

Vielfalt

SANDER

Gourmet

Leidenschaft

Regionalität

Innovation



Gemeinsam.
FÜR SIE.

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. Großgebände benötigen zwischen 45 und 90 Minuten, Einzelgebände zwischen 15 und 45 Minuten. Alle Produkte (egal ob Groß- oder Einzelgebände) 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 Einzelgebände) 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.

Unsere Produkt-Icons



Neuheit aus der Frische-Manufaktur



Glutenfrei

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



Laktosefrei nach Rezeptur

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



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 zu 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

LÖSUNGSORIENTIERT AN IHRER SEITE

Expert Partnership



Eine 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.

Mehr erfahren: www.expert-partnership.de



Vielfältige,
qualitätsbewusste
Produkte für jede
gastronomische
Anforderung



Flexible
Gastronomiekonzepte
für jeden Anlass –
u. a. Buffets
und Speisekarten



Sorgfältige
Wareneinsatzkalkulationen
und Budgetsicherheit



Regional vernetzte
Logistik mit garantierter
Zuverlässigkeit und
persönlichen
Ansprechpartnern



Food und Non-Food
aus einer Hand:
eine Bestellung,
eine Lieferung
und eine Rechnung

KALBSRÖLLCHEN MIT KAROTTEN-APRIKOSEN-PÜREE UND SOMMERGEMÜSE



Inhalt

PRODUKTSORTIMENT

NEUHEITEN	17
OBST & MÜSLI	21
VORSPEISEN & FINGERFOOD	27
DRESSINGS, KALTE SAUCEN & DIPS	43
SUPPEN & EINTÖPFE	49
FLEISCHGERICHTE	59
VEGETARISCHE & VEGANE SPEZIALITÄTEN	89
SAUCEN & PESTOS	103
PASTA & TEIGWAREN	113
KARTOFFELN, KNÖDEL, REIS & CO.	121
GEMÜSE	129
PÂTISSERIE	143
GARNITUREN	185
SONDERKOST	189
MENÜSCHALEN	207

ZUSATZINFORMATIONEN

ALLERGENE	221
SCHNELLSUCHE PRODUKTKATEGORIEN	222
SCHNELLSUCHE PRODUKTE	223
VERPACKUNGSEINHEITEN	233
KONTAKT	236

GUT ZU WISSEN

VE:	VERKAUFSEINHEIT
GGA:	GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE

Tellergericht vom Titel:

Rinderhüftsteak mit Erbsen-Kartoffel-Püree, dazu Polentatörtchen, Bohnen-Allerlei und Portweinjus.

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

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



GEMEINSAM FÜR IHREN ERFOLG

Einzigartige Kooperation



Der Service-Bund wurde vor über 45 Jahren als Zusammenschluss mittelständischer Lebensmittel-Fachgroßhändler für Großverbraucher gegründet. Heute stehen ca. 30 Gesellschaften mit rund 40 Niederlassungen für ein hochwertiges Lebensmittel-Vollsortiment (plus Non-Food). Eine zuverlässige Zustellung erfolgt in allen Regionen Deutschlands, vielen Grenzregionen und einem Großteil Österreichs.

Das Unternehmen ist stets besonders nah bei seinen Kunden und fungiert als regionaler, qualitätsbewusster Lieferant, Ideengeber und Unterstützer in allen kulinarischen Bereichen.



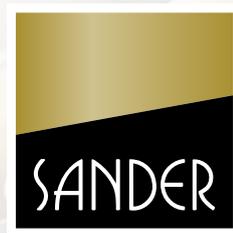
Schulter an Schulter für eine gemeinsame Zukunft:
v. l. n. r. Siva Rodenhäuser (Fleisch-Sommelier, Betriebswirt und Einkäufer, Service-Bund) und Jascha Händle (Küchendirektor, Sander).

Entdecken Sie die beiden in unserem ExpertPartnership-Video!



Seit ebenfalls über 45 Jahren verbindet Sander handwerkliche Speisenherstellung mit einer großen Angebotsvielfalt und höchstem Anspruch an Innovation und Qualität. Produziert wird in der einzigartigen Frische-Manufaktur Sander Gourmet. Neben der Liebe zum Detail und viel Handarbeit kommen hier nur hochwertige Rohwaren zum Einsatz, die sorgfältig verarbeitet und zubereitet werden.

Sander ist marktführender Spezialist für die Bereiche Sous-vide und Cook & Chill. Die Ideen und Rezepturen für das breite Sortiment stammen aus der eigenen Innovationsküche von einem Team mit Köchen aus der Sternegastronomie.



Eine Partnerschaft für Ihre erfolgreiche Gastronomie:

Service-Bund und Sander vereinen mit den Sortimenten und Serviceleistungen nicht nur Kochhandwerk und Großhandel, sondern auch Kundennähe und Innovationsgeist sowie Marktpräsenz und die Liebe zum Detail.

Unter dem Motto „Gemeinsam. Für Sie.“ freuen wir uns deshalb, Ihnen in diesem Jahr den ersten gemeinsamen Katalog an die Hand zu geben.

Mehr erfahren: www.expert-partnership.de



ERFOLGREICH IN DIE ZUKUNFT

Für alle Märkte und Anforderungen

Food-Service



Sander Gourmet

... bietet 2.500 Frischeprodukte für alle gastronomischen Anlässe sowie kalkulierte Speisekarten und Buffets.

Gesundheitsgastronomie



Sander Care

... kennt alle Anforderungen und bringt Kosten, Qualität, Sicherheit und Dokumentation in Einklang.

Schul- und Kitagastronomie



Sander Kantine

... stimmt Verpflegungskonzepte auf Ihre Bedürfnisse ab und bietet das beste Preis-Leistungs-Verhältnis.

Betriebsgastronomie



Sander Catering

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



Retail

freshly
made



freshly made

... bietet Produkte für Take-Away & Home Delivery: innovative Gerichte aus besten Zutaten – nachhaltig verpackt.

Regional und national



Service-Bund

... ist ein starker Partner für Kunden und vereint persönliche Nähe und Beziehungen mit der individuellen Kundenbetreuung durch regionale Ansprechpartner. Auszeichnend sind Flexibilität, Zuverlässigkeit und Kundennähe. Der Food-Service funktioniert über Deutschlands Grenzen hinaus.



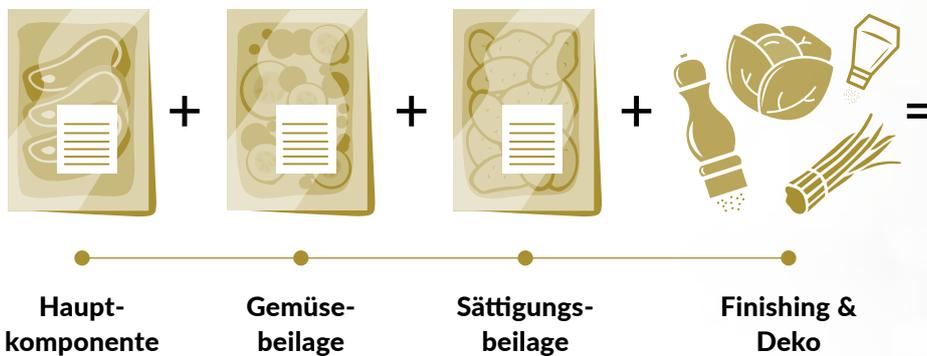
EINE KOOPERATION MIT HERZ UND LEIDENSCHAFT

Die Herausforderungen in den Märkten steigen weiter an und branchenspezifische Lösungen sind gefragter denn je. Der Fachkräftemangel spitzt sich weiter zu, gleichzeitig steigen die Erwartungen der Gäste und Verpflegungsteilnehmer in Bezug auf Vielfalt, Qualität und auch Herkunft der Speisen.

Mit der Kooperation ExpertPartnership bieten Service-Bund und Sander starke, aber vor allem individuelle Lösungen für diese Herausforderungen. Durch die Kombination aus servierfertigen Produkten der Sander Frische-Manufaktur und dem ganzheitlichen Großhandelssortiment vom Service-Bund bekommen Sie alles aus einer Hand. Mit Fokus auf Qualität und einem nachhaltigen Umgang mit Mensch und Natur.

EINFACHES HANDLING

Lösungen, die überzeugen



FÄRSEN-ROASTBEEF
„STEAK-READY“
(SERVICE-BUND)



PORTWEINJUS
(SANDER)



RATATOUILLEGEMÜSE
MIT SCHWARZEN OLIVEN
(SANDER)



KARTOFFELGRATIN
(SANDER)





**SO EINFACH
UND GENIAL**

Produkte in allen Convenience-Stufen: von vorbereitet bis servierfertig.

- ✔ Der hohe Fertigungsgrad der Produkte verschlankt Ihre Prozesse und minimiert fixe sowie variable Kosten
- ✔ Die Zubereitung bei Ihnen vor Ort benötigt nur kurze Zeit und ist sehr einfach umzusetzen
- ✔ Man kann mit den Produkten jederzeit flexibel auf Personalfuktuation oder Fachkräftemangel reagieren und reduziert personelle Abhängigkeiten
- ✔ Kernkompetenz: Sous-vide-Produkte, die durch Garen im eigenen Sud ihren natürlichen Geschmack sowie Nährstoffe, Aroma oder Inhaltsstoffe behalten haben
- ✔ Auch frische Hauptkomponenten sind durch die Herstellungsverfahren ohne Konservierungsstoffe bis zu 30 Tage haltbar



VON KÖCHEN FÜR KÖCHE

Die Sander Frische-Manufaktur

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

Beide Söhne des Firmengründers Hans-Peter Sander haben sich bereits 1999 den Traditionen des Familienunternehmens verpflichtet. Peter und Jens Sander sind gelernte Köche und leiten als Geschäftsführer sowie Gesellschafter die Unternehmensgruppe Sander in der zweiten Generation.

**FRISCHE
MANUFAKTUR**
SEIT 1974



**ALLES AUF
EINEN BLICK**

- ✓ 1.200 Mitarbeiter mit Liebe zum Detail – darunter eine Vielzahl an Küchenmeistern und Köchen sowie ein Team aus Innovationsköchen
- ✓ Sous-vide- und Cook & Chill-Spezialist mit über 45 Jahren Markterfahrung
- ✓ Marktführer im Premiumsegment für Speisen der gehobenen Gastronomie und Hotellerie
- ✓ Verzicht auf Zusatz von Geschmacksverstärkern
- ✓ Fokus auf regional verfügbaren Zutaten
- ✓ 20.000 qm modernste Produktionsfläche
- ✓ Prozess- und digitalgesteuerte Produktion



ALLES FÜR IHRE PROFI-KÜCHE



food service. jederzeit. an jedem Ort.

Seit seiner Gründung im Jahr 1973 konnte der Service-Bund stets wachsen und neue Mitglieder unter dem Dach des Verbundes begrüßen. Langjährige, von Vertrauen geprägte Beziehungen zu Kunden, Lieferpartnern und Mitarbeitern charakterisieren und prägen die tägliche Arbeit. Mit knapp 40 Standorten im gesamten Bundesgebiet und in Österreich ist der Service-Bund immer zur Stelle, um seine Kunden mit passenden Produkten für die Profi-Küche zu versorgen. Bereits seit der Einführung der ersten Eigenmarke Servisa in den 1970er Jahren setzt der Service-Bund auf Produkte, die gemeinsam mit zuverlässigen Partnern entwickelt und unter ständigen Qualitätskontrollen produziert werden.

Viele neue Eigenmarken-Konzepte wie Rodeo Ranch Quality, Mermaid, ServisaPrime, Salva D'Or, Sonnenreife oder Sourcer kamen mit den Jahren hinzu. Dabei wird nachhaltige Entwicklung stets großgeschrieben – ob durch Zertifizierungen, Engagement für den Nachwuchs und die Weiterbildung oder gelebtes ökologisches und ökonomisches Handeln im Alltag.

1973



2022

ALLES AUF EINEN BLICK

- ✓ > 300 Fachberater: persönlich, regional und kompetent für Sie da
- ✓ > 40.000 Artikel: von frischem Obst und Gemüse, Fleisch und Fisch, Konserven und Tiefkühlkost bis hin zu Reinigungsmitteln oder nachhaltigen Einwegverpackungen
- ✓ 13 Eigenmarken werden stetig geprüft und weiterentwickelt
- ✓ 76.000 aktive Kunden: Der Service-Bund bietet maßgeschneiderte Lieferungen für alle Gastrobetriebe, vom Landgasthof bis zum Kreuzfahrtschiff
- ✓ 750 Lkw und weitere 300 Fahrzeuge sind für Sie täglich unterwegs
- ✓ > 178.000 qm Lagerfläche in der gesamten Gruppe: Davon sind rund 55 % Trockenlager, 20 % Frischelager und 25 % Tiefkühlager

SICHERHEIT & NACHHALTIGKEIT

Eine Herzensangelegenheit



Für uns kommen Eier aus Käfighaltung nicht infrage – wir setzen ausschließlich Eier aus Boden-, Freiland- oder Biohaltung ein



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 arbeiten mit unseren Lieferanten stark daran, dass keine Antibiotika im Tierfutter eingesetzt werden



Im Zuge der Wertschöpfungskette arbeiten wir zusammen mit unseren Lieferanten stetig an der Weiterentwicklung der Futtermittel



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

Sandra Kalesse, Sander Bereichsleitung Qualitätsmanagement/-sicherung



INSTITUT
FRESENIUS



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



DE-ÖKO-003



AUS DER
REGION

Durch den Einkauf von Produkten heimischer Erzeuger- und Verarbeitungsbetriebe fördern wir die Region Hunsrück-Nahe und stellen kurze Lieferwege sicher.



Als langjähriger Unterstützer der Slow-Food-Bewegung legen wir zudem auch in unseren über 200 Gastronomieobjekten großen Wert auf die Verwendung von regionalen Lebensmitteln.



WEBSHOP

Kombinieren, kalkulieren, bestellen

Der Webshop von ExpertPartnership bietet Ihnen und Gastronomen vielfältige digitale Lösungen: von der klassischen Produktbestellung bis hin zur individuellen Konfiguration und Kalkulation komplexer Speisekarten und umfangreicher Buffets.

IHRE WICHTIGSTEN VORTEILE AUF EINEN BLICK:



Sichere Auslobung von Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten



Produktpässe inklusive Regenerierhinweis, Zutatenverzeichnis, Haltbarkeit etc.



Optimierte Schlagwortsuche und Filterfunktion



Stark bedürfnisorientierte Auswahl- und Bestellmöglichkeiten



Kostentransparente und zuverlässige Wareneinsatzkalkulation



Inspirierende Vorlagen für umfangreiche Buffets und ganze Speisekarten



... und vieles mehr – probieren Sie es aus!



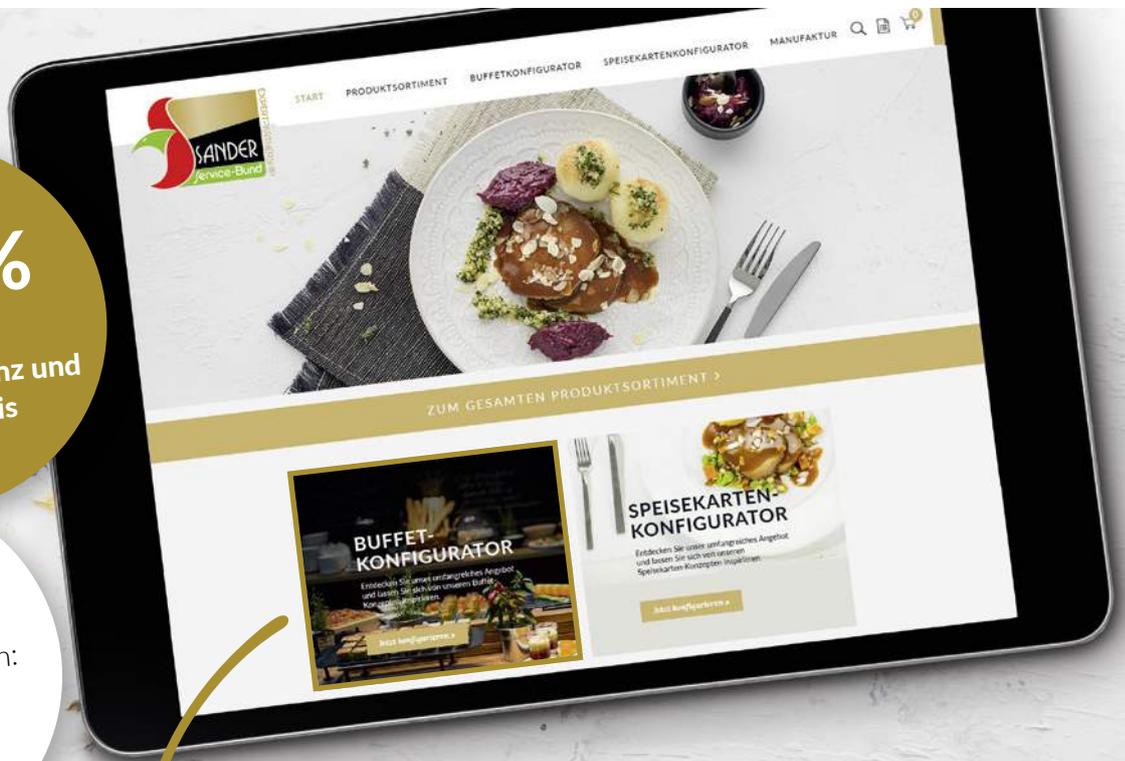
EINFACHER GEHT'S NICHT!

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

100 %

Flexibilität,
Kostentransparenz und
Zeitersparnis

Individuelle Buffets
einfach planen und
transparent kalkulieren:
ein Auszug Ihrer
Möglichkeiten &
Vorteile



VORLAGE: LUNCHBUFFET 2

2. BUFFET KONFIGURIEREN

3. BUFFET BESTELLEN

PERSONENZAHL

Wählen Sie die Anzahl der Personen für Ihr Buffet mit Hilfe des Schiebereglers.

Personen-
anzahl flexibel
anpassen



13 Produkte im Buffet

Hauptgerichte & Beilagen (5)

Produkt	Portionsgröße (g)	Lagerbestand (g)	Gesamtpreis	Preis optimal	Überhang	Allergene & Zusatzstoffe
Ragout vom Jungschwein in Pfanne Beutel 3000 g (Fleisch vorgegart 1300 g) (9,16 €/kg)	150	0	1,47 €/Person 219,84 €	1,37 €/Person 206,10 €	10 g/Person 1.500 g	🚫
Putenmedaillons in der Pfanne Beutel 3000 g (Fleisch vorgegart 36x40g) (11,10 €/kg)	130	0	1,55 €/Person 233,10 €	1,44 €/Person 216,45 €	10 g/Person 1.500 g	🚫
Süßkartoffel-Birnen-Gemüse Karton 3025 g (55 x 55 g) (2,21 €/kg)	150	0	1,24 €/Person 185,28 €	1,22 €/Person 183,75 €	1 g/Person 1.500 g	🚫
... Kornreis in ... Lagerbestand ... Preis optimal ... 0,56 €/Person 84,60 €						🚫

Eigenen
Lagerbestand
einplanen

Allergene &
Zusatzstoffe
immer im Blick

Buffetschilder
inkl. Allergenen &
Zusatzstoffen-
ausdrucken

Portionsgrößen
jederzeit
ändern

Alles im Blick:
Kosten je
Person/gesamt

Weitere Infos
zum Produkt

Desserts (3)

Buffet speichern

Buffet drucken



Gesamtmenge
985,00 g/Person

Gesamtpreis
9,21 €/Person
1.381,77 €

Preis optimal
8,59 €/Person
1.287,79 €

Buffet bestellen »

PREIS AUSKUNFT

Einfach gemacht

Damit Sie unsere Preise immer im Blick haben, bieten wir Ihnen folgende Möglichkeiten:

Als Bestandskunde melden Sie sich jederzeit zur Einsicht der Preise mit Ihren persönlichen Zugangsdaten im Webshop an. Natürlich können Sie sich für Preisauskünfte auch gerne an Ihren persönlichen Ansprechpartner wenden.

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

Sie möchten Kunde werden?

Dann kontaktieren Sie uns unter:
info@expert-partnership.de
oder **+49 6766 9303 333**

Bereits Kunde – aber kein Webshop-Zugang?

Kein Problem!
Bitte wenden Sie sich an
Ihren Ansprechpartner.





Neuheiten

ÜBERRASCHEND NEU & ÜBERZEUGEND GUT.

Wir erweitern unser Sortiment kontinuierlich um neue Kreationen. Denn wir sind davon überzeugt, dass innovative Ideen und eine erweiterte Produktauswahl in gleichbleibend hoher Qualität wichtige Erfolgsfaktoren für Ihre Gastronomie oder Ihre Einrichtung sind. Entdecken Sie auf den folgenden Seiten die Ergebnisse dieser Überzeugung.

NEUHEITEN

UNSERE NEUHEITEN

Neu!

35600180

ROTE-LINSEN-KOKOS-SUPPE*verfeinert mit Curry und Ingwer.*Einwaage **20 x 200 g** | VE **1 x 4000 g**

35600178

VEGANER KARTOFFELEINTOPF*mit Karotten, Zucchini, Kohlrabi und Staudensellerie.*Einwaage **3000 g** | VE **1 x 3000 g**

34300155

PORTWEINJUS*kräftige Jus, verfeinert mit Schalottenwürfeln und Preiselbeeren.*Einwaage **3000 g** | VE **1 x 3000 g**

37100030

BIO PENNE*Rohrnudeln weiß, al dente gekocht.*Einwaage **2000 g** | VE **1 x 2000 g**

37100028

BIO FUSILLI*al dente gekocht.*Einwaage **2000 g** | VE **1 x 2000 g**

37100034

BIO BUNTES RAHMGEMÜSE

mit Karotten, Steckrüben, Pastinaken und Erbsen.

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

37100029

**BIO ERBSEN-MÖHREN-
GEMÜSE NATUR**

knackig vorgegart.

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

37100033

BIO MÖHRENGEMÜSE NATUR

knackig vorgegart.

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

37100032

**BIO KIRSCH-NOUGAT-
SCHNITTE**

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

Einwaage **28 × 55 g** | VE **1 × 1540 g**

36000931

**DÉLICE VON SAFRAN
UND SESAM**

orientalische Schnitte mit knusprigem Boden aus Mandeln und Pistazien, Datteln-Aprikosen-Chutney, Safranmousse und einer Mini-Sesamnocke, 3 x 7 cm.

Einwaage **28 × 60 g** | VE **1 × 1680 g**

37100031

BIO NOUGAT-MÖLLEUX

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

Einwaage **20 × 75 g** | VE **1 × 1500 g****IMPULSE AM PULS DER ZEIT**

Für ein ganzheitliches Sortiment braucht es den Blick über den Tellerrand und ein Gespür für Trends. Egal ob BIO, besondere Zutaten oder einfach „nur“ kreative Kombinationen – lassen Sie sich inspirieren und erweitern Sie Ihr Speisenangebot durch echte Hingucker und Highlights.

NEUHEITEN

31300200
FISCHRAGOUT PÜRIERT

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

32400007
EI PÜRIERT IN FORM

 Einwaage **20 × 50 g** | VE **1 × 1000 g**

32900613
GEMÜSEFRIKADELLE PÜRIERT

 Einwaage **20 × 65 g** | VE **1 × 1300 g**

32900611
RAHMSPINAT PÜRIERT

 Einwaage **20 × 65 g** | VE **1 × 1300 g**

37200101
ROTE-BETE-SALAT PÜRIERT

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

GENUSS IN VERTRAUTER FORM

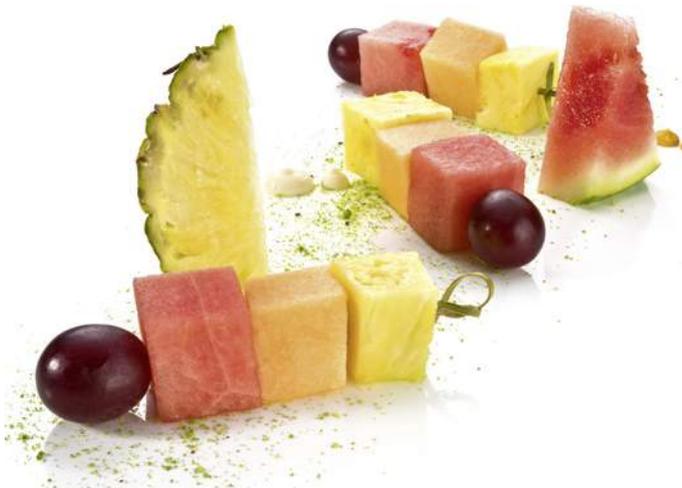
Vielseitige Neuheiten finden Sie auch in unserem Sortiment im Bereich pürierte Kost. Mit über 50 Komponenten – von Fleisch und Fisch über Gemüse und Sättigungsbeilagen bis hin zu Süßspeisen und Salaten – laden unsere Dysphagie-Produkte zum Kombinieren ein!



