SANDER

Expert Partnership

Gourmet Convenience

– Startsortiment –

Von links:
Ulfert Zöllner und
Peter Sander

Schulter an Schulter für Ihren Erfolg

Zukunftsweisende Kooperation

Selten haben sich zwei Unternehmen in ihren Leistungen so gut ergänzt. Die Kooperation der Familienunternehmen mit ihren individuellen Produkten und Kompetenzen macht den Service-Bund und Sander mit insgesamt über 85.000 Bestandskunden in den Bereichen Hotellerie & Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Care zu einem ganz besonderen Gespann im Markt.

Die Herausforderungen an die Gastronomie steigen weiter an. Branchenspezifische Lösungen sind daher immer mehr gefragt. Der Fachkräftemangel spitzt sich weiter zu, gleichzeitig steigen die Erwartungen der Gäste und Verpflegungsteilnehmer in Bezug auf Vielfalt, Qualität und auch Herkunft der Speisen.

Der Service-Bund und Sander stellen sich Schulter an Schulter diesen Herausforderungen.

GourmetConvenience vereint hochwertige, servierfertige Produkte aus der Sander Frische-Manufaktur mit einer abgestimmten Auswahl aus dem Service-Bund Großhandels-Sortiment – und bietet Gastronomen so eine ganzheitliche Lösung für den gesamten Tag.

»Mit über 90 Jahren kombinierter Erfahrung werden wir gemeinsam neue Maßstäbe unter anderem in den Bereichen Produktvielfalt, Konzeptlösungen, Logistik, Prozessverschlankung und Digitalisierung setzen. Zusätzlich zu der im Markt einzigartigen Kernkompetenz der hochwertigen Manufakturprodukte wird das tiefe und fundierte Know-how von Sander im Bereich Wareneinsatz-Kalkulationen bei Speisekarten und Buffets unseren Kunden einen großen Mehrwert generieren.«

Ulfert Zöllner
Geschäftsführer Service-Bund

»Der Service-Bund ist mit rund 40 Standorten in Deutschland und Österreich ideal vernetzt und schafft es, durch diese regionalen Strukturen extrem eng und immer auf den Punkt am Kunden zu sein. So etwas ist nicht selbstverständlich. Wir freuen uns, dass nun auch unsere Kunden davon profitieren können.«

Peter Sander
Geschäftsführender Gesellschafter der Sander Gruppe

SANDER

Expert Partnership

Eine starke Kooperation für den Food-Service-Markt!

Sie werden es lieben

Mehr Auswahl

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

Mehr Erlebnis

Saisonale Spezialitäten, kulinarische Highlights und trendige Impulse.

Mehr Genuss

Frische, Qualität und Ihre eigene Handschrift.

Mehr Sicherheit

Ehrliche Partnerschaft, hohe Flexibilität und garantierte Zuverlässigkeit.

Mehr Erfolg

Hochwertige Produkte, effiziente Prozesse und transparente Wareneinsätze.

Mehr Zukunft. Mit GourmetConvenience.

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

www.expert-partnership.de

Service-Bund:

Ihr Großhandels- & Lieferpartner

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) und eine zuverlässige Zustellung in allen Regionen Deutschlands und in Österreich.

Der Service-Bund ist stets besonders nah bei seinen Kunden und fungiert als regionaler, qualitätsbewusster Lieferant, Ideengeber und Unterstützer in allen kulinarischen Bereichen.

Service-Bund – das sind knapp 4.000 engagierte Mitarbeiter in ganz Deutschland, die Köche mit allem versorgen, was diese für die tägliche Arbeit und ihren Erfolg brauchen. Kompetente Mitarbeiter, die viel Leidenschaft für gute Lebensmittel, leckeres Essen und Gastfreundschaft mitbringen.

Sander Gourmet:

Ihre Frische-Manufaktur & Ihr Konzeptpartner

Seit ebenfalls über 45 Jahren verbindet Sander handwerkliche Speisenherstellung mit einer großen Angebotsvielfalt und einem einzigartigen Anspruch an Innovation und Qualität. Im Premiumsegment für Speisen der gehobenen Gastronomie und Hotellerie ist Sander marktführend: Dank der Frischeprodukte, die sich durch hochwertige Rohwaren und sorgfältige Verarbeitung und Zubereitung auszeichnen.

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

Über die Produkte hinaus bietet Sander auch die Entwicklung und Kalkulation von Speise- und Gastronomiekonzepten an, die auf die Gastronomie zugeschnitten sind.

Inhaltsverzeichnis

PRODUKTSORTIMENT

OBST & MÜSLI 18
VORSPEISEN & FINGERFOOD 25
DRESSINGS, KALTE SAUCEN & DIPS 48
SUPPEN & EINTÖPFE 56
FLEISCHGERICHTE 67
VEGETARISCHE & VEGANE SPEZIALITÄTEN 93
SAUCEN & PESTOS 108
PASTA & TEIGWAREN 119
KARTOFFELN, KNÖDEL, REIS & CO. 126
GEMÜSE 135
PÂTISSERIE 147
GARNITUREN 193
SONDERKOST 196
MENÜSCHALEN 211
FEINKOSTSALATE 225

ZUSATZINFORMATIONEN

ALLERGENE 227
SCHNELLSUCHE PRODUKTKATEGORIEN 228
SCHNELLSUCHE PRODUKTE 229
VERPACKUNGSEINHEITEN 237
IMMER FÜR SIE DA. 238

VEGAN Vegan
VEGGIE Vegetarisch*
WENIG Weniger gewürzt**
LVK Leichte Vollkost***
Enthält Alkohol
Tiefkühlprodukt

Lieferfähigkeit

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass coronabedingt zur Zeit nicht alle aufgeführten Artikel uneingeschränkt lieferfähig sind. Entsprechende Artikel sind jeweils gekennzeichnet. Die zum Download bereitstehenden Folder werden regelmäßig aktualisiert, so dass Sie immer auf dem neusten Stand sind. Für genauere Informationen sprechen Sie gern Ihren Fachberater an.

Zur Zeit leider nicht lieferbar
Saisonartikel

Gut zu wissen

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

* OVO-LACTO-VEGETARIER
Ovo-Lacto-Vegetarier verzehren kein Fleisch, keinen Fisch und keine Meerestiere. Neben pflanzlicher Kost werden Milch und Milchprodukte sowie Eier verzehrt.

** WENIGER GEWÜRZT
Gewürzreduzierte sowie in der Textur weicher gekochte Produkte.

*** LEICHTE VOLLKOST
Angelehnt an das Rationalisierungsschema 2004 der Deutschen Akademie für Ernährungsmedizin e.V.

Die Branche muss neue Möglichkeiten wahrnehmen!

Der Druck auf die Gastronomie wächst

Hotellerie & Gastronomie:

Gutes Essen und hervorragender Service machen Gäste glücklich: Diese Erkenntnis ist für Gastronomen nicht neu. Gleichzeitig sind die Rahmenbedingungen für die Gastronomie in den letzten Jahren immer komplexer geworden. Die Gäste fragen zunehmend nach durchdachten Konzepten, die neben der Kulinarik auch Erlebnis-Themen und Aspekte wie Gesundheit und Nachhaltigkeit beinhalten.
Aber steigende Anforderungen allein bilden nicht die zentrale Herausforderung. Vielmehr stehen in der Gastronomie stetig weniger Fachkräfte zur Verfügung und immer weniger Mitarbeiter sind in der Lage, die hohen handwerklichen Anforderungen an eine moderne Profi-Küche zu erfüllen. Eine erfolgreiche Betriebsführung wird so immer anspruchsvoller.

Gemeinschaftsverpflegung / Care:

Egal ob Seniorenheime, Klinken, Pflegeheime, Schulmensen oder Betriebsrestaurants: Abwechslungsreiche Mahlzeiten machen Schüler, Studierende, Arbeitgeber, Arbeitnehmer, Patienten und Heimbewohner glücklich – denn sie sorgen für tägliche Highlights in einem oft gleichen, routinierten Tagesablauf. Aber die Anforderungen der Zielgruppe steigen. Insbesondere die Nachfrage nach Konzepten, die sich an Trends und Innovationen orientieren, nimmt stetig zu. Ein erfolgreiches Management in der Gemeinschaftsverpflegung wird auf diese Weise immer umfangreicher und es bleibt weniger Zeit für das Wesentliche: Die regelmäßige Verpflegung von Menschen in Betrieben, Gesundheits- und Bildungseinrichtungen.

Um die Erwartungen von Gästen zu treffen und gleichzeitig die großen Herausforderungen der Branche zu meistern, benötigen Gastronomen einen Partner, der für die vielfältigen Aufgaben hochwertige und erfolgreiche Lösungen bereithält.

Die Lösung heißt: Gourmet Convenience

Drei Leistungen in einem

Durch den Einsatz von GourmetConvenience erhalten Sie weit mehr als nur Produkte. Denn Sie beziehen neben der Küchenleistung auch Konzept- sowie Strategieleistungen, die Ihr Verpflegungsangebot stärken und attraktiver machen.

GourmetConvenience bietet Ihnen:

Verringerte Produktionskosten und Arbeitszeit

- Rezepturentwicklung und Produktionsaufwand inkl. Wareneinsatz (Einkauf und Verarbeitung hochwertiger Rohwaren)
- Energie sowie Platzbedarf für Lagerung und Produktion
- Geleistete Entsorgung entstandener Produktionsabfälle

Sichergestellte Konzeptleistung

- Konstante Qualität und Vielfalt
- Abwechslungsreiches und zielgruppengerechtes Speisenangebot, das handwerklich überzeugt
- Aufnahme saisonaler Impulse
- Integration kurzfristiger Zugangs-Essen ins Angebot

Durchdachte Strategieleistung

- Verringerung der Abhängigkeit von Fachkräften
- Flexibilität bei schwankender Auslastung/Belegung
- Mehr Zeit für die Weiterentwicklung des gastronomischen Konzeptes bzw. Speisenangebotes

Im Handumdrehen servierfertig!

Kombinieren & transparent kalkulieren

GourmetConvenience schafft neue, individuelle Möglichkeiten für die Gastronomie. Aus Kundenvorgaben werden maßgeschneiderte Konzepte entwickelt, die perfekt auf Qualität, Kosten und Personal abgestimmt sind. Gemeinsam werden individuelle Speisenangebote, die exakt den Vorgaben des Kunden (wie Anlass, Wareneinsatz oder die Bedürfnisse der Gäste/Zielgruppe) entsprechen, erarbeitet. Sollte eine Qualitätssicherung durch Küchen- und Prozesshandbücher gewünscht sein, stehen Experten auch hierbei unterstützend zur Seite.

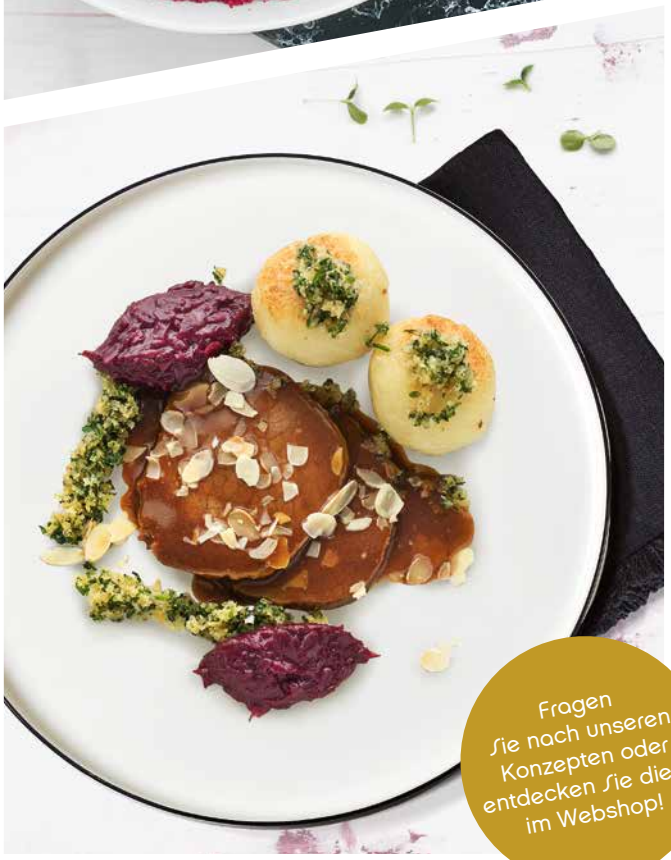
Mit GourmetConvenience transparent kalkuliert:

Beispielgericht 1
Lammragout mit Rote-Bete-Couscous und Kichererbsen:

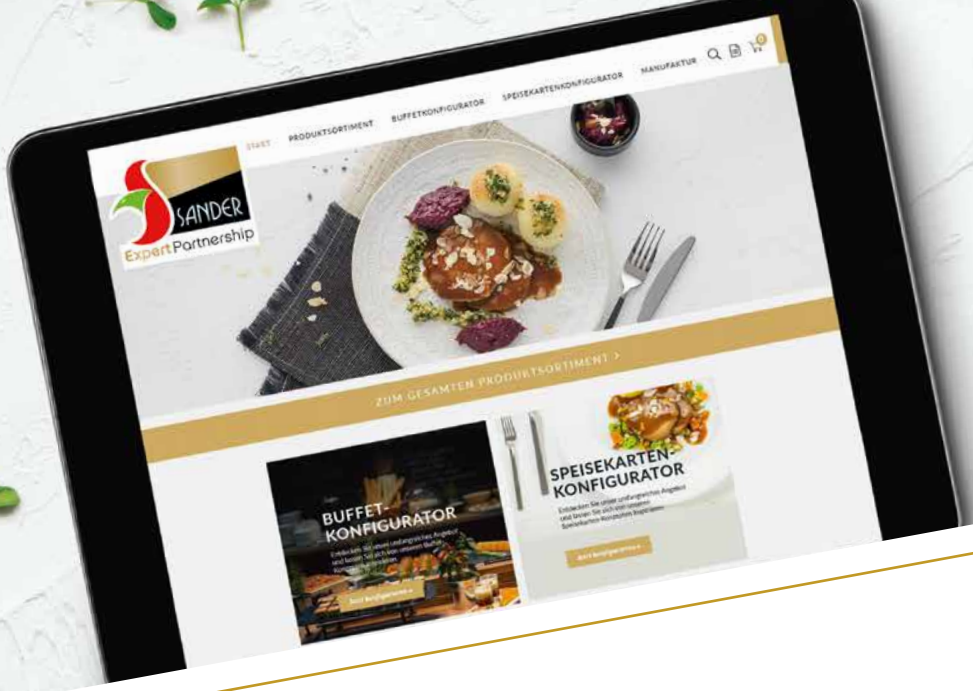
Lammragout in Feigen-Sauce mit schwarzen Bohnen und Süßkartoffeln	250 g	a €	GourmetConvenience
Rote-Bete-Couscous mit Mandeln	150 g	b €	GourmetConvenience
Kichererbsen	50 g	c €	Service-Bund
Natur-Joghurt	30 g	d €	Service-Bund
Kirschtomate (Deko)	10 g	e €	Service-Bund
Kresse (Deko)	2 g	f €	Service-Bund
Gericht gesamt	492 g	g €	

Beispielgericht 2
Sauerbraten mit Mandeln und Sauce, dazu gefüllte Kartoffelknödel und Apfelrotkohl:

Sauerbraten mit Mandeln	100 g	a €	GourmetConvenience
Sauce	100 g	b €	GourmetConvenience
Gefüllte Kartoffelknödel	150 g	c €	GourmetConvenience
Apfelrotkohl	130 g	d €	GourmetConvenience
Semmelbrösel-Kräuter-Schmelze	30 g	e €	Service-Bund
Mandeln (Deko)	3 g	f €	Service-Bund
Gericht gesamt	513 g	g €	



Fragen Sie nach unseren Konzepten oder entdecken Sie diese im Webshop!



So einfach kalkulieren Sie Ihre Speisepläne:

One-Stop-Shopping als zukunftsweisende Lösung für die Gastronomie

GourmetConvenience schafft neue, individuelle Möglichkeiten für Ihre Gastronomie.

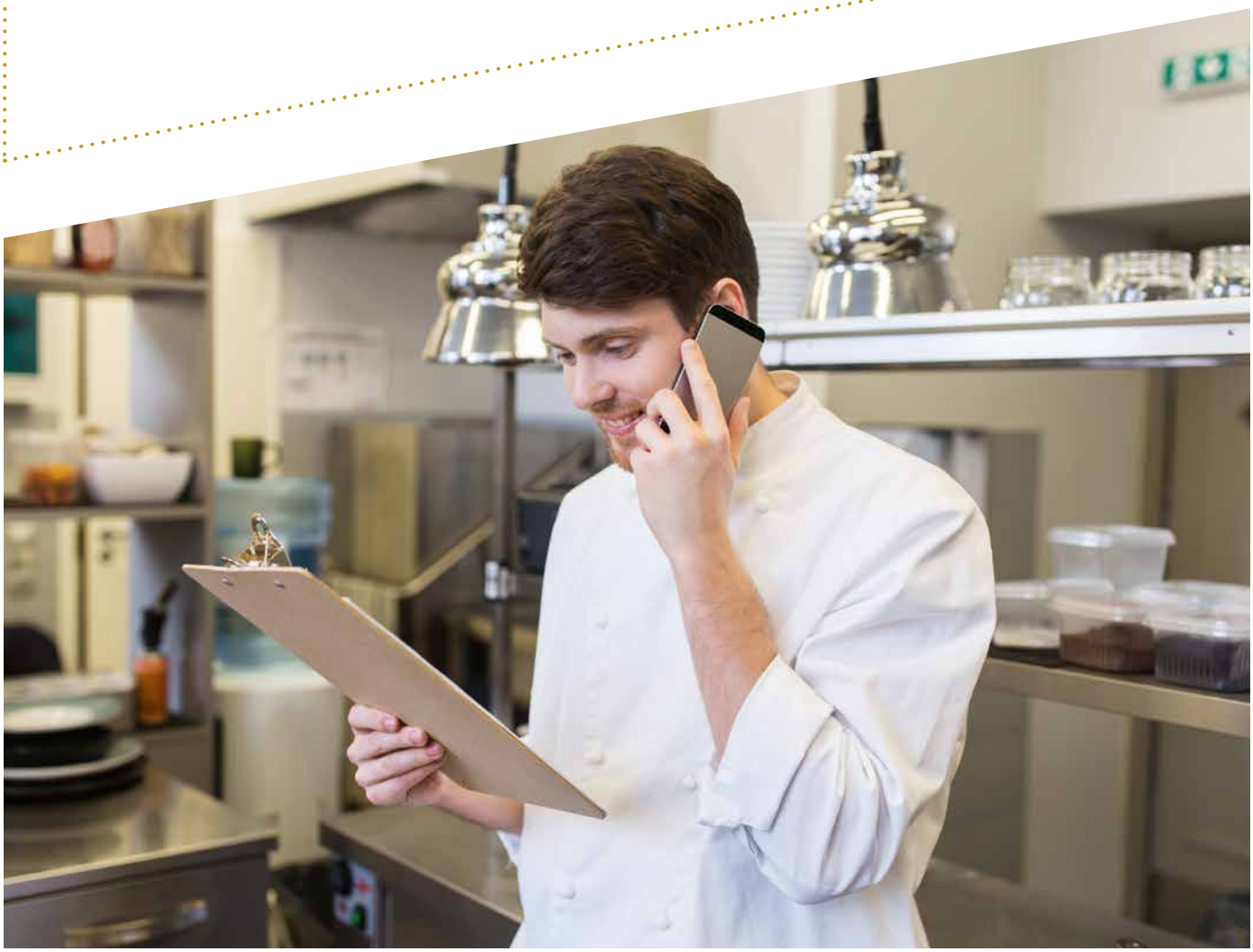
One-Stop-Shopping unter www.expert-partnership.de/shop:
Mit der ExpertPartnership benötigen Sie nur noch einen Schritt ...

... um alle benötigten Zutaten, Produkte und Services auszuwählen und zu bestellen,

um die Bestellung zum gewünschten Termin pünktlich liefern zu lassen und

um die eigene Buchhaltung mit nur einer transparenten Rechnung zu entlasten.

One-Stop-Shopping spart Zeit, damit Sie sich um wesentlichere Dinge kümmern können.



Digitale Unterstützung im Service-Bund Webshop

Kombinieren, kalkulieren und mit wenigen Klicks bestellen

Clever kombinieren – Angebote gestalten

Für Ihre leichtere Planung stellen wir Ihnen einen innovativen Speisekarten- sowie Buffet-Konfigurator zur Verfügung. Einfach Rahmen (z. B. Speisekarte oder Buffet) festlegen und schrittweise mit den verschiedensten Speisekomponenten befüllen. Die fertige Speisekarte oder die benötigte Buffetbeschilderung kann anschließend ausgedruckt werden.

Richtig kalkulieren – die Kosten im Blick

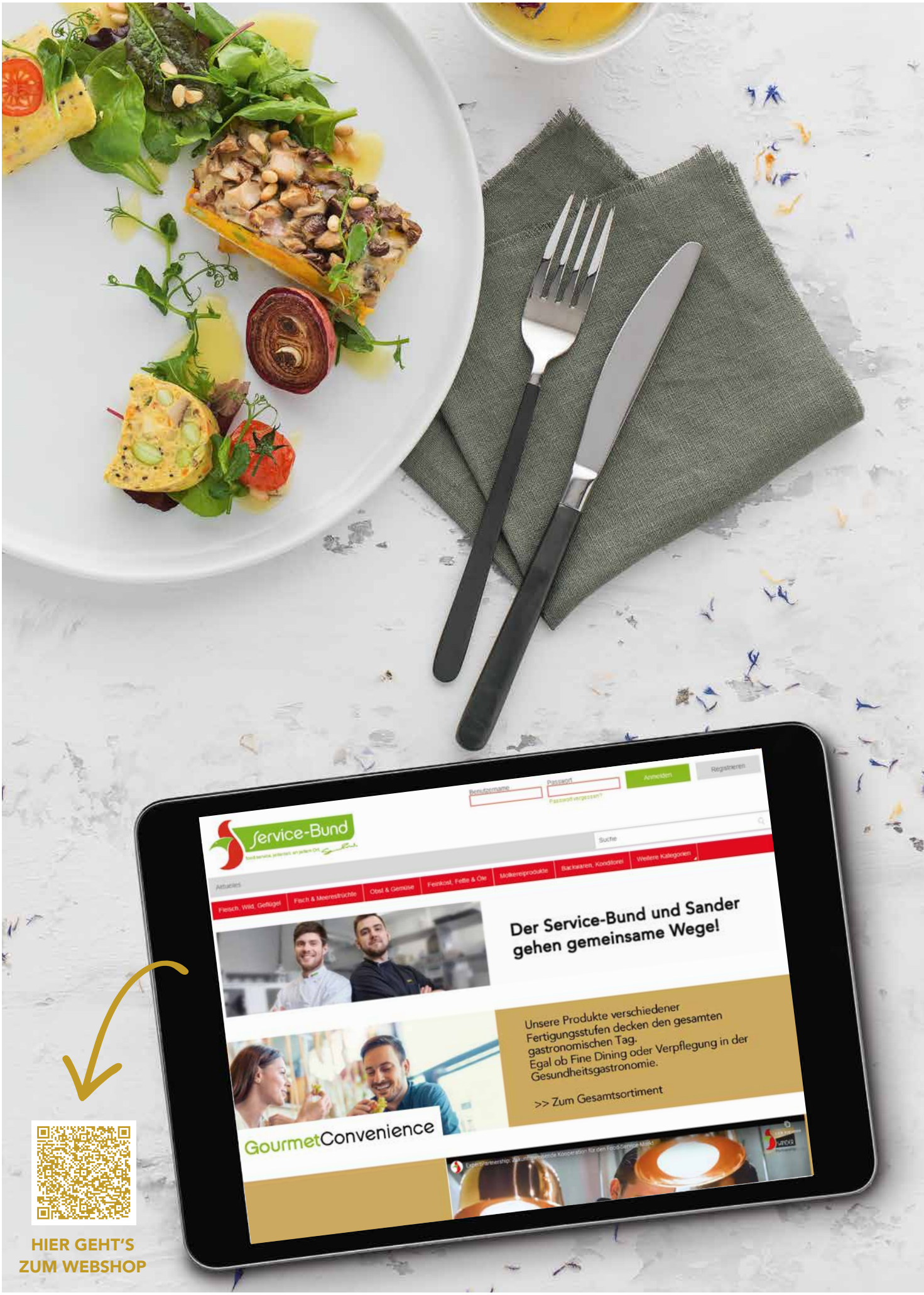
Die Konfiguratoren garantieren jederzeit die Kostentransparenz des Wareneinsatzes – für die Speisekarte pro Tellergericht und für das Buffet pro Person. Außerdem sind alle Angaben jederzeit für eine variable Personenanzahl skalierbar. So behalten Sie Ihre Kosten immer im Blick.

Immer aktuell – zuverlässige Daten

Alle im Kalkulator auffindbaren Produkte zeichnen sich durch tagesaktuelle Daten aus. Auch eine Ausweisung der Speisekarten oder Buffetkomponenten mit Allergenen, Zusatzstoffen oder Nährwerten ist im Buffetkalkulator jederzeit auf Knopfdruck möglich.

Nutzen Sie die immer neuen Möglichkeiten der Digitalisierung! Der Buffet-Kalkulator ist Ihr direkter Zugang zu allen Produkten und Kalkulationstools für individuelle Speisekarten- und Buffet-Zusammenstellungen.

Los geht's unter
www.expert-partnership.de/shop


Service-Bund
Der Service-Bund und Sander gehen gemeinsame Wege!
Unsere Produkte verschiedener Fertigungsstufen decken den gesamten gastronomischen Tag.
Egal ob Fine Dining oder Verpflegung in der Gesundheitsgastronomie.
>> Zum Gesamtsortiment
GourmetConvenience
HIER GEHT'S ZUM WEBSHOP

Der Service-Bund Webshop

Mit einem Tool alles im Griff

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

1 Lassen Sie sich von der GourmetConvenience Auswahl im Katalog inspirieren

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

3 Melden Sie sich in Ihrem Service-Bund Webshop an

4 Stöbern Sie durch die Produkte der Warengruppe im Webshop

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

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

Einfacher geht es nicht

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

Immer informiert!

