllchen 36
Penne 129
Perfect decor dark 207
Perl-Couscous-Salat, Levanter 47
Perlhuhnterrine 31
Pesto rosso 124
Pfannengulasch 74
Pfefferrahmsauce 117
Pfirsich Melba 161
Pfirsich-Lavendel-Küchlein 183
Piccata, mini 49
Piña-Colada-Törtchen 186
Pink-Grapefruit-Saft 27
Pistazien-Joghurt Delight 182
Polentatörtchen 142
Popcorn-Flavour-Mousse 199
Popcorn-Traum 187
Powerschnitte dunkel 180
Powerschnitte hell 180
Pralinenmousseschnitte 178
Prinzessbohnen 151, 154
Putenbolognaise 121
Putenbrust in Curry-Gemüse-Sauce, geschnetzelt 88
Putenbrust, geschnetzelt 88
Putenbrustbraten 98
Putenfrikadelle 94
Putengeschnetzeltes „Asia“ 88
Putengulasch in Waldpilz-Shiitake-Sauce 87
Putengyrospfanne 88
Putenhacksteak in pikanter Sauce 232
Putenmedaillons 90, 91
Putenmedaillons in Tomaten-Kokos-Sauce 237
Putenmedaillons in Zitronensauce 231
Putenragout in Paprikasauce mit Grillgemüse 87
Putenrahmgulasch 87
Putenröllchen 89
Putenröllchen, gefüllt 98
Putenschnitzel aus der Brust 96
Putenschnitzel püriert 221
Putensteaks, gebraten 237

Q

Quarkkeulchen, Sanders 158, 203
Quiche Lorraine 32
Quinoa-Kräuter-Salat auf Süßkartoffeln 45
Quinoa-Langkornreis 141
Quinoa-Linsen-Gemüse 150
Quinoa-Spinat-Küchlein 46
Quittenbrot 174

R

Raffinelli mit Himbeeren 187
Ragout vom Jungschwein in Paprikasauce 79
Rahmgemüse, bunt 152
Rahmgeschnetzeltes mit Champignons 235
Rahmgeschnetzeltes vom Schweinerücken 79
Rahmsauce 114, 117
Rahmspinat 147
Ranch-Dressing 52
Ratatouillegemüse 148
Ratatouillegemüse mit schwarzen Oliven 148
Räuchercreme 57
Räucherlachsloin auf Erbsen-Wasabi 37
Ravioli 127
Reis püriert 226
Remouladensauce 54
Rhabarberstreusel, Omas 172
Ricotta-Spinat-Cannelloni 127
Rinderbraten 97, 238

Rinderbraten in Krensauce mit Wurzelgemüse 75
Rinderbraten in Meerrettichsauce 235
Rinderbraten püriert 221
Rinderbraten, püriert 242
Rinderbraten, zart 75
Rinderconsommé 60
Rindercurry Indian Spice 74
Rinderfrikadelle 94
Rinderfrikadelle püriert 220
Rindergeschnetzeltes 70, 74, 97
Rindergulasch 73
Rindergulasch püriert 221
Rindergulasch, Ungarisches 73, 235
Rinderhackbällchen auf Tomatensauce 235
Rinderkraftbrühe 61
Rinderroulade mit Gemüsefüllung 232
Rinderroulade XL, geschmort 77
Rinderroulade, gefüllt 98
Rinderroulade, geschmort 77
Rindersugo 73
Rindersugo, Italienisches 235
Rindersülze mit grüner Kräutermousse 44
Rindfleisch in Meerrettichsauce, zart 75
Roggenmischbrotscheiben püriert 210, 219
Rösti, mini 138
Rotbarsch in Dill-Zitronen-Sauce, gegrillt 236
Rote-Bete-Couscous mit Mandeln 141
Rote-Bete-Gnocchi 110
Rote-Bete-Hummus mit Taboulé 45
Rote-Bete-Kardamom-Schnitte 32
Rotes Beeren-Müsli 28
Rotes Curry vom Schweinefilet 79
Roulade vom Landschwein 81
Rucolapesto 124