Obst & Müsli

**WELTWEITE FRISCHE
IN EINEM SALAT.**

In unsere Obstsalate und Müslis lassen wir 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 unseren Mitarbeitern zu servierfertigen Salaten veredelt. Das werden Ihre Gäste schmecken.



32800009

Artikel



35500044

Zubereitung

Einwaage

VE

OBSTSPIESS



32800009

OBSTSPIESS

mit Zuckermelone, Wassermelone,
Ananas und Traube.



40 × ca. 38 g

1 × 1520 g

OBSTSALAT OHNE FOND



35500044

OBSTSALAT „HARMONIE“

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



2000 g

1 × 2000 g



IN ALLEN FORMEN UND VARIATIONEN

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

Obstsalate mit Fond



35500059/35500058



35500060



35500073

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Abtropfgewicht

VE

OBSTSALATE MIT FOND

35500059

OBSTSALAT „SWEET MELODY“mit Äpfeln, Zuckermelonen, Honigmelonen,
Ananas, Trauben und Mangos.3000 g
1700 g

1 × 3000 g



35500058

OBSTSALAT „SWEET MELODY“mit Äpfeln, Zuckermelonen, Honigmelonen,
Ananas, Trauben und Mangos.5000 g
2880 g

1 × 5000 g



35500060

OBSTSALAT „INDIAN SUMMER“mit Zuckermelonen, Trauben, Ananas,
Äpfeln, Grapefruits und Mangos.5000 g
2900 g

1 × 5000 g



35500073

OBSTSALAT „SUNNY BITES“mit Äpfeln, Wassermelonen, Ananas,
Mangos, Trauben und Orangen.5000 g
3070 g

1 × 5000 g



35500063

MELONENMIX

mit Zuckermelonen, Honigmelonen und Wassermelonen.

5000 g
3000 g

1 × 5000 g





35500029



35500030



35500072

Artikel

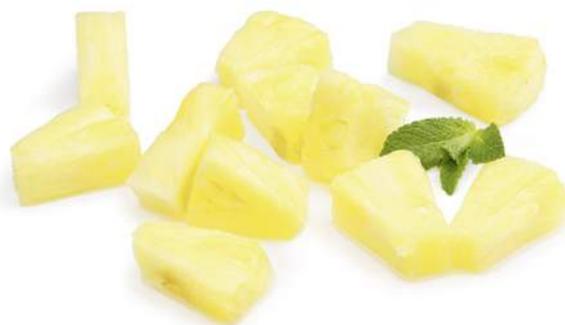
Zubereitung

Einwaage

VE

SORTENREINES OBST OHNE FOND

   	35500026 ORANGENSCHNITZEN ohne Fond.		1500 g	1 × 1500 g
  	35500025 GRAPEFRUITSCHEIBEN ohne Fond.		1500 g	1 × 1500 g
   	35500027 ANANAS GEVIERTELT ohne Fond.		1500 g	1 × 1500 g
   	35500028 WASSERMELONE GESECHSTELT ohne Fond.		1500 g	1 × 1500 g
   	35500029 HONIGMELONE GEVIERTELT ohne Fond.		1500 g	1 × 1500 g
   	35500030 CANTALOUPMELONE GEVIERTELT ohne Fond.		1500 g	1 × 1500 g
  	35500072 TRAUBEN BLAU ohne Fond.		1500 g	1 × 1500 g



35500067

35500068

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Abtropfgewicht

VE

SORTENREINES OBST MIT FOND

35500065

ORANGENSCHNITZEN

mit Fond.



5000 g

1 × 5000 g



3000 g

35500067

GRAPEFRUITSCHEIBEN

mit Fond.



5000 g

1 × 5000 g



3000 g

35500068

ANANASWÜRFEL

mit Fond.



5000 g

1 × 5000 g



3000 g

35500070

HONIGMELONENWÜRFEL

mit Fond.



5000 g

1 × 5000 g



3000 g



35400022

Artikel



35400023

Zubereitung

Einwaage

VE

MÜSLI



35400022

BIRCHER-MÜSLI

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



3000 g

1 × 3000 g



35400023

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.

Unsere 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. Unser Innovationsteam kreiert ständig neue Fingerfood-Produkte – mundgerecht und herzhaft, mit Fleisch, Fisch oder vegan.



35900067



35900068



32900284



32500008

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

TERRINEN



35900067

KAROTTEN-REIS-TERRINE

mit Cranberries,
4,5 x 32,5 cm.



480 g

1 x 480 g



35900068

CURRYTERRINE

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



450 g

1 x 450 g



32900283

DREIERLEI-GEMÜSE-TERRINE

aus Brokkoli, Blumenkohl und Karotten
im Karottenmantel,
4,5 x 32,5 cm.



480 g

1 x 480 g



32900284

TOMATEN-MOZZARELLA-SÜLZE

5,5 x 32,5 cm.



1000 g

1 x 1000 g



32500008

ZIEGENKÄSE-TOMATEN-TERRINE

mit mediterranen Kräutern,
abwechselnd geschichtet,
4,5 x 32,5 cm.



400 g

1 x 400 g

Terrinen



32000073



31000125



31200001

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

32000073

**TERRINE VON KOKOSREIS,
PULLED TURKEY UND ERBSEN**asiatisch angehaucht, verfeinert mit Kokos,
4,5 x 32,5 cm.

400 g

1 x 400 g



31900087

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

800 g

1 x 800 g



31000125

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

800 g

1 x 800 g



31200001

FRISCHKÄSETERRINE MIT FLUSSKREBSENmit Meerrettich abgeschmeckt,
5,5 x 32,5 cm.

790 g

1 x 790 g





35900056



35700044



35700043



35700042

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

SCHNITTEN, QUICHES & WRAPS



35900056

GEMÜSESCHNITTE

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



3 × 800 g

1 × 2400 g



35700044

SÜSSKARTOFFEL-SHIITAKE-QUICHE

mit rosa Zwiebeln und Sojabohnen,
14 x 39 cm.



2 × 1350 g

1 × 2700 g



35700043

OLIVEN-PAPRIKA-QUICHE

mit Pinienkernen und Bergkäse,
14 x 39 cm.



2 × 1350 g

1 × 2700 g



35700042

QUICHE LORRAINE

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



2 × 1350 g

1 × 2700 g

Schnitten, Quiches & Wraps



36400139



31900050



36400147

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36400139

WRAP VON DER PUTE

mit Trockenfrüchten.



40 × 100 g

1 × 4000 g



36400147

WRAP VOM RÄUCHERLACHS

mit Dill-Senf-Creme und Sesam.



20 × 100 g

1 × 2000 g



31900050

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.



36400110



36400101



36400099



36400145

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

WÜRFEL & DOME



36400110

KOKOS-COUSCOUS-WÜRFEL

mit Hähnchen,
3,5 x 3,5 cm.



99 × 35 g

1 × 3465 g



36400101

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



36400099

ORANGELACHS IM MEERRETTICHMANTEL

auf Gurken-Linsen-Gelee,
mit einem Kern von Räucherlachstatar,
ø 5 cm.



24 × 65 g

1 × 1560 g



36400145

MARMORIERTER BASILIKUM- MOZZARELLA-MOUSSE

mit Mangokern auf Mandel-Pinienkern-Boden,
ø 5 cm.



24 × 80 g

1 × 1920 g

Herzhaftes im Porzellan



36400103



36400079



36400084



36400109

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

Vorspeisen & Fingerfood

HERZHAFTE IM PORZELLAN

36400103

BUCHWEIZEN-KICHERERBSEN-PRALINEauf Maiscreme, mit Bergamotte,
im Pfännchen.

20 × 30 g

1 × 600 g



36400079

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

20 × 30 g

1 × 600 g



36400084

EISBEINPRALINE MIT SENFGELEEauf Birnen-Bohnen-Speck-Salat,
im Rechteckförmchen.

21 × 32 g

1 × 672 g



36400109

**SCHWEINEBÄCKCHEN AUF ROTKOHL
UND KAROTTEN-THYMIAN-MOUSSE**in Haselnuss-Kräuter-Panade,
im Rechteckförmchen.

21 × 30 g

1 × 630 g





36400089



36400081

Artikel



36400083

Zubereitung

Einwaage

VE



36400089

SÜSSKARTOFFEL-ERDNUSS-CREME

mit Sojamaishähnchen und Cashewkernen,
im Pfännchen.



20 × 35 g

1 × 700 g



36400081

RÄUCHERLACHSLOIN AUF ERBSEN-WASABI

mit Algensalat,
im Rechteckförmchen.



21 × 30 g

1 × 630 g



36400083

GERÄUCHERTE ENTENBRUST

auf Schwarzwurzelpüree und
karamellisierten Walnüssen,
im Tässchen.



20 × 30 g

1 × 600 g

**ELEGANT UND PRAKTISCH**

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

Kleiner Appetitwecker.





36400097



36400144



31500065



37200044



37200068

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

HERZHAFTES IM GLÄSCHEN



36400097

LACHSTATAR

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



12 × 55 g

1 × 660 g



36400144

BASILIKUM-TOFU-PRALINE

auf Dinkelsalat mit Sonnenblumenkernen,
im Sphereglas.



12 × 75 g

1 × 900 g



31500065

VITELLO TONNATO

aus Kalbsfleisch und Thunfisch, mit Tomaten-Relish,
Frischkäsepraline und Pistazien,
im Island-Glas.



16 × 70 g

1 × 1120 g



37200044

CURRYHÜHNCHENSALAT MIT ERDNUSSMOUSSE

aus Hähnchenbrust,
mit bunten Paprikawürfeln, geschichtet,
im Island-Glas.



16 × 65 g

1 × 1040 g



37200068

AVOCADOMOUSSE MIT RÄUCHERGARNELE

und Belugalinsen,
im Island-Glas.



16 × 70 g

1 × 1120 g



31300158

GERÄUCHERTER ZITRUSLACHS MIT FEIGE

mit geräuchertem Lachswürfel und Petersiliengelee,
im Island-Glas.



16 × 70 g

1 × 1120 g

Herzhaftes zum Nachfüllen



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

Vorspeisen & Fingerfood

HERZHAFTES ZUM NACHFÜLLEN

36400133

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

30 × 55 g

1 × 1650 g



36400134

GRILLGEMÜSEmit Honig-Ziegenfrischkäse,
Negativ für Weckglas.

30 × 55 g

1 × 1650 g



32500011

ZIEGENKÄSECREMEmit Feigenchutney,
Negativ für Weckglas.

30 × 55 g

1 × 1650 g



31000126

RINDERSÜLZEmit grüner Kräutermousse,
Negativ für Weckglas.

30 × 55 g

1 × 1650 g



36400126

TOMATENKOMPOTT UND MOZZARELLAmit grünem Pesto und Pinienkernen,
Negativ für Weckglas.

30 × 55 g

1 × 1650 g





36400130

Artikel

36400131



Zubereitung

Einwaage

VE

36400132



36400130

STEINPILZ-PANNA-COTTAzartschmelzende Panna-Cotta mit Steinpilzen
und einem süß-herben Aprikosenchutney,**Negativ für Weckglas.**

30 × 55 g

1 × 1650 g



36400131

LINSEN MIT RÄUCHERFORELLERäucherforellenmousse-Praline
mit Meerrettich abgeschmeckt,**Negativ für Weckglas.**

30 × 50 g

1 × 1500 g



31300196

**LACHSFORELLE AUF GETRÜFFELTEM
RAHMSPINAT**

roh, mit gerösteten Pinienkernen,

Negativ für Weckglas.

30 × 55 g

1 × 1650 g



36400132

VEGANE ERBSENCREMEmit Kokosmilch, Topping aus Olivenerde
und Rote-Bete-Ingwer-Kaviar,**Negativ für Weckglas.**

30 × 55 g

1 × 1650 g

Herzhaftes zum Nachfüllen



36400135



36400136



36400137



36400138

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36400135

ROTE-BETE-HUMMUS MIT TABOULÉ

abgerundet mit frischen Kräutern,

Negativ für Weckglas.

30 × 55 g

1 × 1650 g



36400136

HARISSA-PIMENTO-CREME

mit Blumenkohl und Couscous, herzhaft pikant,

Negativ für Weckglas.

30 × 55 g

1 × 1650 g



36400137

**QUINOA-KRÄUTER-SALAT
AUF SÜSSKARTOFFELN**

vegane Süßkartoffelcreme mit Quinoa-Kräuter-Salat,

verfeinert mit Weizengras und Ahornsirup,

Negativ für Weckglas.

30 × 55 g

1 × 1650 g



36400138

**GARNELENSALAT NACH
MEDITERRANER ART**

auf Basilikumousse, mit Frischkäse und Tomaten,

Negativ für Weckglas.

30 × 55 g

1 × 1650 g





36000745

Artikel



36000746

Zubereitung



36000747

Einwaage

VE

HERZHAFTE KÜCHLEIN & MINI-GUGELHUPFE



36000745

MINI-GUGELHUPF CAPRESE

mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum und nativem Olivenöl.



30 × ca. 30 g

1 × 900 g



36000746

MINI-GUGELHUPF WALNUSS-SPECK-ZWIEBEL

mit Walnuss, Speck, Zwiebel und Kräutern.



30 × ca. 30 g

1 × 900 g



36000747

MINI-GUGELHUPF PAPRIKA-CHORIZO

mit Paprika und Chorizo, verfeinert mit Kümmel.



30 × ca. 30 g

1 × 900 g



DAS SANDER QUALITÄTSSIEGEL

Echte Handarbeit ist auch in der Herstellung unserer Appetitanreger fest verankert. Unsere Terrinen, Schnittchen und Kreationen in Gläschen und Förmchen werden nicht nur mit den besten Zutaten, sondern auch mit einer Extraportion Leidenschaft täglich frisch gefertigt. So entstehen leckere Unikate für jeden Geschmack.

Herzhaftes Fingerfood



36400036

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

HERZHAFTES FINGERFOOD

36400148

BACKPFLAUME

im Speckmantel.



100 × 30 g

1 × 3000 g



36400036

WAN TAN BASKETS

verschieden gefüllt mit
Spinat-Koriander-Garnele,
Lamm-Curry-Kokos und
Tandoori-Hähnchen.



30 × ca. 25 g

1 × 750 g



36400035

MINI-PICCATA

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



100 × ca. 30 g

1 × 3000 g



36400029

BLÄTTERTEIGTASCHE

gefüllt mit Hähnchenbrust, Ananas und Curry.



100 × ca. 30 g

1 × 3000 g



36400140

BLÄTTERTEIGDREIECKE

gefüllt mit Rindfleisch, Paprika und Chili.



80 × 30 g

1 × 2400 g





36400108

Artikel



36400041

Zubereitung

Einwaage /
Fleischeinwaage

VE



36400108
**HACKBÄLLCHEN VOM HÄHNCHEN
MIT SESAM**

verfeinert mit Erdnuss, Chili und Ingwer.



100 × 30 g
vorgegart 50 × 30 g

1 × 3000 g



36400040
ZANDERFILET

mit Lachsфарce im Wirsingblatt.



2 × (50 × 30 g)

1 × 3000 g



36400041
STEINBEISSER MIT SALBEI

mit Bacon umwickelt.



2 × (50 × 30 g)

1 × 3000 g



31300040
TATAR VOM GERÄUCHERTEN LACHS

würzig abgeschmeckt mit Kräutern und Schalotten.



1000 g

1 × 1000 g



31300198
CARPACCIO VOM LACHS

roh, geschnitten und rund gefächert auf Folie.



5 × (6 × 80 g)

1 × 2400 g





Dressings, kalte Saucen & Dips

UNSERE
ALLESVEREDLER.

Salat wird durch unsere raffinierten Dressings erst zum Genuss.
Und unsere kalten Saucen haben noch jedes Fleisch verfeinert. Auch einfaches
Brot wird durch unsere schmackhaften Dips zu einer Gaumenfreude.



37200052

Artikel



37200095

Zubereitung

Einwaage

VE

DRESSINGS



37200052

BALSAMICO-DRESSING HELL

mit Balsamico Bianco und Olivenöl.



3000 g

1 × 3000 g



37200011

BALSAMICO-DRESSINGmit dunklem Balsamicoessig, Olivenöl,
Petersilie und feinem Schnittlauch.

3000 g

1 × 3000 g



37200095

RANCH-DRESSINGwürzig, auf Joghurt- und Mayonnaise-Basis,
verfeinert mit Buttermilch.

3000 g

1 × 3000 g



37200096

CAESAR-DRESSING

mit Sardellen und italienischem Hartkäse.



3000 g

1 × 3000 g



Dressings



37200009



37200003

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
37200009 ITALIAN-DRESSING mit Olivenöl, Essig und feinen Kräutern.		3000 g	1 × 3000 g
37200001 KRÄUTER-KARTOFFEL-VINAIGRETTE mit Rotweinessig, frischer Petersilie, Schnittlauch und Basilikum, gebunden mit frisch gekochten Kartoffeln.		3000 g	1 × 3000 g
37200002 JOGHURT-DRESSING aus Joghurt mit Sahne und Schnittlauch.		3000 g	1 × 3000 g
37200003 AMERICAN-DRESSING feine Tomaten-Mayonnaise-Variation, mit Gewürzgurken und Sahne abgerundet.		3000 g	1 × 3000 g
37200004 FRENCH-DRESSING klassisch cremige Dressingvariation mit feiner Senfnote.		3000 g	1 × 3000 g



37200065



37200085



37200086



37200077

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

KALTE SAUCEN



37200065

TOMATENKOMPOTT

mildes Tomatenchutney mit schwarzen Oliven und Thymian.



1500 g

1 × 1500 g



37200085

REMOULADENSAUCE

klassisch zubereitet, mit Gewürzgurken und Eiern.



1500 g

1 × 1500 g



37200078

DILL-SENF-SAUCE

mit Honig.



1500 g

1 × 1500 g



37200086

GRÜNE SAUCE

klassisch zubereitet mit Mayonnaise, Joghurt und frischen Kräutern.



1500 g

1 × 1500 g



37200077

ONION-BACON-JAM

Zwiebel-Speck-Dip.



1500 g

1 × 1500 g

Dips & Aufstriche



37200083



32900305



37200076



37200090

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

DIPS & AUFSTRICHE

37200083

SOUR CREAM

mit Quark, Rapsöl und Schnittlauch.



1500 g

1 × 1500 g



32900305

HUMMUS MIT TAHINA

pürierte Kichererbsen, verfeinert mit Sesampaste.



4000 g

1 × 4000 g



37200076

RÄUCHERCREMECreme aus Mayonnaise und Schmand,
mit Rauchgeschmack.

1500 g

1 × 1500 g



37200090

MANGO-KOKOS-DIP

mit Kokosmilch und Paprika.



1500 g

1 × 1500 g





35800006

Artikel



35800007

Zubereitung

Einwaage

VE

WÜRZBUTTER



35800006

KRÄUTERBUTTER

mit Meersalz,
ø 4,3 cm.



600 g

1 × 600 g



35800007

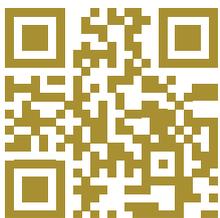
ZITRONENBUTTER

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 als i-Tüpfelchen besondere Geschmacksnoten.

shop.servicebund.com



Suppen & Eintöpfe

**DAS GEHEIMNIS LIEGT IN IHRER
TRADITIONELLEN ZUBEREITUNG.**

Unsere selbst gekochten 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.



35600005

Artikel



35600004

Zubereitung



35600037

Einwaage

VE

CONSOMMÉS



35600005

TOMATENCONSOMMÉ

geklärt.



3000 g

1 × 3000 g



35600004

RINDERCONSOMMÉ

geklärt.



3000 g

1 × 3000 g



35600037

HÜHNERCONSOMMÉ

geklärt.



3000 g

1 × 3000 g

Klare Suppen mit Einlage



35600003/35600021



35600157



35600007

Artikel

Zubereitung

Einwaage

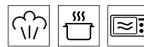
VE

KLARE SUPPEN MIT EINLAGE

35600003

RINDERKRAFTBRÜHE

mit Gemüsebrunoise und Fleisch,
geklärt.



200 g

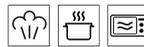
24 × 200 g



35600021

RINDERKRAFTBRÜHE

mit Gemüsebrunoise und Fleisch,
geklärt.



3000 g

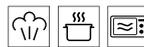
1 × 3000 g



35600007

ZWIEBELSUPPE

mit Zwiebelscheiben und Kräutern der Provence.



3000 g

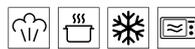
1 × 3000 g



35600157

**BOUILLABAISSE NACH
FRANZÖSISCHER ART**

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



24 × 200 g

1 × 4800 g



Cremesuppen

Neu!



35600180



35600171



35600132/35600117

Artikel

Zubereitung

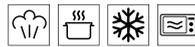
Einwaage

VE

35600180

ROTE-LINSEN-KOKOS-SUPPE

verfeinert mit Curry und Ingwer.



20 x 200 g

1 x 4000 g



35600171

PARMESANSUPPE

mit leichter Trüffelnote und Parmigiano Reggiano.



20 x 200 g

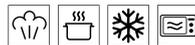
1 x 4000 g



35600132

STEINPILZCREMESUPPE

verfeinert mit Sahne.



20 x 200 g

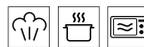
1 x 4000 g



35600117

STEINPILZCREMESUPPE

verfeinert mit Sahne.



3000 g

1 x 3000 g





Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

EINTÖPFE



35600152

SOLJANKA

klassisch gekochte süßsaure Paprikasuppe mit Jagdwurst, Rindfleisch, Paprika und Essigurken.



200 g

24 × 200 g



35600168

SOLJANKA

klassisch gekochte süßsaure Paprikasuppe mit Jagdwurst, Rindfleisch, Paprika und Essigurken.



3000 g

1 × 3000 g



35600140

GAISBURGER MARSCH

mit Rindfleisch, Maultaschen, Gemüse und Knöpfle.



3000 g

1 × 3000 g



35600179

LAUCH-KÄSE-SUPPE

mit Geflügelhackfleisch, verfeinert mit Schmelzkäse.



3000 g

1 × 3000 g

Eintöpfe



35600020



35600010/35600011



35600128

Artikel

Zubereitung

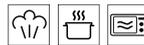
Einwaage

VE

35600020

MINISTRONE NACH ITALIENISCHER ART

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



3000 g

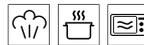
1 × 3000 g



35600010

GULASCHSUPPE NACH UNGARISCHER ART

pikant gewürzt, mit roten Paprikawürfeln,
Rindfleisch und Kartoffeln.



200 g

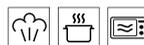
24 × 200 g



35600011

GULASCHSUPPE NACH UNGARISCHER ART

pikant gewürzt, mit roten Paprikawürfeln,
Rindfleisch und Kartoffeln.



3000 g

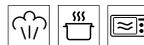
1 × 3000 g



35600128

EINTOPF VON DREIERLEI BOHNEN

mit Rauchfleisch, Kartoffeln und Karottenwürfeln.



3000 g

1 × 3000 g



35600024

KRÄFTIGER KARTOFFELEINTOPF

mit Rauchfleisch und frischem Gemüse.



3000 g

1 × 3000 g



Neu!



35600178



35600129



35600115



35600164

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



35600178

VEGANER KARTOFFELEINTOPF

mit Karotten, Zucchini, Kohlrabi und Staudensellerie.



3000 g

1 × 3000 g



35600129

GRÜNER ERBSENEINTOPF

mit Rauchfleisch, Kartoffeln und frischem Gemüse.



3000 g

1 × 3000 g



35600130

VEGANER ERBSENEINTOPF

mit Kartoffeln, Sellerie, Karotten und Lauch.



3000 g

1 × 3000 g



35600028

KRÄFTIGER LINSENEINTOPF

mit Rauchfleisch, Kartoffeln und frischem Gemüse.



3000 g

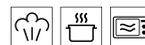
1 × 3000 g



35600115

VEGANER LINSENEINTOPF

mit Karotten, Sellerie, Kartoffeln und Lauch.



3000 g

1 × 3000 g



35600164

PICHELSTEINER GEMÜSEEINTOPF

mit Rindfleisch, Lauch, Pastinake, Wirsing, Kartoffeln, Karotten und einem Hauch Kümmel.



3000 g

1 × 3000 g



Eintöpfe



35600163



35600126



35600127



35600159



35600161

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
35600163 EINTOPF „QUER DURCH DEN GEMÜSEGARTEN“ mit Kartoffeln, Karotten, Kohlrabi, Steckrüben, Blumenkohl und Zucchini.		3000 g	1 × 3000 g
35600126 PIKANTER „VEGGIE“-EINTOPF mit Linsen, Sojabohnen, geräuchertem Tofu und Gemüse.		3000 g	1 × 3000 g
35600127 GEMÜSEEINTOPF NACH AFRIKANISCHER ART mit Weißkohl und gemischten Bohnen, pikant abgeschmeckt.		3000 g	1 × 3000 g
35600159 GEMÜSEEINTOPF mit Hühnerfleisch, Kohlrabi, Karotten, Zucchini und Blumenkohl.		3000 g	1 × 3000 g
35600161 GRAUPENEINTOPF mit Hähnchen, Karotten, Steckrüben, Pastinaken und Blumenkohl.		3000 g	1 × 3000 g



35600160

Artikel



35600162

Zubereitung

Einwaage

VE

SPEZIELL FÜR DIE GESUNDHEITSGASTRONOMIE



35600119

GULASCHSUPPE

mild im Geschmack, mit Rindfleisch,
Kartoffeln und Paprika.