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

In nur drei Schritten anmelden:

1

Webseite aufrufen

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

2

Anmeldung

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

3

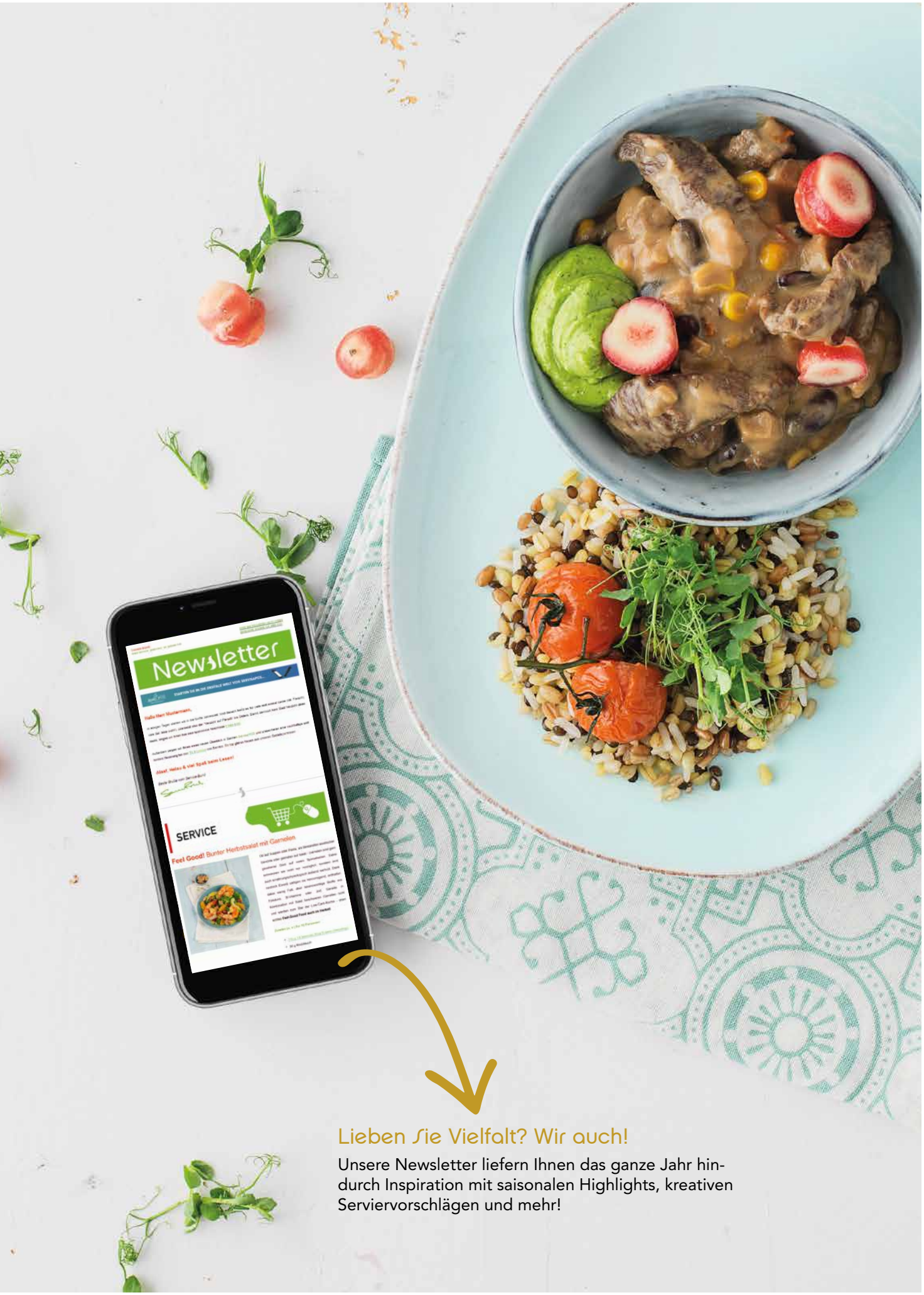
Alle Infos direkt in Ihrem Postfach

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

Alle weiteren Infos finden Sie auch ganz bequem in unserer Service-Bund App – so bleibem Sie mobil und immer auf dem Laufenden!

Ihre Vorteile:

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



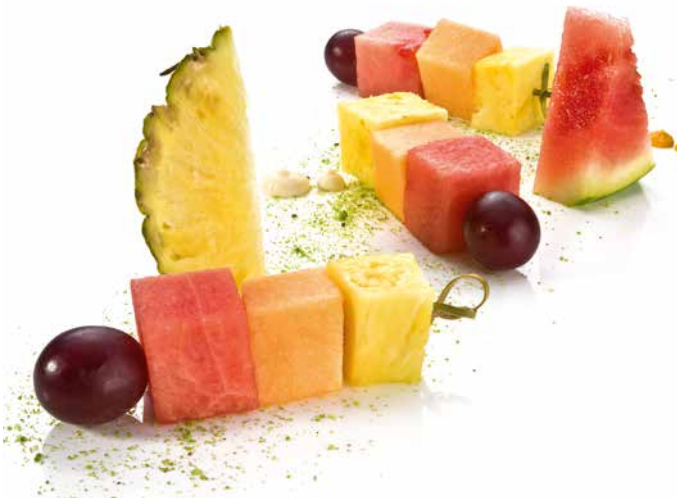
Lieben Sie Vielfalt? Wir auch!

Unsere Newsletter liefern Ihnen das ganze Jahr hindurch Inspiration mit saisonalen Highlights, kreativen Serviervorschlägen und mehr!

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.



118415

118461

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Obstspieß

118415

OBSTSPIESS — kalt servieren — 40 x ca. 38 g — 1 x 1520 g

mit Zuckermelone, Wassermelone, Ananas und Trauben.

Obstsalat ohne Aufguss

118461

OBSTSALAT „HARMONIE“ — kalt servieren — 2000 g — 1 x 2000 g

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

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!

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Abtropfgewicht	VE

Obstsalate mit Aufguss

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Abtropfgewicht	VE
122539 **OBSTSALAT „SANDERS MÉLANGE“** *mit Apfel, Ananas, Wassermelone, Honigmelone und Trauben.*	kalt servieren	5000 g 2880 g	1 x 5000 g
122540 **OBSTSALAT „SWEET MELODY“** *mit Apfel, Zuckermelone, Honigmelone, Ananas, Trauben und Mango.*	kalt servieren	3000 g 1700 g	1 x 3000 g
122541 **OBSTSALAT „SWEET MELODY“** *mit Apfel, Zuckermelone, Honigmelone, Ananas, Trauben und Mango.*	kalt servieren	5000 g 2880 g	1 x 5000 g

Obstsalate mit Aufguss

122542

122543

119215

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

Interesse geweckt?
Dann hier direkt online bestellen:

122535

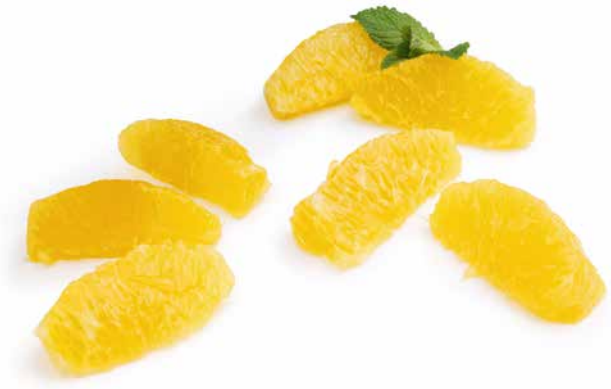
122536

125510

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Sortenreines Obst ohne Aufguss

	122532 **ORANGENSCHEIBEN** *ohne Aufguss.*	kalt servieren	1500 g	1 x 1500 g
	122531 **GRAPEFRUITSCHEIBEN** *ohne Aufguss.*	kalt servieren	1500 g	1 x 1500 g
	122533 **ANANAS GEVIERTELT** *ohne Aufguss.*	kalt servieren	1500 g	1 x 1500 g
	118462 **WASSERMELONE GESECHSTELT** *ohne Aufguss.*	kalt servieren	1500 g	1 x 1500 g
	122535 **HONIGMELONE GEVIERTELT** *ohne Aufguss.*	kalt servieren	1500 g	1 x 1500 g
	122536 **CANTALOUPMELONE GEVIERTELT** *ohne Aufguss.*	kalt servieren	1500 g	1 x 1500 g
	125510 **TRAUBEN** *blau, ohne Aufguss.*	kalt servieren	1500 g	1 x 1500 g



118428

122548

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Abtropfgewicht	VE

Sortenreines Obst mit Aufguss

118428
ORANGENFILETS
ohne Haut, mit Aufguss.
kalt servieren | 5000 g / 3000 g | 1 x 5000 g

122546
ORANGENSCHEIBEN
mit Aufguss.
kalt servieren | 5000 g / 3000 g | 1 x 5000 g

122548
GRAPEFRUITSCHEIBEN
mit Aufguss.
kalt servieren | 5000 g / 3000 g | 1 x 5000 g

122549
ANANASWÜRFEL
mit Aufguss.
kalt servieren | 5000 g / 3000 g | 1 x 5000 g

118455
MELONENWÜRFEL
Honigmelone, mit Aufguss.
kalt servieren | 5000 g / 3000 g | 1 x 5000 g

Das richtige Frühstücksbuffet

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

125508

125509

124878

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
125508	**ROTES BEEREN-MÜSLI** *Joghurt und Milch mit Äpfeln, Haferflocken, Sauerkirschen, Erdbeeren, Haselnüssen, Mandeln und Honig.*	kalt servieren	3000 g	1 x 3000 g
125509	**BIRCHER-MÜSLI** *Joghurt und Milch mit Äpfeln, Haferflocken, Sultaninen, Haselnüssen, Mandeln und Honig.*	kalt servieren	3000 g	1 x 3000 g
124878	**APFEL-ZIMT-PORRIDGE** *mit Mandeln, Kokosraspeln und Chiasamen.*	über Nacht im Kühlhaus auftauen lassen und kalt servieren oder Dampf 96 °C: ca. 20 Min.	4 x 1000 g	1 x 4000 g

Müsli

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.

Kleiner Appetitanreger.

Vorspeisenbrett

Karotten-Reis-Terrine, Hafer-Mandelcreme mit Blumenkohl-Brokkoli-Salat, dazu Sour Cream und Mango-Kokos-Dip.

125238

122628

122629

122457

122388

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Terrinen

125238

FIVE-BEAN-CHILI-TERRINE — kalt servieren — 480 g — 1 x 480 g

im Zucchinimantel, Boden aus Tortilla-Chips, verfeinert mit Chili und einer leicht rauchigen Note, 4,5 x 32,5 cm.

122628

KAROTTEN-REIS-TERRINE — kalt servieren — 480 g — 1 x 480 g

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

122629

CURRYTERRINE — kalt servieren — 450 g — 1 x 450 g

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

122456

DREIERLEI-GEMÜSE-TERRINE — kalt servieren — 480 g — 1 x 480 g

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

122457

TOMATEN-MOZZARELLA-SÜLZE — kalt servieren — 1000 g — 1 x 1000 g

5,5 x 32,5 cm.

122388

ZIEGENKÄSE-TOMATEN-TERRINE — kalt servieren — 400 g — 1 x 400 g

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

125487

122271

122314

125482

122316

125537

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
125487	**TERRINE VON KOKOSREIS, PULLED TURKEY UND ERBSEN** *asiatisch angehaucht, verfeinert mit Kokos und Erdnuss, 4,5 x 32,5 cm.*	kalt servieren	400 g	1 x 400 g
122361	**PERLHUHNTERRINE** *mit Orangen, weißem Portwein und Pistazien, 5,5 x 32,5 cm.*	kalt servieren	800 g	1 x 800 g
122271	**TAFELSPITZSÜLZE** *mit Essiggurken, Karotten, Sellerie, Lauch und Kräutern, 5,5 x 32,5 cm.*	kalt servieren	820 g	1 x 820 g
122314	**SÜLZE VOM WÜRZLACHS UND JAKOBSMUSCHELN** *mit Limonengelee und frischem Dill, 4,5 x 32,5 cm.*	kalt servieren	500 g	1 x 500 g
125482	**FRISCHKÄSETERRINE MIT FLUSSKREBSEN** *mit Meerrettich abgeschmeckt, 5,5 x 32,5 cm.*	kalt servieren	790 g	1 x 790 g
122316	**TERRINE VON RÄUCHERFISCHEN** *aus Räucherlachs und Räucherforelle, mit getrockneten Äpfeln verfeinert, 5,5 x 32,5 cm.*	kalt servieren	800 g	1 x 800 g
125537	**TERRINE VON KRUSTENTIEREN UND NUSS-CRÈME-FRAÎCHE** *Hummercreme mit Nordsee-Garnelen und Haselnüssen, 4,5 x 32,5 cm.*	kalt servieren	430 g	1 x 430 g

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Schnitten, Quiches & Wraps

122026

ROTE-BETE-KARDAMOM-SCHNITTE

mit Käsebiskuit und Haselnuss-Kräuter-Crumble,
9,5 x 38 cm.

Zubereitung	Einwaage	VE
angetaut portionieren, im Kühlhaus über Nacht auftauen lassen und kalt servieren	3 x 770 g	1 x 2310 g

121874

GEMÜSESCHNITTE

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

Zubereitung	Einwaage	VE
angetaut portionieren, Heißluft 140 °C: je nach Größe 15–20 Min.	3 x 800 g	1 x 2400 g

122044

GARNELEN-MANGO-AVOCADO-SCHNITTE

garniert mit marinierter Avocado und Paprika,
fein abgeschmeckt mit Curry,
9 x 40 cm.

Zubereitung	Einwaage	VE
angetaut portionieren, im Kühlhaus über Nacht auftauen lassen und kalt servieren	3 x 950 g	1 x 2850 g

121863

SÜSSKARTOFFEL-SHIITAKE-QUICHE

mit rosa Zwiebeln und Sojabohnen,
14 x 39 cm.

Zubereitung	Einwaage	VE
angetaut portionieren, Heißluft 140 °C: je nach Größe 15–35 Min.	2 x 1350 g	1 x 2700 g

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
121862	**OLIVEN-PAPRIKA-QUICHE** *mit Pinienkernen und Bergkäse,* *14 x 39 cm.*	angetaut portionieren, Heißluft 140 °C: je nach Größe 15–35 Min.	2 x 1350 g	1 x 2700 g
121861	**QUICHE LORRAINE** *klassisch mit Schinken, Zwiebeln und Bergkäse,* *14 x 39 cm.*	angetaut portionieren, Heißluft 140 °C: je nach Größe 15–35 Min.	2 x 1350 g	1 x 2700 g
125559	**PULPO AUF WEISSER TOMATENMOUSSE** *verfeinert mit Wakame-Algen, Spinat, Grünkohl und Brokkoli,* *9 x 40 cm.*	angetaut portionieren, Heißluft 140 °C: je nach Größe 15–20 Min.	3 x 800 g	1 x 2400 g
125558	**ERDNUSS-MISO-SCHNITTE** *mit asiatischem Gemüsesalat und Nusstopping,* *9 x 40 cm.*	angetaut portionieren, im Kühlhaus über Nacht auftauen lassen und kalt servieren	3 x 950 g	1 x 2850 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.

125556

122020

122347

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
125556			
WRAP VON DER PUTE *mit Trockenfrüchten.*	im Kühlhaus über Nacht auftauen lassen und kalt servieren	40 x 100 g	1 x 4000 g
122020			
WRAP VOM RÄUCHERLACHS *mit Dill-Senf-Creme und Sesam.*	im Kühlhaus über Nacht auftauen lassen und kalt servieren	2 x (10 x 100 g)	1 x 2000 g
122347			
MINI-HÄHNCHENROULADE *gefüllt mit Gemüsewürfel und Farce mit Zitrone.*	im Kühlhaus über Nacht auftauen lassen und kalt servieren	30 x ca. 30 g	1 x 900 g

Kleiner Appetitanreger.

Vorspeisen – voll im Trend

Veganer Vorspeisenteller aus Dinkelpfanne mit Couscous-Perlen, dazu Five-Bean-Chili-Terrine und knackiger Blattsalat an Orangen-Ingwer-Dressing.

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Würfel & Dome

122038

KOKOS-COUSCOUS-WÜRFEL

mit Hähnchen,
3,5 x 3,5 cm.

Zubereitung	Einwaage	VE
im Kühlhaus auftauen lassen und kalt servieren	99 x 35 g	1 x 3465 g

122021

RILLETTE VON ENTE UND ORANGE

Entenkeulenfleisch mit Spinat, in eigenem Aspik, mit Orangengelee,
3 x 3 cm.

Zubereitung	Einwaage	VE
im Kühlhaus auftauen lassen und kalt servieren	120 x 25 g	1 x 3000 g

122040

LACHSSCHNITTE

Pumpernickel mit Lachsmousse und grünem Apfelgelee,
3 x 3 cm.

Zubereitung	Einwaage	VE
im Kühlhaus auftauen lassen und kalt servieren	120 x 25 g	1 x 3000 g

122672

LACHSPRALINEN-MIX-KISTE

Lachspraline mit Miso-Sesam, mit Pommery-Senf, mit Salzzitronen, mit Pfeffer-Mischung, mit Amaranth und Quinoa, mit Röstzwiebeln,
je Sorte 5 x 20 g.

Zubereitung	Einwaage	VE
im Kühlhaus über Nacht auftauen lassen und bei Zimmertemperatur servieren	30 x 20 g	1 x 600 g

122032

125229

122035

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
122032	**ORANGENLACHS IM MEERRETTICHMANTEL AUF GURKEN-LINSEN-GELEE** *mit einem Kern von Räucherlachstatar, ø 5 cm.*	aus der Form lösen, im Kühlhaus über Nacht auftauen lassen und kalt servieren	24 x 65 g	1 x 1560 g
125229	**MARMORIERTE BASILIKUM-MOZZARELLA-MOUSSE** *mit Mangokern auf Mandel-Pinienkern-Boden, ø 5 cm.*	aus der Form lösen, im Kühlhaus über Nacht auftauen lassen und kalt servieren	24 x 80 g	1 x 1920 g
122035	**TÖRTCHEN VON RÄUCHERFORELLE UND GRÜNE-KRÄUTER-MOUSSE MIT FORELLENKAVIAR** *in Safrangelee, ø 6 cm.*	im Kühlhaus über Nacht auftauen lassen und kalt servieren	20 x 70 g	1 x 1400 g

Moderne Vorspeise

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

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Herzhaftes im Porzellan

122034

BUCHWEIZEN-KICHERERBSEN-PRALINE AUF MAISCREME

mit Bergamot, im Pfännchen.

Zubereitung	Einwaage	VE
im Kühlhaus über Nacht auftauen lassen und kalt servieren	20 x 30 g	1 x 600 g

122022

PASTRAMI-ROTE-BETE-RÖLLCHEN

auf Sellerie-Aprikosen-Salat, im Tässchen.

Zubereitung	Einwaage	VE
im Kühlhaus über Nacht auftauen lassen und kalt servieren	20 x 30 g	1 x 600 g

122025

EISBEINPRALINE MIT SENFGELEE

auf Birnen-Bohnen-Specksalat, im Rechteckförmchen.

Zubereitung	Einwaage	VE
im Kühlhaus über Nacht auftauen lassen und kalt servieren	21 x 32 g	1 x 672 g

122037

SCHWEINEBÄCKCHEN AUF ROTKOHL UND KAROTTEN-THYMIAN-MOUSSE

in Haselnuss-Kräuter-Panade, im Rechteckförmchen.

Zubereitung	Einwaage	VE
im Kühlhaus über Nacht auftauen lassen und kalt servieren	21 x 30 g	1 x 630 g

Elegant und Praktisch

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

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
122028 **SÜSSKARTOFFEL-ERDNUSS-CREME** *mit Sojamaishähnchen und Cashewkernen, im Pfännchen.*	im Kühlhaus über Nacht auftauen lassen und kalt servieren	20 x 35 g	1 x 700 g
122024 **GERÄUCHERTE ENTENBRUST** *auf Schwarzwurzelpüree und karamellisierten Walnüssen, im Tässchen.*	im Kühlhaus über Nacht auftauen lassen und kalt servieren	20 x 30 g	1 x 600 g
122023 **RÄUCHERLACHSLOIN AUF ERBSEN-WASABI** *mit Algensalat, im Rechteckförmchen.*	im Kühlhaus über Nacht auftauen lassen und kalt servieren	21 x 30 g	1 x 630 g
125560 **DEFTIGER MÜSLIWÜRFEL AUF PAPRIKA-RAUCH-CREME** *mit Quinoa, Cashewkernen, Pistazien, Sonnenblumen- und Kürbiskernen, im schwarzen Porzellanschälchen.*	im Kühlhaus über Nacht auftauen lassen und kalt servieren	12 x 55 g	1 x 660 g
122320 **GRATIN VON MEERESFRÜCHTEN, LACHSFORELLE UND SPINAT** *roh, mit Jakobsmuschel und Garnele, in der Porzellanschale.*	Kombidampf 150 °C, 15 % Feuchtigkeit: ca. 20 Min. (tiefgekühlt), auf Wunsch mit Brot-Bröseln bestreuen und unter dem Grill gratinieren	6 x 115 g	1 x 690 g

122031

122045

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Herzhaftes im Gläschen

122031

LACHSTATAR

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

Zubereitung	Einwaage	VE
im Kühlhaus über Nacht auftauen lassen und kalt servieren	12 x 55 g	1 x 660 g

122045

BASILIKUM-TOFU-PRALINE

auf Dinkelsalat mit Sonnenblumenkernen, im Sphereglas.

Zubereitung	Einwaage	VE
im Kühlhaus über Nacht auftauen lassen und kalt servieren	12 x 75 g	1 x 900 g

Interesse geweckt?
Dann hier direkt online bestellen:

121750

122046

122047

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

122679

122680

122390

125561

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Herzhaftes zum Nachfüllen

122679

COUSCOUS-SALAT MIT BERBERITZEN UND MANDELN

mit körnigem Paprikafrischkäse und Kirschtomaten, Negativ für Weckglas.

ca. 10 Min. antauen lassen, aus dem Blister entnehmen, TK-Negativ ins Weckglas geben und ca. 60–80 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen

30 x 55 g

1 x 1650 g

122680

GRILLGEMÜSE

mit Honig-Ziegenfrischkäse, Negativ für Weckglas.

ca. 10 Min. antauen lassen, aus dem Blister entnehmen, TK-Negativ ins Weckglas geben und ca. 60–80 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen

30 x 55 g

1 x 1650 g

122390

ZIEGENKÄSECREME

mit Feigenchutney, Negativ für Weckglas.

ca. 10 Min. antauen lassen, aus dem Blister entnehmen, TK-Negativ ins Weckglas geben und ca. 60–80 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen

30 x 55 g

1 x 1650 g

125561

CREMA CATALANA VON DER AVOCADO

auf Tomaten-Relish und Gewürzkaramell, Negativ für Weckglas.

ca. 10 Min. antauen lassen, aus dem Blister entnehmen, TK-Negativ ins Weckglas geben und ca. 60–80 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen

30 x 55 g

1 x 1650 g

122673

122676

122677

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
122673 **TOMATENKOMPOTT UND MOZZARELLA** *mit grünem Pesto und Pinienkernen, Negativ für Weckglas.*	ca. 10 Min. antauen lassen, aus dem Blister entnehmen, TK-Negativ ins Weckglas geben und ca. 60–80 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen	30 x 55 g	1 x 1650 g
122676 **STEINPILZ-PANNA-COTTA** *zartschmelzende Panna-Cotta mit Steinpilzen und einem süß-herben Aprikosenchutney, Negativ für Weckglas.*	ca. 10 Min. antauen lassen, aus dem Blister entnehmen, TK-Negativ ins Weckglas geben und ca. 60–80 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen	30 x 55 g	1 x 1650 g
122677 **LINSEN MIT RÄUCHERFORELLE** *Räucherforellenmousse-Praline mit Meerrettich abgeschmeckt, Negativ für Weckglas.*	ca. 10 Min. antauen lassen, aus dem Blister entnehmen, TK-Negativ ins Weckglas geben und ca. 60–80 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen	30 x 50 g	1 x 1500 g
122327 **LACHSFORELLE AUF GETRÜFFELTEM RAHMSPINAT** *roh, mit gerösteten Pinienkernen, Negativ für Weckglas.*	ca. 10 Min. antauen lassen, aus dem Blister entnehmen, ins Gläschen geben und bei Heißluft 120 °C: ca. 20–22 Min. erhitzen	30 x 55 g	1 x 1650 g

Kleiner Appetitanreger.

Die Kombination macht's

Mit unseren vielfältigen Vorspeisen- und Fingerfoodkreationen lassen sich im Handumdrehen kreative Vorspeisenbretter erstellen und servieren!

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
122674 **KARTOFFELCREME MIT KONFIERTEM RÄUCHERLACHS** *Negativ für Weckglas.*	ca. 10 Min. antauen lassen, aus dem Blister entnehmen, TK-Negativ ins Weckglas geben und ca. 60–80 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen	30 x 55 g	1 x 1650 g
122273 **RINDERSÜLZE MIT GRÜNER KRÄUTERMOUSSE** *Negativ für Weckglas.*	ca. 10 Min. antauen lassen, aus dem Blister entnehmen, TK-Negativ ins Weckglas geben und ca. 60–80 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen	30 x 55 g	1 x 1650 g
122675 **HAFER-MANDEL-CREME MIT BLUMENKOHL-BROKKOLI-SALAT** *Negativ für Weckglas.*	ca. 10 Min. antauen lassen, aus dem Blister entnehmen, TK-Negativ ins Weckglas geben und ca. 60–80 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen	30 x 55 g	1 x 1650 g
122678 **VEGANE ERBSENCREME MIT KOKOSMILCH** *Topping aus Olivenerde und Rote-Bete-Ingwer-Kaviar, Negativ für Weckglas.*	ca. 10 Min. antauen lassen, aus dem Blister entnehmen, TK-Negativ ins Weckglas geben und ca. 60–80 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen	30 x 55 g	1 x 1650 g

Herzhaftes zum Nachfüllen

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

124879

ROTE-BETE-HUMMUS MIT TABOULÉ

abgerundet mit frischen Kräutern, Negativ für Weckglas.

ca. 10 Min. antauen lassen, aus dem Blister entnehmen, TK-Negativ ins Weckglas geben und ca. 60–80 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen

30 x 55 g

1 x 1650 g

125553

HARISSA-PIMENTO-CREME MIT BLUMENKOHL UND COUSCOUS

herzhaft pikant,
Negativ für Weckglas.

ca. 10 Min. antauen lassen, aus dem Blister entnehmen, TK-Negativ ins Weckglas geben und ca. 60–80 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen

30 x 55 g

1 x 1650 g

125554

QUINOA-KRÄUTER-SALAT AUF SÜSSKARTOFFELN

vegane Süßkartoffelcreme mit Quinoa-Kräutersalat, verfeinert mit Weizengras und Ahornsirup, Negativ für Weckglas.

ca. 10 Min. antauen lassen, aus dem Blister entnehmen, TK-Negativ ins Weckglas geben und ca. 60–80 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen

30 x 55 g

1 x 1650 g

125555

MEDITERRANER GARNELENSALAT AUF BASILIKUMMOUSSE

mit Frischkäse und Tomaten,
Negativ für Weckglas.

ca. 10 Min. antauen lassen, aus dem Blister entnehmen, TK-Negativ ins Weckglas geben und ca. 60–80 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen

30 x 55 g

1 x 1650 g

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Herzhafte Küchlein & Mini-Gugelhupfe

122039

TERIYAKI-GARNELE

mit Mango-Bulgur-Salat und Sesam, im Holzkörbchen.

Zubereitung	Einwaage	VE
ca. 90 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur/auf Wunsch lauwarm servieren	18 x ca. 65 g	1 x 1170 g

121871

QUINOA-SPINAT-KÜCHLEIN

veganes Küchlein mit Tofu und Sonnenblumenkernen, im Holzkörbchen.

Zubereitung	Einwaage	VE
ca. 90 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur/auf Wunsch lauwarm servieren	18 x ca. 50 g	1 x 900 g

121909

MINI-GUGELHUPF CAPRESE

mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum und nativem Olivenöl.