S

Safran-Garnelen-Sauce 122
Salzkartoffeln 135
Sauerbraten, Rheinischer 76
Sauerbratensauce 116
Sauerkraut 146
Sauerkraut püriert 224
Schalotten-Rotwein-Sauce 116
Schaschlik, Budapester 79
Schaumkuss Passionsfrucht 177
Schmankerlcreme mit Aprikosen 162
Schmorgemüse, mediterran 238
Schneewittchenkuchen 192
Schnitzel aus dem Schweinerücken, Wirtshaus 95
Schnitzel aus der Putenbrust, Wirtshaus 95
Schokokuchen püriert 211, 228
Schokoladen-Ingwer-Mousse 166
Schokoladen-Nougat-Nocke 158, 190
Schokoladencreme mit Pfirsichragout 163
Schokoladenküchlein 184
Schokoladenmousse mit Kirschgrütze 162
Schupfnudeln 136
Schupfnudelpfanne 134, 136
Schwarzwurzeln à la Crème 146
Schwarzwurzelsuppe
mit Walnuss-Gojibeeren-Topping 62
Schweinebäckchen 82
Schweinebäckchen auf Rotkohl
und Karotten-Thymian-Mousse 36
Schweinebraten 98
Schweinebraten püriert 220
Schweinebraten, saftig 82
Schweinefilet 83
Schweinefilet in Obatztersauce 81
Schweinegeschnetzeltes 79
Schweinegeschnetzeltes in Pfirsich-Pfeffer-Sauce 78
Schweinegulasch 78
Schweinegulasch, Ungarisches 78
Schweinegyrospfanne 79
Schweinemedaillons in Pfefferrahmsauce 234
Schweinerückenbraten 98
Schweinerückensteak 83
Schweineschnitzel aus dem Rücken 95
Schwenkbraten vom Landschwein 83
Seelachs in Dijon-Senf-Sauce, gegrillt 236
Seelachs püriert 222
Semmelknödel, hausgemacht 137

Senfsauce 118
Serviettenknödel, weß 137
Sieben-Kräuter-Suppe 63
Soljanka 64
Sommergemüse 150
Sour Cream 57
Spaghetti 128
Spaghetti Bolognaise 232
Spargelcremesuppe 214
Spätzle 131
Spätzle püriert 226
Spätzle-Gemüse-Pfanne 109
Spinat-Cappelletti in Trüffelbutter 127
Spinatstrudel 100
Spirelli 130
Steckrüben-Karotten-Gemüse 155
Steinbeißer mit Salbei 50
Steinpilz-Kartoffel-Törtchen 137
Steinpilz-Panna-Cotta 39, 43
Steinpilzcremesuppe 63
Stracciatellacreme mit Erdbeer-Rhabarber 164
Streusel, gebacken 207
Süßkartoffel-Birnen-Gratin 138
Süßkartoffel-Erdnuss-Creme 37
Süßkartoffel-Gnocchi 110
Süßkartoffel-Quinoa-Gemüse 149
Süßkartoffel-Shiitake-Quiche 32
Süßkartoffel-Tikka-Masala 108, 239
Süßkartoffelpfanne 110
Sweet Chocolate feat. Cherry 164
Sweet Polenta mit Salzkaramell 158, 195
Sweet Vanilla feat. Apricot 164
Szegediner Gulasch 78