3000 g

1 × 3000 g



35600160

HÜHNERSUPPE

mit Reismudeln, Steckrüben,
Karotten und Zucchini.



3000 g

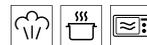
1 × 3000 g



35600162

MÖHRENEINTOPF

mit Kartoffeln und Hühnchen.



3000 g

1 × 3000 g



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.



31500071



31500068



31500003/31500013



31500078

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

KALB



31500071

KALBFLEISCH IN ORIENTALISCHER GRANATAPFELSAUCE

mit Kichererbsen, schwarzen Bohnen und Paprika.

3000 g
vorgegart 1000 g

1 × 3000 g



31500068

KALBSBÄCKCHEN IN EIGENER JUS

am Stück gegart, mit Röstgemüse und frischen Kräutern.

20 × 270 g
vorgegart 4 × 40 g

1 × 5400 g



31500003

KALBSRAHMGESCHNETZELTESaus der Nuss, in der Pfanne gebraten,
in Champignonrahmsauce.250 g
vorgegart 70 g

24 × 250 g



31500013

KALBSRAHMGESCHNETZELTESaus der Nuss, in der Pfanne gebraten,
in Champignonrahmsauce.3000 g
vorgegart 800 g

1 × 3000 g

31500078

KALBSLEBERGESCHNETZELTES „ZÜRICHER ART“

mit Zwiebeln und Apfelwürfeln.

3000 g
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g



31500025

KALBSRAHMGULASCHaus der Kalbsnuss,
in Rahmsauce.3000 g
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g

Kalb



31500045



31500072



31500075

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

31500045

KLEINE KALBSROULADEN

gefüllt mit Steinpilzen und Pesto,
in leichtem Pfefferrahm.



3000 g

1 × 3000 g

vorgegart 24 × 64 g

31500072

KALBSBRATEN

mit Wurzelgemüse in Thymianjus,
in Scheiben geschnitten.



3500 g

1 × 3500 g

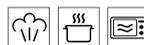
vorgegart 36 × 40 g



31500075

KALBSBRATEN IN EIGENER JUS

in klassisch gekochter Sauce,
in Scheiben geschnitten.



250 g

24 × 250 g

vorgegart 3 × 40 g

**LIEBE ZUM DETAIL**

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



37300008

Artikel



31000106/31000116

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

RIND



37300008

CHILI CON CARNE

mit Rindfleisch, Mais, Jalapeños und Kidneybohnen.

3000 g
vorgegart 780 g

1 × 3000 g



31000106

RINDERSUGO

mediterran, mit Tomaten und Fenchel.

20 × 250 g
vorgegart 20 × 125 g

1 × 5000 g



31000116

RINDERSUGO

mediterran, mit Tomaten und Fenchel.

3000 g
vorgegart 1500 g

1 × 3000 g



31000001

RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART

klassisch in Paprikasauce.

250 g
vorgegart 90 g

24 × 250 g



31000002

RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART

klassisch in Paprikasauce.

3000 g
vorgegart 1100 g

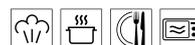
1 × 3000 g



31000030

RINDERGULASCH

in typischer Sauce.

3000 g
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g



31000085

RINDERGULASCHverfeinert mit Salbei und getrockneten Tomaten,
in Balsamico-Waldpilz-Sauce.3000 g
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g

Rind



31000066



31000102



31000104/31000006

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
31000018 BRAUMEISTERGULASCH mit Silberzwiebeln und Champignons, in feiner Rahmsauce.		3000 g vorgegart 1100 g	1 × 3000 g
31000066 RINDERCURRY INDIAN SPICE mit Zwiebeln, Äpfeln und Kokosmilch, in Tomaten-Curry-Sauce.		3000 g vorgegart 1320 g	1 × 3000 g
31000104 BŒUF „STROGANOFF“ aus dem Roastbeef, mit Champignons, Zwiebeln und Gurken, in Rahmsauce.		20 × 250 g vorgegart 20 × 70 g	1 × 5000 g
31000006 BŒUF „STROGANOFF“ mit Champignons, Zwiebeln und Gurken, in Rahmsauce.		3000 g vorgegart 800 g	1 × 3000 g
31000102 PFANNENGULASCH mit Wurzelgemüse, verfeinert mit Aceto Balsamico.		3000 g vorgegart 1200 g	1 × 3000 g
31000031 RINDERGESCHNETZELTES in der Pfanne gebraten, in Rahmsauce.		3000 g vorgegart 1200 g	1 × 3000 g



31000041



31000090



31000089

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

**31000041****ZARTER RINDERBRATEN**

in Senfsauce,
in Scheiben geschnitten.



3000 g
vorgegart 36 × 40 g

1 × 3000 g

**31000091****ZARTES RINDFLEISCH**

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



3500 g
vorgegart 36 × 40 g

1 × 3500 g

**31000090****GESCHMORTER ZWIEBELROSTBRATEN**

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



20 × 250 g
vorgegart 2 × 60 g

1 × 5000 g

**31000089****RINDERBRATEN**

mit Wurzelgemüse und Äpfeln,
in Krensaucе,
in Scheiben geschnitten.



20 × 250 g
vorgegart 3 × 40 g

1 × 5000 g

Rind



3100012

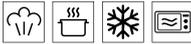
Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
3100012 RHEINISCHER SAUERBRATEN mit Mandeln und Rosinen, in typischer Sauce, in Scheiben geschnitten.		3000 g vorgegart 36 × 40 g	1 × 3000 g
3100011 RHEINISCHER SAUERBRATEN mit Mandeln, in typischer Sauce, in Scheiben geschnitten.		250 g vorgegart 3 × 40 g	24 × 250 g
3100080 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.



Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
 31000086 GESCHMORTE RINDERROULADE klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf, in herzhafter Sauce.		20 × 250 g vorgegart 180 g	1 × 5000 g
 31000014 GESCHMORTE RINDERROULADE klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf, in herzhafter Sauce.		3000 g vorgegart 24 × 90 g	1 × 3000 g
 31000015 GESCHMORTE RINDERROULADE klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf, in herzhafter Sauce.		3000 g vorgegart 12 × 180 g	1 × 3000 g
 31000105 GESCHMORTE RINDERROULADE XL klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf, in herzhafter Sauce.		12 × 400 g vorgegart 12 × 275 g	1 × 4800 g
 31000117 GESCHMORTE RINDERROULADE klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf, im Fond gegart.		1700 g vorgegart 12 × 130 g	1 × 1700 g
 31000043 GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN mit Wurzelgemüse, in Portweinsauce.		3000 g vorgegart 36 × 40 g	1 × 3000 g

*Kleiner
Appetitwecker.*





31100114



31100062



31100125



31100083

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

SCHWEIN



31100004

KESSELGULASCH NACH BUDAPESTER ART

mit Paprikastreifen und Zwiebeln,
in kräftiger Sauce geschmort.



3000 g
vorgegart 1300 g

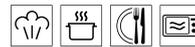
1 × 3000 g



31100114

SCHWEINEGULASCH

mit Pilzen.



3000 g
vorgegart 800 g

1 × 3000 g



31100062

SZEGEDINER GULASCH

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



3000 g
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g



31100063

SCHWEINEGULASCH NACH UNGARISCHER ART

aus der Schweinehüfte, mit Paprikawürfeln.



3000 g
vorgegart 1200 g

1 × 3000 g



31100125

SCHWEINEGULASCH

in Bacon-Paprika-Sauce.



3000 g
vorgegart 1200 g

1 × 3000 g



31100083

SCHWEINEGESCHNETZELTES IN PFIRSICH-PFEFFER-SAUCE

mit Pfirsichspalten und Paprikastücken.



3000 g
vorgegart 900 g

1 × 3000 g

Schwein



31100123



31100105



31100056

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
31100040 ROTES CURRY VOM SCHWEINEFILET mit Mango und Shiitakes.		3000 g vorgegart 800 g	1 × 3000 g
31100016 RAHMGESCHNETZELTES VOM SCHWEINERÜCKEN mit frischen Champignons, in Rahmsauce.		3000 g vorgegart 800 g	1 × 3000 g
31100123 RAGOUT VOM JUNGSCHEIN IN PAPRIKASAUCE mit Champignons.		3000 g vorgegart 1300 g	1 × 3000 g
31100028 SCHWEINEGESCHNETZELTES in der Pfanne gebraten, in Rahmsauce.		3000 g vorgegart 1000 g	1 × 3000 g
31100056 SCHWEINEGYROSPFANNE mit Weißkohl und Zwiebeln, pikant gewürzt.		3000 g vorgegart 1800 g	1 × 3000 g
31100105 SCHASCHLIK NACH BUDAPESTER ART Spieß aus Hackfleischbällchen vom Schwein, mit Paprika und Bauchspeck, in Paprikasauce, ca. 20 cm.		3200 g vorgegart 12 × 150 g	1 × 3200 g



3110082



31100135



31100109

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
3110082 CALIFORNIA MEATBALLS Hackbällchen von Schwein und Rind, in Tomaten-Maracuja-Sauce, mild gewürzt.		3000 g vorgegart 36 × 25 g	1 × 3000 g
31100135 KÖTTBULLAR IN RAHMSAUCE klassisch gekocht nach schwedischer Art, abgerundet mit Preiselbeeren.		3000 g vorgegart 80 × 15 g	1 × 3000 g
31100002 KÖNIGSBERGER KLOPSE in Kapernsauce.		3000 g vorgegart 24 × 55 g	1 × 3000 g
 31100097 KÖNIGSBERGER KLOPSE ohne Sauce.		3000 g vorgegart 55 × 55 g	1 × 3000 g
   31100109 CURRYWURST VOM SCHWEIN gebratene Wurst in Stücke geschnitten, fruchtig-pikant mit Mango und Cola.		20 × 220 g vorgegart 120 g	1 × 4400 g

Schwein



31100008



31100121



22900073



31100133

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

31100008

JUNGSCHWEINRÖLLCHEN

gefüllt mit pikanter Farce und Gemüse,
in Dreierlei-Senf-Sauce.



3000 g
vorgegart 24 × 80 g

1 × 3000 g



31100121

ROULADE VOM LANDSCHWEIN

gefüllt mit Apfel, Bacon und Zwiebeln,
in Malzbiersauce.



20 × 250 g
vorgegart 2 × 80 g

1 × 5000 g



22900073

GEFÜLLTE PAPRIKA

Paprikahälfte mit einer Füllung aus Gemüse,
Getreide, Schweine- und Rindfleisch,
pikant gewürzt und mit Mozzarella bestreut.



50 × ca. 200 g

1 × 10000 g



31100133

GESCHMORTE KOHLROULADE

in Speck gewickelt, gefüllt mit Schweinehackfleisch,
in Speck-Zwiebel-Sauce.



3000 g
gegart 8 × 220 g
(inklusive 80 g
Fleischfüllung)

1 × 3000 g

31100134

GESCHMORTE KOHLROULADE

gefüllt mit Schweinehackfleisch, Speck und Zwiebeln.



3000 g
gegart 14 × 200 g
(inklusive 80 g
Fleischfüllung)

1 × 3000 g





31100101



31100116



31100009/31100017



31100132

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE



31100101

SCHWEINEBÄCKCHEN

mit Röstgemüse,
in eigener Jus geschmort.



20 × 290 g
vorgegart 4 × 40 g

1 × 5800 g



31100116

SAFTIGER SCHWEINEBRATEN

in typischer Sauce mit leichter Kümmelnote,
in Scheiben geschnitten.



3000 g
vorgegart 36 × 40 g

1 × 3000 g



31100009

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET

in der Pfanne gebraten,
in Champignonrahmsauce.



250 g
vorgegart 3 × 40 g

24 × 250 g



31100017

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET

in der Pfanne gebraten,
in Champignonrahmsauce.



3000 g
vorgegart 36 × 40 g

1 × 3000 g



31100061

KASSLERLACHS

im Fond gegart.



4000 g
vorgegart 36 × 90 g

1 × 4000 g



31100132

SCHWENKBRATEN VOM LANDSCHWEIN

in herzhafter Zwiebelsauce,
abgerundet mit Malzbier und süßem Senf.



15 × 300 g
vorgegart 15 × 180 g

1 × 4500 g



31100118

SCHWEINERÜCKENSTEAK

gebraten.



30 × 120 g

1 × 3600 g

Schwein



35400002



35400004

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

<p>31100051 SCHWEINEFILET gebraten.</p>		50 × 40 g	1 × 2000 g	
<p>31100027 BRATWURST gebraten.</p>		10 × 100 g	1 × 1000 g	
<p>35400002 FRÜHSTÜCKSB RATWÜRSTCHEN goldgelb gebräunt, Stück ca. 18 g.</p>		2000 g	1 × 2000 g	
<p>35400004 ORIGINAL NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTCHEN GGA goldgelb gebräunt, Stück ca. 20 g.</p>		2000 g	1 × 2000 g	
<p>31100050 LEBERKÄSE gebraten.</p>		30 × ca. 100 g	1 × 3000 g	



31900060

Artikel



31900095

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

GEFLÜGEL



31900060

MAISHÄHNCHEN MIT MANGOLD

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



20 × 270 g
vorgegart 140 g

1 × 5400 g



31900056

HÄHNCHENBRUST „ROASTED BACON“

mit geröstetem Bacon,
in Tomaten-Paprika-Sauce.



3000 g
vorgegart 12 × 120 g

1 × 3000 g



31900095

HÄHNCHEN IN DATTEL-TOMATEN-SAUCE

kleine Hähnchenkeulen mit Auberginen,
Granatapfelkernen, Quinoa und Kichererbsen.



20 × 300 g
vorgegart 20 × 160 g

1 × 6000 g

31900040

HÄHNCHENBRUST IN KOKOSSAUCE

ganze Brust gedrittelt, verfeinert mit
Zitronengras und Kaffirlimettenblättern.



3000 g
vorgegart 36 × 40 g

1 × 3000 g

Geflügel



31900041



31900062



31900063



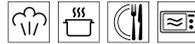
31900086

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
---------	-------------	------------------------------	----

31900041

HÄHNCHENGESCHNETZELTES „TOBAGO STYLE“

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



3000 g
vorgegart 800 g

1 × 3000 g



31900062

INDIAN BUTTER CHICKEN

mit Joghurt und orientalischen Gewürzen.



3000 g
vorgegart 1300 g

1 × 3000 g



31900063

HÄHNCHENGESCHNETZELTES „ASIA STYLE“

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



20 × 250 g
vorgegart 80 g

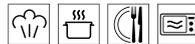
1 × 5000 g



31900086

FRIKASSEE VOM HÜHNCHEN

mit weißem Spargel, Champignons, Karotten und Erbsen.



3000 g
vorgegart 1050 g

1 × 3000 g



31900085

FRIKASSEE VOM HÜHNCHEN

mit weißem Spargel und Karotten.



3000 g
vorgegart 1050 g

1 × 3000 g





31900061/31900006



31900068



31900043



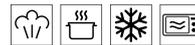
31900080

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

**31900061****HÜHNCHENBRUSTGESCHNETZELTES**mit Äpfeln und Ananas,
in Currysauce.20 × 250 g
vorgegart 90 g

1 × 5000 g

**31900006****HÜHNCHENBRUSTGESCHNETZELTES**mit Äpfeln und Ananas,
in Currysauce.3000 g
vorgegart 1100 g

1 × 3000 g

**31900068****HÄHNCHENGESCHNETZELTES**

in Champignonrahmsauce.

3000 g
vorgegart 800 g

1 × 3000 g

**31900043****HÄHNCHENBRUSTGESCHNETZELTES
IN KÄSESAUCE**

mit Schwarzwurzeln und Zucchini.

3000 g
vorgegart 1000 g

1 × 3000 g

**31900042****HÜHNCHENBRUSTGESCHNETZELTES
IN PFIRSICHSAUCE**

mit Pfirsichspalten.

3000 g
vorgegart 800 g

1 × 3000 g

**31900080****HÄHNCHENGESCHNETZELTES
IN LIMETTENSAUCE**

mit Karotten und Romanescoröschen.

3000 g
vorgegart 1200 g

1 × 3000 g

Geflügel



32000041

32000067

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
32000041 PUTENRAGOUT IN PAPRIKASAUCE Würfeln von der Putenbrust, mit aromatischem Grillgemüse, in würziger Paprikasauce.		3000 g vorgegart 800 g	1 × 3000 g
32000023 PUTENRAHMGULASCH aus der Putenbrust, mit Champignons.		3000 g vorgegart 1200 g	1 × 3000 g
32000044 PUTENRAHMGULASCH aus der Putenbrust, mit Karotten und Zucchini.		3000 g vorgegart 1000 g	1 × 3000 g
32000067 PUTENGULASCH IN WALDPILZ-SHIITAKE-SAUCE mit Champignons, Austernpilzen, Shiitakes und Stockschwämmchen.		3000 g vorgegart 1200 g	1 × 3000 g



32000028

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
 32000046 PUTENBRUSTGESCHNETZELTES mit Champignons, in Rahmsauce.	   	3000 g vorgegart 1100 g	1 × 3000 g
  32000002 PUTENBRUSTGESCHNETZELTES mit Zucchini und Paprika, in Tomatensauce.	   	3000 g vorgegart 900 g	1 × 3000 g
 32000043 PUTENBRUSTGESCHNETZELTES mit Karotten, Zucchini, Kohlrabi und einer feinen Currynote, in Curry-Gemüse-Sauce.	   	3000 g vorgegart 800 g	1 × 3000 g
 32000028 PUTENGESCHNETZELTES NACH ASIATISCHER ART aus der Putenbrust, mit süßsaurem Wokgemüse aus Paprika, Karotten, Zucchini und Maiskölbchen.	   	3000 g vorgegart 800 g	1 × 3000 g
 35700017 CURRY-PUTENPFANNE NACH ASIATISCHER ART mit Zuckererbsenschoten, Karottenstreifen und Reis.	   	2000 g vorgegart 350 g	1 × 2000 g
  32000024 PUTENGYROSPFANNE aus der Putenoberkeule, mit Weißkohl und Zwiebeln.	    	3000 g vorgegart 1800 g	1 × 3000 g

Geflügel



31900004



31900070



32000006/32000007

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

31900004

COQ AU VIN ROUGE

kleine Hühnchenkeulen, mit Speckwürfeln,
Silberzwiebeln und Champignonköpfen,
in Rotweinsauce geschmort.



3000 g
vorgegart 1760 g

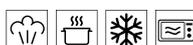
1 × 3000 g



31900070

MAISPOULARDE KREOLISCH CONFIERT

abgerundet mit Kokosmilch, Honig und Knoblauch.



20 × 220 g
vorgegart 20 × 130 g

1 × 4400 g



32000006

PUTENRÖLLCHEN

gefüllt mit Bacon, Salbei und Mozzarella,
in mediterraner Tomatensauce geschmort.



250 g
vorgegart 2 × 80 g

24 × 250 g



32000007

PUTENRÖLLCHEN

gefüllt mit Bacon, Salbei und Mozzarella,
in mediterraner Tomatensauce geschmort.



3000 g
vorgegart 24 × 60 g

1 × 3000 g





32000059/32000018



31900101

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
  32000059 PUTENMEDAILLONS in der Pfanne gebraten, in fruchtiger Aprikosen-Chili-Sauce.	   	20 × 250 g vorgegart 3 × 40 g	1 × 5000 g
 32000018 PUTENMEDAILLONS in der Pfanne gebraten, in fruchtiger Aprikosen-Chili-Sauce.	   	3000 g vorgegart 36 × 40 g	1 × 3000 g
   32000008 PUTENMEDAILLONS „TOMATE-BASILIKUM“ in der Pfanne gebraten, in Tomaten-Basilikum-Sauce.	  	250 g vorgegart 3 × 40 g	24 × 250 g
   32000009 PUTENMEDAILLONS „TOMATE-BASILIKUM“ in der Pfanne gebraten, in Tomaten-Basilikum-Sauce.	   	3000 g vorgegart 36 × 40 g	1 × 3000 g
31900101 MINI-FRIKADELLEN „HOT DOG STYLE“ Geflügelfrikadellen mit Röstzwiebeln und Senfgurken, in Zweierlei-Senf-Sauce.	   	3000 g vorgegart 50 × 25 g	1 × 3000 g

Geflügel



37400003

31900071

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE	
32000021 PUTENMEDAILLONS in der Pfanne gebraten.		25 × 100 g gebraten 25 × 100 g	1 × 2500 g	
37400003 HÄHNCHENBRUSTGESCHNETZELTES gewürzt und gebraten.		2000 g gebraten 2000 g	1 × 2000 g	
31900097 HÜHNCHENBRUST gebraten.		20 × 100 g gebraten 20 × 100 g	1 × 2000 g	
31900071 HÄHNCHENKEULE gebraten.		16 × 160 g gebraten 16 × 160 g	1 × 2560 g	



31700036



31700035/31700006



31700034

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

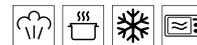
L A M M



31700036

LAMM RAGOUT „ARABIAN STYLE“

mit Kichererbsen, schwarzen Bohnen,
Paprika und Süßkartoffeln,
in Knoblauch-Feigen-Sauce.



20 × 250 g
vorgegart 20 × 100 g

1 × 5000 g



31700002

**LAMM RAGOUT NACH
PROVENZALISCHER ART**

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



3000 g
vorgegart 1100 g

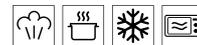
1 × 3000 g



31700035

LAMMCURRY NACH INDISCHER ART

mit Apfelwürfeln, pikant gewürzt,
mit Erdnuss und Curry.



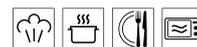
20 × 250 g
vorgegart 90 g

1 × 5000 g

31700006

LAMMCURRY NACH INDISCHER ART

mit Apfelwürfeln, pikant gewürzt,
mit Erdnuss und Curry.



3000 g
vorgegart 1100 g

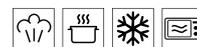
1 × 3000 g



31700034

LAMMNACKEN NACH MEDITERRANER ART

zart geschmorter Lammnacke,
mit Oliven und getrockneten Tomaten,
in kräftiger brauner Sauce.



20 × 225 g
vorgegart 4 × 40 g

1 × 4500 g

Frikadellen, Schnitzel & Backhendl



31000122



31100045



31500077

Artikel

Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

FRIKADELLEN, SCHNITZEL & BACKHENDL

31100044

MINI-FRIKADELLENvom Schwein und Rind,
in der Pfanne gebraten.

100 × ca. 30 g

1 × 3000 g



31000122

MINI-HACKBRATEN

vom Schwein und Rind, mit Zwiebeln.



5200 g

1 × 5200 g



vorgegart 40 × 130 g

31100045

FRIKADELLENvom Schwein und Rind,
in der Pfanne gebraten.

25 × ca. 120 g

1 × 3000 g



31500077

KALBSFRIKADELLE

in der Pfanne gebraten.



50 × 100 g

1 × 5000 g





31000120



32000074



31100126

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

**31000120****RINDERFRIKADELLE***in der Pfanne gebraten.*

50 × 100 g

1 × 5000 g

**32000074****PUTENFRIKADELLE***in der Pfanne gebraten.*

50 × 100 g

1 × 5000 g

**31100126****WIRTSCHAUS-FRIKADELLE XL***vom Rind und Schwein, mit Brezeln, getrockneten Äpfeln, Gouda und Röstzwiebeln abgerundet.*

25 × 200 g

1 × 5000 g

**31000124****BIFTEKI***aus Rindfleisch,
in der Pfanne gebraten.*

50 × 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.

shop.servicebund.com

Frikadellen, Schnitzel & Backendl



31100120

Artikel

Zubereitung



31100136/31100096

Einwaage

VE



32000063

31100120

WIRTSCHAUS-SCHNITZEL

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



20 × 180-200 g

1 × 3800 g



31100136

SCHWEINESCHNITZEL

aus dem Rücken, paniert, gebraten.



20 × 70-90 g

1 × 3200 g



31100096

SCHWEINESCHNITZEL

aus dem Rücken, paniert, gebraten.



20 × 170-190 g

1 × 3600 g



32000063

WIRTSCHAUS-SCHNITZEL

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



30 × 90-110 g

1 × 3000 g





31900098/31900099

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

**32000075****PUTENSCHNITZEL**

aus der Brust, paniert, gebraten.