Zubereitung	Einwaage	VE
bei Raumtemperatur ca. 60 Min. auftauen, dann bei Heißluft 160 °C: 5 Min.	30 x ca. 30 g	1 x 900 g

121910

MINI-GUGELHUPF WALNUSS-SPECK-ZWIEBEL

mit Walnuss, Speck, Zwiebel und Kräutern.

Zubereitung	Einwaage	VE
bei Raumtemperatur ca. 60 Min. auftauen, dann bei Heißluft 160 °C: 5 Min.	30 x ca. 30 g	1 x 900 g

121911

MINI-GUGELHUPF PAPRIKA-CHORIZO

mit Chorizo und Paprika, verfeinert mit Kümmel.

Zubereitung	Einwaage	VE
bei Raumtemperatur ca. 60 Min. auftauen, dann bei Heißluft 160 °C: 5 Min.	30 x ca. 30 g	1 x 900 g

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Herzhaftes Fingerfood

122015
BACKPFLAUME
im Speckmantel.
Heißluft 160 °C: 8–10 Min. | 100 x ca. 30 g | 1 x 3000 g

122017
WAN TAN BASKETS
verschieden gefüllt (Spinat-Koriander-Garnele, Lamm-Curry-Kokos, Tandoori-Hühnchen).
Heißluft 170 °C: 10–12 Min. | 30 x ca. 25 g | 1 x 750 g

118398
MINI-PICCATA
von der Putenbrust in Ei-Käse-Mantel paniert und gebacken.
Heißluft 160 °C: 8–10 Min. | 100 x ca. 30 g | 1 x 3000 g | LVK

122013
BLÄTTERTEIGTASCHE
gefüllt mit Hühnchenbrust, Ananas und Curry.
Heißluft 160 °C: 8–10 Min. | 100 x ca. 30 g | 1 x 3000 g

125557
BLÄTTERTEIGDREIECKE
gefüllt mit Rindfleisch, Paprika und Chili.
Heißluft 160 °C: 8–10 Min. | 80 x 30 g | 1 x 2400 g

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
122036 **HACKBÄLLCHEN VOM HÄHNCHEN MIT SESAM** *verfeinert mit Erdnuss, Chili und Ingwer.*	Heißluft 160 °C: 6–8 Min.	100 x 30 g vorgegart 50 x 30 g	1 x 3000 g
122018 **ZANDERFILET** *mit Lachsfarce im Wirsingblatt.*	Heißluft 150 °C: ca. 8–10 Min. (tiefgekühlt)	2 x 50 x 30 g	1 x 3000 g
121737 **LACHSTALER DELUXE** *vorgebacken, kleine Lachstaler mit Paprika in Kokos-Sesam-Hülle, paniert.*	Heißluft 150 °C: ca. 10 Min. (tiefgekühlt)	2 x 50 x 30 g	1 x 3000 g

122019

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
122019 **STEINBEISSER MIT SALBEI** *mit Bacon umwickelt.*	Heißluft 150 °C: ca. 10 Min. (tiefgekühlt) oder in der Pfanne in etwas Öl anbraten	2 x 50 x 30 g	1 x 3000 g
121738 **SANDWICH VON STEINBEISSER UND GARNELE** *roh, würzige Füllung aus Steinbeißer und Garnele mit Kräutern und Paprika im Tramezzini-Brot.*	Tramezzini mit flüssiger Butter oder Öl bestreichen und bei Heißluft 180 °C: ca. 8 Min. backen (tiefgekühlt)	2 x 25 x 33 g	1 x 1650 g
122313 **TATAR VOM GERÄUCHERTEN LACHS** *würzig abgeschmeckt mit Kräutern und Schalotten.*	kalt servieren	1000 g	1 x 1000 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.

122688

122692

125227

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Dressings

122688

BALSAMICODRESSING HELL

mit Balsamico Bianco und Olivenöl.

kalt servieren, Dressing auf Wunsch mit dem Stabmixer nachemulgieren | 3000 g | 1 x 3000 g

122692

BALSAMICODRESSING DUNKEL

mit Aceto Balsamico und Olivenöl.

kalt servieren, Dressing auf Wunsch mit dem Stabmixer nachemulgieren | 3000 g | 1 x 3000 g

122686

BALSAMICODRESSING

mit dunklem Balsamicoessig, Olivenöl, Petersilie und feinem Schnittlauch.

kalt servieren | 3000 g | 1 x 3000 g

125227

RANCH-DRESSING

würzig, auf Joghurt- und Mayonnaise-Basis, mit Buttermilch verfeinert.

kalt servieren, Dressing auf Wunsch mit dem Stabmixer nachemulgieren | 3000 g | 1 x 3000 g

125565

CAESAR DRESSING

mit Sardellen und italienischem Hartkäse.

kalt servieren | 3000 g | 1 x 3000 g

122685

ITALIAN DRESSING

mit Olivenöl, Essig und feinen Kräutern.

kalt servieren | 3000 g | 1 x 3000 g

122690

122691

125566

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
122690	**ORANGEN-INGWER-DRESSING** *mit lila Kornblüten.*	kalt servieren, Dressing auf Wunsch mit dem Stabmixer nachemulgieren	3000 g	1 x 3000 g
122691	**HIMBEER-LIMETTEN-DRESSING**	kalt servieren, Dressing auf Wunsch mit dem Stabmixer nachemulgieren	3000 g	1 x 3000 g
125566	**BLAUBEER-WALNUSS-DRESSING**	kalt servieren	3000 g	1 x 3000 g
122681	**KRÄUTER-KARTOFFEL-VINAIGRETTE** *mit Rotweinessig, frischer Petersilie, Schnittlauch und Basilikum, gebunden mit frisch gekochten Kartoffeln.*	kalt servieren	3000 g	1 x 3000 g
122682	**JOGHURTDRESSING** *aus Joghurt mit Sahne und Schnittlauch.*	kalt servieren	3000 g	1 x 3000 g
122683	**AMERICAN DRESSING** *feine Tomaten-Mayonnaise-Variation, mit Gewürzgurken und Sahne abgerundet.*	kalt servieren	3000 g	1 x 3000 g
122684	**FRENCH DRESSING** *klassisch cremige Dressingvariation mit feiner Senfnote.*	kalt servieren	3000 g	1 x 3000 g

125562

45444

122699

122700

122695

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Kalte Saucen

125562
ROTE-BETE-RELISH
verfeinert mit Thymian.
kalt servieren | 1500 g | 1 x 1500 g

45444
TOMATENKOMPOTT
mildes Tomatenchutney mit schwarzen Oliven und Thymian.
kalt servieren | 1500 g | 1 x 1500 g

122699
REMOULADENSAUCE
klassisch zubereitet, mit Gewürzgurken und Eiern.
kalt servieren | 1500 g | 1 x 1500 g

122696
DILL-SENF-SAUCE
mit Honig.
kalt servieren | 1500 g | 1 x 1500 g

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

122695
ONION-BACON-JAM
Zwiebel-Speck-Dip.
kalt oder lauwarm servieren | 1500 g | 1 x 1500 g

121791

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Mousse

121791

AVOCADO-PETERSILIEN-MOUSSE
abgerundet mit Crème fraîche und Zitrone, im Spritzbeutel.

Zubereitung	Einwaage	VE
auftauen, nach Wunsch portionieren und kalt servieren	4 x 800 g	1 x 3200 g

Für Ihr individuelles Finishing

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

Ein tolles Farbenspiel

Lassen Sie sich von der bunten Vielfalt unserer Dressings, Dips und Aufstriche inspirieren.

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
125228	**GUACAMOLE** *mit frischem Koriander und Tomatenwürfeln.*	im Kühlhaus über Nacht auftauen lassen	500 g	1 x 500 g
125496	**HUMMUS MIT TAHINA** *pürierte Kichererbsen, verfeinert mit Sesampaste.*	kalt servieren	1500 g	1 x 1500 g
122698	**SOUR CREAM** *mit Quark, Rapsöl und Schnittlauch.*	kalt servieren	1500 g	1 x 1500 g
122694	**RÄUCHERCREME** *Creme aus Mayonnaise und Schmand, mit Rauchgeschmack.*	kalt servieren	1500 g	1 x 1500 g
122704	**MANGO-KOKOS-DIP** *mit Kokosmilch und Paprika.*	kalt servieren	1500 g	1 x 1500 g

Dips & Aufstriche

Perfekt für Ihr Buffet

Unsere Vielzahl an Vorspeisen- und Dessertgläsern eignet sich perfekt, um Dips und Spreads für Ihr Buffet in Szene zu setzen. Ausgarniert mit frischen Kräutern – und schon haben Sie kleine Hingucker serviert.

124769

122612

125519

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Würzbutter

124769
KRÄUTERBUTTER
mit Meersalz,
ø 4,3 cm.

kalt servieren | 600 g | 1 x 600 g

122612
ZITRONENBUTTER
mit Meersalz,
ø 4,3 cm.

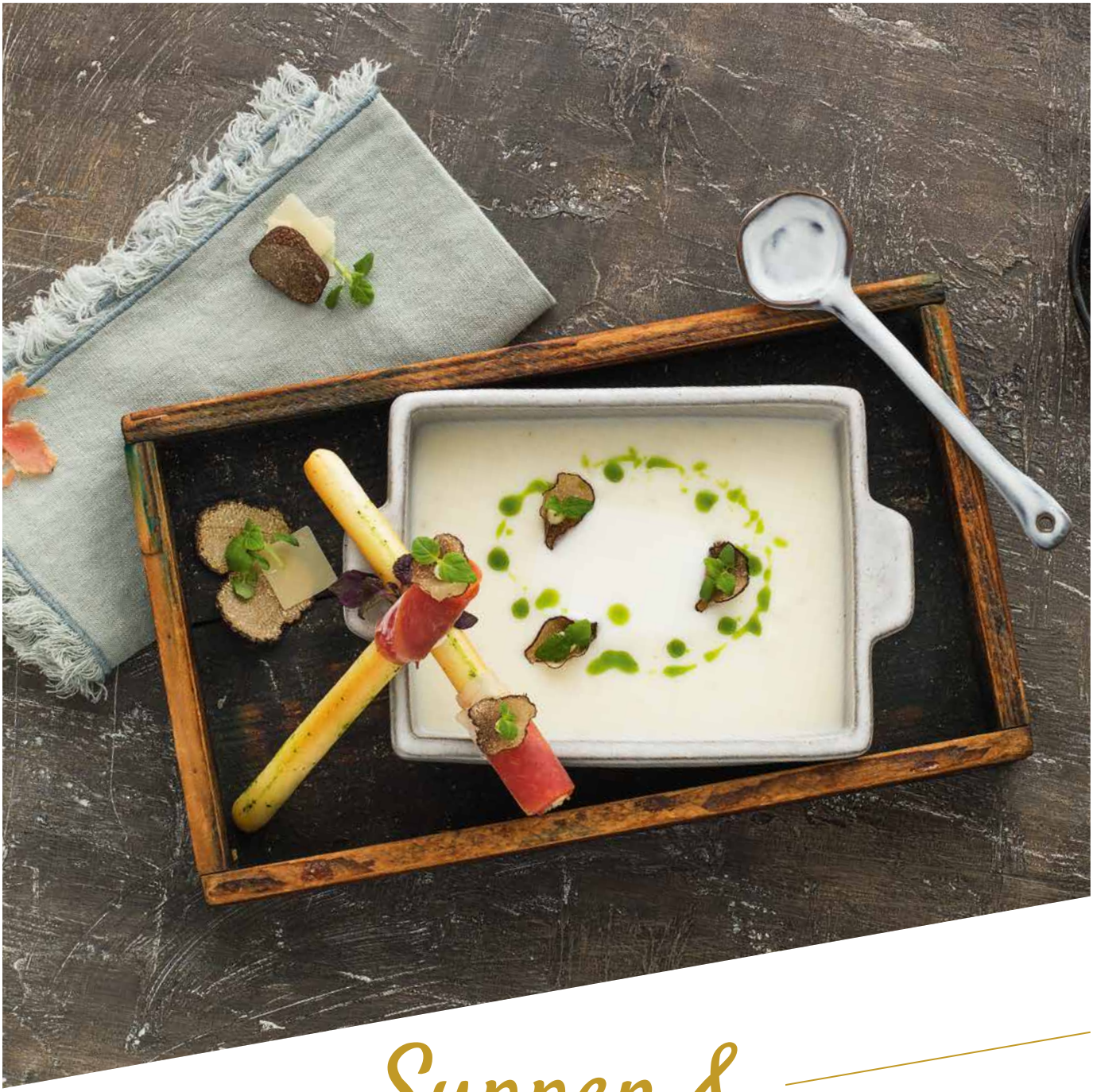
im Kühlhaus über Nacht auftauen lassen und kalt servieren | 600 g | 1 x 600 g

125519
BBQ-BUTTER
mit Meersalz,
ø 4,3 cm.

kalt servieren | 600 g | 1 x 600 g

Lust auf Fleisch & Meer?

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



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.

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Consommés

81415
TOMATENCONSOMMÉ
geklärt.

Dampf 96 °C: 30–40 Min. | 3000 g | 1 x 3000 g

122553
RINDERCONSOMMÉ
geklärt.

Dampf 96 °C: 30–40 Min. | 3000 g | 1 x 3000 g

122564
HÜHNERCONSOMMÉ
geklärt.

Dampf 96 °C: 30–40 Min. | 3000 g | 1 x 3000 g

125515
DASHI
Fond aus getrocknetem Thunfisch und getrockneter Kombu-Alge.

Dampf 96 °C: 50–60 Min. (tiefgekühlt) / 30–40 Min. (aufgetaut) | 2 x 2000 g | 1 x 4000 g

Die Königin der Brühen

Geschmackvoll, kräftig, exquisit: Eine gelungene Consommé ist ein äußerst elegantes Gericht und dient als perfekte Basis, um zu einer feinen Sauce oder Suppe weiterveredelt zu werden. Einfach unentbehrlich!

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE

Klare Suppen mit Einlage

122552

RINDERKRAFTBRÜHE

mit Gemüsebrunoise und Fleisch, geklärt.

Dampf 96 °C: 10–15 Min. | 200 g | 24 x 200 g

122561

RINDERKRAFTBRÜHE

mit Gemüsebrunoise und Fleisch, geklärt.

Dampf 96 °C: 30–40 Min. | 3000 g | 1 x 3000 g

122555

ZWIEBELSUPPE

mit Zwiebelscheiben und Kräutern der Provence.

Dampf 96 °C: 30–40 Min. | 3000 g | 1 x 3000 g

121853

BOUILLABAISSE NACH FRANZÖSISCHER ART MIT GARNELEN UND LACHS

mit buntem Gemüse und Bohnen, abgerundet mit Noilly Prat.

Dampf 96 °C: ca. 25 Min. (tiefgekühlt) | 24 x 200 g | 1 x 4800 g

Suppen fürs ganze Jahr

In unseren unterjährigen facettenreichen Saisonangeboten finden Sie für jede Jahreszeit die passende Suppe: Von der Spargel- oder Pfifferlings- bis hin zur herbstlichen Kürbiscremesuppe und mehr. Sprechen Sie uns an.

Kleiner Appetitanreger.

Essen wie Gott in Frankreich

Mit unserer Bouillabaisse bringen wir ein Stück französische Lebensart in die deutschen Küchen. Einfach délicieux!

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE

Cremesuppen

121846
TOMATENSUPPE „RUSTIKAL"
mit Sellerie, Lauch, Karotten und Kräutern.
Dampf 96 °C: ca. 25 Min. (tiefgekühlt) | 20 x 200 g | 1 x 4000 g

80163
TOMATENSUPPE „RUSTIKAL"
mit Sellerie, Lauch, Karotten und Kräutern.
Dampf 96 °C: 30–40 Min. | 3000 g | 1 x 3000 g

122623
KAROTTEN-INGWER-SUPPE
abgerundet mit Kokosmilch und Curry.
Dampf 96 °C: 30–40 Min. | 3000 g | 1 x 3000 g

121847
CURRY-ZITRONENGRAS-SUPPE
mit Kokosmilch.
Dampf 96 °C: ca. 25 Min. (tiefgekühlt) | 20 x 200 g | 1 x 4000 g

122556
KARTOFFELRAHMSUPPE
mit Majoran und Dörrfleisch.
Dampf 96 °C: 30–40 Min. | 3000 g | 1 x 3000 g

122565
KARTOFFELRAHMSUPPE
mit Majoran, Karotten und Sellerie.
Dampf 96 °C: 30–40 Min. | 3000 g | 1 x 3000 g

121850
SCHWARZWURZELSUPPE
Cremesuppe mit Walnuss-Gojibeeren-Topping, abgerundet mit Weißwein.
Dampf 96 °C: 25 Min. (tiefgekühlt), mit Topping bestreuen | 20 x (200 + 15 g) | 1 x 4300 g

Cremesuppen

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
125512 **ROTE-BETE-SUPPE** *mit Birne und Walnussöl.*	Dampf 96 °C: ca. 25 Min. (tiefgekühlt)	20 x 200 g	1 x 4000 g
125234 **PARMESANSUPPE** *mit leichter Trüffelnote und Parmigiano Reggiano.*	Dampf 96 °C: ca. 25 Min. (tiefgekühlt)	20 x 200 g	1 x 4000 g
121872 **ERBSENSCHAUMSUPPE** *abgerundet mit Mandeldrink und Wasabi.*	Dampf 96 °C: ca. 25 Min. (tiefgekühlt)	20 x 200 g	1 x 4000 g
121845 **STEINPILZCREMESUPPE** *verfeinert mit Sahne und Steinpilzwürfeln.*	Dampf 96 °C: ca. 25 Min. (tiefgekühlt)	20 x 200 g	1 x 4000 g
122587 **STEINPILZCREMESUPPE** *verfeinert mit Sahne und Steinpilzwürfeln.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g
125514 **SIEBEN-KRÄUTER-SUPPE** *mit Kerbel, Borretsch, Sauerampfer, Petersilie, Pimpinelle, Kresse und Schnittlauch.*	Dampf 96 °C: 25 Min. (tiefgekühlt)	20 x 200 g	1 x 4000 g

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE

Eintöpfe

121848

KOKOSSUPPE MIT GARNELEN

mit Paprika, Romanesco, Sojabohnen und Shiitakepilzen, abgerundet mit Zitronengras und Kaffirlimettenblättern.

Dampf 96 °C: ca. 25 Min. (tiefgekühlt) | 20 x 200 g | 1 x 4000 g

122596

SOLJANKA

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

Dampf 96 °C: 10–15 Min. | 200 g | 24 x 200 g

125511

SOLJANKA

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

Dampf 96 °C: 30–40 Min. | 3000 g | 1 x 3000 g

122595

GAISBURGER MARSCH

mit Rindfleisch, Maultaschen, Gemüse und Knöpfle.

Dampf 96 °C: 30–40 Min. | 3000 g | 1 x 3000 g

125310

CREMIGE LAUCH-KÄSE-SUPPE MIT HACKFLEISCH

mit Rind- und Schweinefleisch, verfeinert mit Schmelzkäse.

Dampf 96 °C: 30–40 Min. | 3000 g | 1 x 3000 g

81421

81429/122558

122592

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
81421			
ITALIENISCHE MINESTRONE *mit weißen Bohnen, Lauch, Zucchini, Karotten und Zwiebeln, verfeinert mit Hartkäse.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g
81429			
UNGARISCHE GULASCHSUPPE *pikant gewürzt, mit roten Paprikawürfeln, Rindfleisch und Kartoffeln.*	Dampf 96 °C: 10–15 Min.	200 g	24 x 200 g
122558			
UNGARISCHE GULASCHSUPPE *pikant gewürzt, mit roten Paprikawürfeln, Rindfleisch und Kartoffeln.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g
122588			
GULASCHSUPPE *mild im Geschmack, mit Rindfleisch, Kartoffeln und Paprika.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g
122592			
EINTOPF VON DREIERLEI BOHNEN *mit Rauchfleisch, Kartoffeln und Karottenwürfeln.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g
122562			
KRÄFTIGER KARTOFFELEINTOPF *mit Rauchfleisch und frischem Gemüse.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g

45359

122593

122586

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
45359	**VEGETARISCHER KARTOFFELEINTOPF** *mit Karotten, Zucchini, Kohlrabi und Staudensellerie.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g
122593	**GRÜNER ERBSENEINTOPF** *mit Rauchfleisch, Kartoffeln und frischem Gemüse.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g
122594	**VEGANER ERBSENEINTOPF** *mit Kartoffeln, Sellerie, Karotten und Lauch.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g
122563	**KRÄFTIGER LINSENEINTOPF** *mit Rauchfleisch, Kartoffeln und frischem Gemüse.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g
122586	**VEGANER LINSENEINTOPF** *mit Karotten, Sellerie, Kartoffeln und Lauch.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE	
122603	**PICHELSTEINER GEMÜSEEINTOPF** *mit Rindfleisch, Lauch, Pastinake, Wirsing, Kartoffeln, Karotten und einem Hauch Kümmel.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g	
122602	**EINTOPF „QUER DURCH DEN GEMÜSEGARTEN“** *mit Kartoffeln, Karotten, Kohlrabi, Steckrüben, Blumenkohl und Zucchini.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g	LVK VEGAN
122590	**PIKANTER „VEGGIE“-EINTOPF** *mit Linsen, Sojabohnen, geräuchertem Tofu und Gemüse.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g	VEGAN
122591	**AFRIKANISCHER GEMÜSEEINTOPF** *mit Weißkohl und gemischten Bohnen, pikant abgeschmeckt.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g	VEGAN
122598	**GEMÜSEEINTOPF** *mit Hühnerfleisch, Kohlrabi, Karotten, Zucchini und Blumenkohl.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g	LVK

122599

122600

122601

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
LVK	122599 **HÜHNERSUPPE** *mit Reisnudeln, Steckrüben, Karotten und Zucchini.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g
LVK	122600 **GRAUPENEINTOPF** *mit Hühnchen, Karotten, Steckrüben, Pastinaken und Blumenkohl.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g
LVK	122601 **MÖHRENEINTOPF** *mit Kartoffeln und Hühnchen.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 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.

Kalb

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
122335 **KALBFLEISCH IN ORIENTALISCHER GRANATAPFELSAUCE** *mit Kichererbsen, schwarzen Bohnen und Paprika.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 1000 g	1 x 3000 g
121751 **KALBSBÄCKCHEN IN EIGENER JUS** *am Stück gegart, mit Röstgemüse und frischen Kräutern.*	Dampf 96 °C: ca. 40 Min. (tiefgekühlt)	20 x 270 g vorgegart 4 x 40 g	1 x 5400 g
122328 **KALBSRAHMGESCHNETZELTES** *aus der Nuss, in der Pfanne gebraten, in Champignonrahm.*	Dampf 96 °C: 20–30 Min.	250 g vorgegart 70 g	24 x 250 g
122329 **KALBSRAHMGESCHNETZELTES** *aus der Nuss, in der Pfanne gebraten, in Champignonrahm.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 800 g	1 x 3000 g
122333 **GESCHNETZELTE KALBSLEBER ZÜRICHER ART** *mit Zwiebeln, Apfelwürfeln und Crème fraîche.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 1100 g	1 x 3000 g
122330 **KALBSRAHMGULASCH** *aus der Kalbsnuss, in Rahmsauce.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 1100 g	1 x 3000 g

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
103681			
KLEINE KALBSROULADEN *gefüllt mit Steinpilzen und Pesto, in leichtem Pfefferrahm.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 24 x 64 g	1 x 3000 g
122332			
KALBSROULADE *gefüllt mit Spinat, im Fond gegart.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	1500 g vorgegart 12 x 120 g	1 x 1500 g
125242			
KALBSRÖLLCHEN IN CALVADOSSAUCE *gefüllt mit Bergkäse und Bacon.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min. (tiefgekühlt)	20 x 250 g vorgegart 20 x 160 g	1 x 5000 g
122336			
KALBSBRATEN *mit Wurzelgemüse in Thymianjus, in Scheiben geschnitten.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3500 g vorgegart 36 x 40 g	1 x 3500 g
122334			
KALBSBRATEN *im Fond gegart, in Scheiben geschnitten.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3100 g vorgegart 36 x 40 g	1 x 3100 g
122337			
KALBSBRATEN IN EIGENER JUS *in klassisch gekochter Sauce, in Scheiben geschnitten.*	Dampf 96 °C: 20–30 Min.	250 g vorgegart 3 x 40 g	24 x 250 g

122707

121712/124959

Rind

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
122707 **CHILI CON CARNE** *mit Rindfleisch, Mais, Jalapeños und Kidneybohnen.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 780 g	1 x 3000 g
121712 **RINDERSUGO** *mediterran, mit Tomaten und Fenchel.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min. (tiefgekühlt)	20 x 250 g vorgegart 20 x 125 g	1 x 5000 g
124959 **RINDERSUGO** *mediterran, mit Tomaten und Fenchel.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 1500 g	1 x 3000 g
83171 **UNGARISCHES RINDERGULASCH** *klassisch in Paprikasauce.*	Dampf 96 °C: 20–30 Min.	250 g vorgegart 90 g	24 x 250 g
80164 **UNGARISCHES RINDERGULASCH** *klassisch in Paprikasauce.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 1100 g	1 x 3000 g
LVK 122257 **RINDERGULASCH** *in typischer Sauce.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 1100 g	1 x 3000 g

Rind

122263

121710/122251

122270

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
122268 **RINDERGULASCH** *in Balsamico-Waldpilz-Sauce, mit Salbei und getrockneten Tomaten verfeinert.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 1100 g	1 x 3000 g
92002 **BRAUMEISTERGULASCH** *mit Silberzwiebeln und Champignons, in feiner Rahmsauce.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 1100 g	1 x 3000 g
122263 **RINDERCURRY INDIAN SPICE** *mit Zwiebeln, Äpfeln und Kokosmilch, in Tomaten-Curry-Sauce.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 1320 g	1 x 3000 g
121710 **BŒUF „STROGANOFF"** *mit Champignons, Zwiebeln und Gurken, in Rahmsauce.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min. (tiefgekühlt)	20 x 250 g vorgegart 20 x 70 g	1 x 5000 g
122251 **BŒUF „STROGANOFF"** *mit Champignons, Zwiebeln und Gurken, in Rahmsauce.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 800 g	1 x 3000 g
122270 **PFANNENGULASCH** *mit Wurzelgemüse, verfeinert mit Aceto Balsamico.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 1200 g	1 x 3000 g
122258 **RINDERGESCHNETZELTES** *in der Pfanne gebraten, in Rahmsauce.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 1200 g	1 x 3000 g

	Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
	122259 **ZARTER RINDERBRATEN** *in Senfsauce,* *in Scheiben geschnitten.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 36 x 40 g	1 x 3000 g
	122269 **ZARTES RINDFLEISCH IN MEERRETTICHSAUCE** *mit Perlzwiebeln, Äpfeln und Karotten,* *in Scheiben geschnitten.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3500 g vorgegart 36 x 40 g	1 x 3500 g
	121704 **GESCHMORTER ZWIEBELROSTBRATEN** *Rinderbraten in herzhafter Rotwein-Zwiebel-Jus,* *in Scheiben geschnitten.*	Dampf 96 °C: ca. 40 Min. (tiefgekühlt)	20 x 250 g vorgegart 2 x 60 g	1 x 5000 g
LVK	122264 **RINDERBRATEN** *im Fond gegart,* *in Scheiben geschnitten.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3100 g vorgegart 36 x 40 g	1 x 3100 g
	121703 **RINDERBRATEN IN KRENSAUCE MIT WURZELGEMÜSE** *Rinderbraten in Meerrettichsauce und Äpfeln,* *in Scheiben geschnitten.*	Dampf 96 °C: ca. 40 Min. (tiefgekühlt)	20 x 250 g vorgegart 3 x 40 g	1 x 5000 g
LVK	122266 **ZARTER TAFELSPITZ VOM RIND** *im Fond gegart, in Scheiben geschnitten.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3100 g vorgegart 36 x 40 g	1 x 3100 g

Rind

122253

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
122253 **RHEINISCHER SAUERBRATEN** *in typischer Sauce, mit Mandeln und Rosinen, in Scheiben geschnitten.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 36 x 40 g	1 x 3000 g
122252 **RHEINISCHER SAUERBRATEN** *in typischer Sauce, mit Mandeln, in Scheiben geschnitten.*	Dampf 96 °C: 20–30 Min.	250 g vorgegart 3 x 40 g	24 x 250 g
122265 **RHEINISCHER SAUERBRATEN** *im Fond gegart, in Scheiben geschnitten.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3100 g vorgegart 36 x 40 g	1 x 3100 g

LVK

Unsere Fleischeinwaage

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

121702/122254/44056

121711

122260

Artikel		Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
121702	**GESCHMORTE RINDERROULADE** *klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf, in herzhafter Sauce.*	Dampf 96 °C: ca. 40 Min. (tiefgekühlt)	20 x 250 g vorgegart 180 g	1 x 5000 g
122254	**GESCHMORTE RINDERROULADE** *klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf, in herzhafter Sauce.*	Dampf 96 °C: ca. 40 Min.	3000 g vorgegart 24 x 90 g	1 x 3000 g
44056	**GESCHMORTE RINDERROULADE** *klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf, in herzhafter Sauce.*	Dampf 96 °C: ca. 40 Min.	3000 g vorgegart 12 x 180 g	1 x 3000 g
125308	**GESCHMORTE RINDERROULADE** *klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf, im Fond gegart.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	1700 g vorgegart 12 x 130 g	1 x 1700 g
121711	**GESCHMORTE RINDERROULADE XL** *klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken und Senf, in herzhafter Sauce.*	Dampf 96 °C: 40–45 Min. (tiefgekühlt)	12 x 400 g vorgegart 12 x 275 g	1 x 4800 g
122262	**GEFÜLLTE RINDERROULADE** *mit Gemüse, im Fond gegart.*	Dampf 96 °C: 20–30 Min.	1500 g vorgegart 12 x 120 g	1 x 1500 g
122260	**GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN** *mit Wurzelgemüse, in Portweinsauce.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 36 x 40 g	1 x 3000 g

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE

Schwein

95249

BUDAPESTER KESSELGULASCH
geschmort in kräftiger Sauce mit Paprikastreifen und Zwiebeln.