T

Tafelspitz vom Rind, zart 97
Tafelspitzsülze 31
Tahiti-Vanillecreme 171
Tatar vom geräucherten Lachs 50
Terrine von Kokosreis, Pulled Turkey und Erbsen 31
Tiramisu 194
Tiramisu im Glas 160
Tobleronemousse 188
Tomaten-Basilikum-Sauce 114, 120
Tomaten-Gorgonzola-Sauce 121
Tomaten-Mozzarella-Sülze 30
Tomatenconsommé 60
Tomatencremesuppe 214
Tomatencremesuppe hochkalorisch 210, 214
Tomatenkompott 54
Tomatenkompott und Mozzarella 38, 43
Tomatenreis 141
Tomatensauce 114, 120
Tomatensuppe „Rustikal“ 62
Topfenknödel mit Cassis püriert 227
Törtchen von der Yuzufrucht, mini 158, 186
Törtchen von Passionsfrüchten 187
Törtchen von Räucherforelle
und Grüne-Kräuter-Mousse mit Forellenkaviar 35
Törtchen von Zitronen-Thymian-Creme 185
Tortellini „Verdura“ 125
Tortelloni 125
Träne von dunkler Schokoladenmousse 189
Träne von weißer Schokoladenmousse 189
Trauben 25

V

"Veggie"-Eintopf, pikant 67
Vanille-Rosen-Mousse mit Himbeer, marmoriert 186
Vanillecreme 203
Vanillecreme mit Brombeerragout 163
Vanillesauce 200
Vichy-Karotten 151
Vitello tonnato 40
Vollkornspirelli 126, 130

W

Waldbeeren mit Joghurtmousse 195
Walderdbeerchutney
mit Zitronen-Basilikum-Schaum 158, 180
Waldpilzragout 118
Waldpilzsauce 117
Walnuss-Kerbelpesto 124
Walnuss-Schokoladen-Tarte Deluxe 174
Wan Tan Baskets 48
Wassermelone gesechstelt 25
Wellennudeln 129
White Passion 180
Wiener Wurst püriert 220
Wirsing 147
Wirsing in Rahm 150
Wirsing püriert 223
Wirsingroulade 145
Wrap vom Räucherlachs 33
Wrap von der Pute 33
Wurstgulasch 98
Wurzelgemüse püriert 225
Wurzelgemüse Rustiko 156
Wurzelgemüse, geröstet 149
Würzkartoffeln 135

Y

Yellow-Gazpacho-Salat 47

Z

Zabaionecreme mit Orangen-Aprikosen-Ragout 163
Zanderfilet 50
Zartweizenrisotto 141
Ziegenkäse-Tomaten-Terrine 30
Ziegenkäsecreme 38, 42
Zigeunersauce 117
Zitronenbutter 58
Zitronengras-Mousse auf Brombeerragout 169
Zitronenroulade mit Süßholz-Ganache 158, 188
Zitronensauce 114, 118
Zitronentarte, mini 175
Zitruslachs mit Feige, geräuchert 40
Zucchini-Tomaten-Gemüse 148
Zucchini-Tomaten-Gemüse püriert 225
Zucchinicremesuppe 215
Zweierlei Bananen-Knusper-Mousse-au-Chocolat 181
Zwiebelrostbraten, geschmort 75
Zwiebelsauce 117
Zwiebelsuppe 61

Frisch verpackt

LANGE FRISCH OHNE KONSERVIERUNGSSTOFFE.

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

Bei den Tiefkühlprodukten in unserem Sortiment liegt die Mindesthaltbarkeit je nach Produkt bei 30 bis 180 Tagen. Auch hier stehen die Sicherheit ebenso wie die Optik und der Geschmack im Zentrum unseres Handelns.

Je nach Produkt und Produktionsart wird die entsprechende Mindesthaltbarkeit ermittelt. Zusätzlich prüfen und dokumentieren unabhängige Institute wie SGS Fresenius die Einhaltung der strengen Hygienerichtlinien von der Herstellung der Produkte bis zu deren Auslieferung.

Mit unseren Obstsalat-Eimern bieten wir Ihnen ein effizientes und auch individuelles System an, welches den vorhandenen Raum in E2-Kisten lückenlos ausfüllt. Probieren Sie es aus.

Eimer/Schalen

VERPACKUNGSVIELFALT SCHAFFT FLEXIBILITÄT

Je nach Warengruppe und Regeneration bieten wir Ihnen unsere Produkte in unterschiedlichen Verpackungseinheiten an.

Terrinen

Kanister

Spritzbeutel

Klein- und Großgebinde

Porzellan

Papierkartons

Menüschalen

Vakuumbeutel

Gläser und Porzellan finden Sie in den Kategorien Fingerfood und Pâtisserie.