40 × 80-100 g

1 × 3600 g

**31900098****BACKENDL WIENER ART**aus kleinen Hähnchenkeulen,
ohne Knochen, paniert, gebraten.

2700 g

1 × 2700 g

**31900099****BACKENDL WIENER ART**aus großen Hähnchenkeulen,
ohne Knochen, paniert, gebraten.

3500 g

1 × 3500 g

**BURGER MAL ANDERS**

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



31000121



31000081

Artikel

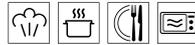
Zubereitung

Einwaage/
Fleischeinwaage

VE

SPEZIELL FÜR DIE GESUNDHEITSGASTRONOMIE

31500047

KALBSROULADEgefüllt mit Spinat,
im Fond gegart.1500 g
vorgegart 12 × 120 g

1 × 1500 g



31500064

KALBSBRATENim Fond gegart,
in Scheiben geschnitten.3100 g
vorgegart 36 × 40 g

1 × 3100 g



31000121

RINDERGESCHNETZELTES

natur.

2000 g
gebraten 2000 g

1 × 2000 g



31000079

RINDERBRATENim Fond gegart,
in Scheiben geschnitten.3100 g
vorgegart 36 × 40 g

1 × 3100 g



31000081

ZARTER TAFELSPITZ VOM RINDim Fond gegart,
in Scheiben geschnitten.3100 g
vorgegart 36 × 40 g

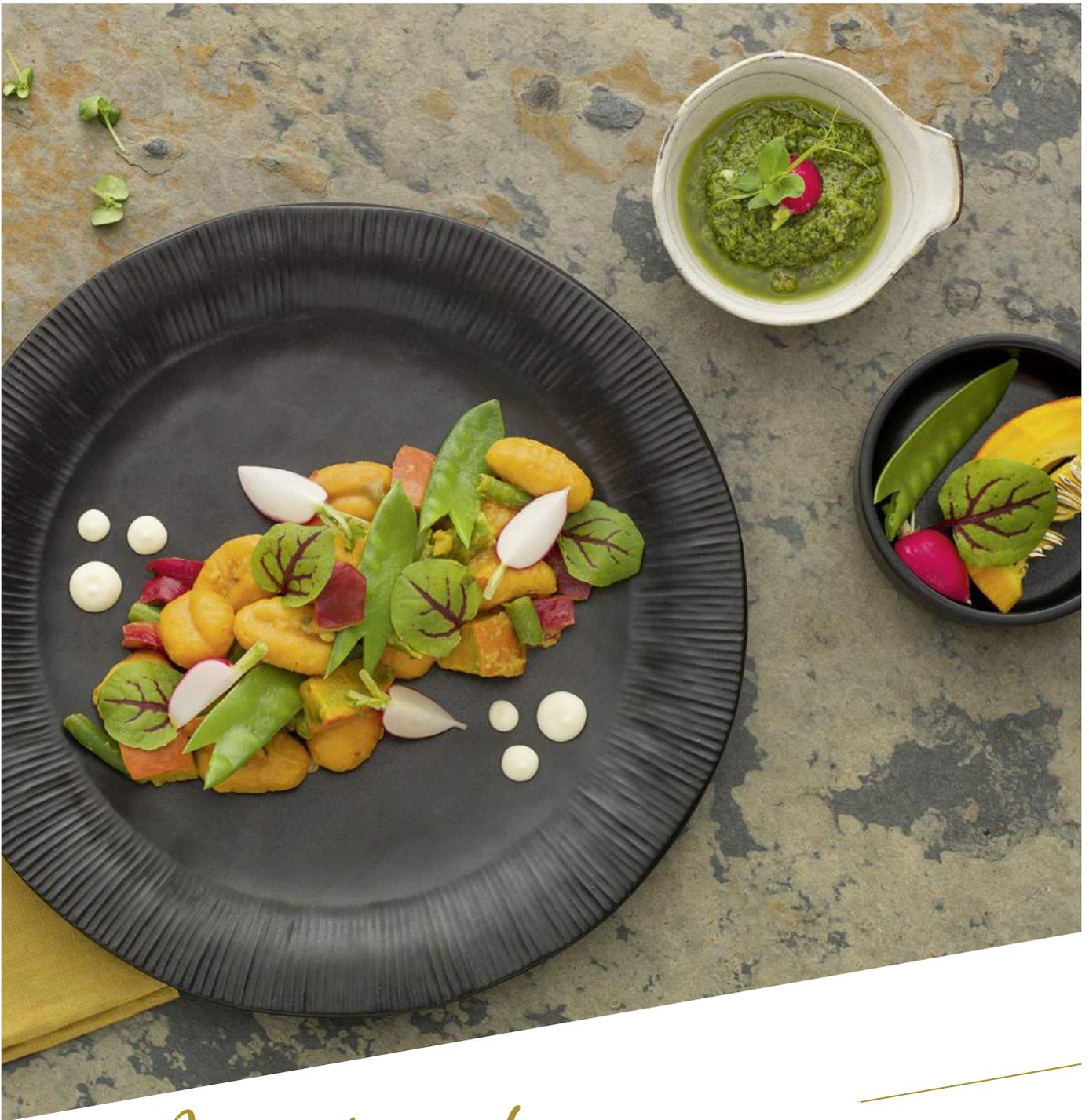
1 × 3100 g





32000026

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
	31000060 GEFÜLLTE RINDERROULADE mit Gemüse, im Fond gegart.		1500 g vorgegart 12 × 120 g 1 × 1500 g
	34200001 WURSTGULASCH nach ostdeutscher Art, mit Jagdwurst, in Tomaten-Sahne-Sauce.		3000 g vorgegart 1100 g 1 × 3000 g
	31100094 SCHWEINEBRATEN im Fond gegart, in Scheiben geschnitten.		3100 g vorgegart 36 × 40 g 1 × 3100 g
	31100093 SCHWEINERÜCKENBRATEN im Fond gegart.		3100 g vorgegart 36 × 40 g 1 × 3100 g
	32000026 GEFÜLLTE PUTENRÖLLCHEN mit Spinat, im Fond geschmort (ohne Sauce).		1500 g vorgegart 12 × 115 g 1 × 1500 g
	32000051 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.



35900078

Artikel

35900027

Zubereitung

Einwaage

VE

VEGETARISCHE & VEGANE KOMPONENTEN



35900078

GEFÜLLTE ZUCCHINI MIT COUSCOUS

mit Zucchini, Paprika, Auberginen,
Champignons und Kichererbsen.



50 × 75 g

1 × 3750 g



35900027

SPINATSTRUDEL

mit Pinienkernen und Hirtenkäse.



24 × 160 g

1 × 3840 g



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.

Vegetarische & vegane Komponenten



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

35900041

MAIS-CHILI-TALER

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



2 x (20 x 100 g)

1 x 4000 g



35900042

COUSCOUS-BRATLING

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



2 x (20 x 100 g)

1 x 4000 g



35900052

GEMÜSEBURGER-BRATLING

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



2 x (20 x 100 g)

1 x 4000 g



35900060

GEMÜSE-MAIS-FRITTATA

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



2 x (14 x 200 g)

1 x 5600 g





35700049



32900301



35700051



32700100



23700291

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



35700049

KARTOFFEL-BROKKOLI-AUFLAUF

Kartoffelscheiben und Brokkoliröschen mit Käse überbacken, ø ca. 11 cm.



20 × 250 g

1 × 5000 g



32900301

GEMÜSE-TORTILLA NACH SPANISCHER ART

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



15 × 350 g

1 × 5250 g



35700051

GEMÜSEFRITTATA NACH THAILÄNDISCHER ART

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



15 × 350 g

1 × 5250 g



32700100

KÄSESPÄTZLE

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



15 × 300 g

1 × 4500 g



23700291

PALATSCHINKEN

mit einer Gemüsefüllung aus Brokkoli, Karotten, Erbsen, Zucchini, Lauch und Sellerie.



40 × 90 g

1 × 3600 g

Kleiner Appetitanreger.



Vegane Produkte 2022



Bunt, abwechslungsreich und köstlich ist sie – die vegane Küche.

Entdecken Sie hier unser gesamtes veganes Sortiment auf einen Blick. Lassen Sie sich inspirieren!

Obst & Müsli

Obstspieß	22
Obstsalat „Harmonie“	22
Obstsalat „Sweet Melody“	23
Obstsalat „Indian Summer“	23
Obstsalat „Sunny Bites“	23
Melonenmix	23
Orangenscheiben	24
Grapefruitscheiben	24
Ananas geviertelt	24
Wassermelone gesechstelt	24
Honigmelone geviertelt	24
Cantaloupmelone geviertelt	24
Trauben blau	24
Orangenscheiben	25
Grapefruitscheiben	25
Ananaswürfel	25
Honigmelonenwürfel	25



Vorspeisen & Fingerfood

Karotten-Reis-Terrine	28
Curryterrinen	28
Gemüseschnitte	30
Buchweizen-Kichererbsen-Praline	33
Basilikum-Tofu-Praline	36
Vegane Erbsencreme	38
Rote-Bete-Hummus mit Taboulé	39
Harissa-Pimento-Creme	39
Quinoa-Kräuter-Salat auf Süßkartoffeln	39



Vegane Produkte 2022

Dressings, kalte Saucen & Dips

Balsamico-Dressing hell	44
Balsamico-Dressing	44
Italian-Dressing	45
Kräuter-Kartoffel-Vinaigrette	45
Tomatenkompott	46
Mango-Kokos-Dip	47

Suppen & Eintöpfe

Tomatensuppe „Rustikal“	52
Karotten-Ingwer-Suppe	52
Curry-Zitronengras-Suppe	52
Rote-Linsen-Kokos-Suppe	53
Veganer Kartoffeleintopf	56
Veganer Erbseneintopf	56
Veganer Linseneintopf	56
Eintopf „Quer durch den Gemüsegarten“	57
Pikanter „Veggie“-Eintopf	57
Gemüseintopf nach afrikanischer Art	57



Vegetarische & vegane Spezialitäten

Gemüseburger-Bratling	91
Gemüse-Mais-Frittata	91
Süßkartoffel-Tikka-Masala	98
Kartoffel-Bananen-Topf „African Style“	98
Linsen-Gemüse-Bolognaise	98
Vegane Paella	98
Gemüsepfanne nach provenzalischer Art	99
Couscous mit Gemüse	99
Veganes Auberginencurry	101
Grünes Curry	101
Chili Vegetable	101
Gemüse-Kartoffel-Gulasch	101





Saucen & Pestos

Weißer Basissauce	104
Paprikasauce nach ungarischer Art	106
Chinasauce süßsauer	108
Tomatensauce glatt	109
Tomatensauce	109
BIO Tomatensauce	109
Tomaten-Basilikum-Sauce	109
Pastasauce „Toskana“	109
Pastasauce „Arrabiata“	109
Pastasauce „Gemüsebolognaise“	110
Pastasauce „Veggie-nara“	111
Rucolapesto	112



Pasta & Teigwaren

Tortellini „Verdura“	114
Spaghetti	115
BIO Spaghetti	115
Wellennudeln	116
Farfalle bianco	116
Farfalle tricolore	116
Makkaroni kurz	117
Hörnchennudeln	117
BIO Penne	117
BIO Fusilli	117
Spirelli	117
Vollkornspirelli	117
Mie-Nudeln	117
Vegane Lasagne	120

Kartoffeln, Knödel, Reis & Co.

Salzkartoffeln	122
BIO Kartoffeln	122
Folienkartoffeln	122
Salzkartoffeln	122
Würzkartoffeln	122
Langkornreis	126
Langkorn-Wildreis-Mischung	126
Basmatireis	126
Dinkelreis	126
BIO Vollkornreis	126
Gemüsereis	126
Tomatenreis	127
Quinoa-Langkornreis	127
Couscous natur	127
Bunte Getreidemischung	127
Dinkelpfanne mit Couscous-Perlen	127
Rote-Bete-Couscous	127



Vegane Produkte 2022

Gemüse

Möhrenbündchen	130
Bayrisch Kraut	131
Zucchini-Tomaten-Gemüse	134
Ratatouillegemüse	134
BIO Erbsen-Möhren-Gemüse natur	135
Quinoa-Linsen-Gemüse	136
Prinzessbohnen	137
Vichy-Karotten	137
BIO Möhregemüse natur	137
BIO Erbsen natur	138
Kohlrabigemüse natur	138
Blumenkohl natur	138
Brokkoli natur	138
Kaisergemüse natur	139
Marktgemüse	139
Buntes Gartengemüse	139
Leipziger Allerlei	140
Gemüsemischung nach schwedischer Art	140
Frühlingsgemüse	140
Prinzessbohnen	140
Karottengemüse	140
Kohlrabigemüse	141
Kaisergemüse	141
Blumenkohl	141
Erbsen-Möhren-Gemüse	141
Buntes Karottengemüse	141
Steckrüben-Karotten-Gemüse	141
Gemüsemischung nach asiatischer Art	142
Grillgemüse nach mediterraner Art	142
Wurzelgemüse Rustiko	142
Schrebergartengemüse	142
Gemüse-Mélange	142



Pâtisserie

Vanillecreme mit Brombeerragout	147
Schokoladencreme mit Pfirsichragout	147
Sweet Chocolate feat. Cherry	148
Sweet Vanilla feat. Apricot	148
Kokosnuss-Crème-brûlée	153
Mini-Muffin Zitrone	164
Mini-Muffin Schokolade	164
Mini-Muffin Heidelbeere	164
Bananen-Chia-Creme-Törtchen	169
Basilikumsorbet	173
Grünes Apfelsorbet	173
Aprikosensorbet	173
Vegane Mousse au Chocolat	180
Grüne Grütze	182
Gelbe Grütze	182
Erdbeer-Rhabarber-Grütze	182
Rote Grütze	182
Rote-Kirschen-Grütze	182

Garnituren

Orangen-Gel	186
Rote-Beeren-Gel	186

Sonderkost

Rote-Bete-Salat püriert	204
-------------------------	-----

Menüschen

Buchweizen-Gemüse-Pfanne	211
Kräftiger Kartoffeleintopf	214
Kräftiger Bohneneintopf	214
Grillgemüse	216
Schmorgemüse nach mediterraner Art	216
Grünes Curry	217
Süßkartoffel-Tikka-Masala	217
Nudeln à la Napoli	217
Veganer Grießbrei	220



35900070



35900066



32900267



35900033

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

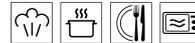
VEGETARISCHE & VEGANE KREATIONEN



35900070

SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA

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



3000 g

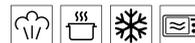
1 × 3000 g



35900066

KARTOFFEL-BANANEN-TOPF „AFRICAN STYLE“

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



16 × 300 g

1 × 4800 g



32900267

LINSEN-GEMÜSE-BOLOGNAISE

mit Karotten, Sellerie und Lauch.



3000 g

1 × 3000 g



35900033

VEGANE PAELLA

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



2000 g

1 × 2000 g

Vegetarische & vegane Kreationen



32900296



35900079



35900048



35700052

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
35900021 GEMÜSEPFANNE NACH PROVENZALISCHER ART mit Zucchini, Auberginen, roter und gelber Paprika und einer leichten Knoblauchnote.		3000 g	1 × 3000 g
32900296 COUSCOUS MIT GEMÜSE mit Auberginen, Rosinen, Karotten, orientalisches abgeschmeckt.		2000 g	1 × 2000 g
35900079 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
35900048 VEGETARISCHE MAULTASCHEN mit Gartengemüse und Petersilienbutter.		2000 g	1 × 2000 g
35700052 SPÄTZLE-GEMÜSE-PFANNE mit Blumenkohl, Zucchini und Karotten, leicht gewürzt und geölt.		2000 g	1 × 2000 g



32700085



32700094



32700086



32900166

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



32700085

KNÖPFLEPFANNE

mit Romanesco, Haselnüssen und Mandeln,
in gebräunter Butter.



12 × 300 g

1 × 3600 g



32700094

ROTE-BETE-GNOCCHI

mit Pfifferlingen und Mandel-Gewürz-Butter.



12 × 300 g

1 × 3600 g



32700086

SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI

in Erdnusspesto, mit Zuckerschoten,
Shiitakes und Paprikawürfeln.



12 × 300 g

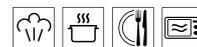
1 × 3600 g



32900166

SÜSSKARTOFFELPFANNE

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



3000 g

1 × 3000 g

Vegetarische & vegane Kreationen



35900039/35900045



35900036



35100024



32900207

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
35900039 VEGANES AUBERGINENCURRY mit Tomaten, Kichererbsen und Rosinen, orientalisch abgeschmeckt.		20 x 250 g	1 x 5000 g
35900045 VEGANES AUBERGINENCURRY mit Tomaten, Kichererbsen und Rosinen, orientalisch abgeschmeckt.		3000 g	1 x 3000 g
35900036 GRÜNES CURRY würzig asiatische Currysauce, mit geräuchertem Tofu, Staudensellerie, Paprika, Sojabohnen und frischem Koriander.		3000 g	1 x 3000 g
35100024 KARTOFFELCURRY mit Sojabohnen, Mango, roter und gelber Paprika und kräftigem Jaipur-Curry.		3000 g	1 x 3000 g
37300009 CHILI VEGETABLE vegane Variante des Chili con Carne, mit Sonnenblumenkernen, Paprika, Kidney- und Sojabohnen.		3000 g	1 x 3000 g
32900207 GEMÜSE-KARTOFFEL-GULASCH mit Paprika, Pastinaken, Karotten, Lauch und Kürbis.		3000 g	1 x 3000 g



32900612

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

SPEZIELL FÜR DIE GESUNDHEITSGASTRONOMIE



32900612

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 bieten wir auch vegane Saucen, aromatisch und stets frisch, an.



34300001



34300002/34300135



37100023

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

SAUCEN



34300001

BRAUNE BASISSAUCE

aus Rindfleisch und Röstgemüse,
leichte Bindung.



3000 g

1 × 3000 g



34300002

WEISSE BASISSAUCE

Béchamelsauce, verfeinert mit Sahne.



3000 g

1 × 3000 g



34300135

WEISSE BASISSAUCE

vegan.



3000 g

1 × 3000 g



37100023

BIO WEISSE BASISSAUCE

mit leicht sichtbaren Zwiebelstückchen.



3000 g

1 × 3000 g



LEICHTE VOLLKOST

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

Saucen



34300151/34300055



34300146

Neu!



34300155

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

34300151

GEFLÜGELJUS

herzhaft abgeschmeckt,
leichte Bindung.



30 × 130 g

1 × 3900 g



34300055

GEFLÜGELJUS

herzhaft abgeschmeckt,
leichte Bindung.



3000 g

1 × 3000 g



34300126

KALBSJUS

klassisch gekochte Bratensauce,
verfeinert mit Portwein.



3000 g

1 × 3000 g



34300057

SAUERBRATENSAUCE

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



3000 g

1 × 3000 g



34300146

MALZBIERSAUCE

kräftig abgeschmeckt, mit Zwiebelstreifen,
Thymian und Rosmarin.



3000 g

1 × 3000 g



34300155

PORTWEINJUS

kräftige Jus, verfeinert mit Schalottenwürfeln
und Preiselbeeren.



3000 g

1 × 3000 g





34300149

Artikel



34300005

Zubereitung

Einwaage

VE



34300132

ZWIEBELSAUCE

mit Zwiebeln, Rosmarin und Thymian,
leichte Bindung.



3000 g

1 × 3000 g



34300149

RAHMSAUCE

braune Sauce, verfeinert mit Sojasahne.



30 × 130 g

1 × 3900 g



34300058

RAHMSAUCE

braune Sauce, verfeinert mit Sahne.



3000 g

1 × 3000 g



34300128

PFEFFERRAHMSAUCE

Sahnesauce mit ganzen grünen Pfefferkörnern,
leicht gebunden.



3000 g

1 × 3000 g



34300005

PAPRIKASAUCE NACH UNGARISCHER ART

Tomatensauce mit Paprikastreifen, würzig abgeschmeckt.



3000 g

1 × 3000 g



34300097

JÄGERSAUCE

braune Sauce mit Champignons, Speck und Zwiebeln.



3000 g

1 × 3000 g



34300006

CHAMPIGNONRAHMSAUCE

Béchamelsauce mit Champignonscheiben.



3000 g

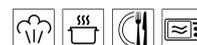
1 × 3000 g



34300148

WALDPILZSAUCE

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



3000 g

1 × 3000 g

Saucen



34300139



34300152



34300063

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
35900029 WALDPILZRAGOUT mit Pfifferlingen, Champignons, Austernpilzen, Shiitakes, Stockschwämmchen und Wurzelgemüsewürfeln.		3000 g	1 × 3000 g
34300139 CURRYWURSTSAUCE fruchtig-pikant, mit Mango und Honig abgerundet.		3000 g	1 × 3000 g
34300152 ZITRONENSAUCE abgerundet mit Zitronensaft.		30 × 130 g	1 × 3900 g
34300061 ZITRONENSAUCE Béchamelsauce, verfeinert mit Zitrone und Sahne.		3000 g	1 × 3000 g
34300109 SENFSAUCE mit Dijon-Senf und Honig abgeschmeckt.		3000 g	1 × 3000 g
34300062 MEERRETTICHSAUCE Béchamelsauce mit Meerrettich.		3000 g	1 × 3000 g
34300063 DILLSAUCE helle Sahneseuce mit Dill und einem Hauch Meerrettich.		3000 g	1 × 3000 g
34300064 KAPERNSAUCE Béchamelsauce mit Kapern.		3000 g	1 × 3000 g



Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
  34300141 KÄSERAHMSAUCE mit herzhaftem Gouda und Schmelzkäse, fein püriert.	   	3000 g	1 × 3000 g
   34300065 GEMÜSERAHMSAUCE Béchamelsauce mit Zucchini-, Sellerie- und Karottenwürfeln.	   	3000 g	1 × 3000 g
  34300102 PAPRIKARAHMSAUCE mit roter und grüner Paprika und Zwiebeln.	   	3000 g	1 × 3000 g
   34300091 BASILIKUMRAHMSAUCE Rahmsauce mit frischem Basilikum und Spinat.	   	3000 g	1 × 3000 g
 34300127 ERDNUSSSAUCE mit Kokosmilch und einem Hauch Knoblauch.	   	1000 g	1 × 1000 g
  34300108 CHINSAUCE SÜSSAUER mit Chili, Ahornsirup und Sesamöl.	   	3000 g	1 × 3000 g
  34300023 CURRY-KOKOS-SAUCE verfeinert mit Ananas, Apfel und Honig.	   	3000 g	1 × 3000 g

Pastasaucen



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

PASTASAUCE

34300150 TOMATENSAUCE GLATT verfeinert mit Kräutern.		30 × 130 g	1 × 3900 g	
34300016 TOMATENSAUCE milde und fruchtige Tomatensauce, mit Kräutern abgeschmeckt, leichte Stückung.		3000 g	1 × 3000 g	
37100022 BIO TOMATENSAUCE fruchtige Tomatensauce, leichte Stückung.		3000 g	1 × 3000 g	
34300153 TOMATEN-BASILIKUM-SAUCE fein püriert.		30 × 130 g	1 × 3900 g	
34300131 PASTASAUCE „TOSKANA“ fruchtige Tomatensauce, mit Kräutern und Zwiebeln abgeschmeckt, leichte Stückung.		200 g	24 × 200 g	
34300096 PASTASAUCE „TOSKANA“ fruchtige Tomatensauce, mit Kräutern und Zwiebeln abgeschmeckt, leichte Stückung.		3000 g	1 × 3000 g	
34300121 PASTASAUCE „ARRABIATA“ feurig-fruchtige Tomatensauce mit Jalapeños.		20 × 200 g	1 × 4000 g	



34300101



34300137



34300010

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



34300101

TOMATEN-GORGONZOLA-SAUCE

mit geschrotetem schwarzem Pfeffer, stückig.



3000 g

1 × 3000 g



34300137

PASTASAUCE „GEMÜSEBOLOGNAISE“

mit Tomaten, Wurzelgemüsewürfeln, Sonnenblumenkernen und Paprika.



3000 g

1 × 3000 g



34300098

PASTASAUCE „BOLOGNAISE“

aus reinem Rindfleisch, mit Gemüsebrunoise und Tomaten.



200 g

24 × 200 g



34300014

PASTASAUCE „BOLOGNAISE“

aus reinem Rindfleisch, mit Gemüsebrunoise und Tomaten.



3000 g

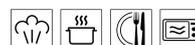
1 × 3000 g



34300089

PUTENBOLOGNAISE

aus Putenfleisch, mit Karotten- und Selleriewürfeln.



3000 g

1 × 3000 g



34300010

PASTASAUCE „CARBONARA“

Schinkenstückchen in Sahnesauce, fein abgeschmeckt mit Schmelzkäse, Petersilie und Knoblauch.



3000 g

1 × 3000 g

Pastasaucen



34300103



34300031

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
34300103 PASTASAUCE „FLORENTINE“ grüne Rahmsauce mit fein gehacktem Blattspinat.		3000 g	1 × 3000 g
34300113 PASTASAUCE „VEGGIENARA“ vegane Alternative zum Klassiker „Carbonara“, mit Räuchertofu.		3000 g	1 × 3000 g
34300012 PASTASAUCE „GORGONZOLA“ Béchamelsauce, verfeinert mit Gorgonzola und Basilikumpesto.		3000 g	1 × 3000 g
34300031 PASTASAUCE „SALMONE“ gebratene Lachswürfel, in einer Sauce aus Fischfond und Sahne, abgerundet mit Noilly Prat.		3000 g	1 × 3000 g



34300070



34300130



34300133

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

PESTOS



34300124

BASILIKUMPESTO

mit Olivenöl, frischem Basilikum,
Pinienkernen und Hartkäse.