Dampf 96 °C: 30–40 Min. | 3000 g vorgegart 1300 g | 1 x 3000 g

122302

SCHWEINEGULASCH
nach Jäger-Art, mit Pilzen.

Dampf 96 °C: 30–40 Min. | 3000 g vorgegart 800 g | 1 x 3000 g

122294

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

Dampf 96 °C: 30–40 Min. | 3000 g vorgegart 1100 g | 1 x 3000 g

122295

UNGARISCHES SCHWEINEGULASCH
aus der Schweinehüfte, mit Paprikawürfeln.

Dampf 96 °C: 30–40 Min. | 3000 g vorgegart 1200 g | 1 x 3000 g

122306

SCHWEINEGULASCH
in Bacon-Paprika-Sauce.

Dampf 96 °C: 30–40 Min. | 3000 g vorgegart 1200 g | 1 x 3000 g

122297

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

Dampf 96 °C: 30–40 Min. | 3000 g vorgegart 900 g | 1 x 3000 g

122305

122292

122301

	Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
!	122289 **ROTES CURRY VOM SCHWEINEFILET** *mit Mango und Shiitakepilzen.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 800 g	1 x 3000 g
	95250 **RAHMGESCHNETZELTES VOM SCHWEINERÜCKEN** *mit frischen Champignons, in Rahm.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 800 g	1 x 3000 g
	122305 **RAGOUT VOM JUNGSCHWEIN IN PAPRIKASAUCE** *mit Champignons.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 1300 g	1 x 3000 g
LVK	122287 **SCHWEINEGESCHNETZELTES** *in der Pfanne gebraten, in Rahmsauce.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 1000 g	1 x 3000 g
	122292 **SCHWEINEGYROSPFANNE** *mit Weißkohl und Zwiebeln, pikant gewürzt.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 1800 g	1 x 3000 g
	122301 **BUDAPESTER SCHASCHLIK** *Spieß aus Hackfleischbällchen vom Schwein, mit Paprika und Bauchspeck, in Paprikasauce, ca. 20 cm.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3200 g vorgegart 12 x 150 g	1 x 3200 g

122296

121722

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
122296			
CALIFORNIA MEATBALLS IN TOMATEN-MARACUJA-SAUCE *Hackbällchen von Schwein und Rind in einer fruchtigen Sauce, mild gewürzt.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 36 x 25 g	1 x 3000 g
122279			
KÖNIGSBERGER KLOPSE *in Kapernsauce.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 24 x 55 g	1 x 3000 g
122300			
KÖNIGSBERGER KLOPSE *ohne Sauce.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 55 x 55 g	1 x 3000 g
122472			
WURSTGULASCH *nach ostdeutscher Art, mit Jagdwurst, in Tomaten-Sahne-Sauce.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 1100 g	1 x 3000 g
121722			
CURRYWURST VOM SCHWEIN *gebratene Wurst in Stücke geschnitten, fruchtig-pikant mit Mango und Cola.*	Dampf 96 °C: ca. 30 Min. (tiefgekühlt)	20 x 220 g vorgegart 120 g	1 x 4400 g

Artikel		Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
80140	**HAUSGEMACHTE JUNGSCHWEINRÖLLCHEN** *gefüllt mit pikanter Farce und Gemüse, in Dreierlei-Senf-Sauce.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 24 x 80 g	1 x 3000 g
121727	**ROULADE VOM LANDSCHWEIN** *gefüllt mit Apfel, Bacon und Zwiebeln, in Malzbiersauce.*	Dampf 96 °C: 30 Min. (tiefgekühlt)	20 x 250 g vorgegart 2 x 80 g	1 x 5000 g
121730	**SCHWEINEFILET IN OBATZTERSAUCE** *gefüllt mit Brezeln und Sauerkraut, verfeinert mit Kümmel und Röstzwiebeln.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min. (tiefgekühlt)	20 x 250 g vorgegart 20 x 170 g	1 x 5000 g
125480	**GESCHMORTE KOHLROULADE** *in Speck gewickelt, gefüllt mit Schweinehackfleisch, in Speck-Zwiebel-Sauce.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g gegart 8 x 80 g	1 x 3000 g
125481	**GESCHMORTE KOHLROULADE** *gefüllt mit Schweinehackfleisch, Speck und Zwiebeln.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g gegart 14 x 80 g	1 x 3000 g

121721

122303

122283/122285

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
121721 **SCHWEINEBÄCKCHEN** *mit Röstgemüse und Thymian,* *in eigener Jus geschmort.*	Dampf 96 °C: ca. 40 Min. (tiefgekühlt)	20 x 290 g vorgegart 4 x 40 g	1 x 5800 g
122303 **SAFTIGER SCHWEINEBRATEN** *in typischer Sauce, mit leichter Kümmelnote,* *in Scheiben geschnitten.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 36 x 40 g	1 x 3000 g
122299 **SCHWEINEBRATEN** *im Fond gegart,* *in Scheiben geschnitten.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3100 g vorgegart 36 x 40 g	1 x 3100 g
122298 **SCHWEINERÜCKENBRATEN** *im Fond gegart.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3100 g vorgegart 36 x 40 g	1 x 3100 g
122283 **MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET** *in der Pfanne gebraten, in Champignonrahmsauce.*	Dampf 96 °C: 15–20 Min.	250 g vorgegart 3 x 40 g	24 x 250 g
122285 **MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET** *in der Pfanne gebraten, in Champignonrahmsauce.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 36 x 40 g	1 x 3000 g

125479

	Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
LVK	122293 **KASSLERLACHS** *im Fond gegart.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	4000 g vorgegart 36 x 90 g	1 x 4000 g
	125479 **SCHWENKBRATEN VOM LANDSCHWEIN** *in herzhafter Zwiebelsauce, abgerundet mit Malzbier und süßem Senf.*	Dampf 96 °C: ca. 40 Min. (tiefgekühlt)	15 x 300 g vorgegart 15 x 180 g	1 x 4500 g
LVK	121725 **SCHWEINERÜCKENSTEAK** *gebraten.*	kombinierte Hitze 170 °C: 10 Min. (tiefgekühlt)	30 x 120 g	1 x 3600 g
LVK	121715 **SCHWEINEFILET** *gebraten.*	kombinierte Hitze 150 °C: tiefgekühlt 15–20 Min./ aufgetaut 10–15 Min.	50 x 40 g	1 x 2000 g
	122286 **BRATWURST** *gebraten.*	kombinierte Hitze 170 °C: 10–12 Min.	10 x 100 g	1 x 1000 g
LVK	122290 **LEBERKÄSE** *gebraten.*	kombinierte Hitze 140 °C: 8 Min.	30 x ca. 100 g	1 x 3000 g

121758

121764

125485

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE

Geflügel

121758

MAISHÄHNCHEN MIT MANGOLD, BAVARIA BLU UND LIMONENSAUCE

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

Dampf 96 °C: ca. 40 Min. (tiefgekühlt) | 20 x 270 g vorgegart 140 g | 1 x 5400 g

122349

HÄHNCHENBRUST „ROASTED BACON"

mit geröstetem Bacon, in Tomaten-Paprika-Sauce.

Dampf 96 °C: 30–40 Min. | 3000 g vorgegart 12 x 120 g | 1 x 3000 g

121764

HÄHNCHENBRUST MIT TOMATENFÜLLUNG IM SCHINKENMANTEL

mit Serrano-Schinken und getrockneten Tomaten.

Dampf 96 °C: 25 Min. (tiefgekühlt) | 20 x 250 g vorgegart 150 g | 1 x 5000 g

125485

HÄHNCHEN IN DATTEL-TOMATEN-SAUCE

kleine Hähnchenkeulen mit Auberginen, Granatapfelkernen, Quinoa und Kichererbsen.

Dampf 96 °C: ca. 40 Min. (tiefgekühlt) | 20 x 300 g vorgegart 20 x 160 g | 1 x 6000 g

Liebe zum Detail

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

122343

122350

121760

122360

Artikel		Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
122342	**HÄHNCHENBRUST IN KOKOSSAUCE** *ganze Brust gedrittelt, verfeinert mit Zitronengras und Kaffirlimettenblättern.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 36 x 40 g	1 x 3000 g
122343	**HÄHNCHENGESCHNETZELTES „TOBAGO“** *exotisch-fruchtig-würzig, mit Mango, Paprika, Äpfeln und Lauch.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 800 g	1 x 3000 g
122350	**INDIAN BUTTER CHICKEN** *mit Joghurt und orientalischen Gewürzen.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 1300 g	1 x 3000 g
121760	**HÄHNCHENGESCHNETZELTES „ASIA“** *mit Sesam, Mango, Shiitakes, Kokosmilch, Zuckererbsen und Mungobohnen.*	Dampf 96 °C: ca. 40 Min. (tiefgekühlt)	20 x 250 g vorgegart 80 g	1 x 5000 g
122360	**FRIKASSEE VOM HÜHNCHEN** *mit weißem Spargel, Champignons, Karotten und Erbsen.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 520 g	1 x 3000 g
122359	**FRIKASSEE VOM HÜHNCHEN** *mit weißem Spargel und Karotten.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 520 g	1 x 3000 g

121759/95319

122352

122357

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE	
121759				
GESCHNETZELTE HÜHNCHENBRUST *mit Äpfeln und Ananas, in Currysauce.*	Dampf 96 °C: ca. 40 Min. (tiefgekühlt)	20 x 250 g vorgegart 90 g	1 x 5000 g	❄
95319				
GESCHNETZELTE HÜHNCHENBRUST *mit Äpfeln und Ananas, in Currysauce.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 1100 g	1 x 3000 g	
122352				
HÄHNCHENGESCHNETZELTES *in Champignonrahmsauce.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 800 g	1 x 3000 g	
122345				
HÄHNCHENBRUSTGESCHNETZELTES IN KÄSESAUCE *mit Schwarzwurzeln und Zucchini.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 1000 g	1 x 3000 g	LVK
122344				
GESCHNETZELTE HÜHNCHENBRUST IN PFIRSICHSAUCE *mit Pfirsichspalten.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 800 g	1 x 3000 g	LVK
122357				
HÄHNCHENGESCHNETZELTES IN LIMETTENSAUCE *mit Karotten und Romanescoröschen.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 1200 g	1 x 3000 g	

125486

122379

122382

	Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
!	125486 **HÄHNCHENGESCHNETZELTES IN CHEDDAR-SENF-SAUCE** *mit Paprika, Mais, Kindneybohnen und süßem Senf verfeinert.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 1200 g	1 x 3000 g
	122377 **PUTENRAGOUT IN PAPRIKASAUCE MIT GRILLGEMÜSE** *Würfel von der Putenbrust, mit würziger Paprikasauce und aromatischem Grillgemüse.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 800 g	1 x 3000 g
LVK	122374 **PUTENRAHMGULASCH** *aus der Putenbrust, mit Champignons.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 1200 g	1 x 3000 g
LVK	122379 **PUTENRAHMGULASCH** *aus der Putenbrust, mit Karotten und Zucchini.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 1000 g	1 x 3000 g
	122382 **PUTENGULASCH IN WALDPILZ-SHIITAKE-SAUCE** *mit Champignons, Austernpilzen, Shiitakepilzen und Stockschwämmchen.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 1200 g	1 x 3000 g

120590

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
122380 **GESCHNETZELTE PUTENBRUST** *mit Champignons, in Rahm.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 1100 g	1 x 3000 g
122367 **GESCHNETZELTE PUTENBRUST** *in Tomatensauce, mit Zucchini und Paprika.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 900 g	1 x 3000 g
122378 **GESCHNETZELTE PUTENBRUST IN CURRY-GEMÜSE-SAUCE** *mit Karotten, Zucchini, Kohlrabi und einer feinen Currynote.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 800 g	1 x 3000 g
120590 **PUTENGESCHNETZELTES „ASIA“** *aus der Putenbrust mit süßsaurem Wokgemüse aus Paprika, Karotten, Zucchini und Maiskölbchen.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 800 g	1 x 3000 g
122608 **ASIATISCHE CURRY-PUTENPFANNE** *mit Zuckererbsenschoten, Karottenstreifen und Reis.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	2000 g vorgegart 350 g	1 x 2000 g
122375 **PUTENGYROSPFANNE** *aus der Putenoberkeule, mit Weißkohl und Zwiebeln.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 1800 g	1 x 3000 g

LVK

122340

121763

122368/122369

	Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
	122340			
!	**COQ AU VIN ROUGE**	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g
	kleine Hühnchenkeulen, in Rotweinsauce geschmort mit Speckwürfeln, Silberzwiebeln und Champignonköpfen.		vorgegart 1760 g	
	121763			
	MAISPOULARDE KREOLISCH CONFIERT	Dampf 96 °C: 30–40 Min. (tiefgekühlt)	20 x 220	1 x 4400 g
	abgerundet mit Kokosmilch, Honig und Knoblauch.		vorgegart 20 x 130 g	
	122368			
	PUTENRÖLLCHEN	Dampf 96 °C: 15–20 Min.	250 g	24 x 250 g
	gefüllt mit Bacon, Salbei und Mozzarella, in mediterraner Tomatensauce geschmort.		vorgegart 2 x 80 g	
	122369			
	PUTENRÖLLCHEN	Dampf 96 °C: ca. 40 Min.	3000 g	1 x 3000 g
	gefüllt mit Bacon, Salbei und Mozzarella, in mediterraner Tomatensauce geschmort.		vorgegart 24 x 60 g	
WENIG LVK	122376			
	GEFÜLLTE PUTENRÖLLCHEN	Dampf 96 °C: ca. 30 Min.	1500 g	1 x 1500 g
	mit Spinat, im Fond geschmort (ohne Sauce).		vorgegart 12 x 115 g	

121769/122372

122351

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE	
121769				
PUTENMEDAILLONS *in der Pfanne gebraten, in fruchtiger Aprikosen-Chili-Sauce.*	Dampf 96 °C: ca. 40 Min. (tiefgekühlt)	20 x 250 g vorgegart 3 x 40 g	1 x 5000 g	❄
122372				
PUTENMEDAILLONS *in der Pfanne gebraten, in fruchtiger Aprikosen-Chili-Sauce.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 36 x 40 g	1 x 3000 g	
122371				
MEDAILLONS VON DER PUTE *in der Pfanne gebraten, in Tomaten-Basilikum-Sauce.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 36 x 40 g	1 x 3000 g	LVK
122370				
MEDAILLONS VON DER PUTE *in der Pfanne gebraten, in Tomaten-Basilikum-Sauce.*	Dampf 96 °C: 15–20 Min.	250 g vorgegart 3 x 40 g	24 x 250 g	LVK
122351				
HACKBÄLLCHEN „HOT DOG STYLE“ *Geflügelbällchen mit Röstzwiebeln und Senfgurken, in Zweierlei-Senf-Sauce.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 60 x 20 g	1 x 3000 g	

Interesse geweckt?
Dann hier direkt online bestellen:

122709

122354

	Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
LVK	122373 **PUTENMEDAILLONS** *in der Pfanne gebraten.*	kombinierte Hitze 130 °C: 7–9 Min. (auf Bleche setzen)	25 x 100 g gebraten 25 x 100 g	1 x 2500 g
LVK	122709 **GESCHNETZELTE HÄHNCHENBRUST** *gewürzt und gebraten.*	Dampf 96 °C: 20–30 Min.	2000 g gebraten 2000 g	1 x 2000 g
LVK	125476 **HÜHNCHENBRUST** *gebraten.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	20 x 100 g gebraten 20 x 100 g	1 x 2000 g
LVK	122354 **HÄHNCHENKEULE** *gebraten.*	Dampf 96 °C: 30 Min., danach ohne Beutel auf Blech setzen, Heißluft 160 °C: 5–10 Min.	16 x 160 g gebraten 16 x 160 g	1 x 2560 g
LVK	122381 **PUTENBRUSTBRATEN** *im Fond gegart (ohne Sauce).*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3100 g vorgegart 36 x 45 g	1 x 3100 g

121755

121754/122339

121753

Artikel	Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE

Lamm

121755

LAMMRAGOUT „ARABIAN STYLE“
in Knoblauch-Feigen-Sauce, mit Kichererbsen, schwarzen Bohnen, Paprika und Süßkartoffeln.

Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
Dampf 96 °C: 30–40 Min. (tiefgekühlt)	20 x 250 g vorgegart 20 x 100 g	1 x 5000 g

122338

LAMMRAGOUT „PROVENÇALE“
in Tomatensauce, mit Oliven, Rosmarin und einem Hauch Knoblauch.

Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 1100 g	1 x 3000 g

121754

LAMMCURRY „INDISCH“
mit Apfelwürfeln, pikant gewürzt, mit Erdnuss und Curry.

Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
Dampf 96 °C: ca. 40 Min. (tiefgekühlt)	20 x 250 g vorgegart 90 g	1 x 5000 g

122339

LAMMCURRY „INDISCH“
mit Apfelwürfeln, pikant gewürzt, mit Erdnuss und Curry.

Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g vorgegart 1100 g	1 x 3000 g

121753

MEDITERRANER LAMMNACKEN
zart geschmorter Lammnacken, in kräftiger brauner Sauce mit Oliven und getrockneten Tomaten.

Zubereitung	Einwaage/ Fleischeinwaage	VE
Dampf 96 °C: ca. 40 Min. (tiefgekühlt)	20 x 225 g vorgegart 4 x 40 g	1 x 4500 g

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE

Frikadellen, Schnitzel & Backhendl

121713

MINI-FRIKADELLEN

vom Schwein und Rind, in der Pfanne gebraten.

kombinierte Hitze 150 °C: tiefgekühlt 8–10 Min. | 100 x ca. 30 g | 1 x 3000 g

95107

FRIKADELLEN

vom Schwein und Rind, in der Pfanne gebraten.

kombinierte Hitze 150 °C: tiefgekühlt 20–25 Min./ aufgetaut 15–20 Min. | 25 x ca. 120 g | 1 x 3000 g

125484

KALBSFRIKADELLE

in der Pfanne gebraten.

kombinierte Hitze 150 °C: tiefgekühlt 20–25 Min./ aufgetaut 15–20 Min. | 50 x 100 g | 1 x 5000 g

125478

RINDERFRIKADELLE

in der Pfanne gebraten.

kombinierte Hitze 150 °C: tiefgekühlt 20–25 Min./ aufgetaut 15–20 Min. | 50 x 100 g | 1 x 5000 g

125488

PUTENFRIKADELLE

in der Pfanne gebraten.

kombinierte Hitze 150 °C: tiefgekühlt 20–25 Min./ aufgetaut 15–20 Min. | 50 x 100 g | 1 x 5000 g

121729

WIRTSHAUS-FRIKADELLE XL

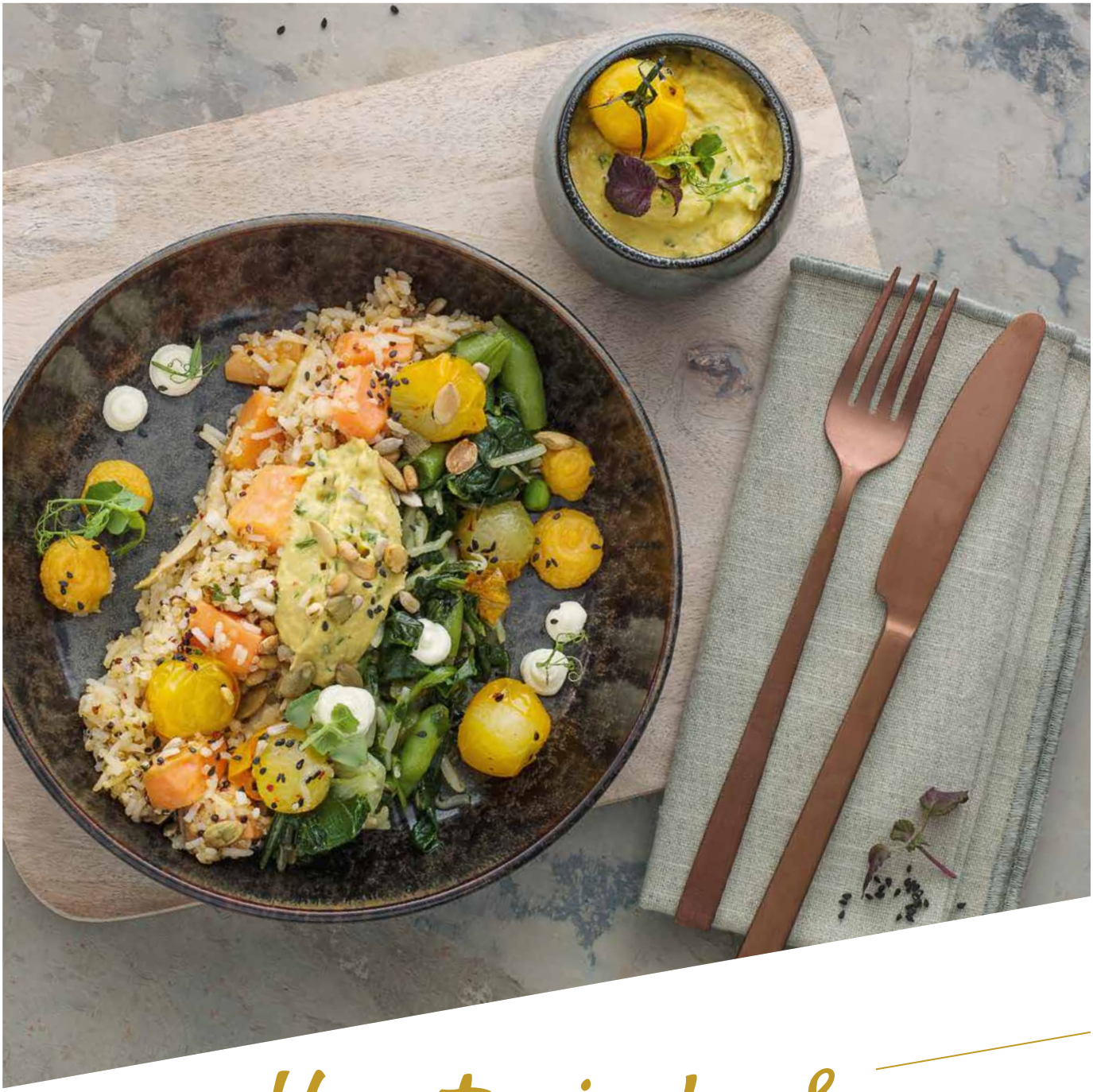
vom Rind und Schwein, mit Brezeln, getrockneten Äpfeln, Gouda und Röstzwiebeln abgerundet.

kombinierte Hitze 150 °C: tiefgekühlt 25–30 Min./ aufgetaut 20–25 Min. | 25 x 200 g | 1 x 5000 g

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE	
121701 **BIFTEKI** *aus Rindfleisch, in der Pfanne gebraten.*	kombinierte Hitze 150 °C: tiefgekühlt 8–10 Min.	2 x (25 x 50 g)	1 x 2500 g	❄
121726 **WIRTSHAUS-SCHNITZEL AUS DEM SCHWEINERÜCKEN** *roh, paniert mit einer Mischung aus Laugenbrot, Senf und Zwiebeln.*	in der Pfanne goldbraun braten	20 x 180–200 g	1 x 3800 g	❄
121719 **SCHWEINESCHNITZEL AUS DEM RÜCKEN** *paniert, gebraten.*	Heißluft 200 °C vorgeheizt: ca. 8 Min. (tiefgekühlt), bei vollem Kombidämpfer ggf. Garzeit verlängern	2 x (20 x 70–90 g)	1 x 3200 g	❄
121720 **SCHWEINESCHNITZEL AUS DEM RÜCKEN** *paniert, gebraten.*	Heißluft 200 °C vorgeheizt: ca. 9–11 Min. (tiefgekühlt), bei vollem Kombidämpfer ggf. Garzeit verlängern	20 x 170–190 g	1 x 3600 g	❄
121771 **WIRTSHAUS-SCHNITZEL AUS DER PUTENBRUST** *roh, paniert mit einer Mischung aus Laugenbrot, Senf und Zwiebeln.*	in der Pfanne goldbraun braten	30 x 90–110 g	1 x 3000 g	❄ !

121757/125475

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
121767 **PUTENSCHNITZEL AUS DER BRUST** *paniert, gebraten.*	Heißluft 200 °C vorgeheizt: 8 Min. (tiefgekühlt), bei vollem Kombidämpfer ggf. Garzeit verlängern	2 x (20 x 80–100 g)	1 x 3600 g
121757 **BACKHENDL WIENER ART** *aus kleinen Hähnchenkeulen, ohne Knochen, paniert, gebraten.*	Heißluft 200 °C vorgeheizt: 15–16 Min. (tiefgekühlt), bei vollem Kombidämpfer ggf. Garzeit verlängern	2700 g	1 x 2700 g
125475 **BACKHENDL WIENER ART** *aus großen Hähnchenkeulen, ohne Knochen, paniert, gebraten.*	Heißluft 200 °C vorgeheizt: 18–20 Min. (tiefgekühlt), bei vollem Kombidämpfer ggf. Garzeit verlängern	3500 g	1 x 3500 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.