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 man durch Zugabe von Dampf ein sehr gutes Regenerationsergebnis erzielen. 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 Beutel- bzw. 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 und über Nacht im Kühlhaus/Kühlschrank auftauen lassen, 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 Befüllungsgrad des Regenerationsgerätes 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 Befüllungsgrad des Regenerationsgerätes etwas variieren.

Kalt-/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.

Produkt-Icons

Neu! Neuheit aus der Frische-Manufaktur

Glutenfrei

Wir bieten Menschen mit Zöliakie (Glutenunverträglichkeit) und/oder Laktoseintoleranz gluten- und laktosefreie Menüschalen 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 und/oder Zöliakie (Glutenunverträglichkeit) gluten- und laktosefreie Menüschalen an. Dabei werden für die speziell entwickelten Rezepturen in unserer Produktion extra Reinigungsschritte vorgenommen.

Laktosefrei nach Rezeptur

Milch inkl. Laktose und Erzeugnisse daraus werden in diesen Rezepturen anhand der Rohstoffe nicht eingesetzt. Darauf wird in unserer Entwicklungsküche genaustens geachtet. Spuren aus vorherigen Produktionen oder kontaminierten Rohwaren können dabei nicht ausgeschlossen werden.

Vegan

Die vegane Ernährung besteht ausschließlich aus pflanzlichen Lebensmitteln. Dies wird auch von unserer Entwicklungsküche bei der Produktentwicklung berücksichtigt.

Vegetarisch

Bei der vegetarischen Ernährung werden nur tierische Lebensmittel verzehrt, die von lebenden Tieren stammen. Unsere Rezepturanlage berücksichtigt die ovo-lakto-vegetarische Ernährungsform. Bei der ovo-lakto-vegetarischen Ernährung sind Eier und Milch ein fester Bestandteil der Ernährung. Wir stehen dabei immer in engem Kontakt mit unseren Lieferanten, um gewährleisten zu können, dass die Rohstoffe (z. B. das im Käse enthaltene Lab) vegetarischen Ursprungs sind. Nur wenn wir uns 100 % sicher sein können, erhält das Produkt von uns das Vegetarisch-Icon.

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).

Leichte Vollkost

Bei der leichten Vollkost verzichten wir bei der Rezepturanlage auf blähendes Gemüse und/oder reizende Gewürze. Bitte beachten Sie dennoch, dass die Verträglichkeit einzelner Lebensmittel und Menüs individuell auf die Verpflegungsteilnehmer abgestimmt werden sollte. Angelehnt an das Rationalisierungsschema 2004 der Deutschen Akademie für Ernährungsmedizin e.V.

Enthält Alkohol

Tiefkühlprodukt

Wochenpreis

Immer für Sie da.

Alle Infos über die Expert-Partnership finden Sie unter:
www.expert-partnership.de

Aktuelle Angebote und weitere Infos finden Sie in unserem Webshop unter:
shop.servicebund.com

Sie möchten persönlich Kontakt aufnehmen? Wenden Sie sich gern an Ihren Fachberater oder unseren Telefonverkauf vor Ort.

Bleiben Sie über die sozialen Medien mit uns vernetzt:
facebook.com/Service.Bund
instagram.com/servicebund

Mit unserem Newsletter verpassen Sie kein Angebot und sind immer auf dem Laufenden:
www.servicebund.de/service-links/newsletter.html

Alle Infos rund um den Service-Bund finden Sie unter:
www.servicebund.de

Solange der Vorrat reicht. Irrtum vorbehalten.

Eine starke Kooperation für Ihren Erfolg

SANDER
Expert Partnership

www.expert-partnership.de

info@expert-partnership.de

Wie die ExpertPartnership zwischen Service-Bund und Sander funktioniert, erfahren Sie in unserem Video:

Service-Bund GmbH & CO. KG
Friedhofsallee 126
D–23554 Lübeck
www.servicebund.de

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