30 × 120 g

1 × 3600 g



34300033

BASILIKUMPESTO

mit Olivenöl, frischem Basilikum,
Pinienkernen und Hartkäse.



1000 g

1 × 1000 g



34300070

PESTO ROSSO

mit Olivenöl, getrockneten Tomaten,
Pinienkernen und Hartkäse.



1000 g

1 × 1000 g



34300133

RUCOLAPESTO

klassisch zubereitet mit Mandeln,
Rucola und Olivenöl.



1000 g

1 × 1000 g



34300130

WALNUSS-KERBEL-PESTO

klassisch zubereitet mit Hartkäse,
Walnüssen, Kerbel und Olivenöl.



30 × 120 g

1 × 3600 g



Pasta & Teigwaren

DIE KUNST DES
„AL DENTE“.

Diese beherrschen wir auf den Punkt: nicht zu weich, zu klebrig oder zerkoht – sondern al dente, mit Biss. Mit unserer modernen Nudelkochanlage bereiten wir jede Pasta individuell so vor, dass sie in Ihrer Küche schnell, bequem und immer al dente gelingt – wie in Italien.



32700098

Artikel



32700095

Zubereitung



32700023

Einwaage



32700090

VE



32700091

GEFÜLLTE PASTA



32700098

TORTELLINI „VERDURA“

grüne Teigtaschen mit Gemüsefüllung,
al dente gekocht.



2000 g

1 × 2000 g



32700002

TORTELLONI

mit Ricotta und Spinat,
al dente gekocht.



2000 g

1 × 2000 g



32700095

SPINAT-CAPPELLETTI IN TRÜFFELBUTTER

mit Garnelen und Romanesco-Tomaten-Gemüse.



16 × 270 g

1 × 4320 g



32700023

RAVIOLI

mit Tomate und Mozzarella,
al dente gekocht.



2000 g

1 × 2000 g



32700090

RICOTTA-SPINAT-CANNELLONI

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



10 × 400 g

1 × 4000 g



32700091

CANNELLONI „BOLOGNAISE“

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



10 × 400 g

1 × 4000 g

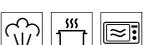
Pasta



32700078/32700004/37100021

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

PASTA

32700078 SPAGHETTI <i>al dente gekocht.</i>		280 g	24 × 280 g	
32700004 SPAGHETTI <i>al dente gekocht.</i>		2000 g	1 × 2000 g	
37100021 BIO SPAGHETTI <i>al dente gekocht.</i>		2000 g	1 × 2000 g	
32700079 FETTUCCINE BIANCO <i>Bandnudeln weiß, al dente gekocht.</i>		280 g	24 × 280 g	
32700006 FETTUCCINE BIANCO <i>Bandnudeln weiß, al dente gekocht.</i>		2000 g	1 × 2000 g	
32700008 FETTUCCINE VERDE <i>Bandnudeln grün, al dente gekocht.</i>		2000 g	1 × 2000 g	
32700010 FETTUCCINE TRICOLORE <i>Bandnudeln weiß, rot und grün, al dente gekocht.</i>		2000 g	1 × 2000 g	



32700053



32700049



32700052

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
   32700053 BANDNUDELN WEISS al dente gekocht, 8 mm.	   	2000 g	1 × 2000 g
   32700015 BANDNUDELN WEISS al dente gekocht, 4 mm.	  	130 g	24 × 130 g
   32700052 WELLENUDELN al dente gekocht.	   	2000 g	1 × 2000 g
   32700049 FARFALLE BIANCO Schmetterlingsnudeln weiß, al dente gekocht.	   	2000 g	1 × 2000 g
   32700046 FARFALLE TRICOLORE Schmetterlingsnudeln weiß, rot und grün, al dente gekocht.	   	2000 g	1 × 2000 g

Pasta

Neu!



37100030

Neu!



37100028



32700102

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
32700028 MAKKARONI KURZ <i>al dente gekocht.</i>		2000 g	1 x 2000 g
32700047 HÖRNCHENUDELN <i>al dente gekocht.</i>		2000 g	1 x 2000 g
37100030 BIO PENNE <i>Rohrnudeln weiß, al dente gekocht.</i>		2000 g	1 x 2000 g
37100028 BIO FUSILLI <i>al dente gekocht.</i>		2000 g	1 x 2000 g
32700027 SPIRELLI <i>al dente gekocht.</i>		2000 g	1 x 2000 g
32700102 VOLLKORNSPIRELLI <i>leicht gewürzt und geölt, al dente gekocht.</i>		2000 g	1 x 2000 g
32700081 MIE-NUDELN <i>al dente gekocht.</i>		2000 g	1 x 2000 g





32700013/22700024

Artikel



22700025

Zubereitung



35700041

Einwaage



32700066

VE



35700050

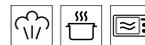
SPÄTZLE & CO.



32700013

SPÄTZLE

frisch vorgegart.



130 g

24 × 130 g



22700024

SPÄTZLE

frisch vorgegart.



2000 g

1 × 2000 g



22700025

KNÖPFLE

frisch vorgegart.



2000 g

1 × 2000 g



35700041

KÄSESPÄTZLE-PFANNE

verfeinert mit Gouda und Sahne.



3000 g

1 × 3000 g



32700066

KÄSESPÄTZLE-TALER

gebraten, mit Röstzwiebeln,
ø ca. 8-10 cm.

2 × (20 × 75 g)

1 × 3000 g



35700050

NUDELOMELETT

mit Makkaroni und Schinken.



15 × 300 g

1 × 4500 g

Kleiner Appetitanreger.





Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

LASAGNEN



35700037

LACHSLASAGNE

mit Blattspinat und Béchamelsauce,
8 x 11 cm.



20 × 350 g

1 × 7000 g



35700038

LASAGNE BOLOGNAISE

klassisch zubereitet mit Rindfleisch
und cremiger Béchamelsauce,
8 x 11 cm.



20 × 350 g

1 × 7000 g



35700039

CHAMPIGNONLASAGNE

mit Spinat und Ziegenfrischkäse
und cremiger Béchamelsauce,
8 x 11 cm.



20 × 350 g

1 × 7000 g



35700040

LASAGNE NACH PROVENZALISCHER ART

mit mediterranem Gemüse
und cremiger Béchamelsauce,
8 x 11 cm.



20 × 350 g

1 × 7000 g



35900059

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 unsere leckeren und internationalen Kartoffelgerichte – von Macairekartoffeln bis zu deftigen Knödeln in hausgemachter Qualität. Zusammen mit unserer Vielfalt an Reis- und Polentavarianten haben Sie garantiert für jedes Gericht die passende Beilage.



35100001/25100025/37100024



35100036



35100027

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

KARTOFFELN & KNÖDEL

   	35100001 SALZKARTOFFELN vorgegart.	  	130 g	24 × 130 g
   	25100025 SALZKARTOFFELN vorgegart.	   	4000 g	1 × 4000 g
    	37100024 BIO KARTOFFELN vorgegart.	   	2000 g	1 × 2000 g
   	25100019 FOLIENKARTOFFELN vorgegart.	  	2 × 250 g	1 × 500 g
   	25100026 SALZKARTOFFELN Hausfrauenschnitt, vorgegart.	   	4000	1 × 4000 g
   	35100036 WÜRZKARTOFFELN Hausfrauenschnitt, vorgegart.	 	2000 g	1 × 2000 g
 	35100027 MACAIREKARTOFFELN mit Speck, in der Stange, ø ca. 5,5 cm.		950 g	1 × 950 g

Kartoffeln & Knödel



35100016/35100017



35700053



37100025

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
35100016 FRISCHES KARTOFFELPÜREE <i>fein abgeschmeckt mit Butter.</i>		150 g	24 × 150 g
35100017 FRISCHES KARTOFFELPÜREE <i>fein abgeschmeckt mit Butter.</i>		2000 g	1 × 2000 g
37100025 BIO KARTOFFELPÜREE		2000 g	1 × 2000 g
32700082 SCHUPFNUDELN <i>gebraten.</i>		2000 g	1 × 2000 g
35700053 SCHUPFNUDELPFANNE <i>mit gebratenen Fleischkäsewürfeln, Romanesco, Karotten, Zuckerschoten und Röstzwiebeln, abgerundet mit Senfbutter.</i>		12 × 300 g	1 × 3600 g
32700031 GEFÜLLTE GNOCCHI <i>mit Ricotta, al dente gekocht.</i>		2000 g	1 × 2000 g
35700047 KARTOFFELGRATIN <i>fix und fertig, ø ca. 6 cm.</i>		20 × 80 g	1 × 1600 g
35700001 KARTOFFELGRATIN <i>vorgegart.</i>		2000 g	1 × 2000 g



32900018

Artikel



32900199

Zubereitung



32900608

Einwaage



32900277

VE



35700048



35100004

GEFÜLLTE KARTOFFELKNÖDEL

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



24 × 75 g

1 × 1800 g



32900018

HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL

rund abgedreht,
ø ca. 5 cm.



24 × 75 g

1 × 1800 g



32900199

WEISSE SERVIETTENKNÖDEL

in Zylinderform,
ø 4 cm.



20 × 120 g

1 × 2400 g



32900608

BREZENKNÖDEL

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



24 × 75 g

1 × 1800 g



32900277

BRIOCHEKÜCHLEIN

luftiges Küchlein aus Brioche Teig,
abgerundet mit Pistazien,
ø 6 cm.



20 × 80 g

1 × 1600 g



35700048

STEINPILZ-KARTOFFEL-TÖRTCHEN

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



20 × 80 g

1 × 1600 g

Kartoffeln & Knödel



35100029



35100026



35100028



35100039

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

35100029

SÜSSKARTOFFEL-BIRNEN-GRATIN

mit Kartoffeln, Paprika und Kokos,
3,5 x 6 cm.



55 x 55 g

1 x 3025 g



35700003

BUNTES GEMÜSE-KARTOFFEL-GRATIN

mit Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln,
Kohlrabi, Staudensellerie,
in Sahnesauce.



2000 g

1 x 2000 g



35100026

KARTOFFELRÖSTI

portioniert, goldgelb gebraten,
ca. 10 cm.



2 x (20 x 75 g)

1 x 3000 g



35100028

KARTOFFEL-KÄSE-RÖSTI

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



2 x (20 x 75 g)

1 x 3000 g



35100039

MINI-RÖSTI

mit Käse und Bacon,
ø 4 cm.



2 x (50 x 30 g)

1 x 3000 g



35100034

KARTOFFELSOUFFLÉ

im Biskuitmantel,
ø 6 cm.



20 x 80 g

1 x 1600 g





33500021

Artikel



37100019

Zubereitung

Einwaage

VE

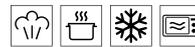
REIS & CO.



33500015

LANGKORNREIS

saftig gegart.



20 × 130 g

1 × 2600 g



33500002

LANGKORNREIS

saftig gegart.



2000 g

1 × 2000 g



33500004

LANGKORN-WILDREIS-MISCHUNG

vorgegart.



2000 g

1 × 2000 g



33500008

BASMATIREIS

saftig gegart.



2000 g

1 × 2000 g



33500021

DINKELREIS

mit Langkornreis, leicht gewürzt.



2000 g

1 × 2000 g



37100019

BIO VOLLKORNREIS

leicht gewürzt.



2000 g

1 × 2000 g



33500009

GEMÜSEREIS

Langkornreis mit Karotten, Sellerie und Zucchini.



2000 g

1 × 2000 g



33500020



32900304



32900282



32900278

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

33500010

TOMATENREIS

Langkornreis mit Tomatenwürfeln, fein abgeschmeckt.



2000 g

1 × 2000 g



33500020

QUINOA-LANGKORNREIS

mit weißer, roter und schwarzer Quinoa, saftig gegart.



2000 g

1 × 2000 g



32900304

COUSCOUS NATUR

lockerer Couscous, leicht gewürzt und geölt.



2000 g

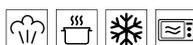
1 × 2000 g



32900210

BUNTE GETREIDEMISCHUNG

aus Dinkel und Weizen, mit Belugalinsen und Reis.



20 × 130 g

1 × 2600 g



35900037

BUNTE GETREIDEMISCHUNG

aus Dinkel und Weizen, mit Belugalinsen und Reis.



2000 g

1 × 2000 g



32900282

DINKELPFANNE MIT COUSCOUS-PERLEN

mit Sonnenblumenkernen, Sojabohnen, leichte Chilinote.



20 × 200 g

1 × 4000 g



32900159

ZARTWEIZENRISOTTO

mit Gemüsebrunoise, abgerundet mit Crème fraîche und Hartkäse.



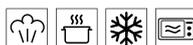
2000 g

1 × 2000 g

32900278

ROTE-BETE-COUSCOUS

verfeinert mit Mandeln, abgerundet mit Schwarzkümmel.



20 × 150 g

1 × 3000 g





32900254

Artikel



32900121

Zubereitung

Einwaage

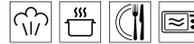
VE



32900254

MASCARPONE-CREMEPOLENTA

mit frischem Thymian.



2000 g

1 x 2000 g



32900121

POLENTATÖRTCHEN

mit Thymian und Rosmarin goldbraun angebraten,
ø 5,5 cm.



12 x 80 g

1 x 960 g



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.



32900609

Artikel



32900276



32900176

Zubereitung

Einwaage

VE

GEMÜSEKOMPONENTEN



32900609

MÖHRENBÜNDCHEN

im Mangoldblatt.



50 × 50 g

1 × 2500 g



32900610

BOHNENBÜNDCHEN

im Speckmantel.



50 × 50 g

1 × 2500 g



32900276

WIRSINGROULADE

mit Karotten, Sellerie und Wirsing, cremig gefüllt.



2 × (20 × 85 g)

1 × 3400 g



32900176

KOHLRABIKÖRBCHE

mit tournierter Karotte, Steckrübe, Zucchini und Brokkoli.



30 × 100 g

1 × 3000 g

Sortenreines Gemüse



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

SORTENREINES GEMÜSE

32900195 SCHWARZWURZELN À LA CRÈME mit Schmelzkäse abgerundet.		2000 g	1 × 2000 g	
32900165 BAYRISCH KRAUT mit Zwiebeln, Balsamicoessig und einer leichten Kümmelnote.		2000 g	1 × 2000 g	
32900218 SAUERKRAUT klassisch zubereitet mit Äpfeln.		2000 g	1 × 2000 g	
32900003 APFELROTKOHL mit Apfelmus, Nelke, Lorbeer und Wacholder.		130 g	24 × 130 g	
32900044 APFELROTKOHL mit Apfelmus, Nelke, Lorbeer und Wacholder.		2000 g	1 × 2000 g	



32900250



32900111/32900040



32900190

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
32900250 WIRSING IN RAHM grobblättriger Wirsing, geschnitten.		2000 g	1 × 2000 g
32900064 RAHMSPINAT ohne Zwiebeln, mit frischer Sahne, leicht abgebunden.		2000 g	1 × 2000 g
32900111 BLATTSPINAT mit Zwiebeln, einem Hauch Knoblauch und Butter.		30 × 150 g	1 × 4500 g
32900040 BLATTSPINAT mit Zwiebeln, einem Hauch Knoblauch und Butter.		2000 g	1 × 2000 g
32900190 KIRSCHTOMATENGEMÜSE mit fruchtig-süßer Note.		30 × 150 g	1 × 4500 g

Kleiner Appetitanreger.





32900163



32900265



32900046



32900208

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

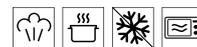
GEMÜSEMISCHUNGEN



32900163

MOSAIK VON BOHNEN UND KAROTTEN

mit Cocobohnen, Borlottibohnen, Sojabohnen und Karotten, gebuttert.



2000 g

1 × 2000 g



32900265

BOHNEN-ALLERLEI

Brechbohnen, Wachsbruchbohnen, Cocobohnen und schwarze Bohnen, im Buttersud.



20 × 150 g

1 × 3000 g



32900046

ZUCCHINI-TOMATEN-GEMÜSE

mit Basilikum und Oregano, fein abgeschmeckt.



2000 g

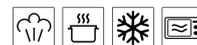
1 × 2000 g



32900208

RATATOUILLEGEMÜSE MIT SCHWARZEN OLIVEN

und würziger Tomatenbutter.



20 × 130 g

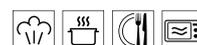
1 × 2600 g



32900047

RATATOUILLEGEMÜSE

klassisch mit Auberginen, roter Paprika und Zucchini, in feiner Tomatensauce.



2000 g

1 × 2000 g

Gemüsemischungen



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

32900192 GERÖSTETES WURZELGEMÜSE aus Karotten-, Sellerie-, Steckrüben- und Pastinakenwürfeln mit Perlzwiebeln.		30 × 150 g	1 × 4500 g	
37100034 BIO BUNTES RAHMGEMÜSE mit Karotten, Steckrüben, Pastinaken und Erbsen.		2000 g	1 × 2000 g	
32900215 KARTOFFEL-LAUCH-GEMÜSE verfeinert mit Schmelzkäse.		2000 g	1 × 2000 g	
32900252 KOHLRABIGEMÜSE À LA CRÈME mit Markterbsen und Steckrüben.		2000 g	1 × 2000 g	
37100029 BIO ERBSEN-MÖHREN-GEMÜSE NATUR knackig vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g	



32900264



32900255



32900269



32900280

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



32900264

BLUMENKOHL-ROMANESCO-GEMÜSE

mit würziger Mandelbutter.



20 × 150 g

1 × 3000 g



32900249

BUNTES GARTENGEMÜSE

mit Zucchini, Romanesco, Artischocken, Bohnen und Paprika, verfeinert mit Butter.



20 × 150 g

1 × 3000 g



32900255

SOMMERGEMÜSE

mit Romanesco, Karotten, Bohnen und Blumenkohl.



20 × 150 g

1 × 3000 g



32900269

WIRSING IN RAHM

großblättriger Wirsing, geschnitten, mit kleinen Gemüsewürfeln.



30 × 150 g

1 × 4500 g



32900280

QUINOA-LINSEN-GEMÜSE

mit Blumenkohl und Sonnenblumenkernen.



20 × 150 g

1 × 3000 g

Speziell für die Gesundheitsgastronomie



32900168



32900080

Neu!



37100033

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

Gemüse

SPEZIELL FÜR DIE GESUNDHEITSGASTRONOMIE

32900168

PRINZESSBOHNEN

knackig vorgegart.



2000 g

1 × 2000 g



32900080

VICHY-KAROTTEN

knackig vorgegart.



2000 g

1 × 2000 g



37100033

BIO MÖHRENGEMÜSE NATUR

knackig vorgegart.



2000 g

1 × 2000 g



WE LOVE BIO

Mit unseren neuen BIO-Produkten können Sie Ihren Gästen und
Verpflegungsteilnehmern besonders bewussten Geschmack servieren.
Alle BIO-Produkte finden Sie auf einen Blick in unserer BIO-Broschüre unter:

expert-partnership.de/downloads



37100020

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
<p>37100020 BIO ERBSEN NATUR leicht gewürzt.</p> <p>   </p>	<p>   </p>	2000 g	1 × 2000 g
<p>32900171 KOHLRABIGEMÜSE NATUR knackig vorgegart.</p> <p>   </p>	<p>   </p>	2000 g	1 × 2000 g
<p>32900172 BLUMENKOHL NATUR knackig vorgegart.</p> <p>   </p>	<p>   </p>	2000 g	1 × 2000 g
<p>32900173 BROKKOLI NATUR knackig vorgegart.</p> <p>   </p>	<p>   </p>	2000 g	1 × 2000 g



22900112



22900114

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
32900169 KAISERGEMÜSE NATUR mit Karotten, Blumenkohlröschen und Brokkoli.		2000 g	1 × 2000 g
22900112 MARKTGEMÜSE mit Karotten, Kohlrabi, Brokkoli und Blumenkohl.		2500 g	1 × 2500 g
22900114 BUNTES GARTENGEMÜSE mit Paprika, Zucchini, Romanesco, Artischocken, Stangenbrechbohnen und Wachsbruchbohnen.		2500 g	1 × 2500 g





22900115

Artikel

22900116

Zubereitung

Einwaage

VE



22900115

LEIPZIGER ALLERLEI

mit Erbsen, Spargel, Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Brechbohnen und Wachsbruchbohnen.



2500 g

1 × 2500 g



22900116

GEMÜSEMISCHUNG NACH SCHWEDISCHER ART

mit Karotten, Schwarzwurzeln und Stangenbruchbohnen.



2500 g

1 × 2500 g



22900113

FRÜHLINGSGEMÜSE

mit Erbsen, Blumenkohl und Karotten.



2500 g

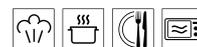
1 × 2500 g



32900292

PRINZESSBOHNEN

extra vorgegart.



2000 g

1 × 2000 g



32900287

KAROTTENGEMÜSE

extra vorgegart.



2000 g

1 × 2000 g



32900226



32900260

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
32900288 KOHLRABIGEMÜSE extra vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g
32900289 KAISERGEMÜSE extra vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g
32900290 BLUMENKOHL extra vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g
32900291 ERBSEN-MÖHREN-GEMÜSE extra vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g
32900226 BUNTES KAROTTENGEMÜSE verfeinert mit Vanille, extra vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g
32900260 STECKRÜBEN-KAROTTEN-GEMÜSE extra vorgegart.		2000 g	1 × 2000 g



32900222

Artikel



32900227

Zubereitung



32900224

Einwaage



32900258

VE



32900223



32900222

GEMÜSEMISCHUNG NACH ASIATISCHER ART

mit Sojabohnen, Mais, Paprika, Weißkohl und Karotten.



2000 g

1 × 2000 g



32900227

GRILLGEMÜSE NACH MEDITERRANER ART

mit Paprika, Zucchini, Auberginen und Zwiebeln.



2000 g

1 × 2000 g



32900224

WURZELGEMÜSE RUSTIKO

mit Karottenstiften, Schwarzwurzeln und Pastinaken.



2000 g

1 × 2000 g



32900258

SCHREBERGARTENGEMÜSE

mit Zucchini, Karotten, Kohlrabi und Fenchel.



2000 g

1 × 2000 g



32900223

GEMÜSE-MÉLANGE

mit Erbsen, Mais, Karotten und Kohlrabi.



2000 g

1 × 2000 g



Pâtisserie

HIER SIND UNSERE KÜNSTLER AM WERK.

Unsere 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.



36000816

Artikel



36000815

Zubereitung

Einwaage

VE

SÜSSES IM GLAS & PORZELLAN



36000816

TIRAMISU IM GLAS

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



12 × 110 g

1 × 1320 g



36000815

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

Süßes im Glas & Porzellan



36000758



36000759



36000760

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000758

BIRNE HELENE

Vanillecreme mit Schokoladensauce,
Birken und Streuseln,
im Weckglas.



12 × 100 g

1 × 1200 g



36000844

BIRNE HELENE

Vanillecreme mit Schokoladensauce,
Birken und Streuseln,
Negativ für Weckglas.



16 × 100 g

1 × 1600 g



36000759

PFIRSICH MELBA

Vanillecreme mit Himbeersauce und Pfirsich,
im Weckglas.



12 × 100 g

1 × 1200 g



36000843

PFIRSICH MELBA

Vanillecreme mit Himbeersauce und Pfirsich,
Negativ für Weckglas.



16 × 100 g

1 × 1600 g



36000760

FÜRST PÜCKLER

Vanillecreme mit Erdbeersauce,
Schokoladenmousse und Schokoraspehn,
im Weckglas.



12 × 100 g

1 × 1200 g



36000845

FÜRST PÜCKLER

Vanillecreme mit Erdbeersauce,
Schokoladenmousse und Schokoraspehn,
Negativ für Weckglas.



16 × 100 g

1 × 1600 g





36000840



36000841



36000842



36000884

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

**36000840****STRACCIATELLACREME MIT ERDBEER-RHABARBER**

verfeinert mit Pistazien und Schokoraspeln,
Negativ für Weckglas.



30 × 45 g

1 × 1350 g

**36000841****SCHMANKERLCREME MIT APRIKOSEN**

aus cremigem Ricotta,
Negativ für Weckglas.



30 × 45 g

1 × 1350 g

**36000842****SCHOKOLADENMOUSSE MIT KIRSCHGRÜTZE**

verfeinert mit Kokosraspeln,
Negativ für Weckglas.



30 × 45 g

1 × 1350 g

**36000884****GRIESSFLAMMERI**

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



30 × 50 g

1 × 1500 g

Süßes im Glas & Porzellan



36000832



36000878



36000893



36000824

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000832

**ZABAIONECREME MIT
ORANGEN-APRIKOSEN-RAGOUT**

luftig aufgeschlagen, abgerundet mit Portwein,
Negativ für Weckglas.