Vegetarische Produkte 2020

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

Obst & Müsli

Bircher-Müsli	24
Beeren-Müsli rot	24
Apfel-Zimt-Porridge	24

Vorspeisen & Fingerfood

Couscous-Salat mit Berberitzen und Mandeln	39
Grillgemüse	39
Crema Catalana von der Avocado	39

Dressings, kalte Saucen & Dips

Ranch-Dressing	49
Joghurtdressing	50
American Dressing	50
French Dressing	50
Dill-Senf-Sauce	51
Remouladensauce	51
Grüne Sauce	51
Räuchercreme	54
Sour Cream	54
Kräuterbutter	55
Zitronenbutter	55
BBQ-Butter	55

Suppen & Eintöpfe

Tomatenconsommé	57
Kartoffelrahmsuppe	60
Schwarzwurzelsuppe mit Walnuss-Gojibeeren-Topping	60
Steinpilzcremesuppe	61
Rote-Bete-Suppe	61
Kartoffeleintopf	64

Vegetarische & vegane Spezialitäten

Gemüse-Soufflé	100
Spinatstrudel	100
Paprika (gefüllt) mit Kräuter-Oliven-Crumble	100
Zucchini (gefüllt) mit Couscous	100
Mais-Chili-Taler	101
Couscous-Bratling	101
Käsespätzle	102
Gemüse-Tortilla "spanisch"	102
Kartoffel-Brokkoli-Auflauf	102
Gemüsefrittata "thailändisch"	102
Spätzle-Gemüse-Pfanne	105
Maultaschen	105
Buddha Bowl „Chicken Style"	105
Knöpflepfanne	106
Süßkartoffel-Gnocchi	106
Rote-Bete-Gnocchi	106
Süßkartoffelpfanne	106
Kartoffelcurry	107

Saucen & Pestos

Basissauce weiß	109
Champignonrahmsauce	111
Waldpilzsauce	111
Currywurstsauce	111
Waldpilzragout	111
Zitronensauce	112
Meerrettichsauce	112
Dillsauce	112
Kapernsauce	112
Gemüserahmsauce	112
Senfsauce	112
Käserahmsauce	112
Curry-Kokos-Sauce	113
Basilikumrahmsauce	113
Paprikarahmsauce	113
Pastasauce „Florentine"	115

Pasta & Teigwaren

Tortelloni	120
Ravioli	120
Ricotta-Spinat-Cannelloni	120
Fettuccine bianco	121
Fettuccine verde	121
Fettuccine tricolore	121
Bandnudeln weiß	121, 122
Spätzle	124
Käsespätzle-Taler	124
Käsespätzle-Pfanne	124
Champignonlasagne	125
Lasagne Provençale	125

Kartoffeln, Knödel, Reis & Co.

Schupfnudeln	128
Kartoffelpüree	128
Kartoffelgratin	128, 129
Semmelknödel hausgemacht	129
Briocheküchlein	129
Kartoffelknödel gefüllt	129
Steinpilz-Kartoffel-Törtchen	129
Kartoffelrösti	130
Kartoffel-Käse-Rösti	130
Süßkartoffel-Birnen-Gratin	130
Kartoffelsoufflé	130
Gemüse-Kartoffel-Gratin bunt	130

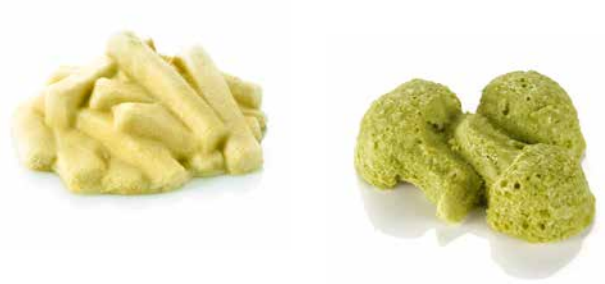
Gemüse

Kohlrabikörbchen	136
Wirsingroulade	136
Schwarzwurzeln à la Crème	137
Sauerkraut	137
Karotten-Aprikosen-Püree	137
Blattspinat	138
Rahmspinat	138
Kirschtomatengemüse	138

Wirsing	138
Mosaik von Bohnen und Karotten	140
Ratatouillegemüse mit schwarzen Oliven	140
Bohnen-Allerlei	140
Rahmgemüse bunt	141
Wurzelgemüse geröstet	141
Kartoffel-Lauch-Gemüse	141
Kohlrabigemüse à la Crème	141
Gartengemüse bunt	142
Sommergemüse	142
Blumenkohl-Romanesco-Gemüse	142
Wirsing in Rahm	142
Butterfond	143

Pâtisserie

Bienenstich „Sander-Style“	148
Cheesecake „Winter Time“	148
Birne Helene	149
Pfirsich Melba	149
Walnuss-Brownie	149
Käsekuchen live	152
Classico	153
Tahiti-Vanillecreme	161
Crème brûlée	163
Quittenbrot	164
Apfel-Tarte-Tatin	165
Äppel-Dipper	165
Tartelette au Chocolat	165
Aprikosen-Streusel	168
Powerschnitte hell	170
Powerschnitte dunkel	170
Mini-Muffin Schokolade	173
Mini-Muffin Zitrone	173
Mini-Muffin Heidelbeere	173
Pfirsich-Lavendel-Küchlein	173
Mandelkuchen “portugiesisch”	173



Apfel Crumble	174
Mœlleux au Chocolat	174
Schokoladenküchlein	174
American Cheesecake	175
Törtchen von Zitronen-Thymian-Creme	175
Frankfurter Strip	186
Nougatparfait	186
Vanillesauce	190
Milchreis	191
Kirschenmichel	191
Milchreisauflauf mit Trockenfrüchten	191
Grießauflauf	191
Milchnudeln	192
Grießbrei	192

Garnituren

Micro-Biskuit grün	194
Orangen-Gel	195
Limonen-Crème-fraîche	195
Streusel gebacken	195
Perfect decor dark	195

Sonderkost

Tomatencremesuppe	198
Spargelcremesuppe	198
Brokkolicremesuppe	198
Karottencremesuppe	199
Blumenkohlcremesuppe	199
Zucchinicremesuppe	199
Kräuterrahmsuppe	199
Milchsuppe Vanille	200
Milchsuppe Grieß	200
Milchsuppe Schoko	201
Milchsuppe Schmelzflocken	201
Frühstück süß püriert	202
Omelett in Form	205
Möhrengemüse püriert	206
Erbsen püriert	206
Erbsen-Möhren-Gemüse püriert	206
Gemüsecurry püriert	206
Wirsing püriert	206
Blumenkohl püriert	207
Brokkoli püriert	207
Sauerkraut püriert	207
Kohlrabi püriert	207
Zucchini-Tomaten-Gemüse püriert	208
Wurzelgemüse püriert	208
Pariser Salzkartoffeln püriert	208
Kartoffelpüree in Form	208
Pasta püriert	209
Reis püriert	209
Spätzle püriert	209
Obstsalat püriert	210
Kaiserschmarrn püriert	210
Apfelstrudel püriert	210
Topfenknödel mit Cassis püriert	210

Menüschalen

Eieromelett	215
Bandnudeln grün & weiß	215
Gemüsecurry	215
Linsen-Bolognaise mit Gnocchi	221
Milchreis	223

Vegane Produkte 2020

Bunt, abwechslungsreich und köstlich ist sie – die vegane Küche. Entdecken Sie hier unser gesamtes veganes Sortiment:

Obst & Müsli

Obstspieß	19
Obstsalat „Harmonie“	19
Obstsalat „Sanders Mélange“	20
Obstsalat „Sweet Melody“	20
Obstsalat „Indian Summer“	21
Obstsalat „Exotica“	21
Melonenmix	21
Obstsalat „Sunny Bites“	21
Grapefruitscheiben	22
Orangenscheiben	22
Ananas geviertelt	22
Wassermelone gesechstelt	22
Honigmelone geviertelt	22
Cantaloupmelone geviertelt	22
Trauben	22
Orangenfilets	23
Orangenscheiben	23
Grapefruitscheiben	23
Ananaswürfel	23
Melonenwürfel	23

Vorspeisen & Fingerfood

Five-Bean-Chili-Terrine	27
Karotten-Reis-Terrine	27
Curryterrine	27
Gemüseschnitte	29
Buchweizen-Kichererbsen-Praline	35
Müsliwürfel auf Paprika-Rauch-Creme	36
Basilikum-Tofu-Praline	37
Hafer-Mandel-Creme mit Blumenkohl-Brokkoli-Salat	42
Erbsencreme mit Kokosmilch	42
Rote-Bete-Hummus mit Taboulé	43
Harissa-Pimento-Creme mit Blumenkohl und Couscous	43
Quinoa-Kräuter-Salat auf Süßkartoffeln	43
Quinoa-Spinat-Küchlein	44

Dressings, kalte Sauce & Dips

Italian Dressing	49
Balsamicodressing	49
Balsamicodressing hell	49
Balsamicodressing dunkel	49
Kräuter-Kartoffel-Vinaigrette	50
Orangen-Ingwer-Dressing	50
Blaubeer-Walnuss-Dressing	50
Tomatenkompott	51
Rote-Bete-Relish	51
Hummus mit Tahina	54
Guacamole	54
Mango-Kokos-Dip	54

Suppen & Eintöpfe

Tomatensuppe „Rustikal“	60
Curry-Zitronengras-Suppe	60
Karotten-Ingwer-Suppe	60
Sieben-Kräuter-Suppe	61
Erbsenschaumsuppe	61
Linseneintopf	64
Erbseneintopf	64
„Veggie“-Eintopf pikant	65
Gemüseeintopf „afrikanisch“	65
Eintopf „Quer durch den Gemüsegarten“	65

Vegetarische & vegane Spezialitäten	
Gemüseburger-Bratling	101
Gemüse-Mais-Frittata	101
Linsen-Gemüse-Bolognaise	103
Paella	103
Kartoffel-Bananen-Topf „African Style“	103
Süßkartoffel-Tikka-Masala	103
Couscous mit Gemüse	105
Gemüsepfanne Provençale	105
Artischocken-Gemüse-Pfanne	105
Gemüse-Kartoffel-Gulasch	107
Curry grün	107
Auberginencurry vegan	107
Chili Vegetable	107

Saucen & Pestos	
Basissauce weiß	109
Zigeunersauce	111
Chinasauce süßsauer	113
Tomatensauce	114
Pastasauce „Toskana“	114
Pastasauce „Arrabiata“	114
Pastasauce „Gemüsebolognaise“	114
Pastasauce „Veggienara“	115
Rucolapesto	118

Pasta & Teigwaren	
Tortellini „Verdura“	120
Spaghetti	121
Wellennudeln	122
Farfalle	122
Farfalle bianco	122
Farfalle tricolore	122
Mezze Penne	122
Penne	122
Makkaroni kurz	123
Spirelli	123
Hörnchennudeln	123
Fusilli	123
Mienudeln	123
Rigatoni	123
Lasagne	125

Kartoffeln, Knödel, Reis & Co.	
Salzkartoffeln	127
Würzkartoffeln	127
Süßkartoffelpüree	128
Langkornreis	132
Langkorn-Wildreis-Mischung	132
Basmatireis	132
Gemüsereis	132
Langkornreis	132
Dinkelreis	132
Getreidemischung bunt	133
Rote-Bete-Couscous mit Mandeln	133
Dinkelpfanne mit Couscous-Perlen	133
Tomatenreis	133
Quinoa-Langkornreis	133
Avocado-Getreide-Risotto	134

Gemüse

Möhrenbündchen	136
Bayrisch Kraut	137
Vichy-Karotten	139
Möhrengemüse natur	139
Prinzessbohnen	139
Kohlrabigemüse natur	139
Blumenkohl natur	139
Brokkoli natur	139
Zucchini-Tomaten-Gemüse	140
Ratatouillegemüse	140
Erbsen-Möhren-Gemüse natur	140
Süßkartoffel-Quinoa-Gemüse	141
Kichererbsen-Auberginen-Gemüse „Orient Style“	141
Kaisergemüse natur	142
Quinoa-Linsen-Gemüse	142
Pak-Choi-Algengemüse	142
Karottengemüse bunt	144
Karottengemüse	144
Kohlrabigemüse	144
Kaisergemüse	144
Blumenkohl	144
Erbsen-Möhren-Gemüse	144
Prinzessbohnen	144
Steckrüben-Karotten-Gemüse	146
Asiagemüse	146
Gemüse-Mélange	146
Wurzelgemüse Rustiko	146
Grillgemüse mediterran	146
Schrebergartengemüse	146

Pâtisserie

Vanillecreme mit Brombeerragout	151
Schokoladencreme mit Pfirsichragout	151
Sweet Vanilla feat. Apricot	152
Sweet Chocolate feat. Cherry	152
Kokosnuss-Crème-brûlée	163
Bananen-Chia-Creme-Törtchen	179
Basilikumsorbet	181
Apfelsorbet grün	181
Aprikosensorbet	181
Mousse au Chocolat	188
Rote Grütze	190
Rote-Kirschen-Grütze	190
Erdbeer-Rhabarber-Grütze	190
Grüne Grütze	190
Gelbe Grütze	190
Aprikosenragout “marokkanisch”	190
Vanillecreme	192

Garnituren

Rotes-Beeren-Gel	195

Menüschalen

Buchweizen-Gemüse-Pfanne	215
Kartoffeleintopf	219
Bohneneintopf	219
Schmorgemüse mediterran	221
Grillgemüse in Tomatensauce	221
Nudeln à la Napoli	222
Curry (grün) mit Linsen-Basmatireis	222
Süßkartoffel-Tikka-Masala	222

Feinkostsalate

Yellow-Gazpacho-Salat	226
Papaya-Zucchini-Salat	226
Levanter Perl-Couscous-Salat	226

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Vegetarische & vegane Komponenten

121879

GEFÜLLTE PAPRIKA MIT KRÄUTER-OLIVEN-CRUMBLE

gefüllt mit Ratatouillegemüse.

Heißluft 140 °C: 30–35 Min. (tiefgekühlt) | 20 x 120 g | 1 x 2400 g

125520

GEFÜLLTE ZUCCHINI MIT COUSCOUS

mit Zucchini, Paprika, Auberginen, Champignons und Kichererbsen.

Heißluft 160 °C: 12–15 Min. (tiefgekühlt) | 50 x 75 g | 1 x 3750 g

121799

GEMÜSE-SOUFFLÉ

mit Brokkoli, Karotten und Erbsen, ø 5 cm.

kombinierte Hitze 150 °C: ca. 20 Min. (tiefgekühlt) | 40 x 85 g | 1 x 3400 g

121867

SPINATSTRUDEL

mit Pinienkernen und Hirtenkäse.

Heißluft 160–170 °C: 16–18 Min. (tiefgekühlt) | 24 x 160 g | 1 x 3840 g

Vegetarische & vegane Komponenten

121869

121870

121873

121876

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

121869
MAIS-CHILI-TALER
gebraten, Polenta mit Maiskörnern und Chili,
ø ca. 8-10 cm.

in der Pfanne braten oder Heißluft 160 °C: ca. 15 Min. (tiefgekühlt) | 2 x (20 x 100 g) | 1 x 4000 g

121870
COUSCOUS-BRATLING
gebraten mit Paprika, Aubergine und Zucchini,
ø ca. 8-10 cm.

in der Pfanne braten oder Heißluft 160 °C: ca. 15 Min. (tiefgekühlt) | 2 x (20 x 100 g) | 1 x 4000 g

121873
GEMÜSEBURGER-BRATLING
mit Kidneybohnen, Kichererbsen, Karotten, Polenta und Leinsamen,
ø ca. 8-10 cm.

Heißluft 160 °C: 15 Min. (tiefgekühlt) | 2 x (20 x 100 g) | 1 x 4000 g

121876
GEMÜSE-MAIS-FRITTATA
mit Süßkartoffeln, Paprika und Kokos,
ø ca. 10 cm.

Heißluft 140 °C: 25 Min. (tiefgekühlt) | 2 x (14 x 200 g) | 1 x 5600 g

VEGGIE

Weitere vegetarische Produkte

In dieser Rubrik finden Sie ausschließlich vegetarische und vegane Spezialitäten, aber aufgepasst: Dieses Icon verweist Sie auch in den anderen Warengruppen auf Produkte für Ihre vegetarischen Gäste. Achten Sie auf dieses Icon.

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
125516	**KARTOFFEL-BROKKOLI-AUFLAUF** *Kartoffelscheiben und Brokkoliröschen mit Käse überbacken, ø ca. 11 cm.*	Heißluft 150 °C: ca. 20–25 Min. (tiefgekühlt), ohne Verpackung; ggf. mit Käse bestreuen	20 x 250 g	1 x 5000 g
125501	**SPANISCHE GEMÜSE-TORTILLA** *mit Spinat, Paprika und Lauch, fein abgeschmeckt mit Chilipulver und Cayennepfeffer, ø ca. 16 cm.*	Heißluft 150 °C: ca. 20–25 Min. (tiefgekühlt)	15 x 350 g	1 x 5250 g
125518	**THAILÄNDISCHE GEMÜSEFRITTATA** *von asiatischem Gemüse und Süßkartoffeln, ø ca. 16 cm.*	Heißluft 150 °C: ca. 20–25 Min. (tiefgekühlt)	15 x 350 g	1 x 5250 g
125494	**KÄSESPÄTZLE** *mit Gouda und Sahne verfeinert, ø 16 cm.*	Heißluft 140 °C: 20 Min.	15 x 300 g	1 x 4500 g

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Vegetarische & vegane Kreationen

122631

SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA

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

Dampf 96 °C: 30–40 Min. | 3000 g | 1 x 3000 g

121878

KARTOFFEL-BANANEN-TOPF „AFRICAN STYLE“

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

Dampf 96 °C: ca. 40 Min. (tiefgekühlt) | 16 x 300 g | 1 x 4800 g

122453

LINSEN-GEMÜSE-BOLOGNAISE

mit Karotten, Sellerie und Lauch.

Dampf 96 °C: 30–40 Min. | 3000 g | 1 x 3000 g

122617

VEGANE PAELLA

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

Dampf 96 °C: 30–40 Min. | 2000 g | 1 x 2000 g

Interesse geweckt?
Dann hier direkt online bestellen:

Kleiner Appetitanreger.

Superfood – supergut

Gemüseburger-Bratling mit Kidneybohnen, Kichererbsen, Karotten, Polenta, Leinsamen und Gemüserahmsauce.

Vegetarische & vegane Kreationen

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

122620
ARTISCHOCKEN-GEMÜSE-PFANNE
Artischocken mit Cocobohnen, Erbsen, Zucchini, Fenchel und gegartem Zartweizen, in würziger Tomatensauce.

Dampf 96 °C: 30–40 Min. | 3000 g | 1 x 3000 g

122615
GEMÜSEPFANNE PROVENÇALE
mit Zucchini, Aubergine, roter und gelber Paprika und einer leichten Knoblauchnote.

Dampf 96 °C: 30–40 Min. | 3000 g | 1 x 3000 g

125240
COUSCOUS MIT GEMÜSE
mit Auberginen, Rosinen, Karotten, orientalisch abgeschmeckt.

Dampf 96 °C: 30–40 Min. | 2000 g | 1 x 2000 g

125233
VEGETARISCHE BUDDHA BOWL „CHICKEN-STYLE“
bunte Reis-Getreide-Mischung, Süßkartoffeln und Zuckerschoten mit vegetarischem Hühnerfleischersatz auf Erbsenproteinbasis und leichter Kokos-Chili-Note.

Dampf 96 °C: 30 Min. (tiefgekühlt), nach dem Erhitzen den Beutel schütteln | 12 x 300 g | 1 x 3600 g

122622
VEGETARISCHE MAULTASCHEN
mit Gartengemüse und Petersilienbutter.

Dampf 96 °C: 30–40 Min. | 2000 g | 1 x 2000 g

122609
SPÄTZLE-GEMÜSE-PFANNE
mit Brokkoli, Zucchini und Karotten.

Dampf 96 °C: 30–40 Min. Beutel anstechen | 2000 g | 1 x 2000 g

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
121780	**KNÖPFLEPFANNE** *mit Romanesco, Haselnüssen und Mandeln, in gebräunter Butter.*	Dampf 96 °C: ca. 30 Min. (tiefgekühlt), Beutel anstechen	12 x 300 g	1 x 3600 g
125489	**ROTE-BETE-GNOCCHI** *mit Pfifferlingen und Mandel-Gewürz-Butter.*	aufgetaut in der Pfanne braten oder Dampf 96 °C: ca. 30 Min. (tiefgekühlt), Beutel anstechen	12 x 300 g	1 x 3600 g
121781	**SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI** *in Erdnusspesto, mit Kürbiskernen, Tomaten, gelben Karotten und Kidneybohnen.*	Dampf 96 °C: ca. 30 Min. (tiefgekühlt), Beutel anstechen	12 x 300 g	1 x 3600 g
122431	**SÜSSKARTOFFELPFANNE** *Süßkartoffelwürfel mit Kokosmilch und Chilisauce, Mini-Maiskölbchen, Karotten und Erdnüssen.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g

Fleischlose Highlights

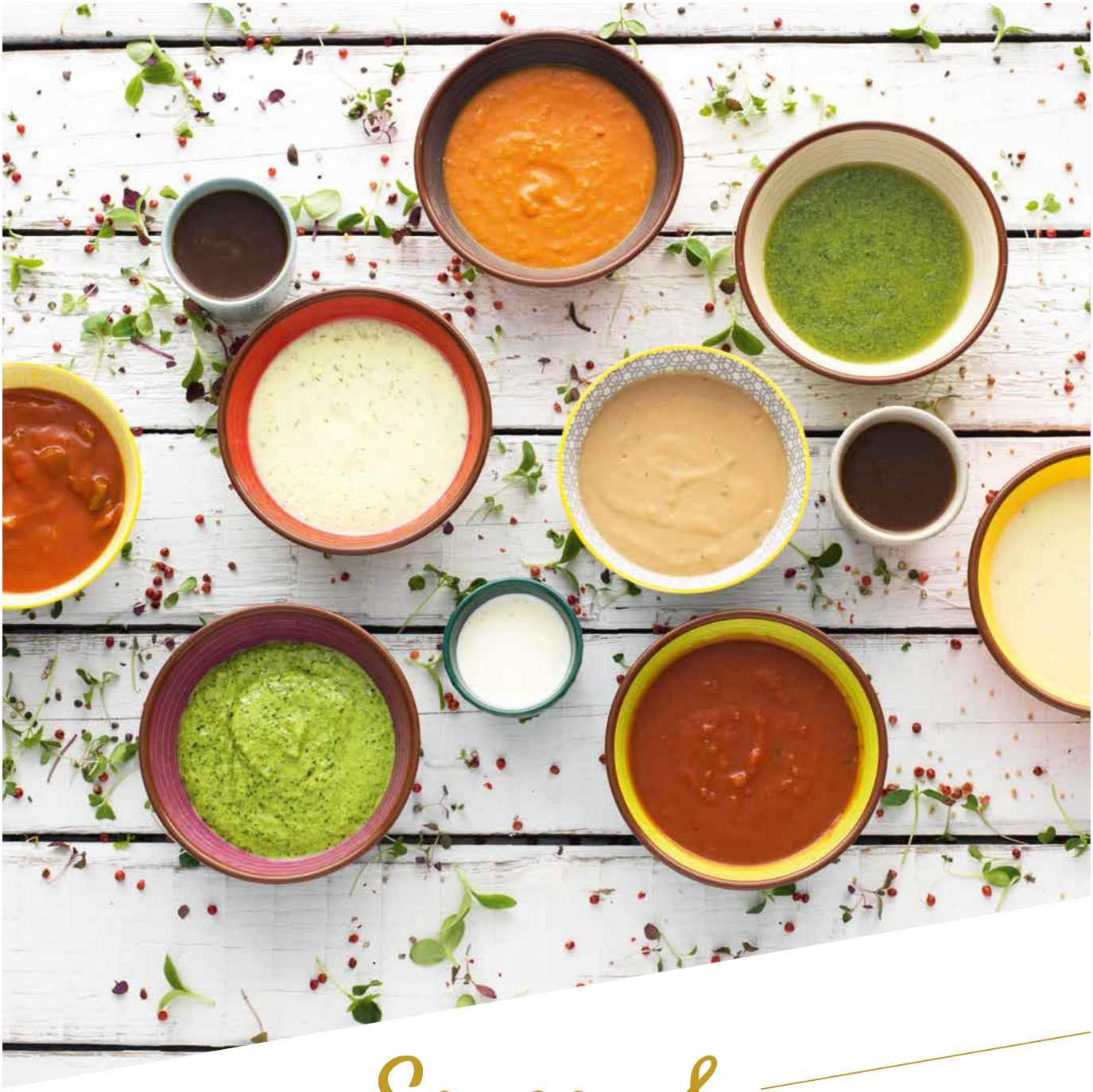
Möchten Sie tolle Alternativen zu Fleischgerichten servieren? Dann probieren Sie doch zum Beispiel mal unsere vegetarische Neuheit Buddha Bowl „Chicken Style“.

121868/122621

122524

122440

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
121868 **VEGANES AUBERGINENCURRY** *mit Tomaten, Kichererbsen und Rosinen, orientalisch abgeschmeckt.*	Dampf 96 °C: ca. 30 Min. (tiefgekühlt)	20 x 250 g	1 x 5000 g
122621 **VEGANES AUBERGINENCURRY** *mit Tomaten, Kichererbsen und Rosinen, orientalisch abgeschmeckt.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g
122618 **GRÜNES CURRY** *würzige Currysauce mit Erdnusspaste, frischem Koriander, Staudensellerie, Räuchertofu und Wasserkastanien.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g
122524 **KARTOFFELCURRY** *mit Sojabohnen, Mango, roter und gelber Paprika und kräftigem Jaipur-Curry.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g
122708 **CHILI VEGETABLE** *vegane Variante des Chili con Carne, mit Sonnenblumenkernen, Paprika, Kidney- und Sojabohnen.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g
122440 **GEMÜSE-KARTOFFEL-GULASCH** *mit Paprika, Pastinaken, Karotten, Lauch und Kürbis.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 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.

125505/43077

125506/122475/122514

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Saucen

125505

BRAUNE BASISSAUCE

aus Rindfleisch und Röstgemüse, leichte Bindung.

Dampf 96 °C: ca. 20 Min. (tiefgekühlt) | 20 x 150 g | 1 x 3000 g

43077

BRAUNE BASISSAUCE

aus Rindfleisch und Röstgemüse, leichte Bindung.

Dampf 96 °C: 30–40 Min. | 3000 g | 1 x 3000 g

125506

WEISSE BASISSAUCE

Béchamelsauce mit Sahne verfeinert.

Dampf 96 °C: ca. 20 Min. (tiefgekühlt) | 20 x 150 g | 1 x 3000 g

122475

WEISSE BASISSAUCE

Béchamelsauce mit Sahne verfeinert.

Dampf 96 °C: 30–40 Min. | 3000 g | 1 x 3000 g

122514

WEISSE BASISSAUCE

vegan.