30 × 45 g

1 × 1350 g



36000878

VANILLECREME MIT BROMBEERRAGOUT

vegane Vanillecreme,
Negativ für Weckglas.



30 × 60 g

1 × 1800 g



36000893

SCHOKOLADENCREME MIT PFIRSICHRAGOUT

vegane Schokoladencreme aus Bitter Kuvertüre,
Negativ für Weckglas.



30 × 60 g

1 × 1800 g



36000824

MOHNMUSSE MIT ERDBEERSAUCE

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



30 × 50 g

1 × 1500 g



26500049

WECKGLAS 80 ML

12 Stück

1 × 1 Karton



36000730



36000729



36000896



36000897

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

**36000730****SWEET CHOCOLATE FEAT. CHERRY**

vegane Schokoladenmousse
auf Kirschgrütze mit Thymian,
im Stölzle-Glas.



12 × 80 g

1 × 960 g

**36000729****SWEET VANILLA FEAT. APRICOT**

vegane Vanillemousse auf Aprikosenragout,
im Stölzle-Glas.



12 × 70 g

1 × 840 g

**36000896****KÄSEKUCHEN LIVE**

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



12 × 90 g

1 × 1080 g

**36000897****CRISPY CHOCOLATE**

dunkle Schokoladenmousse mit Knusperboden,
schwarzen kandierten Oliven und Orangensauce,
im Spherglas.



12 × 75 g

1 × 900 g

Negativ ist
bei uns positiv

NICHT NUR OPTISCH EIN GENUSS

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

Süßes im Glas & Porzellan

36000852



36000890



36000854



36000855



Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000852

**MASCARPONECREME
UND APRIKOSEN RAGOUT**

mit Schokoladencurls,
Negativ für Island-Glas.



16 × 55 g

1 × 880 g



36000890

SCHOKOLADEN-INGWER-MOUSSE

mit knusprigen American-Cookie-Chunks,
Negativ für Island-Glas.



16 × 50 g

1 × 800 g



36000854

KOKOSMOUSSE UND ANANAS

ausgarniert mit Schokoladenstäbchen,
Negativ für Island-Glas.



16 × 50 g

1 × 800 g



36000855

JOGHURTSCHAUM MIT ERDBEERRAGOUT

ausgarniert mit Schokoladenstäbchen,
Negativ für Island-Glas.



16 × 50 g

1 × 800 g



26500046

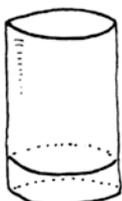
ISLAND-GLAS 100 ML

48 Stück

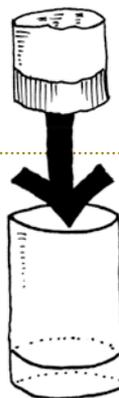
1 × 1 Karton

Pâtisserie

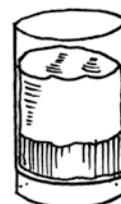
Leeres Glas



Füllung fix und fertig
als Negativ



Gefrorenes Negativ ins Glas
geben und auftauen lassen



Fertiges Glas servieren



36000764

36000765

36000766

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

**36000764****MOUSSE VON GERÖSTETEN NÜSSEN
MIT MEERSALZ UND MIRABELLE**mit Nougatsauce überzogen,
im Mini-Bubbleglas.

12 × 45 g

1 × 540 g

**36000846****MOUSSE VON GERÖSTETEN NÜSSEN
MIT MEERSALZ UND MIRABELLE**mit Nougatsauce überzogen,
Negativ für Mini-Bubbleglas.

20 × 45 g

1 × 900 g

**36000765****HAGEBUTTE UND RICOTTA**Ricottacreme mit Hagebutten und Streuseln,
im Mini-Bubbleglas.

12 × 45 g

1 × 540 g

**36000847****HAGEBUTTE UND RICOTTA**Ricottacreme mit Hagebutten und Streuseln,
Negativ für Mini-Bubbleglas.

20 × 45 g

1 × 900 g

**36000766****ACEROLA-KIRSCH UND STRACCIATELLA**Stracciatellamousse auf Knusperboden,
mit Acerola-Kirschsauce überzogen,
im Mini-Bubbleglas.

12 × 40 g

1 × 480 g

**36000848****ACEROLA-KIRSCH UND STRACCIATELLA**Stracciatellamousse auf Knusperboden,
mit Acerola-Kirschsauce überzogen,
Negativ für Mini-Bubbleglas.

20 × 40 g

1 × 800 g



36000817



36000738

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000817

LIMETTEN-PIE

fruchtig-süße Limettencreme
mit Pistazien-Kürbis-Schokolade,
knusprigen Streuseln und Baiser,
im Mini-Bubbleglas.



12 × 55 g

1 × 660 g



36000738

**ZITRONENGRAS-MOUSSE AUF
BROMBEERRAGOUT**

mit Pistazien-Kürbis-Streuseln,
im Mini-Bubbleglas.



12 × 50 g

1 × 600 g



36000831

**ZITRONENGRAS-MOUSSE AUF
BROMBEERRAGOUT**

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



20 × 50 g

1 × 1000 g





Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

**36000739****HIMBEER-ROTE-BETE-CREME**

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



20 × 32 g

1 × 640 g

**36000750****TAHITI-VANILLECREME**

zart schmelzende Vanillecreme
mit Kokosmilch und Streuseln,
im Tässchen.



20 × 32 g

1 × 640 g

**36000751****KAKAOBOHNENCREME**

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



20 × 32 g

1 × 640 g

**36000753****PASSIONSFRUCHTCREME**

mit Orangenbiskuit und Schokoladencreme,
im Pfännchen.



20 × 32 g

1 × 640 g

**36000752****KARAMELLCREME**

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



21 × 20 g

1 × 420 g

**36000754****CAFÉ-AU-LAIT-CREME**

leichte Milchkaffeecreme
mit Apfelgeleewürfeln und Amarettini,
im Rechteckförmchen.



21 × 30 g

1 × 630 g

Süßes im Glas & Porzellan



36000755



36000756



36000891



36000757

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000755

BROWNIE „NEW YORK STYLE“saftiger Brownie getränkt mit Cassismousse,
im Soufflécörmchen.

20 x 60 g

1 x 1200 g



36000861

BROWNIE „NEW YORK STYLE“saftiger Brownie getränkt mit Cassismousse,
Negativ für Soufflécörmchen.

20 x 60 g

1 x 1200 g



36000756

OMAS RHABARBERSTREUSEL

mit Muscovadostreusel, im Soufflécörmchen.



20 x 60 g

1 x 1200 g



36000862

OMAS RHABARBERSTREUSELmit Muscovadostreusel,
Negativ für Soufflécörmchen.

20 x 60 g

1 x 1200 g



36000891

KOKOSNUSS-CRÈME-BRÛLÉE

aus Kokosmilch, im Soufflécörmchen.



20 x 75 g

1 x 1500 g



36000901

KOKOSNUSS-CRÈME-BRÛLÉEaus Kokosmilch,
Negativ für Soufflécörmchen.

20 x 75 g

1 x 1500 g



36000757

CRÈME BRÛLÉE

klassisch, im Soufflécörmchen.



20 x 75 g

1 x 1500 g



36000863

CRÈME BRÛLÉEklassisch,
Negativ für Soufflécörmchen.

20 x 75 g

1 x 1500 g





36000880

Artikel



36000930

Zubereitung

Einwaage

VE

KAFFEPAUSE & SÜSSES FINGERFOOD



36000880

WALNUSS-SCHOKOLADEN-TARTE DELUXE

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



27 x 42 g

1 x 1134 g



36000930

MINI-ZITRONENTARTE

knuspriger Mürbeteig mit einer zartschmelzenden
Zitronen-Buttercreme,
3,3 x 7,3 cm.



27 x 40 g

1 x 1080 g



SÜSSE KAFFEPAUSEN

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

Kaffeepause & süßes Fingerfood



36000866



36000875

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000866**APFEL-TARTE-TATIN**

halber Apfel auf Mürbeteig mit Karamell überzogen,
ø 8,5 cm.



15 × 95 g

1 × 1425 g

**36000875****ÄPPEL-DIPPER**

Mini-Apfel-Tarte-Tatin mit Karamell,
ø 5,3 cm.



24 × 28 g

1 × 672 g





36000772

Artikel



36000537

Zubereitung

Einwaage

VE



36000772

GRAPEFRUIT-MATCHA-WÜRFEL

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



35 × 27 g

1 × 945 g



36000537

LATTE-MACCHIATO-SCHNITTE

mit Schokoladenglaçage,
4,5 x 4,5 cm.



30 × 35 g

1 × 1050 g

Kaffeepause & süßes Fingerfood



36000774



36000770



36000740

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000774

SCHAUMKUSS PASSIONSFRUCHT

handgemacht, luftig geschlagener Passionsfruchtschaum auf nussigem Knusperboden und mit Zartbitterschokolade umhüllt, ø 4 cm.



35 × 15 g

1 × 525 g



36000740

KOKOS-MANGO-CUBE

Kokosmilchreiscrème mit fruchtiger Mangomousse, 4 x 4 cm.



35 × 32 g

1 × 1120 g



36000770

MANGO-RÜBLI-CUBE

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



35 × 30 g

1 × 1050 g





36000775

Artikel



36000776

Zubereitung



36000777

Einwaage

VE

**36000775****APRIKOSEN-STREUSEL**

gebackene Streusel mit zweierlei Aprikosen,
2,4 x 5,4 cm.



28 x 33 g

1 x 924 g

**36000776****PRALINENMOUSESCHNITTE**

Schokoladenmousse mit Nougat und
karamellisierten Haselnüssen,
2,5 x 5,5 cm.



28 x 17 g

1 x 476 g

**36000777****PASSIONSFRUCHTCREMESCHNITTE**

auf Biskuit,
2,4 x 5,4 cm.



28 x 24 g

1 x 672 g

Kaffeepause & süßes Fingerfood



36000531



36000780



36000779

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000531

OPERASCHNITTE

Buttercremeschnitte mit Kaffeernote
und Mandelbiskuit,
2,5 x 6,3 cm.



28 x 30 g

1 x 840 g



36000779

MOHN-APRIKOSEN-SCHNITTE

Mandelbiskuit mit Mohncreme
und Aprikosengelee,
2,3 x 7,8 cm.



28 x 30 g

1 x 840 g



36000780

KÜRBIS-BROMBEER-SCHNITTE

Brombeermousse auf Kürbiskernbiskuit, durchzogen mit
weißer Knusperschokoschicht, Brombeerspiegel,
2,3 x 7,8 cm.



28 x 28 g

1 x 784 g





36000781



36000782



36000911



36000783

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

**36000781****POWERSCHNITTE HELL**

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



28 x 30 g

1 x 840 g

**36000782****POWERSCHNITTE DUNKEL**

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



28 x 30 g

1 x 840 g

**36000911****WALDERBIEERCHUTNEY MIT
ZITRONEN-BASILIKUM-SCHAUM**

fein abgeschmeckt mit Wacholder,
auf knusprigem Butterkeksboden,
3 x 7 cm.



28 x 40 g

1 x 1120 g

**36000783****WHITE PASSION**

fruchtiges Himbeergelee und Passionsfruchtgelee
auf Knusperboden unter weißer Schokoladenmousse
mit weißen Schokolocken,
3 x 7 cm.



28 x 60 g

1 x 1680 g

Kaffeepause & süßes Fingerfood



36000784



36000535



36000737

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000784

BRIGHT CHOCOLATE

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



28 x 40 g

1 x 1120 g



36000737

BUTTERKEKS-SCHMAND-SCHNITTE

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



28 x 50 g

1 x 1400 g



36000535

ZWEIERLEI BANANEN-KNUSPER-MOUSSE-AU-CHOCOLAT

Bananenragout und Schokomousse auf Schokoknusperboden, 3 x 7 cm.



28 x 50 g

1 x 1400 g



GANZ SCHÖN SCHNITTIG, UNSERE SCHNITTEN

Mit durchdachten Größen und Formen eignet sich unser süßes Fingerfood hervorragend für schöne Buffetdekorationen. Durch ihre vielseitigen Einsatzmöglichkeiten sind insbesondere unsere Schnitten ein perfekter Baustein für ein kreatives Dessertangebot.

Neu!



37100032

Artikel

Neu!



36000931

Zubereitung

Einwaage

VE

Neu!

37100032

BIO KIRSCH-NOUGAT-SCHNITTE

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



28 x 55 g

1 x 1540 g

Neu!

36000931

DÉLICE VON SAFRAN UND SESAM

orientalische Schmitte mit knusprigem Boden aus Mandeln und Pistazien, Datteln-Aprikosen-Chutney, Safranmousse und einer Mini-Sesamnocke, 3 x 7 cm.



28 x 60 g

1 x 1680 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!

Kaffeepause & süßes Fingerfood



36000849



36000786



36000894

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000849**WEISSER BROWNIE MIT RUBY-GANACHE**

mit Mandeln und Rubyschokolade, verfeinert
mit Vanillecreme und Schokoladen-Kakao-Nüssen,
3 x 7 cm.



28 x 42 g

1 x 1176 g

**36000786****PISTAZIEN-JOGHURT DELIGHT**

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



28 x 50 g

1 x 1400 g

**36000894****MOZART-SYMPHONIE**

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



28 x 45 g

1 x 1260 g





36000478/36000477/36000479

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
    <p>36000478 MINI-MUFFIN ZITRONE mit Abrieb von frischen Zitronen, ø 4 cm.</p>		30 × 25 g	1 × 750 g
    <p>36000477 MINI-MUFFIN SCHOKOLADE ø 4 cm.</p>		30 × 25 g	1 × 750 g
    <p>36000479 MINI-MUFFIN HEIDELBEERE mit Heidelbeerstückchen, ø 4 cm.</p>		30 × 25 g	1 × 750 g

Tellerdesserts



36000736



Neu!

37100031



36000788



36000789

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

TELLERDESSERTS

36000736

APFEL-CRUMBLE

karamellierte Äpfel auf knusprigen Streuseln,
ø 7 cm.



20 × 110 g

1 × 2200 g



37100031

BIO NOUGAT-MÛELLEUX

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



20 × 75 g

1 × 1500 g



36000788

MÛELLEUX AU CHOCOLAT

Schokoladenküchlein mit cremigem Kern,
ø 5 cm.



20 × 80 g

1 × 1600 g



36000789

SCHOKOLADENKÜCHLEIN

mit Schokoladenkern,
ø 6 cm.



15 × 65 g

1 × 975 g





36000741



36000825



36000791

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

**36000741****CHEESECAKE „AMERICAN STYLE“**

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



20 × 80 g

1 × 1600 g

**36000825****TÖRTCHEN VON ZITRONEN-THYMIAN-CREME**

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



20 × 85 g

1 × 1700 g

**36000791****APRIKOSEN-RAGOUT AUF
SCHOKOLADENMOUSSE**

zartschmelzende Mousse au Chocolat
mit Aprikosentopping,
ø 5 cm.



20 × 50 g

1 × 1000 g

Tellerdesserts



36000888



36000794



36000798

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000888

MARMORIERTER VANILLE-ROSEN-MOUSSE MIT HIMBEER

20 × 65 g

1 × 1300 g



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

36000794

ERDBEERTIRAMISU

20 × 50 g

1 × 1000 g



mit gemahlenden Kaffeebohnen,
ø 5 cm.

36000798

PIÑA-COLADA-TÖRTCHEN

20 × 80 g

1 × 1600 g



Kokoscreme und Ananasgelee auf Schokobiskuit,
ø 6 cm.



36000796



36000795



36000793



36000829



36000895

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

**36000796****ERDBEER-CHARLOTTE**

Biskuitroulade umhüllt Erdbeermousse,
ø 7 cm.



20 × 58 g

1 × 1160 g

**36000795****MARMORIERTER MOUSSE AU CHOCOLAT**

auf Biskuit,
ø 7 cm.



20 × 60 g

1 × 1200 g

**36000793****RAFFINELLI MIT HIMBEEREN**

Kokosmousse mit Himbeerkern,
ø 5 cm.



30 × 42 g

1 × 1260 g

**36000829****TÖRTCHEN VON PASSIONSFRÜCHTEN**

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



20 × 75 g

1 × 1500 g

**36000895****POPCORN-TRAUM**

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



20 × 65 g

1 × 1300 g

**POPCORN-TRAUM**

Psssst, Geheimitipp! Unser Popcorn-Traum ist auch halbgefroren
im wahrsten Sinne des Wortes ein Träumchen und wird Ihre Gäste begeistern.

Tellerdesserts



36000913



36000877



36000797

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000913

MINI-TÖRTCHEN VON DER YUZUFUCHT

fruchtige Mousse von der Yuzufrucht,
auf Couscous-Mandel-Boden mit Rubyschokolade,
ø 4 cm.



35 x 28 g

1 x 980 g



36000877

BANANEN-CHIA-CREME-TÖRTCHEN

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



30 x 45 g

1 x 1350 g



36000797

TOBLERONEMOUSSE

mit Nüssen,
7 x 7 cm.



15 x 60 g

1 x 900 g





36000812

Artikel



36000813

Zubereitung



36000814

Einwaage

VE



36000812

HIMBEERMUSSE IM SCHOKOLADENGITTER

fruchtige Himbeermousse in Zartbitterschokolade,
ø 6 cm.



20 × 75 g

1 × 1500 g



36000813

**TRÄNE VON
DUNKLER SCHOKOLADENMOUSSE**

dunkle Mousse aus feinherber Schokolade
im Schokoladengitter.



18 × 60 g

1 × 1080 g



36000814

**TRÄNE VON
WEISSER SCHOKOLADENMOUSSE**

weiße Mousse im zartschmelzenden Schokoladengitter.



18 × 65 g

1 × 1170 g

Kleiner Appetitanreger.





36000915

Artikel



36000917

Zubereitung



36000916

Einwaage

VE



36000915

BASILIKUM-NOCKE

Mousse aus Crème fraîche,
abgerundet mit Zitronenabrieb und weißer Kuvertüre,
4 cm.



100 × 5 g

1 × 500 g



36000917

SCHOKOLADEN-NOUGAT-NOCKE

aus dunkler Kuvertüre und Nuss-Nougat,
4 cm.



100 × 8 g

1 × 800 g



36000916

CRÈME-BRÛLÉE-NOCKE

abgerundet mit weißer Kuvertüre und Grand Marnier,
4 cm.



100 × 7 g

1 × 700 g

**UNSERE KLEINEN ALLROUNDER**

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

Sorbets



36000827



36000828



36000881

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

SORBETS

36000827

BASILIKUMSORBET*frisch und herb im Geschmack.*

1700 g

1 × 1700 g



36000828

GRÜNES APFELSORBET

1700 g

1 × 1700 g



36000881

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!



36000446



36000834



36000835

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

LUNCHSCHNITTEN & TERRINEN

**36000446****KALTER HUND**

zarter Butterkeks mit Schokoladenkaramell,
3 x 28 cm.



5 × 200 g

1 × 1000 g

**36000834****SCHNEEWITTCHENKUCHEN**

Schokobiskuit, Stracciatellamousse mit Kirschee,
3 x 38 cm.



10 × 210 g

1 × 2100 g

**36000835****MÉLANGE VON TOPFEN UND HEIDELBEER**

zweierlei Käsekuchen mit Blaubeerragout,
3 x 38 cm.



10 × 210 g

1 × 2100 g

Lunchschnitten & Terrinen



36000836



36000837

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000836**MALOU**

Kokoscreme mit Himbeergelee und Cranberrys,
4 x 38 cm.



7 x 330 g

1 x 2310 g

**36000837****MACADAMIAMOUSSE MIT MIRABELLE**

Mousse von der Macadamianuss
mit Mirabellengelee und Schokobiskuit,
6 x 38 cm.



5 x 500 g

1 x 2500 g

**HANDWERKLICHE KUNST**

Unsere 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.



36000799

Artikel



36000800

Zubereitung



36000801

Einwaage

VE

**36000799****TIRAMISU**

kräftig getränkte Löffelbiskuits in Mascarponecreme,
13 x 28 cm.



3 x 760 g

1 x 2280 g

**36000800****MOUSSE AU CHOCOLAT**

dunkel,
13 x 28 cm.



3 x 800 g

1 x 2400 g

**36000801****MARMORIERTER MOUSSE AU CHOCOLAT**

weiße und dunkle Schokoladenmousse,
13 x 28 cm.



3 x 800 g

1 x 2400 g

Lunchschnitten & Terrinen



36000802



36000912



36000803

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000802**WALDBEEREN MIT JOGHURTMOUSSE**

sommerlich frische Obstschmitte,
13 x 28 cm.



3 x 1170 g

1 x 3510 g

**36000803****ANANASRAGOUT AUF KOKOSCREME**

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



3 x 1130 g

1 x 3390 g

**36000912****SWEET POLENTA MIT SALZKAREMELL**

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



3 x 800 g

1 x 2400 g





36000806

Artikel

36000919

Zubereitung

Einwaage

VE

**36000806****FRANKFURTER STRIP**

Wiener Biskuit, Buttercreme, Himbeerkonfitüre und
Haselnusskrokant,
4,7 x 28,7 cm.



4 × 360 g

1 × 1440 g

**36000919****ORANGEN-PANNA-COTTA**

abgerundet mit weißem Pfirsich,
4,5 x 32,5 cm.



6 × 420 g

1 × 2520 g

Lunchschnitten & Terrinen



36000811



36000909



36000808

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000811**MILLE-FEUILLES**

von Passionsfruchtmousse und Schokoladenmousse
im Schokoladenmantel,
5,5 x 32,5 cm.



6 x 560 g

1 x 3360 g

**36000909****SÜSSE KIRSCHTERRINE MIT NOUGAT**

auf Schokobiskuit,
5,5 x 32,5 cm.



6 x 400 g

1 x 2400 g

**36000808****PANNA-COTTA**

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



6 x 600 g

1 x 3600 g





36000474

Artikel



36000472

36000649

Zubereitung



36000667

Einwaage

VE

MOUSSES IM SPRITZBEUTEL



36000474

WEISSE MOUSSE AU CHOCOLAT

im Spritzbeutel.



4 × 800 g

1 × 3200 g



36000472

DUNKLE MOUSSE AU CHOCOLAT

im Spritzbeutel.



4 × 800 g

1 × 3200 g



36000649

VEGANE MOUSSE AU CHOCOLAT

im Spritzbeutel.



4 × 800 g

1 × 3200 g



36000667

BAYRISCHE CREME

im Spritzbeutel.



4 × 800 g

1 × 3200 g

Mousses im Spritzbeutel



36000471



36000473



36000882

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000471

ERDBEERMOSSE

im Spritzbeutel.



4 × 800 g

1 × 3200 g



36000473

MANGOMOSSE

im Spritzbeutel.



4 × 800 g

1 × 3200 g



36000882

POPCORN-FLAVOUR-MOSSE

weiße Mousse mit Popcorngeschmack,
abgerundet mit Vanille,
im Spritzbeutel.



4 × 800 g

1 × 3200 g

**EIN ABSOLUTES MOSSE**

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



36000411



36000005



36000430

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

GRÜTZEN & SÜSSE SAUCE



36000411

GRÜNE GRÜTZE

mit Pfirsichen, Birnen, Äpfeln und Kiwi.



3000 g

1 × 3000 g



36000430

GELBE GRÜTZE

mit Mango, Ananas und Passionsfrucht.



3000 g

1 × 3000 g



36000061

ERDBEER-RHABARBER-GRÜTZE

mit großen Stücken.



3000 g

1 × 3000 g



36000005

ROTE GRÜTZEmit Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren,
Johannisbeeren und Sauerkirschen.

3000 g

1 × 3000 g



36000060

ROTE-KIRSCHEN-GRÜTZE

mit ganzen Kirschen.



3000 g

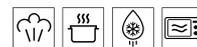
1 × 3000 g



36000929

VANILLESAUCE

mit Bourbon-Vanille.



3000 g

1 × 3000 g

Süßspeisen



36000711



36000726



36000826



36000922

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

SÜSSSPEISEN

36000709

KIRSCHENMICHEL

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



12 x 275 g

1 x 3300 g



36000711

MILCHREISAUFLAUF MIT TROCKENFRÜCHTEN

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



12 x 250 g

1 x 3000 g



36000726

GRIESSAUFLAUF

9,5 x 10,5 cm.



12 x ca. 250 g

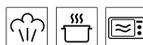
1 x 3000 g



36000826

MILCHNUDELN

Reisnudeln in Milch gekocht, verfeinert mit Honig.



3000 g

1 x 3000 g



36000922

SANDERS QUARKKEULCHEN

Quark-Kartoffel-Taler, verfeinert mit Sultaninen.



40 x 70 g

1 x 2800 g





36000526/36000244

36000245/36000439

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

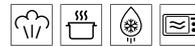
SPEZIELL FÜR DIE GESUNDHEITSGASTRONOMIE



36000526

MILCHREIS

gesüßt mit Süßungsmittel.



250 g

24 × 250 g



36000244

MILCHREIS

gesüßt mit Süßungsmittel.



3000 g

1 × 3000 g



36000245

GRIESSBREI

gesüßt mit Süßungsmittel.



3000 g

1 × 3000 g



36000439

GRIESSBREI

ungesüßt.



3000 g

1 × 3000 g



Garnituren

**JETZT WIRD'S BUNT.
WERDEN SIE KREATIV.**

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



36000610/36000612



36000903



36000902



36000720/36000718/36000719

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

GARNITUREN

	36000610	LUFTSCHOKO WEISS luftig aufgeschäumte weiße Schokoladenkuvertüre und Kakaobutter.		1000 g	1 × 1000 g
	36000612	LUFTSCHOKO DUNKEL luftig aufgeschäumte dunkle Schokoladenkuvertüre und Kakaobutter.		1000 g	1 × 1000 g
	36000903	MICRO-BISKUIT ROT luftig gebacken und sehr saftig.		100 g	1 × 100 g
 	36000902	MICRO-BISKUIT GRÜN luftig gebacken und sehr saftig.		100 g	1 × 100 g
  	36000720	LIMONEN-CRÈME-FRAÎCHE in der Spritzflasche.		4 × 250 g	1 × 1000 g
   	36000718	ORANGEN-GEL in der Spritzflasche.		4 × 250 g	1 × 1000 g
   	36000719	ROTE-BEEREN-GEL in der Spritzflasche.		4 × 250 g	1 × 1000 g

Kleiner Appetitanreger.





36000927

36000928

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



36000927

GEBACKENE STREUSEL

750 g

1 × 750 g



36000928

PERFECT DECOR DARK

600 g

1 × 600 g

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.



Sonderkost

UNSERE 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 50 pürierte Produkte, die dem bekannten visuellen Eindruck nachempfunden sind.



35600174



35600175



35600087/35600107

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

FEIN PÜRIERTE CREMESUPPEN



35600174

TOMATENCREMESUPPE HOCHKALORISCH

verfeinert mit Kräutern der Provence.



150 g

24 × 150 g



35600175

CHAMPIGNONRAHMSUPPE HOCHKALORISCH

abgerundet mit Zitronensaft.



150 g

24 × 150 g



35600082

TOMATENCREMESUPPE

fein püriert, ohne Stückung.



200 g

24 × 200 g



35600046

TOMATENCREMESUPPE

fein püriert, ohne Stückung.



3000 g

1 × 3000 g



35600087

SPARGELCREMESUPPE

fein püriert, ohne Stückung.



250 g

24 × 250 g



35600107

SPARGELCREMESUPPE

fein püriert, ohne Stückung.



3000 g

1 × 3000 g

Fein pürierte Cremesuppen



35600089/35600105



35600094/35600111



35600106

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
35600089 BROKKOLICREMESUPPE fein püriert, ohne Stückung.		250 g	24 × 250 g
35600105 BROKKOLICREMESUPPE fein püriert, ohne Stückung.		3000 g	1 × 3000 g
35600094 KAROTTENCREMESUPPE fein püriert, ohne Stückung.		250 g	24 × 250 g
35600111 KAROTTENCREMESUPPE fein püriert, ohne Stückung.		3000 g	1 × 3000 g
35600108 KRÄUTERRAHMSUPPE fein püriert, verfeinert mit Kräutern.		3000 g	1 × 3000 g
35600106 ZUCCHINICREMESUPPE fein püriert, ohne Stückung.		3000 g	1 × 3000 g
35600104 BLUMENKOHLCREMESUPPE fein püriert, ohne Stückung.		3000 g	1 × 3000 g



35600096/35600064

Artikel



35600097/35600061

Zubereitung

Einwaage

VE

MILCHSUPPEN

 	35600096 MILCHSUPPE GRIESS mit Hartweizengrieß.	  	250 g	24 × 250 g
 	35600064 MILCHSUPPE GRIESS mit Hartweizengrieß.	  	3000 g	1 × 3000 g
  	35600097 MILCHSUPPE VANILLE mit Vanillegeschmack.	  	250 g	24 × 250 g
  	35600061 MILCHSUPPE VANILLE mit Vanillegeschmack.	  	3000 g	1 × 3000 g

Milchsuppen



35600098/35600063



35600099/35600062

Artikel

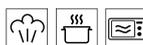
Zubereitung

Einwaage

VE

35600098**MILCHSUPPE SCHMELZFLOCKEN**

mit schmelzenden Vollkorn-Haferflocken.



250 g

24 × 250 g

**35600063****MILCHSUPPE SCHMELZFLOCKEN**

mit schmelzenden Vollkorn-Haferflocken.

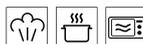


3000 g

1 × 3000 g

**35600099****MILCHSUPPE SCHOKO**

mit Schokoladengeschmack.



250 g

24 × 250 g

**35600062****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

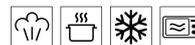
VE

PÜRIERTE KOST

**35400018****FRÜHSTÜCK SÜSS PÜRIERT***aus Kaffee, Brot und Himbeer.*

20 × 180 g

1 × 3600 g

**35400019****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.

Pürierte Kost

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, haben wir 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.



Sonderkost

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.



33700018



33700019



33700020



33700021

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

PÜRIERTE KOST IN FORM



33700018

ROGGENMISCHBROTSCHEIBEN PÜRIERT

natur.



20 × 60 g

1 × 1200 g



33700019

ROGGENMISCHBROTSCHEIBEN PÜRIERTTomate-Mozzarella, verfeinert mit Kräutern
und Balsamicoreme dunkel.

20 × 100 g

1 × 2000 g



33700020

ROGGENMISCHBROTSCHEIBEN PÜRIERT

mit Geflügelsalami.



20 × 100 g

1 × 2000 g



33700021

ROGGENMISCHBROTSCHEIBEN PÜRIERT

mit Geflügelschinken.



20 × 100 g

1 × 2000 g



VIELSEITIG & INDIVIDUELL

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

Pürierte Kost in Form



34200010



34200011



31100111



31100112



31000095



31000093

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

34200010

BRATWURST PÜRIERT



20 × 50 g

1 × 1000 g



34200011

WIENER WURST PÜRIERT



20 × 50 g

1 × 1000 g



31100111

KASSLER PÜRIERT



20 × 70 g

1 × 1400 g



31100112

SCHWEINEBRATEN PÜRIERT



20 × 70 g

1 × 1400 g



31000095

RINDERFRIKADELLE PÜRIERT



20 × 65 g

1 × 1300 g



31000093

RINDERBRATEN PÜRIERT



20 × 70 g

1 × 1400 g





31000123



31000103



31500079



31900067



32000066



31900100

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



31000123

RINDERGULASCH PÜRIERT



20 × 70 g

1 × 1400 g



31000103

BŒUF „STROGANOFF“ PÜRIERT

Rindfleisch püriert mit Champignons,
Gewürzgurken und Rahmsauce.



20 × 70 g

1 × 1400 g



31500079

KALBSRAHMBRATEN PÜRIERT



20 × 70 g

1 × 1400 g



31900067

HÜHNERFRIKASSEE PÜRIERT



20 × 70 g

1 × 1400 g



32000066

PUTENSCHNITZEL PÜRIERT



20 × 70 g

1 × 1400 g



31900100

HÄHNCHEN PÜRIERT



20 × 50 g

1 × 1000 g

Pürierte Kost in Form



31900083

Neu!



31300200



31300168



31300169



32400005

Neu!



32400007

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

31900083

GEFLÜGELBRATEN PÜRIERT



20 × 70 g

1 × 1400 g



31300200

FISCHRAGOUT PÜRIERT



20 × 70 g

1 × 1400 g



31300168

SEELACHS PÜRIERT



20 × 45 g

1 × 900 g



31300169

LACHS PÜRIERT



20 × 45 g

1 × 900 g



32400005

OMELETT IN FORM



20 × 70 g

1 × 1400 g



32400007

EI PÜRIERT IN FORM



20 × 50 g

1 × 1000 g





32900243

Neu!



32900613



32900240



32900239



32900306



32900246

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



32900243

GEMÜSECURRY PÜRIERT



20 × 70 g

1 × 1400 g



32900613

GEMÜSEFRIKADELLE PÜRIERT



20 × 65 g

1 × 1300 g



32900240

ERBSEN-MÖHREN-GEMÜSE PÜRIERT



20 × 50 g

1 × 1000 g



32900239

ERBSEN PÜRIERT



20 × 50 g

1 × 1000 g



32900306

MÖHRENGEMÜSE PÜRIERT



20 × 50 g

1 × 1000 g



32900246

WIRSING PÜRIERT



20 × 65 g

1 × 1300 g

Pürierte Kost in Form

Neu!



32900611



32900247



32900302



32900607

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

32900611

RAHMSPINAT PÜRIERT



20 × 65 g

1 × 1300 g



32900247

SAUERKRAUT PÜRIERT



20 × 65 g

1 × 1300 g



32900302

KOHLRABI PÜRIERT



20 × 70 g

1 × 1400 g



32900607

BLUMENKOHL PÜRIERT



20 × 70 g

1 × 1400 g





32900238



32900251



32900274



32900275

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



32900238

BROKKOLI PÜRIERT

20 × 70 g

1 × 1400 g



32900251

APFELROTKOHL PÜRIERT

20 × 65 g

1 × 1300 g



32900274

ZUCCHINI-TOMATEN-GEMÜSE PÜRIERT

20 × 70 g

1 × 1400 g



32900275

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.

Pürierte Kost in Form



35100032



35100033



33500023



32700088



32700103

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

35100032

PARISER SALZKARTOFFELN PÜRIERT



20 × 50 g

1 × 1000 g



35100033

KARTOFFELPÜREE IN FORM



20 × 50 g

1 × 1000 g



33500023

REIS PÜRIERT



20 × 65 g

1 × 1300 g



32700088

SPÄTZLE PÜRIERT



20 × 65 g

1 × 1300 g



32700103

PASTA PÜRIERT



20 × 70 g

1 × 1400 g





37200099



37200100

Neu!



37200101



37200098

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

	<p>37200099 NUDELSALAT PÜRIERT</p>		<p>20 × 70 g</p>	<p>1 × 1400 g</p>
	<p>37200100 KARTOFFELSALAT PÜRIERT</p>		<p>20 × 50 g</p>	<p>1 × 1000 g</p>
<p>Neu!</p>	<p>37200101 ROTE-BETE-SALAT PÜRIERT</p>		<p>20 × 70 g</p>	<p>1 × 1400 g</p>
	<p>37200098 GURKENSALAT PÜRIERT</p>		<p>20 × 70 g</p>	<p>1 × 1400 g</p>

Pürierte Kost in Form



36000905



36000907



35500071



33700017

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

36000905

APFELSTRUDEL PÜRIERT

20 × 70 g

1 × 1400 g



36000907

TOPFENKNÖDEL MIT CASSIS PÜRIERT

20 × 50 g

1 × 1000 g



35500071

OBSTSALAT PÜRIERT

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



20 × 70 g

1 × 1400 g



33700017

SCHOKOKUCHEN PÜRIERT

20 × 70 g

1 × 1400 g





33700016

Artikel



36000918

Zubereitung



36000723

Einwaage

VE



33700016
ERDBEER-RHABARBER-KUCHEN PÜRIERT



20 × 70 g

1 × 1400 g



36000918
KIRSCHSTREUSEL PÜRIERT



20 × 70 g

1 × 1400 g



36000723
KAISERSCHMARRN PÜRIERT



20 × 70 g

1 × 1400 g



Menüschalen

**VIEL ABWECHSLUNG
BEI HOHER EFFIZIENZ.**

Mit unseren Frischemenüs in der 1-, 2- oder 3-Kammer-Schale können Sie auch unter eingeschränkten Bedingungen eine hohe Speisenqualität anbieten. Mit unseren 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.

NEU!

AUS 100%
RECYCELTEM
MATERIAL



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

DREI SCHALEN IM ANGEBOT

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 Gericht zwischen 350 g und 480 g.



1-Kammer-Schale



2-Kammer-Schale



3-Kammer-Schale

ZUBEREITUNGSHINWEISE:

- ✓ **Mikrowelle**
Oberfolie der geschlossenen Schale mehrfach einstechen und bei 700 Watt auf dem Drehteller ca. 3-4 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.



ZU 100% RECYCLINGFÄHIG -
ZU 100% NACHHALTIG

Zukünftig werden wir im Bereich unserer Menüschaalen nur noch zu 100 % recycelfähige und 100 % nachhaltige Verpackungsschaalen einsetzen. Alle detaillierten Informationen erhalten Sie in unserer Menüschaalen-Broschüre:

expert-partnership.de/downloads

Leichte Vollkost



35600166



31900090



31900092



31900093

Artikel

Zubereitung

Einwaage

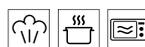
VE

LEICHTE VOLLKOST

35600165

KARTOFFELSUPPE

mit Wiener Würstchen und Karotten.



480 g

1 × 480 g



35600166

HÜHNERSUPPE

mit Hühnerfleisch, Karotten und Reismudeln.



480 g

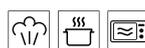
1 × 480 g



31900090

HÄHNCHENBRUST

in heller Sauce mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln.



410 g

1 × 410 g



31900092

HÜHNERFRIKASSEE

mit Spargel und Karotten, dazu Gemüse-Langkornreis.



400 g

1 × 400 g



31900093

HÄHNCHENGESCHNETZELTES

in Joghurt-Tomaten-Curry-Sauce mit Brokkolireis.



400 g

1 × 400 g



32000068

PUTENMEDAILLONS

in Zitronensauce mit grünen Bandnudeln.



400 g

1 × 400 g





31000111

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
32000069 PUTENHACKSTEAK <i>in pikanter Sauce mit Karotten-Kartoffel-Gemüse.</i>		360 g	1 × 360 g
31000111 RINDERROULADE MIT GEMÜSEFÜLLUNG <i>aus Karotten und Sellerie, in brauner Sauce, mit Brokkoli und Spätzle.</i>		400 g	1 × 400 g
32700092 SPAGHETTI BOLOGNAISE <i>aus Rindfleisch.</i>		410 g	1 × 410 g



VIELSEITIG EINSETZBAR

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

expert-partnership.de/downloads



35900075

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

VEGETARISCH

35900075

BUCHWEIZEN-GEMÜSE-PFANNE

mit Zitronengrassauce und Limonenblättern.



400 g

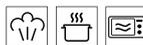
1 × 400 g



35900072

GEMÜSECURRY

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



350 g

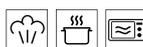
1 × 350 g



32700093

GRÜNE UND WEISSE BANDNUDELN

in fruchtiger Tomatensauce.



370 g

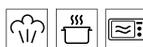
1 × 370 g



32400006

EIEROMELETT

mit Rahmspinat und Salzkartoffeln.



400 g

1 × 400 g





31000119

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

VOLLKOST

31300193

LACHSFILET

in Safran-Tomatensauce mit weißen Bandnudeln.



410 g

1 × 410 g



31300195

DORSCHFILET

in Senfsauce mit Brokkoli und Salzkartoffeln.



400 g

1 × 400 g

31100128

OMAS FRIKADELLE

in Zwiebelsauce mit Karotten-Kartoffel-Gemüse.



420 g

1 × 420 g



31100129

SCHWEINEMEDAILLONS

in Pfefferrahmsauce mit Erbsen-Karotten-Gemüse und Kartoffelpüree.



410 g

1 × 410 g

31100130

KÖNIGSBERGER KLOPSE

in Kapernsauce mit Erbsenreis.



410 g

1 × 410 g

31000119

KLASSISCHES HASCHEE

mit Radi-Nudeln und Karotten-Erbsen-Gemüse.



400 g

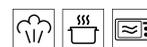
1 × 400 g



34200012

ROSTBRATWÜRSTCHEN

auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree.



420 g

1 × 420 g

Vollkost



31000113



31000118



31000114

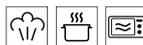
Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

31100131

RAHMGESCHNETZELTES*mit Champignons und grünen Bandnudeln.*

410 g

1 × 410 g

31000113

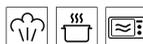
RINDERHACKBÄLLCHEN*auf Tomatensauce mit Mais und Spirelli.*

400 g

1 × 400 g



31000114

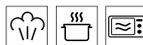
RINDERBRATEN*in Meerrettichsauce mit würziger Bouillonkartoffel-Karotten-Mischung.*

400 g

1 × 400 g



31000112

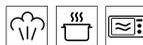
RINDERGULASCH NACH UNGARISCHER ART*in brauner Paprikasauce mit Spirellnudeln.*

420 g

1 × 420 g



31000118

RINDERSUGO NACH ITALIENISCHER ART*mit Vollkornspirelli und Bohnengemüse.*

400 g

1 × 400 g





35900061



35600154



31300190

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

GLUTEN- & LAKTOSEFREI



35600124

KRÄFTIGER KARTOFFELEINTOPF

mit Sellerie, Karotten und Lauch.



450 g

1 × 450 g



35900061

KRÄFTIGER BOHNENEINTOPF

mit Birne, Karotten und Kartoffeln.



400 g

1 × 400 g



35600154

OMAS GULASCHSUPPE

aus Rindfleisch und Paprika, mit Kartoffeln.



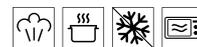
400 g

1 × 400 g



31300190

GEGRILLTER ROTBARSCH

in Dill-Zitronen-Sauce
mit Sojabohnen-Langkorn-Wildreis-Mischung.

400 g

1 × 400 g



31300194

SEELACHS

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

400 g

1 × 400 g

Gluten- & laktosefrei



32000070



32000071



31900074

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

32000070

GEBRATENE PUTENSTEAKS

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



400 g

1 × 400 g



32000071

PUTENMEDAILLONS

in Tomaten-Kokos-Sauce verfeinert mit Kokosmilch, dazu Gnocchi und Karotten-Zucchini-Gemüse.



400 g

1 × 400 g



31900053

HÜHNERFRIKASSEE

mit Champignons, Erbsen und Reis.



400 g

1 × 400 g



31900074

HÄHNCHENGESCHNETZELTES „TOSKANA“

in würziger Tomatensauce mit buntem Paprikareis.



400 g

1 × 400 g





31000109



35900073



35900074



35900069

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE



31000084

RINDERBRATEN

in brauner Sauce mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln.



400 g

1 × 400 g



31000109

BEEF-CHILIRindfleisch in einer rauchig-pikanten Sauce,
mit Quinoa-Langkornreis-Mischung.

400 g

1 × 400 g



35900073

GRILLGEMÜSE

in Tomatensauce mit buntem Paprika-Langkornreis.



400 g

1 × 400 g



35900074

LINSEN-BOLOGNAISE

Bolognese aus roten und grünen Linsen mit Gnocchi.



400 g

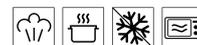
1 × 400 g



35900069

**SCHMORGEMÜSE NACH
MEDITERRANER ART**

mit grobem Kräuter-Maisgrieß.



400 g

1 × 400 g

Gluten- & laktosefrei



35900057



35900063

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

35900057

GRÜNES CURRY

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



400 g

1 × 400 g



35900063

SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA

mit Basmatireis.



400 g

1 × 400 g



32700068

NUDELN À LA BOLOGNAISE

Spiralnudeln mit Hackfleischsauce.



400 g

1 × 400 g



32700069

NUDELN À LA NAPOLI

Spiralnudeln mit würziger Tomatensauce.



400 g

1 × 400 g





36000868

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

SÜSSES MENÜ



36000868

MILCHREIS

mit Kirschgrütze.



400 g

1 × 400 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.

Kleiner Appetitanreger.





36000908



31900091



31900094



31000115

Artikel

Zubereitung

Einwaage

VE

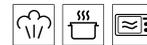
SPEZIELL FÜR DIE GESUNDHEITSGASTRONOMIE



36000908

VEGANER GRIESSBREI

mit Zwetschgenkompott und Zimt-Zucker.



400 g

1 × 400 g



31900091

PÜRIERTES HÜHNERFLEISCH

mit püriertem Brokkoli und Kartoffelpüree.



410 g

1 × 410 g



31900094

PÜRIERTES HÜHNCHENFLEISCH

mit püriertem Currygemüse und püriertem Reis.



410 g

1 × 410 g



31000115

PÜRIERTER RINDERBRATENmit püriertem Karotten-Steckrüben-Gemüse
und cremiger Polenta.

410 g

1 × 410 g

Allergene

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

DIE 14 DEKLARATIONSPFLICHTIGEN ALLERGENE IM ÜBERBLICK:



Schwefeldioxid und Sulfit



Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse



Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse



Sellerie und Sellerieerzeugnisse



Krebstiere und Krebstiererzeugnisse



Sesam und Sesamerzeugnisse



Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse



Lupinen und Lupinererzeugnisse



Soja und Sojaerzeugnisse



Milch und Milcherzeugnisse, inkl. Laktose



Weichtiere und Weichtiererzeugnisse



Senf und Senferzeugnisse



Eier und Eierzeugnisse



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, ebenfalls 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 & Müsli

Obstspieß	22
Obstsalat ohne Fond	22
Obstsalate mit Fond	23
Sortenreines Obst ohne Fond	24
Sortenreines Obst mit Fond	25
Müsli	26

Vorspeisen & Fingerfood

Terrinen	28
Schnitten, Quiches & Wraps	30
Würfel & Dome	32
Herzhaftes im Porzellan	33
Herzhaftes im Gläschen	36
Herzhaftes zum Nachfüllen	37
Herzhafte Küchlein & Mini-Gugelhupfe	40
Herzhaftes Fingerfood	41

Dressings, kalte Saucen & Dips

Dressings	44
Kalte Saucen	46
Dips & Aufstriche	47
Würzbutter	48

Suppen & Eintöpfe

Consommés	50
Klare Suppen mit Einlage	51
Cremesuppen	52
Eintöpfe	54
Speziell für die Gesundheitsgastronomie	58

Fleischgerichte

Kalb	60
Rind	62
Schwein	68
Geflügel	74
Lamm	82
Frikadellen, Schnitzel & Backhendl	83
Speziell für die Gesundheitsgastronomie	87

Vegetarische & vegane Spezialitäten

Vegetarische & vegane Komponenten	90
Vegetarische & vegane Kreationen	98
Speziell für die Gesundheitsgastronomie	102

Saucen & Pestos

Saucen	104
Pastasaucen	109
Pestos	112

Pasta & Teigwaren

Gefüllte Pasta	114
Pasta	115
Spätzle & Co.	118
Lasagnen	120

Kartoffeln, Knödel, Reis & Co.