Dampf 96 °C: 30–40 Min. | 3000 g | 1 x 3000 g

122476

FISCHVELOUTÉ

Fischfond mit Sahne verfeinert, leichte Bindung.

Dampf 96 °C: 30–40 Min. | 3000 g | 1 x 3000 g

125237

122517

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
125237			
RINDERJUS MIT STEINPILZEN	Dampf 96 °C: 50–60 Min.	2 x 2000 g	1 x 4000 g
verfeinert mit Portwein.	(tiefgekühlt)		
122486			
GEFLÜGELJUS	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g
herzhaft abgeschmeckt, leichte Bindung.			
122507			
KALBSJUS	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g
klassisch gekochte Bratensauce, verfeinert mit Portwein.			
122487			
BRATENSAUCE	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g
braune Sauce aus Rindfleisch mit Röstgemüse, leichte Bindung.			
122488			
SAUERBRATENSAUCE	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g
braune Sauce aus Gemüse, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Honigkuchen und Rübenkraut.			
122517			
SCHALOTTEN-ROTWEIN-SAUCE	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g
Schalottenstücke, mit Portwein verfeinert, leichte Bindung.			
122511			
ZWIEBELSAUCE	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g
mit Zwiebeln, Rosmarin und Thymian, leichte Bindung.			
122489			
RAHMSAUCE	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g
braune Sauce mit Sahne verfeinert.			

Saucen

43082

122518

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

122509
PFEFFERRAHMSAUCE — Dampf 96 °C: 30–40 Min. — 3000 g — 1 x 3000 g
Sahnesauce mit ganzen grünen Pfefferkörnern, leicht gebunden.

43082
ZIGEUNERSAUCE — Dampf 96 °C: 30–40 Min. — 3000 g — 1 x 3000 g
Tomatensauce mit Paprikastreifen, würzig abgeschmeckt.

122499
JÄGERSAUCE — Dampf 96 °C: 30–40 Min. — 3000 g — 1 x 3000 g
braune Sauce mit Champignons, Speck und Zwiebeln.

43083
CHAMPIGNONRAHMSAUCE — Dampf 96 °C: 30–40 Min. — 3000 g — 1 x 3000 g
Béchamelsauce mit Champignonscheiben.

122495
WALDPILZSAUCE — Dampf 96 °C: 30–40 Min. — 3000 g — 1 x 3000 g
Sahnesauce mit Champignons, Austernpilzen, Shiitakes und Stockschwämmchen.

122616
WALDPILZRAGOUT — Dampf 96 °C: 30–40 Min. — 3000 g — 1 x 3000 g
mit Pfifferlingen, Champignons, Austernpilzen, Shiitakes, Stockschwämmchen und Wurzelgemüsewürfeln.

122518
CURRYWURSTSAUCE — Dampf 96 °C: 30–40 Min. — 3000 g — 1 x 3000 g
fruchtig-pikant, mit Mango und Honig abgerundet.

122492

122193

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
122490	**ZITRONENSAUCE** *Béchamelsauce mit feiner Zitrone und Sahne verfeinert.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g
122505	**SENFSAUCE** *mit Dijon-Senf und Honig abgeschmeckt.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g
122491	**MEERRETTICHSAUCE** *Béchamelsauce mit Meerrettich.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g
122492	**DILLSAUCE** *helle Sahnesauce mit Dill und einem Hauch Meerrettich.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g
122493	**KAPERNSAUCE** *Béchamelsauce mit Kapern.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g
122519	**KÄSERAHMSAUCE** *mit herzhaftem Gouda und Schmelzkäse, fein püriert.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g
122193	**GEMÜSERAHMSAUCE** *Béchamelsauce mit Zucchini-, Sellerie- und Karottenwürfeln.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g

122508

122504

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE	
122502	**PAPRIKARAHMSAUCE** *mit roter und grüner Paprika und Zwiebeln.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g	VEGGIE
122497	**BASILIKUMRAHMSAUCE** *Rahmsauce mit frischem Basilikum und Spinat.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g	LVK VEGGIE
122508	**ERDNUSSSAUCE** *mit Kokosmilch und einem Hauch Knoblauch.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	1000 g	1 x 1000 g	
122504	**CHINASAUCE SÜSSSAUER** *mit Chili, Ahornsirup und Sesamöl.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g	VEGAN
122483	**CURRY-KOKOS-SAUCE** *verfeinert mit Ananas, Apfel und Honig.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g	VEGGIE

LVK

Leichte Vollkost

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

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE

Pastasaucen

122482
TOMATENSAUCE
mild und fruchtig im Geschmack, mit Kräutern abgeschmeckt.
Dampf 96 °C: 30–40 Min. | 3000 g | 1 x 3000 g

122498
PASTASAUCE „TOSKANA“
fruchtige Tomatensauce mit Kräutern und Zwiebeln abgeschmeckt.
Dampf 96 °C: 30–40 Min. | 3000 g | 1 x 3000 g

122510
PASTASAUCE „TOSKANA“
fruchtige Tomatensauce mit Kräutern und Zwiebeln abgeschmeckt.
Dampf 96 °C: 10–15 Min. | 200 g | 24 x 200 g

121831
PASTASAUCE „ARRABIATA“
feurig-fruchtige Tomatensauce mit Jalapeños.
Dampf 96 °C: ca. 25 Min. (tiefgekühlt) | 20 x 200 g | 1 x 4000 g

122501
TOMATEN-GORGONZOLA-SAUCE
mit geschrotetem schwarzen Pfeffer, stückig.
Dampf 96 °C: 30–40 Min. | 3000 g | 1 x 3000 g

122516
PASTASAUCE „GEMÜSEBOLOGNAISE“
mit Tomaten, Wurzelgemüsewürfeln, Sonnenblumenkernen und Paprika.
Dampf 96 °C: 30–40 Min. | 3000 g | 1 x 3000 g

Pastasaucen

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
43066	**PASTASAUCE „BOLOGNAISE“** *aus reinem Rindfleisch, mit Gemüsebrunoise und Tomaten.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g
122500	**PASTASAUCE „BOLOGNAISE“** *aus reinem Rindfleisch, mit Gemüsebrunoise und Tomaten.*	Dampf 96 °C: 10–15 Min.	200 g	24 x 200 g
122496	**PUTENBOLOGNAISE** *aus Putenfleisch mit Karotten- und Selleriewürfeln.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g
43068	**PASTASAUCE „CARBONARA“** *Schinkenstückchen in Sahnesauce, fein abgeschmeckt mit Schmelzkäse, Petersilie und Knoblauch.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g
122503	**PASTASAUCE „FLORENTINE“** *grüne Rahmsauce mit fein gehacktem Blattspinat.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g
122506	**PASTASAUCE „VEGGIENARA“** *vegane Alternative zum Klassiker „Carbonara“, mit Räuchertofu.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g

125507

43072

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
43070	**PASTASAUCE „GORGONZOLA"** *Béchamelsauce mit Gorgonzola und Basilikumpesto verfeinert.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g
125507	**PASTASAUCE „PUTTANESCA"** *mit Sardellen, Auberginen, Kapern, Fenchelsamen und Knoblauch, würzig abgeschmeckt.*	Dampf 96 °C: 25 Min. (tiefgekühlt)	20 x 200 g	1 x 4000 g
43072	**PASTASAUCE „SALMONE"** *gebratene Lachswürfel, in einer Sauce aus Fischfond und Sahne, abgerundet mit Noilly Prat.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g
121832	**SAFRAN-GARNELEN-SAUCE** *mit ganzen Garnelen, Kokosmilch und Limone.*	Dampf 96 °C: ca. 25 Min. (tiefgekühlt)	20 x 220 g	1 x 4400 g

Kleiner Appetitanreger.

Mit Pesto das gewisse Etwas servieren

Rote-Bete-Gnocchi mit Walnuss-Kerbel-Pesto.

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE

Pestos

121833
BASILIKUMPESTO
mit Olivenöl, frischem Basilikum, Pinienkernen und Hartkäse.
auftauen lassen und nach Bedarf verwenden | 30 x 120 g | 1 x 3600 g

122485
BASILIKUMPESTO
mit Olivenöl, frischem Basilikum, Pinienkernen und Hartkäse.
nach Bedarf verwenden | 1000 g | 1 x 1000 g

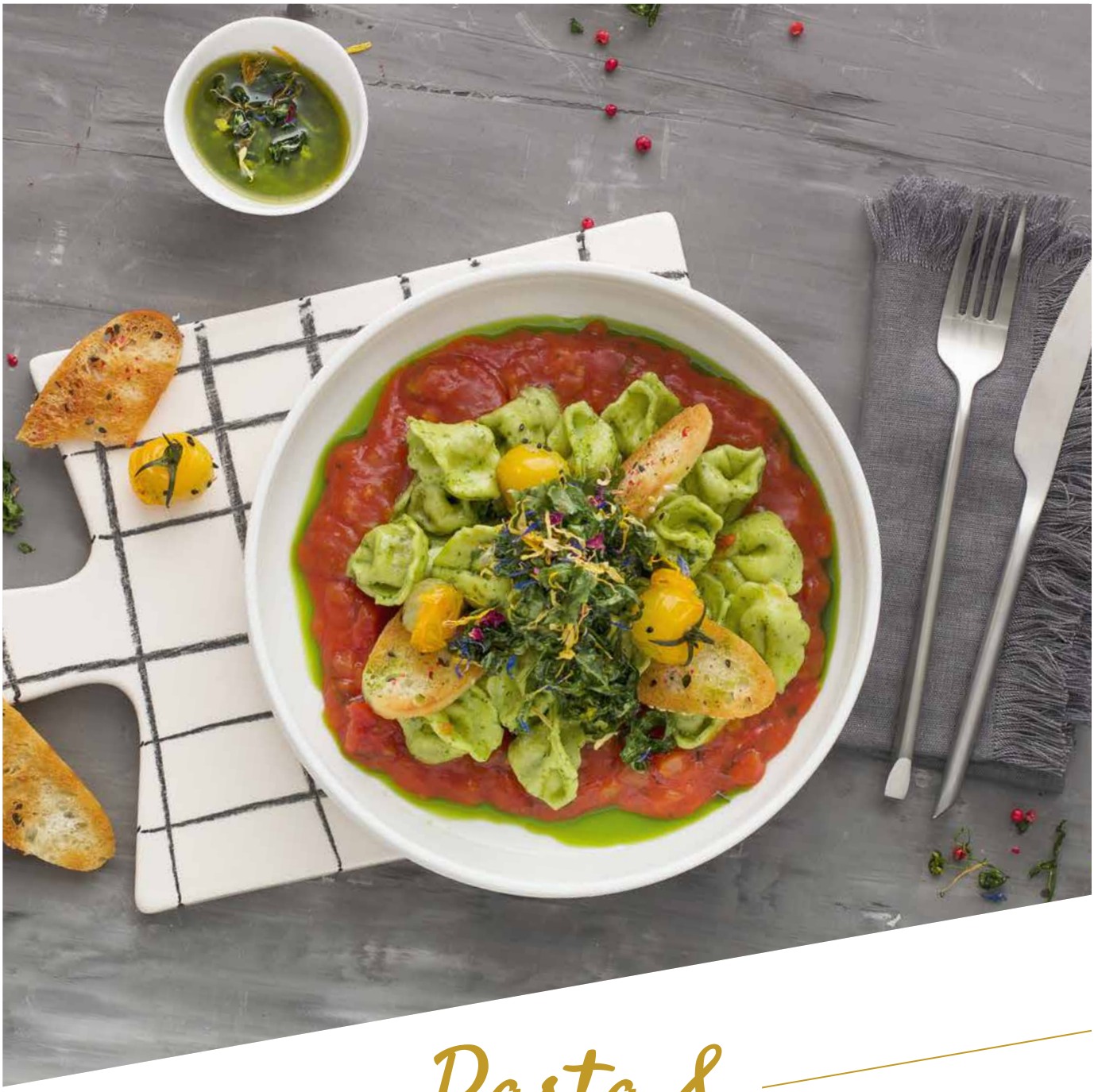
122494
PESTO ROSSO
mit Olivenöl, getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Hartkäse.
nach Bedarf verwenden | 1000 g | 1 x 1000 g

122512
RUCOLAPESTO
klassisch zubereitet mit Mandeln, Rucola und Olivenöl.
nach Bedarf verwenden | 1000 g | 1 x 1000 g

124034
WALNUSS-KERBELPESTO
klassisch zubereitet mit Hartkäse, Walnüssen, Kerbel und Olivenöl.
auftauen lassen und nach Bedarf verwenden | 30 x 120 g | 1 x 3600 g

Einfach immer lecker

Unser Basilikumpesto ist ein klassischer Allrounder. Gleichzeitig hat es durch das frisch verarbeitete Basilikum eine ganz besondere intensive Geschmacksnote und eine schöne Farbe. Überzeugen Sie sich selbst.



Pasta & Teigwaren

Die Kunst des „al dente“.

Diese beherrschen wir auf den Punkt: Nicht zu weich, zu klebrig oder zerkocht – 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 beim Italiener.

125492

125241

43050

121785

121786

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE

Gefüllte Pasta

125492

TORTELLINI „VERDURA"

grüne Teigtaschen mit Gemüsefüllung, al dente gekocht.

Dampf 96 °C: ca. 30 Min., Beutel anstechen | 2000 g | 1 x 2000 g

122391

TORTELLONI

mit Ricotta und Spinat, al dente gekocht.

Dampf 96 °C: 15–20 Min., Beutel anstechen | 2000 g | 1 x 2000 g

125241

SPINAT-CAPPELLETTI IN TRÜFFELBUTTER

mit Garnelen und Romanesco-Tomaten-Gemüse.

Dampf 96 °C: ca. 20 Min. (tiefgekühlt) | 16 x 270 g | 1 x 4320 g

43050

RAVIOLI

mit Tomate und Mozzarella, al dente gekocht.

Dampf 96 °C: 15–20 Min., Beutel anstechen | 2000 g | 1 x 2000 g

121785

RICOTTA-SPINAT-CANNELLONI

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

auf ein Blech setzen, Heißluft 140 °C: ca. 25 Min. (tiefgekühlt); für Tellerregeneration/Kaltportionierung geeignet | 10 x 400 g | 1 x 4000 g

121786

CANNELLONI „BOLOGNAISE"

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

auf ein Blech setzen, Heißluft 140 °C: ca. 25 Min. (tiefgekühlt); für Tellerregeneration/Kaltportionierung geeignet | 10 x 400 g | 1 x 4000 g

122407

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Pasta

122411
SPAGHETTI
al dente gekocht.
Dampf 96 °C: 12–15 Min., Beutel anstechen | 280 g | 24 x 280 g

122392
SPAGHETTI
al dente gekocht.
Dampf 96 °C: 15–20 Min., Beutel anstechen | 2000 g | 1 x 2000 g

122412
FETTUCCINE BIANCO
Bandnudeln weiß, al dente gekocht.
Dampf 96 °C: 12–15 Min., Beutel anstechen | 280 g | 24 x 280 g

122393
FETTUCCINE BIANCO
Bandnudeln weiß, al dente gekocht.
Dampf 96 °C: 15–20 Min., Beutel anstechen | 2000 g | 1 x 2000 g

122394
FETTUCCINE VERDE
Bandnudeln grün, al dente gekocht.
Dampf 96 °C: 15–20 Min., Beutel anstechen | 2000 g | 1 x 2000 g

122395
FETTUCCINE TRICOLORE
Bandnudeln weiß, rot und grün, al dente gekocht.
Dampf 96 °C: 15–20 Min., Beutel anstechen | 2000 g | 1 x 2000 g

122407
BANDNUDELN WEISS
al dente gekocht, 8 mm.
Dampf 96 °C: 15–20 Min., Beutel anstechen | 2000 g | 1 x 2000 g

122406

125491

125493

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	50705			
VEGGIE LVK	**BANDNUDELN WEISS** *al dente gekocht, 4 mm.*	Dampf 96 °C: 8–12 Min., Beutel anstechen	130 g	24 x 130 g
	122406			
VEGAN LVK	**WELLENNUDELN** *al dente gekocht.*	Dampf 96 °C: 15–20 Min., Beutel anstechen	2000 g	1 x 2000 g
	125491			
VEGAN LVK ❄	**FARFALLE** *Schmetterlingsnudeln weiß, al dente gekocht.*	Dampf 96 °C: 15–20 Min., (tiefgekühlt), Beutel anstechen	22 x 140 g	1 x 3080 g
	122405			
VEGAN LVK	**FARFALLE BIANCO** *Schmetterlingsnudeln weiß, al dente gekocht.*	Dampf 96 °C: 15–20 Min., Beutel anstechen	2000 g	1 x 2000 g
	122403			
VEGAN LVK	**FARFALLE TRICOLORE** *Schmetterlingsnudeln weiß, rot und grün, al dente gekocht.*	Dampf 96 °C: 15–20 Min., Beutel anstechen	2000 g	1 x 2000 g
	125493			
VEGAN LVK ❄	**MEZZE PENNE** *Röhrennudeln weiß, al dente gekocht.*	Dampf 96 °C: ca. 30 Min. (tiefgekühlt), Beutel anstechen	16 x 280 g	1 x 4480 g
	122396			
VEGAN LVK	**PENNE** *Rohrnudeln weiß, al dente gekocht.*	Dampf 96 °C: 15–20 Min., Beutel anstechen	2000 g	1 x 2000 g

122408 | 125490

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
122401 **MAKKARONI KURZ** *al dente gekocht.*	Dampf 96 °C: 15–20 Min., Beutel anstechen	2000 g	1 x 2000 g
122404 **HÖRNCHENNUDELN** *al dente gekocht.*	Dampf 96 °C: 15–20 Min., Beutel anstechen	2000 g	1 x 2000 g
122408 **FUSILLI** *al dente gekocht.*	Dampf 96 °C: 15–20 Min., Beutel anstechen	2000 g	1 x 2000 g
122400 **SPIRELLI** *al dente gekocht.*	Dampf 96 °C: 15–20 Min., Beutel anstechen	2000 g	1 x 2000 g
125490 **RIGATONI** *Röhrennudeln weiß, al dente gekocht.*	Dampf 96 °C: ca. 30 Min. (tiefgekühlt), Beutel anstechen	16 x 280 g	1 x 4480 g
122413 **MIENUDELN** *al dente gekocht.*	Dampf 96 °C: 15–20 Min., Beutel anstechen	2000 g	1 x 2000 g

122397

122610

121774

125517

Artikel | Zubereitung | Einwaage | VE

Spätzle & Co.

122397

SPÄTZLE

frisch vorgegart.

Dampf 96 °C: ca. 10 Min., Beutel anstechen | 130 g | 24 x 130 g

122610

KÄSESPÄTZLE-PFANNE

mit Gouda und Sahne verfeinert.

Dampf 96 °C: 30–40 Min. | 3000 g | 1 x 3000 g

121774

KÄSESPÄTZLE-TALER

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

in der Pfanne braten oder Heißluft 160 °C: 12–15 Min. (tiefgekühlt) | 2 x (20 x 75 g) | 1 x 3000 g

125517

NUDELOMELETT

mit Makkaroni und Schinken.

Heißluft 140 °C: 25–30 Min. (tiefgekühlt) | 15 x 300 g | 1 x 4500 g

121857

121858

121859

121860

121875

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Lasagnen

121857

LACHSLASAGNE

mit Blattspinat und Béchamelsauce, 8 x 11 cm.

auf ein Blech setzen, Heißluft 140 °C: ca. 45 Min. (tiefgekühlt) | 20 x 350 g | 1 x 7000 g

121858

LASAGNE BOLOGNAISE

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

auf ein Blech setzen, Heißluft 140 °C: ca. 45 Min. (tiefgekühlt) | 20 x 350 g | 1 x 7000 g

121859

CHAMPIGNONLASAGNE

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

auf ein Blech setzen, Heißluft 140 °C: ca. 45 Min. (tiefgekühlt) | 20 x 350 g | 1 x 7000 g

121860

LASAGNE PROVENÇALE

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

auf ein Blech setzen, Heißluft 140 °C: ca. 45 Min. (tiefgekühlt) | 20 x 350 g | 1 x 7000 g

121875

VEGANE LASAGNE

mit mediterranem Gemüse und cremigem Spinat, 8 x 11 cm.

auf ein Blech setzen, Heißluft 140 °C: ca. 45 Min. (tiefgekühlt) | 20 x 350 g | 1 x 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.

122526

122525

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Kartoffeln & Knödel

122520
SALZKARTOFFELN
vorgegart.
Dampf 96 °C: 10–15 Min. | 130 g | 24 x 130 g

121463
SALZKARTOFFELN
Hausfrauenschnitt, vorgegart.
Dampf 96 °C: 20–30 Min. | 2000 g | 1 x 2000 g

122526
WÜRZKARTOFFELN
Hausfrauenschnitt, vorgegart.
Heißluft 160 °C: 15–20 Min. oder in der Pfanne braten | 2000 g | 1 x 2000 g

122525
MACAIREKARTOFFELN
mit Speck, in der Stange, ø ca. 5,5 cm.
Stange in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und in der Pfanne goldbraun anbraten | 950 g | 1 x 950 g

Interesse geweckt?
Dann hier direkt online bestellen:

122522/122523

125236/125235

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	122522 **FRISCHES KARTOFFELPÜREE** *fein abgeschmeckt mit Butter.*	Dampf 96 °C: ca. 20 Min.	150 g	24 x 150 g
	122523 **FRISCHES KARTOFFELPÜREE** *fein abgeschmeckt mit Butter.*	Dampf 96 °C: 20–30 Min.	2000 g	1 x 2000 g
	125236 **SÜSSKARTOFFELPÜREE** *abgeschmeckt mit Kokosmilch und Karottensaft.*	Dampf 96 °C: ca. 20 Min. (tiefgekühlt)	20 x 150 g	1 x 3000 g
	125235 **SÜSSKARTOFFELPÜREE** *abgeschmeckt mit Kokosmilch und Karottensaft.*	Dampf 96 °C: 20–30 Min.	2000 g	1 x 2000 g
	122414 **SCHUPFNUDELN** *gebraten.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	2000 g	1 x 2000 g
	122402 **GEFÜLLTE GNOCCHI** *mit Ricotta, al dente gekocht.*	Dampf 96 °C: 15–20 Min., Beutel anstechen	2000 g	1 x 2000 g
	106284 **KARTOFFELGRATIN** *fix und fertig, ø ca. 6 cm.*	auf ein Blech setzen, Heißluft 140 °C: 25–30 Min. (tiefgekühlt)	20 x 80 g	1 x 1600 g

122419

121795

121820

121866

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE	
122606	**KARTOFFELGRATIN** *vorgegart.*	in Form füllen, Heißluft 170 °C: 20–30 Min.; ggf. mit Käse bestreuen	2000 g	1 x 2000 g	LVK VEGGIE
50696	**GEFÜLLTE KARTOFFELKNÖDEL** *mit Croûtons, rund abgedreht,* *ø ca. 5,5 cm.*	Dampf 96 °C: 20–30 Min. oder ausgepackt in Salzwasser 10–15 Min. ziehen lassen	24 x 75 g	1 x 1800 g	LVK VEGGIE
122419	**HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL** *rund abgedreht,* *ø ca. 5 cm.*	Dampf 96 °C: 20–30 Min. oder ausgepackt in Salzwasser 10–15 Min. ziehen lassen	24 x 75 g	1 x 1800 g	VEGGIE
121795	**WEISSE SERVIETTENKNÖDEL** *in Zylinderform,* *ø 4 cm.*	aufgetaute Knödel schräg halbieren und in der Pfanne goldbraun anbraten	20 x 120 g	1 x 2400 g	LVK
121820	**BRIOCHEKÜCHLEIN** *luftiges Küchlein aus Briocheteig,* *abgerundet mit Pistazien, ø 6 cm.*	kombinierte Hitze 150 °C: ca. 20 Min. (tiefgekühlt)	20 x 80 g	1 x 1600 g	VEGGIE
121866	**STEINPILZ-KARTOFFEL-TÖRTCHEN** *mit Mozzarella und Gouda gratiniert,* *ø ca. 6 cm.*	auf ein Blech setzen, Heißluft 140 °C: 25–30 Min. (tiefgekühlt)	20 x 80 g	1 x 1600 g	VEGGIE

121837

121835

121836

121842

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
121837	**SÜSSKARTOFFEL-BIRNEN-GRATIN** *mit Kartoffeln, Paprika und Kokos, 3,5 x 6 cm.*	auf ein Blech setzen, Heißluft 140 °C: 25–30 Min. (tiefgekühlt)	55 x 55 g	1 x 3025 g
122607	**BUNTES GEMÜSE-KARTOFFEL-GRATIN** *mit Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln, Kohlrabi, Staudensellerie, in Sahnesauce.*	in Form füllen, Heißluft 170 °C: ca. 20 Min., ggf. mit Käse bestreuen	2000 g	1 x 2000 g
121835	**KARTOFFELRÖSTI** *portioniert, goldgelb gebraten, ca. 10 cm.*	auf ein Blech setzen, Heißluft 160 °C: 12–15 Min. (tiefgekühlt)	2 x (20 x 75 g)	1 x 3000 g
121836	**KARTOFFEL-KÄSE-RÖSTI** *gebraten, mit Zucchini und Karotten, ø ca. 8-10 cm.*	auf ein Blech setzen, Heißluft 160 °C: 12–15 Min. (tiefgekühlt)	2 x (20 x 75 g)	1 x 3000 g
121842	**MINI-RÖSTI** *mit Käse und Bacon, ø 4 cm.*	Heißluft 160 °C: 12–15 Min. (tiefgekühlt)	2 x (50 x 30 g)	1 x 3000 g
121840	**KARTOFFELSOUFFLÉ** *im Biskuitmantel, ø 6 cm.*	kombinierte Hitze 150 °C: ca. 20 Min. (tiefgekühlt)	20 x 80 g	1 x 1600 g

Kleiner Appetitanreger.

Ein Fest fürs Auge und den Gaumen

Rote-Bete-Couscous mit Blumenkohl.

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Reis & Co.