Kartoffeln & Knödel	122
Reis & Co.	126

Gemüse

Gemüsekomponenten	130
Sortenreines Gemüse	131
Gemüsemischungen	134
Speziell für die Gesundheitsgastronomie	137

Pâtisserie

Süßes im Glas & Porzellan	144
Kaffeepause & süßes Fingerfood	154
Tellerdesserts	165
Sorbets	173
Lunchschnitten & Terrinen	174
Mousses im Spritzbeutel	180
Grützen & süße Sauce	182
Süßspeisen	183
Speziell für die Gesundheitsgastronomie	184

Garnituren

Garnituren	186
------------	-----

Sonderkost

Fein pürierte Cremesuppen	190
Milchsuppen	192
Pürierte Kost	194
Pürierte Kost in Form	196

Menüs

Leichte Vollkost	209
Vegetarisch	211
Vollkost	212
Gluten- & laktosefrei	214
Süßes Menü	218
Speziell für die Gesundheitsgastronomie	220

SCHNELLSUCHE PRODUKTE

A	
Acerola-Kirsch und Stracciatella	150
American-Dressing	45
Ananas geviertelt	24
Ananasragout auf Kokoscreme	177
Ananaswürfel	25
Apfel-Crumble	165
Apfel-Tarte-Tatin	155
Apfel-Zimt-Porridge	26
Apfelrotkohl	131
Apfelrotkohl püriert	202
Apfelsorbet, grün	173
Apfelstrudel püriert	205
Äppel-Dipper	155
Aprikosen-Streusel	158
Aprikosenragout auf Schokoladenmousse	166
Aprikosensorbet	173
Auberginencurry, vegan	101
Avocadomousse mit Räuchergarnele	36
B	
Backendl Wiener Art	86
Backpflaume	41
Balsamico-Dressing	44
Balsamico-Dressing hell	44
Bananen-Chia-Creme-Törtchen	169
Bandnudeln weiß	116
Basilikum-Mozzarella-Mousse, marmoriert	32
Basilikum-Nocke	172
Basilikum-Tofu-Praline	36
Basilikumpesto	112
Basilikumrahmsauce	108
Basilikumsorbet	173
Basissauce, braun	104
Basissauce, weiß	104
Basmatireis	126
Bayrisch Kraut	131
Bayrische Creme	180
Beef-Chili	216
Beeren-Gel, rot	186
Bienenstich „Sander-Style“	144
Bifteki	84
BIO Bunt es Rahmgemüse	19, 135
BIO Erbsen natur	138
BIO Erbsen-Möhren-Gemüse natur	19, 135
BIO Fusilli	18, 117
BIO Kartoffeln	122
BIO Kartoffelpüree	123
BIO Kirsch-Nougat-Schnitte	19, 162
BIO Möhregemüse natur	19, 137
BIO Nougat-Mœlleux	19, 165
BIO Penne	18, 117
BIO Spaghetti	115
BIO Tomatensauce	109
BIO Vollkornreis	126
BIO weiße Basissauce	104
Bircher-Müsli	26
Birne Helene	145
Blätterteigdreiecke	41
Blätterteigtasche	41
Blattspinat	132
Blumenkohl	141
Blumenkohl natur	138
Blumenkohl püriert	201
Blumenkohl-Romanesco-Gemüse	136
Blumenkohlcremesuppe	191
Bœuf „Stroganoff“	63
Bœuf „Stroganoff“ püriert	198
Bohnen-Allerlei	134
Bohnenbündchen	130
Bohneneintopf, kräftig	214
Bouillabaisse nach französischer Art	51
Bratwurst	73
Bratwurst püriert	197
Braumeistergulasch	63
Brezenknödel	124
Bright Chocolate	161
Briocheküchlein	124
Brokkoli natur	138
Brokkoli püriert	202
Brokkolicremesuppe	191
Brotzeit püriert	194
Brownie „New York Style“	153
Brownie mit Ruby-Ganache, weiß	163
Buchweizen-Gemüse-Pfanne	211
Buchweizen-Kichererbsen-Praline	33
Buddha Bowl „Chicken-Style“, vegetarisch	99
Butterkeks-Schmand-Schnitte	161

C		D	
Caesar-Dressing	44	Délice von Safran und Sesam	19, 162
Café-au-lait-Creme	152	Dill-Senf-Sauce	46
California Meatballs	70	Dillsauce	107
Cannelloni „Bolognaise“	114	Dinkelpfanne mit Couscous-Perlen	127
Cantaloupmelone geviertelt	24	Dinkelreis	126
Carpaccio vom Lachs	42	Dorschfilet	212
Champignonlasagne	120	Dreierlei-Gemüse-Terrine	28
Champignonrahmsauce	106		
Champignonrahmsuppe hochkalorisch	190	E	
Cheesecake „American Style“	166	Ei püriert in Form	20, 199
Chili con Carne	62	Eieromelett	211
Chili Vegetable	101	Eintopf „Quer durch den Gemüsegarten“	57
Chinasauce süßsauer	108	Eintopf von dreierlei Bohnen	55
Coq au vin rouge	79	Eisbeinpraline mit Senfgelee	33
Couscous mit Gemüse	99	Entenbrust, geräuchert	34
Couscous natur	127	Erbsen püriert	200
Couscous-Bratling	91	Erbsen-Möhren-Gemüse	141
Couscous-Salat mit Berberitzen und Mandeln	37	Erbsen-Möhren-Gemüse püriert	200
Crème brûlée	153	Erbsencreme, vegan	38
Crème-brûlée-Nocke	172	Erbseneintopf, grün	56
Crispy Chocolate	148	Erbseneintopf, vegan	56
Curry-Kokos-Sauce	108	Erdbeer-Charlotte	168
Curry-Putenpfanne nach asiatischer Art	78	Erdbeer-Rhabarber-Grütze	182
Curry-Zitronengras-Suppe	52	Erdbeer-Rhabarber-Kuchen püriert	206
Curry, grün	101	Erdbeermousse	181
Curryhühnchensalat mit Erdnussmousse	36	Erdbeertiramisu	167
Curryterrine	28	Erdnusssauce	108
Currywurst vom Schwein	70		
Currywurstsauce	107		

F	
Farfalle bianco	116
Farfalle tricolore	116
Fettuccine bianco	115
Fettuccine tricolore	115
Fettuccine verde	115
Fischragout püriert	20, 199
Folienkartoffeln	122
Frankfurter Strip	178
French-Dressing	45
Frikadelle XL, Wirtshaus	84
Frikadelle, Omas	212
Frikadellen	83
Frikadellen, mini	83
Frikadellen „Hot Dog Style“, mini	80
Frikassee vom Hühnchen	75
Frischkäseterrine mit Flusskrebse	29
Frühlingsgemüse	140
Frühstück süß püriert	194
Frühstücksbratwürstchen	73
Fürst Pückler	145
Gemüse Eintopf, Pichelsteiner	56
Gemüsefrikadelle püriert	20, 200
Gemüsefrittata nach thailändischer Art	92
Gemüsemischung nach asiatischer Art	142
Gemüsemischung nach schwedischer Art	140
Gemüsepfanne nach provenzalischer Art	99
Gemüserahmsauce	108
Gemüsereis	126
Gemüseschnitte	30
Getreidemischung, bunt	127
Gnocchi, gefüllt	123
Grapefruit-Matcha-Würfel	156
Grapefruitscheiben	24, 25
Graupeneintopf	57
Grießauflauf	183
Grießbrei	184
Grießbrei, vegan	220
Grießflammeri	146
Grillgemüse	37, 216
Grillgemüse nach mediterraner Art	142
Grüne Sauce	46
Grüne und weiße Bandnudeln	211
Grünes Curry	217
Grütze, gelb	182
Grütze, grün	182
Grütze, rot	182
Gugelhupf Caprese, mini	40
Gugelhupf Paprika-Chorizo, mini	40
Gugelhupf Walnuss-Speck-Zwiebel, mini	40
Gulaschsuppe	58
Gulaschsuppe nach ungarischer Art	55
Gulaschsuppe, Omas	214
Gurkensalat püriert	204
Gaisburger Marsch	54
Garnelensalat nach mediterraner Art	39
Gartengemüse, bunt	136, 139
Geflügelbraten püriert	199
Geflügeljus	105
Gefüllte Paprika	71
Gefüllte Zucchini mit Couscous	90
Gemüse-Kartoffel-Gratin, bunt	125
Gemüse-Kartoffel-Gulasch	101
Gemüse-Mais-Frittata	91
Gemüse-Mélange	142
Gemüse-Soufflé	102
Gemüse-Tortilla nach spanischer Art	92
Gemüseburger-Bratling	91
Gemüsecurry	211
Gemüsecurry püriert	200
Gemüse Eintopf	57
Gemüse Eintopf nach afrikanischer Art	57
G	

H		I	
Hackbällchen vom Hähnchen mit Sesam	42	Indian Butter Chicken	75
Hackbraten, mini	83	Island-Glas 100 ml	149
Hagebutte und Ricotta	150	Italian-Dressing	45
Hähnchen in Dattel-Tomaten-Sauce	74		
Hähnchen püriert	198	J	
Hähnchenbrust	209	Jägersauce	106
Hähnchenbrust „Roasted Bacon“	74	Joghurt-Dressing	45
Hähnchenbrust in Kokossauce	74	Joghurtschaum mit Erdbeerragout	149
Hähnchenbrustgeschnetzeltes	81	Jungschweinröllchen	71
Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Käsesauce	76		
Hähnchengeschnetzeltes	76, 209	K	
Hähnchengeschnetzeltes „Asia Style“	75	Kaisergemüse	141
Hähnchengeschnetzeltes „Tobago Style“	75	Kaisergemüse natur	139
Hähnchengeschnetzeltes „Toskana“	215	Kaiserschmarrn püriert	206
Hähnchengeschnetzeltes in Limettensauce	76	Kakaobohnencreme	152
Hähnchenkeule	81	Kalbfleisch in orientalischer Granatapfelsauce	60
Hähnchenroulade, mini	31	Kalbsbäckchen in eigener Jus	60
Harissa-Pimento-Creme	39	Kalbsbraten	61, 87
Himbeer-Rote-Bete-Creme	152	Kalbsbraten in eigener Jus	61
Himbeermousse im Schokoladengitter	170	Kalbsfrikadelle	83
Honigmelone geviertelt	24	Kalbsjus	105
Honigmelonenwürfel	25	Kalbslebergeschnetzeltes „Züricher Art“	60
Hörnchennudeln	117	Kalbsrahmbraten püriert	198
Hühnchenbrust	81	Kalbsrahmgeschnetzeltes	60
Hühnchenbrustgeschnetzeltes	76	Kalbsrahmgulasch	60
Hühnchenbrustgeschnetzeltes in Pfirsichsauce	76	Kalbsroulade	87
Hühnchenfleisch püriert	220	Kalbsrouladen, klein	61
Hühnerconsommé	50	Kalter Hund	174
Hühnerfleisch püriert	220	Kapernsauce	107
Hühnerfrikassee	209, 215	Karamellcreme	152
Hühnerfrikassee püriert	198	Karotten-Ingwer-Suppe	52
Hühnersuppe	58, 209	Karotten-Reis-Terrine	28
Hummus mit Tahina	47	Karottencremesuppe	191
		Karottengemüse	140

Karottengemüse, bunt	141
Kartoffel-Bananen-Topf „African Style“	98
Kartoffel-Brokkoli-Auflauf	92
Kartoffel-Käse-Rösti	125
Kartoffel-Lauch-Gemüse	135
Kartoffelcurry	101
Kartoffeleintopf, kräftig	55, 214
Kartoffeleintopf, vegan	18, 56
Kartoffelgratin	123
Kartoffelknödel, gefüllt	124
Kartoffelpüree in Form	203
Kartoffelpüree, frisch	123
Kartoffelrahmsuppe	52
Kartoffelrösti	125
Kartoffelsalat püriert	204
Kartoffelsoufflé	125
Kartoffelsuppe	209
Käsekuchen live	148
Käserahmsauce	108
Käsespätzle	92
Käsespätzle-Pfanne	118
Käsespätzle-Taler	118
Kassler püriert	197
Kasslerlachs	72
Kesselgulasch nach budapester Art	68
Kirschen-Grütze, rot	182
Kirschenmichel	183
Kirschstreusel püriert	206
Kirschterrine mit Nougat, süß	179
Kirschtomatengemüse	132
Klassisches Haschee	212
Knöpfe	118
Knöpflepfanne	100
Kohlrabi püriert	201
Kohlrabigemüse	141
Kohlrabigemüse à la Crème	135
Kohlrabigemüse natur	138
Kohlrabiköbchen	130
Kohlroulade, geschmort	71
Kokos-Couscous-Würfel	32
Kokos-Mango-Cube	157
Kokosmousse und Ananas	149
Kokosnuss-Crème-brûlée	153
Königsberger Klopse	70, 212
Köttbullar in Rahmsauce	70
Kräuter-Kartoffel-Vinaigrette	45
Kräuterbutter	48
Kräuterrahmsuppe	191
Kürbis-Brombeer-Schnitte	159

L	
Lachs püriert	199
Lachsfilet	212
Lachsforelle auf getrüffeltem Rahmspinat	38
Lachslasagne	120
Lachspralinen-Mix-Kiste	32
Lachstatar	36
Lammcurry nach indischer Art	82
Lammnackten nach mediterraner Art	82
Lammragout „Arabian Style“	82
Lammragout nach provenzalischer Art	82
Langkorn-Wildreis-Mischung	126
Langkornreis	126
Lasagne Bolognaise	120
Lasagne nach provenzalischer Art	120
Lasagne, vegan	120
Latte-Macchiato-Schnitte	156
Lauch-Käse-Suppe	54
Leberkäse	73
Leipziger Allerlei	140
Limetten-Pie	151
Limonen-Crème-fraîche	186
Linsen mit Räucherforelle	38
Linsen-Bolognaise	216
Linsen-Gemüse-Bolognaise	98
Linseneintopf, kräftig	56
Linseneintopf, vegan	56
Luftschoko dunkel	186
Luftschoko weiß	186

M	
Macadamiamousse mit Mirabelle _____	175
Macairekartoffeln _____	122
Mais-Chili-Taler _____	91
Maishähnchen mit Mangold _____	74
Maispoularde kreolisch confiert _____	79
Makkaroni kurz _____	117
Malou _____	175
Malzbiersauce _____	105
Mango-Kokos-Dip _____	47
Mango-Rübli-Cube _____	157
Mangomousse _____	181
Marktgemüse _____	139
Mascarpone-Cremepolenta _____	128
Mascarponecreme und Aprikosenragout _____	149
Maultaschen, vegetarisch _____	99
Medaillons vom Schweinefilet _____	72
Meerrettichsauce _____	107
Mélange von Topfen und Heidelbeer _____	174
Melonenmix _____	23
Micro-Biskuit grün _____	186
Micro-Biskuit rot _____	186
Mie-Nudeln _____	117
Milchnudeln _____	183
Milchreis _____	184, 218
Milchreisauflauf mit Trockenfrüchten _____	183
Milchsuppe Grieß _____	192
Milchsuppe Schmelzflocken _____	193
Milchsuppe Schoko _____	193
Milchsuppe Vanille _____	192
Mille-feuilles _____	179
Minestrone nach italienischer Art _____	55
Mœlleux au Chocolat _____	165
Mohn-Aprikosen-Schnitte _____	159
Mohnmousse mit Erdbeersauce _____	147
Möhrenbündchen _____	130
Möhreneintopf _____	58
Möhrengemüse püriert _____	200
Mosaik von Bohnen und Karotten _____	134
Mousse au Chocolat _____	176
Mousse au Chocolat, dunkel _____	180
Mousse au Chocolat, marmoriert _____	168, 176
Mousse au Chocolat, vegan _____	180
Mousse au Chocolat, weiß _____	180
Mousse von gerösteten Nüssen mit Meersalz und Mirabelle _____	150
Mozart-Symphonie _____	163
Muffin Heidelbeere, mini _____	164
Muffin Schokolade, mini _____	164
Muffin Zitrone, mini _____	164
N	
Nudeln à la Bolognaise _____	217
Nudeln à la Napoli _____	217
Nudelomelett _____	118
Nudelsalat püriert _____	204
O	
Obstsalat „Harmonie“ _____	22
Obstsalat „Indian Summer“ _____	23
Obstsalat „Sunny Bites“ _____	23
Obstsalat „Sweet Melody“ _____	23
Obstsalat püriert _____	205
Obstspieß _____	22
Ochsenbäckchen, geschmort _____	66
Oliven-Paprika-Quiche _____	30
Omelett in Form _____	199
Onion-Bacon-Jam _____	46
Operaschnitte _____	159
Orangen-Gel _____	186
Orangen-Panna-Cotta _____	178
Orangenlachs im Meerrettichmantel _____	32
Orangenscheiben _____	24, 25

P	
Paella, vegan	98
Palatschinken	92
Panna-Cotta	179
Paprikarahmsauce	108
Paprikasauce nach ungarischer Art	106
Parmesansuppe	53
Passionsfruchtcreme	152
Passionsfruchtcremeschnitte	158
Pasta püriert	203
Pastasauce „Arrabiata“	109
Pastasauce „Bolognaise“	110
Pastasauce „Carbonara“	110
Pastasauce „Florentine“	111
Pastasauce „Gemüsebolognaise“	110
Pastasauce „Gorgonzola“	111
Pastasauce „Salmone“	111
Pastasauce „Toskana“	109
Pastasauce „Veggienara“	111
Perfect decor dark	188
Perlhuhnterrine	29
Pesto rosso	112
Pfannengulasch	63
Pfefferrahmsauce	106
Pfirsich Melba	145
Piccata, mini	41
Piña-Colada-Törtchen	167
Pistazien-Joghurt Delight	163
Polentatörtchen	128
Popcorn-Flavour-Mousse	181
Popcorn-Traum	168
Portweinjus	18, 105
Powerschnitte dunkel	160
Powerschnitte hell	160
Pralinenmousseschnitte	158
Prinzessbohnen	137, 140
Putenbolognaise	110
Putenbrustbraten	88
Putenbrustgeschnetzeltes	78
Putenfrikadelle	84
Putengeschnetzeltes nach asiatischer Art	78
Putengulasch in Waldpilz-Shiitake-Sauce	77
Putengyrospfanne	78
Putenhacksteak	210

Putenmedaillons	80, 81, 209, 215
Putenmedaillons „Tomate-Basilikum“	80
Putenragout in Paprikasauce	77
Putenrahmgulasch	77
Putenröllchen	79
Putenröllchen, gefüllt	88
Putenschnitzel	86
Putenschnitzel püriert	198
Putensteaks, gebraten	215

Q	
Quarkkeulchen, Sanders	183
Quiche Lorraine	30
Quinoa-Kräuter-Salat auf Süßkartoffeln	39
Quinoa-Langkornreis	127
Quinoa-Linsen-Gemüse	136

R	
Raffinelli mit Himbeeren	168
Ragout vom Jungschwein in Paprikasauce	69
Rahmgeschnetzeltes	213
Rahmgeschnetzeltes vom Schweinerücken	69
Rahmsauce	106
Rahmspinat	132
Rahmspinat püriert	20, 201
Ranch-Dressing	44
Ratatouillegemüse	134
Ratatouillegemüse mit schwarzen Oliven	134
Räuchercreme	47
Räucherlachsloin auf Erbsen-Wasabi	34
Ravioli	114
Reis püriert	203
Remouladensauce	46
Rhabarberstreusel, Omas	153
Ricotta-Spinat-Cannelloni	114
Rinderbraten	64, 87, 213, 216

Rinderbraten püriert	197, 220
Rinderbraten, zart	64
Rinderconsommé	50
Rindercurry Indian Spice	63
Rinderfrikadelle	84
Rinderfrikadelle püriert	197
Rindergeschnetzeltes	63, 87
Rindergulasch	62
Rindergulasch nach ungarischer Art	62, 213
Rindergulasch püriert	198
Rinderhackbällchen	213
Rinderkraftbrühe	51
Rinderroulade mit Gemüsefüllung	210
Rinderroulade XL, geschmort	66
Rinderroulade, gefüllt	88
Rinderroulade, geschmort	66
Rindersugo	62
Rindersugo nach italienischer Art	213
Rindersülze	37
Rindfleisch, zart	64
Roggenmischbrotsciben püriert	196
Rostbratwürstchen	212
Rostbratwürstchen ggA, Original Nürnberger	73
Rösti, mini	125
Rotbarsch, gegrillt	214
Rote-Bete-Couscous	127
Rote-Bete-Gnocchi	100
Rote-Bete-Hummus mit Taboulé	39
Rote-Bete-Nocke	33
Rote-Bete-Salat püriert	20, 204
Rote-Linsen-Kokos-Suppe	18, 53
Rotes Curry vom Schweinefilet	69
Roulade vom Landschwein	71
Rucolapesto	112

S

Salzkartoffeln	122
Salzkartoffeln püriert, Pariser	203
Sauerbraten, Rheinischer	65
Sauerbratensauce	105
Sauerkraut	131
Sauerkraut püriert	201
Schaschlik nach budapester Art	69
Schaumkuss Passionsfrucht	157
Schmankerlcreme mit Aprikosen	146
Schmorgemüse nach mediterraner Art	216
Schneewittchenkuchen	174
Schnitzel, Wirtshaus	85
Schokokuchen püriert	205
Schokoladen-Ingwer-Mousse	149
Schokoladen-Nougat-Nocke	172
Schokoladencreme mit Pfirsichragout	147
Schokoladenküchlein	165
Schokoladenmousse mit Kirschgrütze	146
Schrebergartengemüse	142
Schupfnudeln	123
Schupfnudelpfanne	123
Schwarzwurzeln à la Crème	131
Schweinebäckchen	72
Schweinebäckchen auf Rotkohl und Karotten-Thymian-Mousse	33
Schweinebraten	88
Schweinebraten püriert	197
Schweinebraten, saftig	72
Schweinefilet	73
Schweinegeschnetzeltes	69
Schweinegeschnetzeltes in Pfirsich-Pfeffer-Sauce	68
Schweinegulasch	68
Schweinegulasch nach ungarischer Art	68
Schweinegyrospfanne	69
Schweinemedallions	212
Schweinerückenbraten	88
Schweinerückensteak	72
Schweineschnitzel	85
Schwenkbraten vom Landschwein	72
Seelachs	214
Seelachs püriert	199
Semmelknödel, hausgemacht	124
Senfsauce	107
Serviettenknödel, weiß	124
Soljanka	54
Sommergemüse	136

Sour Cream	47
Spaghetti	115
Spaghetti Bolognaise	210
Spargelcremesuppe	190
Spätzle	118
Spätzle püriert	203
Spätzle-Gemüse-Pfanne	99
Spinat-Cappelletti in Trüffelbutter	114
Spinatstrudel	90
Spirelli	117
Steckrüben-Karotten-Gemüse	141
Steinbeißer mit Salbei	42
Steinpilz-Kartoffel-Törtchen	124
Steinpilz-Panna-Cotta	38
Steinpilzcremesuppe	53
Stracciatellacreme mit Erdbeer-Rhabarber	146
Streusel, gebacken	188
Süßkartoffel-Birnen-Gratin	125
Süßkartoffel-Erdnuss-Creme	34
Süßkartoffel-Gnocchi	100
Süßkartoffel-Shiitake-Quiche	30
Süßkartoffel-Tikka-Masala	98, 217
Süßkartoffelpfanne	100
Sweet Chocolate feat. Cherry	148
Sweet Polenta mit Salzkaramell	177
Sweet Vanilla feat. Apricot	148
Szegediner Gulasch	68

Tomatencremesuppe hochkalorisch	190
Tomatenkompott	46
Tomatenkompott und Mozzarella	37
Tomatenreis	127
Tomatensauce	109
Tomatensauce glatt	109
Tomatensuppe „Rustikal“	52
Topfenknödel mit Cassis püriert	205
Törtchen von der Yuzufrucht, mini	169
Törtchen von Passionsfrüchten	168
Törtchen von Zitronen-Thymian-Creme	166
Tortellini „Verdura“	114
Tortelloni	114
Träne von dunkler Schokoladenmousse	170
Träne von weißer Schokoladenmousse	170
Trauben blau	24

V

Vanille-Rosen-Mousse mit Himbeer, marmoriert	167
Vanillecreme mit Brombeerragout	147
Vanillesauce	182
„Veggie“-Eintopf, pikant	57
Vichy-Karotten	137
Vitello tonnato	36
Vollkornspirelli	117

T

Tafelspitz vom Rind, zart	87
Tafelspitzsülze	29
Tahiti-Vanillecreme	152
Tatar vom geräucherten Lachs	42
Terrine von Kokosreis, Pulled Turkey und Erbsen	29
Tiramisu	176
Tiramisu im Glas	144
Tobleronemousse	169
Tomaten-Basilikum-Sauce	109
Tomaten-Gorgonzola-Sauce	110
Tomaten-Mozzarella-Sülze	28
Tomatenconsommé	50
Tomatencremesuppe	190

W	Z
Waldbeeren mit Joghurtmousse _____ 177	Zabaionecreme mit Orangen-Aprikosen-Ragout ____ 147
Walderdbeerschutney mit Zitronen-Basilikum-Schaum _____ 160	Zanderfilet _____ 42
Waldpilzragout _____ 107	Zartweizenrisotto _____ 127
Waldpilzsauce _____ 106	Ziegenkäse-Tomaten-Terrine _____ 28
Walnuss-Kerbel-Pesto _____ 112	Ziegenkäsecreme _____ 37
Walnuss-Schokoladen-Tarte Deluxe _____ 154	Zitronenbutter _____ 48
Wan Tan Baskets _____ 41	Zitronengras-Mousse auf Brombeerragout _____ 151
Wassermelone gesechelt _____ 24	Zitronensauce _____ 107
Weckglas 80 ml _____ 147	Zitronentarte, mini _____ 154
Wellennudeln _____ 116	Zitruslachs mit Feige, geräuchert _____ 36
White Passion _____ 160	Zucchini-Tomaten-Gemüse _____ 134
Wiener Wurst püriert _____ 197	Zucchini-Tomaten-Gemüse püriert _____ 202
Wirsing in Rahm _____ 132, 136	Zucchinicremesuppe _____ 191
Wirsing püriert _____ 200	Zweierlei Bananen-Knusper-Mousse-au-Chocolat __ 161
Wirsingroulade _____ 130	Zwiebelrostbraten, geschmort _____ 64
Wrap vom Räucherlachs _____ 31	Zwiebelsauce _____ 106
Wrap von der Pute _____ 31	Zwiebelsuppe _____ 51
Wurstgulasch _____ 88	
Wurzelgemüse püriert _____ 202	
Wurzelgemüse Rustiko _____ 142	
Wurzelgemüse, geröstet _____ 135	
Würzkartoffeln _____ 122	

Frisch verpackt

LANGE FRISCH OHNE KONSERVIERUNGSTOFFE.

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 Großgebilde



Porzellan



Papierkartons



Menüschalen



Vakuumbbeutel

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



KONTAKT

Kontaktieren Sie einfach Ihren persönlichen bekannten Ansprechpartner.

Alle Service-Bund-Gebietszentralen mit der jeweiligen Adresse und dem dazugehörigen Bestell- und Lieferrhythmus finden Sie unter: www.servicebund.de/unternehmen/standorte



KONTAKTIEREN SIE
UNS UNTER:

info@expert-partnership.de
oder +49 6766 9303 333

Eine ausgezeichnete Kooperation für den Food-Service-Markt!



www.expert-partnership.de
info@expert-partnership.de
+49 6766 9303 333

Service-Bund GmbH & Co. KG
Friedhofsallee 126
23554 Lübeck
www.servicebund.de

Sander Gourmet GmbH
Industriepark 12
56291 Wiebelsheim
www.sander-gourmet.com