121826
LANGKORNREIS
saftig gegart.
Dampf 96 °C: ca. 25 Min. (tiefgekühlt), Beutel anstechen | 20 x 130 g | 1 x 2600 g

122465
LANGKORNREIS
saftig gegart.
Dampf 96 °C: 20–30 Min., Beutel anstechen | 2000 g | 1 x 2000 g

122466
LANGKORN-WILDREIS-MISCHUNG
vorgegart.
Dampf 96 °C: 20–30 Min., Beutel anstechen | 2000 g | 1 x 2000 g

122467
BASMATIREIS
saftig gegart.
Dampf 96 °C: 20–30 Min., Beutel anstechen | 2000 g | 1 x 2000 g

125503
DINKELREIS
mit Langkornreis, leicht gewürzt.
Dampf 96 °C: 20–30 Min., Beutel anstechen | 2000 g | 1 x 2000 g

122468
GEMÜSEREIS
Langkornreis mit Karotten, Sellerie und Zucchini.
Dampf 96 °C: 20–30 Min., Beutel anstechen | 2000 g | 1 x 2000 g

122471

121824

121821

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE	
122469 **TOMATENREIS** *Langkornreis mit Tomatenwürfeln, fein abgeschmeckt.*	Dampf 96 °C: 20–30 Min., Beutel anstechen	2000 g	1 x 2000 g	LVK VEGAN
122471 **QUINOA-LANGKORNREIS** *mit weißer, roter und schwarzer Quinoa, saftig gegart.*	Dampf 96 °C: 20–30 Min., Beutel anstechen	2000 g	1 x 2000 g	LVK VEGAN
121798 **BUNTE GETREIDEMISCHUNG** *aus Dinkel und Weizen, mit Belugalinsen und Reis.*	Dampf 96 °C: ca. 20 Min. (tiefgekühlt), Beutel anstechen	20 x 130 g	1 x 2600 g	VEGAN
122619 **BUNTE GETREIDEMISCHUNG** *aus Dinkel und Weizen, mit Belugalinsen und Reis.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min., Beutel anstechen	2000 g	1 x 2000 g	VEGAN
121824 **DINKELPFANNE MIT COUSCOUS-PERLEN** *mit Sonnenblumenkernen, Sojabohnen, leichte Chilinote.*	Dampf 96 °C: ca. 30 Min. (tiefgekühlt)	20 x 200 g	1 x 4000 g	VEGAN
122428 **ZARTWEIZENRISOTTO** *mit Gemüsebrunoise, abgerundet mit Crème fraîche und Hartkäse.*	Dampf 96 °C: ca. 20 Min.	2000 g	1 x 2000 g	
121821 **ROTE-BETE-COUSCOUS MIT MANDELN** *Couscous mit Roter Bete und Mandeln verfeinert, abgerundet mit Schwarzkümmel.*	Dampf 96 °C: ca. 20 Min. (tiefgekühlt)	20 x 150 g	1 x 3000 g	LVK VEGAN

121828

122450

122427

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	121828			
VEGAN	**AVOCADO-GETREIDE-RISOTTO** *veganes Weizenrisotto mit Avocado und Petersilie.*	Dampf 96 °C: ca. 20 Min. (tiefgekühlt)	20 x 200 g	1 x 4000 g
	12245O			
	MASCARPONE-CREMEPOLENTA *mit frischem Thymian.*	Dampf 96 °C: ca. 20 Min.	2000 g	1 x 2000 g
LVK	122427			
	POLENTATÖRTCHEN *mit Thymian und Rosmarin goldbraun angebraten, ø 5,5 cm.*	Heißluft 140 °C: 15–20 Min. (tiefgekühlt)	12 x 80 g	1 x 960 g

Unser Avocado-Getreide-Risotto

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

Gemüse

Vielfältiger Augenschmaus.

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

121788

121819

121792

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Gemüsekomponenten

121788
MÖHRENBÜNDCHEN
im Mangoldblatt.
Dampf 96° C: 8–10 Min. (tiefgekühlt) | 50 x 50 g | 1 x 2500 g

121789
BOHNENBÜNDCHEN
im Speckmantel.
kombinierte Hitze 150 °C: ca. 13 Min. (tiefgekühlt) | 50 x 50 g | 1 x 2500 g

121819
WIRSINGROULADE
mit Karotten, Sellerie und Wirsing, cremig gefüllt.
kombinierte Hitze 150 °C: ca. 10–15 Min. (tiefgekühlt) | 2 x (20 x 85 g) | 1 x 3400 g

121792
KOHLRABIKÖRBCHEN
mit tournierter Karotte, Steckrübe, Zucchini und Brokkoli.
kombinierte Hitze 150 °C: ca. 10–15 Min. (tiefgekühlt) | 30 x 100 g | 1 x 3000 g

VEGAN

Vegan ist und bleibt im Trend

Neben unserer vegetarischen Vielfalt bauen wir auch das vegane Produktportfolio kontinuierlich weiter aus. Das 3-blättrige Icon verweist Sie auf unsere veganen Artikel.

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Sortenreines Gemüse

125498

KAROTTEN-APRIKOSEN-PÜREE

aus getrockneten Aprikosen, verfeinert mit Ingwer.

Dampf 96 °C: ca. 20 Min. (tiefgekühlt) | 20 x 150 g | 1 x 3000 g

125497

KAROTTEN-APRIKOSEN-PÜREE

aus getrockneten Aprikosen, verfeinert mit Ingwer.

Dampf 96 °C: ca. 30–40 Min. | 3000 g | 1 x 3000 g

122439

SCHWARZWURZELN À LA CRÈME

mit Schmelzkäse abgerundet.

Dampf 96 °C: 30–40 Min. | 2000 g | 1 x 2000 g

122430

BAYRISCH KRAUT

mit Zwiebeln, Balsamicoessig und einer leichten Kümmelnote.

Dampf 96 °C: 20–30 Min. | 2000 g | 1 x 2000 g

122442

SAUERKRAUT

klassisch zubereitet mit Äpfeln.

Dampf 96 °C: 30–40 Min. | 2000 g | 1 x 2000 g

122448

121790/122420

121793

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
122421 **APFELROTKOHL** *mit Apfelmus, Nelke, Lorbeer und Wacholder.*	Dampf 96 °C: 20–30 Min.	2000 g	1 x 2000 g
122418 **APFELROTKOHL** *mit Apfelmus, Nelke, Lorbeer und Wacholder.*	Dampf 96 °C: 10–15 Min.	130 g	24 x 130 g
122448 **WIRSING** *grobblättriger Wirsing, geschnitten.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	2000 g	1 x 2000 g
122424 **RAHMSPINAT** *ohne Zwiebeln, mit frischer Sahne, leicht abgebunden.*	Dampf 96 °C: 20–30 Min.	2000 g	1 x 2000 g
121790 **BLATTSPINAT** *mit Zwiebeln, einem Hauch Knoblauch und Butter.*	Dampf 96 °C: ca. 20 Min. (tiefgekühlt)	30 x 150 g	1 x 4500 g
122420 **BLATTSPINAT** *mit Zwiebeln, einem Hauch Knoblauch und Butter.*	Dampf 96 °C: 50–60 Min. (tiefgekühlt) / 30–40 Min. (aufgetaut)	2000 g	1 x 2000 g
121793 **KIRSCHTOMATENGEMÜSE** *mit fruchtig-süßer Note.*	Dampf 96 °C: ca. 20 Min. (tiefgekühlt)	30 x 150 g	1 x 4500 g

122433

122425

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
122433	**PRINZESSBOHNEN** *knackig vorgegart.*	Dampf 96 °C: 20–30 Min.	2000 g	1 x 2000 g
122425	**VICHY-KAROTTEN** *knackig vorgegart.*	Dampf 96 °C: 50–60 Min. (tiefgekühlt)	2000 g	1 x 2000 g
122432	**MÖHRENGEMÜSE NATUR** *knackig vorgegart.*	Dampf 96 °C: 20–30 Min.	2000 g	1 x 2000 g
122436	**KOHLRABIGEMÜSE NATUR** *knackig vorgegart.*	Dampf 96 °C: 20–30 Min.	2000 g	1 x 2000 g
122437	**BLUMENKOHL NATUR** *knackig vorgegart.*	Dampf 96 °C: 20–30 Min.	2000 g	1 x 2000 g
122438	**BROKKOLI NATUR** *knackig vorgegart.*	Dampf 96 °C: 20–30 Min.	2000 g	1 x 2000 g

Extra vorgegart

Ab Seite 140 finden Sie eine vielseitige Auswahl an extra vorgegarten Gemüsemischungen. Alle Produkte in dieser Kategorie wurden länger von uns gegart. Durch ihre eher weiche Konsistenz eignen sich diese Produkte besonders für den Care-Markt.

122429

121813

122422

121797

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE

Gemüsemischungen

122429
MOSAIK VON BOHNEN UND KAROTTEN
mit Cocobohnen, Borlottibohnen, Sojabohnen und Karotten, gebuttert.
Dampf 96 °C: 50–60 Min. (tiefgekühlt) | 2000 g | 1 x 2000 g

121813
BOHNEN-ALLERLEI
Brechbohnen, Wachsbrechbohnen, Cocobohnen und schwarze Bohnen, im Buttersud.
Dampf 96 °C: 20 Min. (tiefgekühlt) | 20 x 150 g | 1 x 3000 g

122435
ERBSEN-MÖHREN-GEMÜSE NATUR
knackig vorgegart.
Dampf 96 °C: 20–30 Min. | 2000 g | 1 x 2000 g

122422
ZUCCHINI-TOMATEN-GEMÜSE
mit Basilikum und Oregano, fein abgeschmeckt.
Dampf 96 °C: 20–30 Min. | 2000 g | 1 x 2000 g

121797
RATATOUILLEGEMÜSE MIT SCHWARZEN OLIVEN
und würziger Tomatenbutter.
Dampf 96 °C: ca. 20 Min. (tiefgekühlt) | 20 x 130 g | 1 x 2600 g

80160
RATATOUILLEGEMÜSE
klassisch mit Auberginen, roter Paprika und Zucchini, in feiner Tomatensauce.
Dampf 96 °C: 20–30 Min. | 2000 g | 1 x 2000 g

121822

121794

122441

122449

125500

121796

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

121822
SÜSSKARTOFFEL-QUINOA-GEMÜSE
mit Avocado.
Dampf 96 °C: ca. 20 Min. (tiefgekühlt) | 20 x 150 g | 1 x 3000 g

121794
GERÖSTETES WURZELGEMÜSE
aus Karotten-, Sellerie-, Steckrüben- und Pastinakenwürfeln mit Perlzwiebeln.
Dampf 96 °C: ca. 20 Min. (tiefgekühlt) | 30 x 150 g | 1 x 4500 g

122426
BUNTES RAHMGEMÜSE
mit Karotten, Steckrüben, Kohlrabi und Erbsen.
Dampf 96 °C: 20–30 Min. | 2000 g | 1 x 2000 g

122441
KARTOFFEL-LAUCH-GEMÜSE
mit Schmelzkäse verfeinert.
Dampf 96 °C: 30–40 Min. | 2000 g | 1 x 2000 g

122449
KOHLRABIGEMÜSE À LA CRÈME
mit Markterbsen und Steckrüben.
Dampf 96 °C: 30–40 Min. | 2000 g | 1 x 2000 g

125500
KICHERERBSEN-AUBERGINEN-GEMÜSE „ORIENT STYLE"
mit Couscous-Perlen und Knoblauch abgerundet.
Dampf 96 °C: ca. 20 Min. (tiefgekühlt) | 20 x 150 g | 1 x 3000 g

121796
PAPRIKA-FENCHEL-GEMÜSE
im Safransud.
Dampf 96 °C: ca. 20 Min. (tiefgekühlt) | 20 x 150 g | 1 x 3000 g

121812

121811

121815

121823

125239

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	121812 **BLUMENKOHL-ROMANESCO-GEMÜSE** *mit würziger Mandelbutter.*	Dampf 96 °C: ca. 20 Min. (tiefgekühlt)	20 x 150 g	1 x 3000 g
	122434 **KAISERGEMÜSE NATUR** *mit Karotten, Blumenkohlröschen und Brokkoli.*	Dampf 96 °C: 20–30 Min.	2000 g	1 x 2000 g
	121809 **BUNTES GARTENGEMÜSE** *mit Zucchini, Romanesco, Artischocken, Bohnen und Paprika, verfeinert mit Butter.*	Dampf 96 °C: ca. 20 Min. (tiefgekühlt)	20 x 150 g	1 x 3000 g
	121811 **SOMMERGEMÜSE** *mit Romanesco, Karotten, Bohnen und Blumenkohl.*	Dampf 96 °C: ca. 20 Min. (tiefgekühlt)	20 x 150 g	1 x 3000 g
	121815 **WIRSING IN RAHM** *grobblättriger Wirsing, geschnitten, mit kleinen Gemüsewürfeln.*	Dampf 96 °C: ca. 20 Min. (tiefgekühlt)	30 x 150 g	1 x 4500 g
	121823 **QUINOA-LINSEN-GEMÜSE** *mit Blumenkohl und Sonnenblumenkernen.*	Dampf 96 °C: 20 Min. (tiefgekühlt)	20 x 150 g	1 x 3000 g
	125239 **PAK-CHOI-ALGENGEMÜSE** *mit Zuckerschoten, Spinat und Sprossen, mit leichter Sesam-Kokos-Note.*	Dampf 96 °C: ca. 20 Min. (tiefgekühlt)	20 x 150 g	1 x 3000 g

121852

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Feldgemüsemischung

121852
BUTTERFOND

Dampf 96 °C: 30 Min. (tiefgekühlt) erhitzen und anschließend mit dem Feldgemüse mischen	10 x 400 g	1 x 4000 g

Kompromisslose Qualität

Unsere Feldgemüsemischungen sind erntefrisch tiefgefroren und einfach zu portionieren. Mit unserem Butterfond geben Sie dem Gemüse den perfekten Glanz und Geschmack – das werden auch Ihre Gäste sehen und schmecken.

122446

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE

Extra vorgegart

122464
PRINZESSBOHNEN
extra vorgegart.
Dampf 96 °C: 15 Min.; für Tellerregeneration/ Kaltportionierung geeignet | 2000 g | 1 x 2000 g

122459
KAROTTENGEMÜSE
extra vorgegart.
Dampf 96 °C: 15 Min.; für Tellerregeneration/ Kaltportionierung geeignet | 2000 g | 1 x 2000 g

122460
KOHLRABIGEMÜSE
extra vorgegart.
Dampf 96 °C: 15 Min.; für Tellerregeneration/ Kaltportionierung geeignet | 2000 g | 1 x 2000 g

122461
KAISERGEMÜSE
extra vorgegart.
Dampf 96 °C: 15 Min.; für Tellerregeneration/ Kaltportionierung geeignet | 2000 g | 1 x 2000 g

122462
BLUMENKOHL
extra vorgegart.
Dampf 96 °C: 15 Min.; für Tellerregeneration/ Kaltportionierung geeignet | 2000 g | 1 x 2000 g

122463
ERBSEN-MÖHREN-GEMÜSE
extra vorgegart.
Dampf 96 °C: 15 Min.; für Tellerregeneration/ Kaltportionierung geeignet | 2000 g | 1 x 2000 g

122446
BUNTES KAROTTENGEMÜSE
mit Vanille verfeinert.
Dampf 96 °C: 20–30 Min. | 2000 g | 1 x 2000 g

Kleiner Appetitanreger.

Köstliche Begleiter für herzhafte Menüs

Putengulasch in Waldpilz-Shiitake-Sauce
mit Bandnudeln und Leipziger Allerlei.

122443

122447

122445

122451

122444

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
VEGAN LVK	122452 **STECKRÜBEN-KAROTTEN-GEMÜSE**	Dampf 96 °C: 20–30 Min.	2000 g	1 x 2000 g
VEGAN WENIG	122443 **ASIAGEMÜSE** *mit Sojabohnen, Mais, Paprika, Weißkohl und Karotten.*	Dampf 96 °C: 20–30 Min.	2000 g	1 x 2000 g
VEGAN	122447 **MEDITERRANES GRILLGEMÜSE** *mit Karotten, Paprika, Zucchini, Auberginen und Zwiebeln.*	Dampf 96 °C: 20–30 Min.	2000 g	1 x 2000 g
VEGAN LVK	122445 **WURZELGEMÜSE RUSTIKO** *mit Karottenstiften, Schwarzwurzeln und Pastinaken.*	Dampf 96 °C: 20–30 Min.	2000 g	1 x 2000 g
VEGAN LVK	122451 **SCHREBERGARTENGEMÜSE** *mit Zucchini, Karotten, Kohlrabi und Fenchel.*	Dampf 96 °C: 20–30 Min.	2000 g	1 x 2000 g
VEGAN WENIG	122444 **GEMÜSE-MÉLANGE** *mit Erbsen, Mais, Karotten und Kohlrabi.*	Dampf 96 °C: 20–30 Min.	2000 g	1 x 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.

121971

121970

125539

SAISONALES HIGHLIGHT

121973

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Süßes im Glas & Porzellan

121971

TIRAMISU IM GLAS

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

ca. 240 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur | 12 x 110 g | 1 x 1320 g

121970

BIENENSTICH „SANDER-STYLE“

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

ca. 240 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur | 12 x 120 g | 1 x 1440 g

125539

SHERRY-TRIFLE

fruchtig-süßes Blaubeerragout, abgerundet mit einer Vanillecreme, Amarettinis und einem Spiegel aus Schokolade, im großen Weckglas.

ca. 240 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur | 12 x 140 g | 1 x 1680 g

121973

CHEESECAKE „WINTER TIME“

Mascarponecreme verfeinert mit winterlichen Gewürzen, Orangen-Zimt-Biskuit und karamellisierten Haselnüssen, im großen Weckglas.

Lieferbar November-Dezember.

ca. 240 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur | 12 x 110 g | 1 x 1320 g

121920

121921

121922

125529

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

121920
BIRNE HELENE
Vanillecreme mit Schokoladensauce, Birnen und Streuseln, im Weckglas.
ca. 80 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur | 12 x 100 g | 1 x 1200 g

121988
BIRNE HELENE
Negativ für Weckglas.
TK-Negativ ins Weckglas geben, ca. 80 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur | 16 x 100 g | 1 x 1600 g

121921
PFIRSICH MELBA
Vanillecreme mit Himbeersauce und Pfirsich, im Weckglas.
ca. 80 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur | 12 x 100 g | 1 x 1200 g

121987
PFIRSICH MELBA
Negativ für Weckglas.
TK-Negativ ins Weckglas geben, ca. 80 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur | 16 x 100 g | 1 x 1600 g

121922
FÜRST PÜCKLER
Vanillecreme mit Erdbeersauce, Schokoladenmousse und Schokoraspeln, im Weckglas.
ca. 80 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur | 12 x 100 g | 1 x 1200 g

121989
FÜRST PÜCKLER
Negativ für Weckglas.
TK-Negativ ins Weckglas geben, ca. 80 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur | 16 x 100 g | 1 x 1600 g

125529
WALNUSS-BROWNIE
mit Erdnussbutter und gezuckerter Kondensmilch, im Weckglas.
ca. 240 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur | 12 x 80 g | 1 x 960 g

122667

122668

122669

125531

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

122667

STRACCIATELLACREME MIT ERDBEER-RHABARBER

verfeinert mit Pistazien und Schokoraspeln, Negativ für Weckglas.

Zubereitung	Einwaage	VE
ca. 10 Min. antauen lassen, aus dem Blister entnehmen, TK-Negativ ins Weckglas geben und ca. 60–80 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen	30 x 45 g	1 x 1350 g

122668

SCHMANKERLCREME MIT APRIKOSEN

aus cremigem Ricotta, Negativ für Weckglas.

Zubereitung	Einwaage	VE
ca. 10 Min. antauen lassen, aus dem Blister entnehmen, TK-Negativ ins Weckglas geben und ca. 60–80 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen	30 x 45 g	1 x 1350 g

122669

SCHOKOLADENMOUSSE MIT KIRSCHGRÜTZE

verfeinert mit Kokosraspeln, Negativ für Weckglas.

Zubereitung	Einwaage	VE
ca. 10 Min. antauen lassen, aus dem Blister entnehmen, TK-Negativ ins Weckglas geben und ca. 60–80 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen	30 x 45 g	1 x 1350 g

125531

GRIESSFLAMMERIE

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

Zubereitung	Einwaage	VE
ca. 10 Min. antauen lassen, aus dem Blister entnehmen, TK-Negativ ins Weckglas geben und ca. 60–80 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen	30 x 50 g	1 x 1500 g

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

122666

ZABAIONECREME MIT ORANGEN-APRIKOSEN-RAGOUT

luftig aufgeschlagen, abgerundet mit Portwein, Negativ für Weckglas.

ca. 10 Min. antauen lassen, aus dem Blister entnehmen, TK-Negativ ins Weckglas geben und ca. 60–80 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen

30 x 45 g

1 x 1350 g

125524

VANILLECREME MIT BROMBEERRAGOUT

vegane Vanillecreme, Negativ für Weckglas.

ca. 10 Min. antauen lassen, aus dem Blister entnehmen, TK-Negativ ins Weckglas geben und ca. 60–80 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen

30 x 60 g

1 x 1800 g

125541

SCHOKOLADENCREME MIT PFIRSICHRAGOUT

vegane Schokoladencreme aus Bitter Kuvertüre, Negativ für Weckglas.

ca. 10 Min. antauen lassen, aus dem Blister entnehmen, TK-Negativ ins Weckglas geben und ca. 60–80 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen

30 x 60 g

1 x 1800 g

121975

MOHNMOUSSE MIT ERDBEERSAUCE

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

ca. 10 Min. antauen lassen, aus dem Blister entnehmen, TK-Negativ ins Weckglas geben und ca. 60–80 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen

30 x 50 g

1 x 1500 g

121901

121900

125542

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
121901	**SWEET CHOCOLATE FEAT. CHERRY** *vegane Schokoladenmousse auf Kirschgrütze mit Thymian, im Stölzle-Glas.*	ca. 240 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	12 x 80 g	1 x 960 g
121900	**SWEET VANILLA FEAT. APRICOT** *vegane Vanillemousse auf Aprikosenragout, im Stölzle-Glas.*	ca. 240 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	12 x 70 g	1 x 840 g
125542	**KÄSEKUCHEN LIVE** *Käsekuchencreme mit Käsekuchenwürfeln, Limonengel, Streuseln und Nougatsteinen, im Sphereglas.*	ca. 240 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	12 x 90 g	1 x 1080 g

Handarbeit und Liebe zum Detail

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

Süßes im Glas & Porzellan

125544

125545

125543

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
125544			
SWEET & SOUR *Karamellmousse mit roten Johannisbeeren und Walnüssen, im Sphereglas.*	ca. 240 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	12 x 90 g	1 x 1080 g
125545			
CLASSICO *Vanillecreme mit Erdbeerragout, im Sphereglas.*	ca. 240 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	12 x 90 g	1 x 1080 g
125543			
CRISPY CHOCOLATE *dunkle Schokoladenmousse mit Knusperboden, schwarzen kandierten Oliven und Orangensauce, im Sphereglas.*	ca. 240 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	12 x 75 g	1 x 900 g

Interesse geweckt?
Dann hier direkt online bestellen:

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
121926	**MASCARPONECREME UND APRIKOSENRAGOUT** *mit Schokoladencurls, im Island-Glas.*	ca. 240 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	16 x 55 g	1 x 880 g
121996	**MASCARPONECREME UND APRIKOSENRAGOUT** *Negativ für Island-Glas.*	TK-Negativ ins Island-Glas geben und ca. 240 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen	16 x 55 g	1 x 880 g
121925	**SCHOKOLADEN-INGWER-MOUSSE** *mit knusprigen American-Cookie-Chunks, im Island-Glas.*	ca. 240 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	16 x 50 g	1 x 800 g
121995	**SCHOKOLADEN-INGWER-MOUSSE** *mit knusprigen American-Cookie-Chunks, Negativ für Island-Glas.*	TK-Negativ ins Island-Glas geben und ca. 240 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen	16 x 50 g	1 x 800 g

Nicht nur optisch ein Genuss

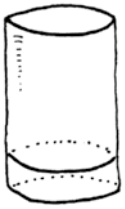
Nachhaltigkeit, einfaches Handling, attraktive Preise: Wer in den Genuss dieser Kombination kommen möchte, der sollte unsere Negative (= praktische Nachfüllprodukte) nutzen. Negative sind bei uns für viele vorhandene Gläser, Schälchen und Förmchen erhältlich.

121997

121927

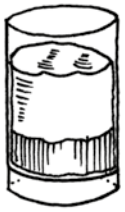
Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
121997 **KOKOSMOUSSE UND ANANAS** *ausgarniert mit Schokoladenstäbchen, im Island-Glas.*	ca. 240 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	16 x 50 g	1 x 800 g
121998 **KOKOSMOUSSE UND ANANAS** *Negativ für Island-Glas.*	TK-Negativ ins Island-Glas geben und ca. 240 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen	16 x 50 g	1 x 800 g
121927 **JOGHURTSCHAUM MIT ERDBEERRAGOUT** *ausgarniert mit Schokoladenstäbchen, im Island-Glas.*	ca. 240 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	16 x 50 g	1 x 800 g
121999 **JOGHURTSCHAUM MIT ERDBEERRAGOUT** *Negativ für Island-Glas.*	TK-Negativ ins Island-Glas geben und ca. 240 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen	16 x 50 g	1 x 800 g

Leeres Glas



Füllung fix & fertig als Negativ

Gefrorenes Negativ ins Glas geben und auftauen lassen



Fertiges Glas servieren

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
122006 **SCHOKOLADEN-COOKIE-MOUSSE AUF ROTWEINBIRNE** *Negativ für Island-Glas.* *Lieferbar September-Dezember.*	TK-Negativ ins Island-Glas geben und ca. 240 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen	16 x 60 g	1 x 960 g
122000 **LEBKUCHENMOUSSE AUF KIRSCHEN UND PREISELBEEREN** *Negativ für Island-Glas.* *Lieferbar November-Dezember.*	TK-Negativ ins Island-Glas geben und ca. 240 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen	16 x 60 g	1 x 960 g

121923

121924

122190

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
121923			
MOUSSE VON GERÖSTETEN NÜSSEN MIT MEERSALZ UND MIRABELLE *mit Nougatsauce überzogen, im Mini-Bubbleglas.*	ca. 240 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	12 x 45 g	1 x 540 g
12199O			
MOUSSE VON GERÖSTETEN NÜSSEN MIT MEERSALZ UND MIRABELLE *Negativ für Mini-Bubbleglas.*	TK-Negativ ins Mini-Bubble-glas geben und ca. 240 Min. bei Raumtemperatur auf-tauen lassen	20 x 45 g	1 x 900 g
121924			
HAGEBUTTE UND RICOTTA *Ricottacreme mit Hagebutten und Streuseln, im Mini-Bubbleglas.*	ca. 240 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	12 x 45 g	1 x 540 g
121991			
HAGEBUTTE UND RICOTTA *Negativ für Mini-Bubbleglas.*	TK-Negativ ins Mini-Bubble-glas geben und ca. 240 Min. bei Raumtemperatur auf-tauen lassen	20 x 45 g	1 x 900 g
122190			
ACEROLA-KIRSCH UND STRACCIATELLA *Stracciatellamousse auf Knusperboden mit Acerola-Kirsch-sauce überzogen, im Mini-Bubbleglas.*	ca. 240 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	12 x 40 g	1 x 480 g
121992			
ACEROLA-KIRSCH UND STRACCIATELLA *Negativ für Mini-Bubbleglas.*	TK-Negativ ins Mini-Bubble-glas geben und ca. 240 Min. bei Raumtemperatur auf-tauen lassen	20 x 40 g	1 x 800 g

121972

121905

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
121972	**LIMETTEN-PIE** *fruchtig-süße Limettencreme mit Pistazien-Kürbis-Schokolade, knusprigen Streuseln und Baiser, im Mini-Bubbleglas.*	ca. 240 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	12 x 55 g	1 x 660 g
121905	**ZITRONENGRAS-MOUSSE AUF BROMBEERRAGOUT** *mit Pistazien-Kürbis-Streuseln, im Mini-Bubbleglas.*	ca. 240 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	12 x 50 g	1 x 600 g
121979	**ZITRONENGRAS-MOUSSE AUF BROMBEERRAGOUT** *mit Pistazien-Kürbis-Streuseln, Negativ für Mini-Bubbleglas.*	TK-Negativ ins Mini-Bubbleglas geben und ca. 240 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen	20 x 50 g	1 x 1000 g

SAISONALES HIGHLIGHT

122001

SAISONALES HIGHLIGHT

122002

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

122001

PUMPKIN KOKOS

Kürbismousse mit eingelegtem Kürbis und Kokos, Negativ für Mini-Bubbleglas.

Lieferbar September-Dezember.

Zubereitung	Einwaage	VE
TK-Negativ ins Mini-Bubbleglas geben und ca. 240 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen	20 x 55 g	1 x 1100 g

122002

HERBSTLICHE LANDSCHAFT

Birnenmousse mit Kürbiskernbiskuit und Kürbiskernen, Negativ für Mini-Bubbleglas.

Lieferbar November-Dezember.

Zubereitung	Einwaage	VE
TK-Negativ ins Mini-Bubbleglas geben und ca. 240 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen	20 x 45 g	1 x 900 g

125232

125550

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
125232	**SCHWARZWÄLDER KIRSCH „SANDER-STYLE“** *Kirschwassermousse auf Schokoladen-Cookie-Chunks, Kirschragout, überzogen mit weißer Ganache, im schwarzen Porzellanschälchen.*	ca. 240 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	12 x 45 g	1 x 540 g
125534	**SCHWARZWÄLDER KIRSCH „SANDER-STYLE“** *Kirschwassermousse auf Schokoladen-Cookie-Chunks, Kirschragout, überzogen mit weißer Ganache, Negativ für schwarzes Porzellanschälchen.*	TK-Negativ ins Porzellanschälchen geben und ca. 240 Min. bei Raumtemperatur auftauen	20 x 45 g	1 x 900 g
125550	**DÉLICE VON DER WASSERMELONE** *Melonenmousse auf fruchtiger Melonensauce mit Schokoladenperlen, im schwarzen Porzellanschälchen.*	ca. 240 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	12 x 40 g	1 x 480 g
125551	**DÉLICE VON DER WASSERMELONE** *Melonenmousse auf fruchtiger Melonensauce mit Schokoladenperlen, Negativ für schwarzes Porzellanschälchen.*	TK-Negativ ins Porzellanschälchen geben und ca. 240 Min. bei Raumtemperatur auftauen	20 x 40 g	1 x 800 g

Doppelt praktisch

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

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

121906
HIMBEER-ROTE-BETE-CREME
fruchtige Creme mit gerösteten Pecannüssen und Limonen-Crème-fraîche, im Tässchen.
im Kühlhaus über Nacht auftauen lassen | 20 x 32 g | 1 x 640 g

121912
TAHITI-VANILLECREME
zart schmelzende Vanillecreme mit Kokosmilch und Streuseln, im Tässchen.
im Kühlhaus über Nacht auftauen lassen | 20 x 32 g | 1 x 640 g

121913
KAKAOBOHNENCREME
feine Schokoladencreme mit Luftschokolade und Karotten-Marzipan-Creme, im Pfännchen.
im Kühlhaus über Nacht auftauen lassen | 20 x 32 g | 1 x 640 g

121915
PASSIONSFRUCHTCREME
mit Orangenbiskuit und Schokoladencreme, im Pfännchen.
im Kühlhaus über Nacht auftauen lassen | 20 x 32 g | 1 x 640 g

121914
KARAMELLCREME
mit luftig -leichter Schokolade und roter Johannisbeere, im Rechteckförmchen.
im Kühlhaus über Nacht auftauen lassen | 21 x 20 g | 1 x 420 g

121916
CAFÉ-AU-LAIT-CREME
leichte Milchkaffeecreme mit Apfelgeleewürfeln und Amarettini, im Rechteckförmchen.
im Kühlhaus über Nacht auftauen lassen | 21 x 30 g | 1 x 630 g

121917

121918

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	121917 **NEW YORK BROWNIE** *saftiger Brownie getränkt mit Cassismousse, im Souffléförmchen.*	ca. 240 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	20 x 60 g	1 x 1200 g
	122003 **NEW YORK BROWNIE** *Negativ für Souffléförmchen.*	TK-Negativ ins Souffléförmchen geben und ca. 240 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen	20 x 60 g	1 x 1200 g
	121918 **OMAS RHABARBERSTREUSEL** *mit Muscovadostreuseln, im Souffléförmchen.*	ca. 240 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	20 x 60 g	1 x 1200 g
	122004 **OMAS RHABARBERSTREUSEL** *Negativ für Souffléförmchen.*	TK-Negativ ins Souffléförmchen geben und ca. 240 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen	20 x 60 g	1 x 1200 g

125547

121919

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
125547			
KOKOSNUSS-CRÈME-BRÛLÉE *aus Kokosmilch,* *Negativ für Souffléförmchen.*	TK-Negativ ins Souffléförmchen geben und ca. 240 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen	20 x 75 g	1 x 1500 g
121919			
CRÈME BRÛLÉE *klassisch, im Souffléförmchen.*	ca. 240 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	20 x 75 g	1 x 1500 g
122005			
CRÈME BRÛLÉE *Negativ für Souffléförmchen.*	TK-Negativ ins Souffléförmchen geben und ca. 240 Min. bei Raumtemperatur auftauen lassen	20 x 75 g	1 x 1500 g

121894

125526

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE

Kaffeepause & süßes Fingerfood

121894

QUITTENBROT

Mürbeteigtartelette mit Schmand und Quitten, 3 x 7 cm.

ca. 60 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur | 28 x 40 g | 1 x 1120 g

125526

WALNUSS-SCHOKOLADEN-TARTE DELUXE

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

ca. 60 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur | 27 x 42 g | 1 x 1134 g

Süße Kaffeepausen

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

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

125521
ÄPPEL-DIPPER
Mini-Apfel-Tarte-Tatin mit Karamell, ø 5,3 cm.

Zubereitung	Einwaage	VE
ca. 60 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	24 x 28 g	1 x 672 g

122007
APFEL-TARTE-TATIN
halber Apfel auf Mürbeteig mit Karamell überzogen, ø 8,5 cm.

Zubereitung	Einwaage	VE
ca. 90 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	15 x 95 g	1 x 1425 g

125525
TARTELETTE AU CHOCOLAT
gedeckte Schokoladentartelette mit Himbeer-Balsamico-Kern und feiner Schokocreme ausgarniert, ø 5,3 cm.

Zubereitung	Einwaage	VE
ca. 60 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	24 x 35 g	1 x 840 g

121931
MINI-ZITRONENTARTE
knusprige Mandel-Mürbeteig-Tartelette mit Zitronencreme und Pistazienbruch, 4 x 4 cm.

Zubereitung	Einwaage	VE
ca. 60 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	35 x 28 g	1 x 980 g

121929

121930

121889

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
121929 **KIRSCHWÜRFEL** *knusprig gebackener Biskuitboden mit Schokokugeln, bedeckt von Kirschmousse und mit Kirschgelee überzogen, 4 x 4 cm.*	ca. 60 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	35 x 35 g	1 x 1225 g
121930 **GRAPEFRUIT-MATCHA-WÜRFEL** *saftiger Matcha-Biskuit geschichtet mit fruchtiger Grapefruitcreme, zartschmelzender Buttercreme und Schokolade, 4 x 4 cm.*	ca. 60 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	35 x 27 g	1 x 945 g
121889 **LATTE-MACCHIATO-SCHNITTE** *mit Schokoladenglaçage, 4,5 x 4,5 cm.*	ca. 60 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	30 x 35 g	1 x 1050 g

121932

121907

121928

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

121932

SCHAUMKUSS PASSIONSFRUCHT

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

gefroren servieren | 35 x 15 g | 1 x 525 g

121907

KOKOS-MANGO-CUBE

Kokosmilchreiscreme mit fruchtiger Mangomousse,
4 x 4 cm.

ca. 60 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur | 35 x 32 g | 1 x 1120 g

121928

MANGO-RÜBLI-CUBE

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

ca. 60 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur | 35 x 30 g | 1 x 1050 g

121933

121934

121935

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
121933	**APRIKOSEN-STREUSEL** *gebackene Streusel mit zweierlei Aprikosen, 2,4 x 5,4 cm.*	ca. 60 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	28 x 33 g	1 x 924 g
121934	**PRALINENMOUSSESCHNITTE** *Schokoladenmousse mit Nougat und karamellisierten Haselnüssen, 2,5 x 5,5 cm.*	ca. 60 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	28 x 17 g	1 x 476 g
121935	**PASSIONSFRUCHTCREMESCHNITTE** *auf Biskuit, 2,4 x 5,4 cm.*	ca. 60 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	28 x 24 g	1 x 672 g

121887

121936

121937

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
121887 **OPERASCHNITTE** *Buttercremeschnitte mit Kaffeenote und Mandelbiskuit, 2,5 x 6,3 cm.*	ca. 60 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	28 x 30 g	1 x 840 g
121936 **MOHN-APRIKOSEN-SCHNITTE** *Mandelbiskuit mit Mohncreme und Aprikosengelee, 2,3 x 7,8 cm.*	ca. 60 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	28 x 30 g	1 x 840 g
121937 **KÜRBIS-BROMBEER-SCHNITTE** *Brombeermousse auf Kürbiskernbiskuit, durchzogen mit weißer Knusperschokoschicht, Brombeerspiegel, 2,3 x 7,8 cm.*	ca. 60 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	28 x 28 g	1 x 784 g

121938

121939

121940

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	121938 **POWERSCHNITTE HELL** *heller Biskuitriegel bedeckt mit einem Müslimix aus Kürbiskernen, Haselnüssen, Mandeln, Haferflocken und Preiselbeeren,* *3 x 7 cm.*	ca. 60–80 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	28 x 30 g	1 x 840 g
	121939 **POWERSCHNITTE DUNKEL** *dunkler Biskuitriegel bedeckt mit einem Müslimix aus Pistazien, Haselnüssen, Walnüssen, Mandeln, Haferflocken und Preiselbeeren,* *3 x 7 cm.*	ca. 60–80 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	28 x 30 g	1 x 840 g
	121940 **WHITE PASSION** *fruchtiges Himbeergelee und Passionsfruchtgelee auf Knusperboden unter weißer Schokoladenmousse mit weißen Schokolocken,* *3 x 7 cm.*	ca. 60–80 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	28 x 60 g	1 x 1680 g

Ganz schön schnittig, unsere Schnitten

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

121941

121904

121888

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

121941

BRIGHT CHOCOLATE

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

ca. 60–80 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur | 28 x 40 g | 1 x 1120 g

121904

BUTTERKEKS-SCHMAND-SCHNITTE

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

ca. 60 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur | 28 x 50 g | 1 x 1400 g

121888

ZWEIERLEI BANANEN-KNUSPER-MOUSSE-AU-CHOCOLAT

Bananenragout und Schokomousse auf Schokoknusperboden, 3 x 7 cm.

ca. 80 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur | 28 x 50 g | 1 x 1400 g

121993

121942

125231

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
121993	**WEISSER BROWNIE MIT RUBY-GANACHE** *mit Mandeln und Rubyschokolade, verfeinert mit Vanillecreme und Schokoladen-Kakao-Nüssen, 3 x 7 cm.*	ca. 60–80 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	28 x 42 g	1 x 1176 g
121942	**PISTAZIEN-JOGHURT DELIGHT** *leichte Joghurtmousse und pikante Pistaziencreme auf nussigem Schokoladenboden, 3 x 7 cm.*	ca. 60–80 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	28 x 50 g	1 x 1400 g
125231	**MOZART-SYMPHONIE** *Kombination von Nougat- und Pistazienmousse auf Schokoladenbiskuit, 3 x 7 cm.*	ca. 60 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	28 x 45 g	1 x 1260 g

121994

121943

121885/121884/121886

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

121994

PORTUGIESISCHER MANDELKUCHEN

im Holzkörbchen.

ca. 90 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur | 18 x ca. 35 g | 1 x 630 g

121943

PFIRSICH-LAVENDEL-KÜCHLEIN

ø 6 cm.

ca. 60 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur | 30 x 45 g | 1 x 1350 g

121885

MINI-MUFFIN ZITRONE

mit Abrieb von frischen Zitronen, ø 4 cm.

ca. 60 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur | 30 x 25 g | 1 x 750 g

121884

MINI-MUFFIN SCHOKOLADE

ø 4 cm.

ca. 60 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur | 30 x 25 g | 1 x 750 g

121886

MINI-MUFFIN HEIDELBEERE

mit Heidelbeerstückchen, ø 4 cm.

ca. 60 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur | 30 x 25 g | 1 x 750 g

121903

121944

121945

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Tellerdesserts

121903

APFEL CRUMBLE

karamellisierte Äpfel auf knusprigen Streuseln,
ø 7 cm.

Zubereitung	Einwaage	VE
ca. 90 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur oder ggf. bei 150 °C Heißluft ca. 10 Min. erhitzen	20 x 110 g	1 x 2200 g

121944

MŒLLEUX AU CHOCOLAT

Schokoladenküchlein mit cremigem Kern,
ø 5 cm.

Zubereitung	Einwaage	VE
Mikrowelle 700 W: ca. 30 Sek. erwärmen	20 x 80 g	1 x 1600 g

121945

SCHOKOLADENKÜCHLEIN

mit Schokoladenkern,
ø 6 cm.

Zubereitung	Einwaage	VE
ca. 90 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur, ggf. Mikrowelle 700 W: tiefgekühlt 30 Sek., aufgetaut 12 Sek.	15 x 65 g	1 x 975 g

122189

121976

121947

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

122189

AMERICAN CHEESECAKE

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

ca. 90 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur | 20 x 80 g | 1 x 1600 g

121976

TÖRTCHEN VON ZITRONEN-THYMIAN-CREME

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

ca. 90 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur | 20 x 85 g | 1 x 1700 g

121947

APRIKOSENRAGOUT AUF SCHOKOLADENMOUSSE

zartschmelzende Mousse au Chocolat mit Aprikosentopping, ø 5 cm.

ca. 60–80 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur | 20 x 50 g | 1 x 1000 g

125535

121950

121954

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
125535	**MARMORIERTE VANILLE-ROSEN-MOUSSE MIT HIMBEER** *cremige Vanillemousse, fein abgerundet mit Rosengeschmack, auf hellem Knusperboden aus Mandel und Puffreis,* *ø 5 cm.*	ca. 60–80 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	20 x 65 g	1 x 1300 g
121950	**ERDBEERTIRAMISU** *mit gemahlenen Kaffeebohnen,* *ø 5 cm.*	ca. 70 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	20 x 50 g	1 x 1000 g
121954	**PIÑA-COLADA-TÖRTCHEN** *Kokoscreme und Ananasgelee auf Schokobiskuit,* *ø 6 cm.*	ca. 90 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	20 x 80 g	1 x 1600 g

Tellerdesserts

121952

121951

121949

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
121952 **ERDBEER-CHARLOTTE** *Biskuitroulade umhüllt Erdbeermousse,* *ø 7 cm.*	ca. 90 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	20 x 58 g	1 x 1160 g
121951 **MARMORIERTE MOUSSE AU CHOCOLAT** *auf Biskuit,* *ø 7 cm.*	ca. 90 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	20 x 60 g	1 x 1200 g
121949 **RAFFINELLI MIT HIMBEEREN** *Kokosmousse mit Himbeerkern,* *ø 5 cm.*	ca. 70 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	30 x 42 g	1 x 1260 g

121977

125230

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
121977	**TÖRTCHEN VON PASSIONSFRÜCHTEN** *Passionsfruchtmousse mit weißer Schokolade und einem Kern aus Himbeer-Ruby-Creme, ø 7 cm.*	ca. 90 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	20 x 75 g	1 x 1500 g
125230	**POPCORN-TRAUM** *Törtchen aus weißer Mousse mit Popcorngeschmack, abgerundet mit Karamell und Vanille, ø 7 cm.*	ca. 90 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	20 x 65 g	1 x 1300 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!

125523

121953

125546

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
125523			
BANANEN-CHIA-CREME-TÖRTCHEN *vegane Creme, abgerundet mit Banane und Chia, auf Schokoladenboden, mit Nüssen und Orange verfeinert, ø 5,5 cm.*	ca. 90 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	30 x 45 g	1 x 1350 g
121953			
TOBLERONEMOUSSE *mit Nüssen, 7 x 7 cm.*	ca. 90 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	15 x 60 g	1 x 900 g
125546			
DULCEY-SCHOKOLADEN-PARFAIT *halbgefrorenes Parfait aus karamelliger Dulcey-Schokolade, 4,5 x 4,5 cm.*	gefroren servieren	30 x 25 g	1 x 750 g

121967

121968

121969

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
121967	**HIMBEERMOUSSE IM SCHOKOLADENGITTER** *fruchtige Himbeermousse in Zartbitterschokolade, ø 6 cm.*	ca. 90 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	20 x 75 g	1 x 1500 g
121968	**TRÄNE VON DUNKLER SCHOKOLADENMOUSSE** *dunkle Mousse aus feinherber Schokolade im Schokoladengitter.*	ca. 90 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	18 x 60 g	1 x 1080 g
121969	**TRÄNE VON WEISSER SCHOKOLADENMOUSSE** *weiße Mousse im zartschmelzenden Schokoladengitter.*	ca. 90 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	18 x 65 g	1 x 1170 g

122664

122665

125527

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
122664	**BASILIKUMSORBET** *frisch und herb im Geschmack.*	nur im gefrorenen Zustand verarbeiten und servieren	1700 g	1 x 1700 g
122665	**GRÜNES APFELSORBET**	nur im gefrorenen Zustand verarbeiten und servieren	1700 g	1 x 1700 g
125527	**APRIKOSENSORBET** *mit Rosmarin.*	nur im gefrorenen Zustand verarbeiten und servieren	1700 g	1 x 1700 g

Sorbets

Eiskalter Genuss

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

122645

121981

121982

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Lunchschnitten & Terrinen

122645

KALTER HUND

zarter Butterkeks mit Schokoladenkaramell,
3 x 28 cm.

ca. 90 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur | 5 x 200 g | 1 x 1000 g

121981

SCHNEEWITTCHENKUCHEN

Schokobiskuit, Stracciatellamousse mit Kirschgelee,
3 x 38 cm.

ca. 90 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur | 10 x 210 g | 1 x 2100 g

121982

MÉLANGE VON TOPFEN UND HEIDELBEER

zweierlei Käsekuchen mit Blaubeerragout,
3 x 38 cm.

ca. 90 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur | 10 x 210 g | 1 x 2100 g

121983

121984

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
121983			
MALOU *Kokoscreme mit Himbeergelee und Cranberrys, 4 x 38 cm.*	ca. 90 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	7 x 330 g	1 x 2310 g
121984			
MACADAMIAMOUSSE MIT MIRABELLE *Mousse von der Macadamianuss mit Mirabellengelee und Schokobiskuit, 6 x 38 cm.*	ca. 240 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	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.

121955

121956

121957

121958

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

121955
TIRAMISU
kräftig getränkte Löffelbiskuits in Mascarponecreme,
13 x 28 cm.
ca. 240 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur | 3 x 760 g | 1 x 2280 g

121956
MOUSSE AU CHOCOLAT
dunkel,
13 x 28 cm.
ca. 240 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur | 3 x 800 g | 1 x 2400 g

121957
MARMORIERTE MOUSSE AU CHOCOLAT
weiße und dunkle Schokoladenmousse,
13 x 28 cm.
ca. 240 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur | 3 x 800 g | 1 x 2400 g

121958
WALDBEEREN MIT JOGHURTMOUSSE
sommerlich frische Obstschnitte,
13 x 28 cm.
ca. 300 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur | 3 x 1170 g | 1 x 3510 g

121959

SAISONALES HIGHLIGHT

121960

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
121959			
ANANASRAGOUT AUF KOKOSCREME *lockere Kokosnusscreme mit Ragout von frischer Ananas, 13 x 28 cm.*	ca. 300 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	3 x 1130 g	1 x 3390 g
121960			
NUSSKNACKER *Nougatmousse mit weihnachtlichen Gewürzen fein abgeschmeckt und mit gerösteten Nüssen garniert, 13 x 28 cm.* *Lieferbar November-Dezember.*	ca. 240 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	3 x 1100 g	1 x 3300 g

Immer jahreszeitlich inspiriert

Fruchtig durch den Sommer oder mit der würzigen Note von Lebkuchen, Zimt und Spekulatius durch den Winter? Unsere saisonalen Angebote laden das ganze Jahr hindurch mit tollen Dessert-Highlights zum Schlemmen ein.

121961

121978

121962

121964

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
121961 **FRANKFURTER STRIP** *Wiener Biskuit, Buttercreme, Himbeerkonfitüre und Haselnusskrokant, 4,7 x 28,7 cm.*	ca. 150 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	4 x 360 g	1 x 1440 g
121978 **ORANGEN-PANNA-COTTA** *mit fruchtigen Orangenschichten durchzogen, 5,5 x 32,5 cm.*	ca. 150 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	4 x 600 g	1 x 2400 g
121962 **NOUGATPARFAIT** *im Baumkuchen, 5,5 x 32,5 cm.*	gefroren servieren	6 x 450 g	1 x 2700 g
121964 **MANGO-PAPAYA-MOUSSE** *im Baumkuchenmantel, 5,5 x 32,5 cm.*	ca. 150 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	6 x 550 g	1 x 3300 g

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

121966

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

ca. 150 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur | 6 x 560 g | 1 x 3360 g

125552

SÜSSE KIRSCHTERRINE MIT NOUGAT
auf Schokobiskuit, 5,5 x 32,5 cm.

ca. 150 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur | 6 x 400 g | 1 x 2400 g

121965

SAUERRAHM-HIMBEER-TERRINE
mit Mandelbiskuit, 5,5 x 32,5 cm.

ca. 150 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur | 6 x 550 g | 1 x 3300 g

121963

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

ca. 150 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur | 6 x 600 g | 1 x 3600 g

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
	# Mousses im Spritzbeutel			
	121883 **WEISSE MOUSSE AU CHOCOLAT** *im Spritzbeutel.*	ca. 150 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	4 x 800 g	1 x 3200 g
	121881 **DUNKLE MOUSSE AU CHOCOLAT** *im Spritzbeutel.*	ca. 150 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	4 x 800 g	1 x 3200 g
	121890 **VEGANE MOUSSE AU CHOCOLAT** *im Spritzbeutel.*	ca. 150 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	4 x 800 g	1 x 3200 g
	121891 **BAYRISCHE CREME** *im Spritzbeutel.*	ca. 150 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	4 x 800 g	1 x 3200 g

Mousses im Spritzbeutel

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
121880	**ERDBEERMOUSSE** *im Spritzbeutel.*	ca. 150 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	4 x 800 g	1 x 3200 g
121882	**MANGOMOUSSE** *im Spritzbeutel.*	ca. 150 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	4 x 800 g	1 x 3200 g
125522	**IRISH-CREAM-MOUSSE** *mit Erdnussbutter abgerundet, im Spritzbeutel.*	ca. 150 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	4 x 800 g	1 x 3200 g
125528	**POPCORN-FLAVOUR-MOUSSE** *weiße Mousse mit Popcorngeschmack, abgerundet mit Vanille, im Spritzbeutel.*	ca. 150 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	4 x 800 g	1 x 3200 g

Ein absolutes Mousse

Mit unseren praktischen Spritzbeuteln lässt sich jedes Dessert im Handumdrehen ausgarnieren. Probieren Sie doch mal unsere Neuheiten Irish-Cream-Mousse und Popcorn-Flavour-Mousse!

122642

122643

44308

122652

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE

Grützen & süße Sauce

122642
GRÜNE GRÜTZE
mit Pfirsichen, Birnen, Äpfeln und Kiwi.
kalt servieren | 3000 g | 1 x 3000 g

122643
GELBE GRÜTZE
mit Mango, Ananas und Passionsfrucht.
kalt servieren | 3000 g | 1 x 3000 g

122639
ERDBEER-RHABARBER-GRÜTZE
mit großen Stücken.
kalt servieren | 3000 g | 1 x 3000 g

44308
ROTE GRÜTZE
mit Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeern, Sauerkirschen.
kalt servieren | 3000 g | 1 x 3000 g

122638
ROTE-KIRSCHEN-GRÜTZE
mit ganzen Kirschen.
kalt servieren | 3000 g | 1 x 3000 g

122652
MAROKKANISCHES APRIKOSENRAGOUT
mit Vanille und Kamilleblüten.
ca. 150 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur, kalt servieren oder Dampf 96 °C: ca. 45 Min. | 1000 g | 1 x 1000 g

122637
VANILLESAUCE
kalt servieren oder Dampf 96 °C: ca. 45 Min. | 3000 g | 1 x 3000 g

121896

122646/122640

121898

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Süßspeisen

121895

KIRSCHENMICHEL

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

bei ca. 170 °C: ca. 20 Min., kombinierte Hitze mit 20% Luftfeuchte backen (tiefgekühlt) | 12 x 275 g | 1 x 3300 g

121896

MILCHREISAUFLAUF MIT TROCKENFRÜCHTEN

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

Heißluft 140 °C: 20–25 Min. (tiefgekühlt) | 12 x 250 g | 1 x 3000 g

121898

GRIESSAUFLAUF

9,5 x 10,5 cm.

Heißluft 140 °C: 20–25 Min. (tiefgekühlt) | 12 x 250 g | 1 x 3000 g

122646

MILCHREIS

gesüßt mit Süßungsmittel.

kalt servieren oder Dampf 96 °C: ca. 20 Min. | 250 g | 24 x 250 g

122640

MILCHREIS

gesüßt mit Süßungsmittel.

kalt servieren oder Dampf 96 °C: ca. 45 Min. | 3000 g | 1 x 3000 g

122641/122644

125532

122663

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
122641	**GRIESSBREI** *gesüßt mit Süßungsmittel.*	kalt servieren oder Dampf 96 °C: ca. 45 Min.	3000 g	1 x 3000 g
122644	**GRIESSBREI** *ungesüßt.*	kalt servieren oder Dampf 96 °C: ca. 45 Min.	3000 g	1 x 3000 g
125532	**VANILLECREME**	im Kühlhaus über Nacht auftauen lassen und kalt servieren	4 x 1000 g	1 x 4000 g
122663	**MILCHNUDELN** *Reisnudeln in Milch gekocht, mit Honig verfeinert.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 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.

122650/122651

125548

125549

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
122650	**LUFTSCHOKO WEISS** *luftig aufgeschäumte weiße Schokoladenkuvertüre und Kakaobutter.*	kalt servieren	1000 g	1 x 1000 g
122651	**LUFTSCHOKO DUNKEL** *luftig aufgeschäumte dunkle Schokoladenkuvertüre und Kakaobutter.*	kalt servieren	1000 g	1 x 1000 g
125549	**MICRO-BISKUIT ROT** *luftig gebacken und sehr saftig.*	je nach Verwendung	100 g	1 x 100 g
125548	**MICRO-BISKUIT GRÜN** *luftig gebacken und sehr saftig.*	je nach Verwendung	100 g	1 x 100 g

Garnituren

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.

122656/122654/122655

122648

122653

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE	
122656 **LIMONEN-CRÈME-FRAÎCHE** *in der Spritzflasche.*	ca. 150 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	4 x 250 g	1 x 1000 g	
122654 **ORANGEN-GEL** *in der Spritzflasche.*	ca. 150 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	4 x 250 g	1 x 1000 g	
122655 **ROTES-BEEREN-GEL** *in der Spritzflasche.*	ca. 150 Min. Auftauzeit bei Raumtemperatur	4 x 250 g	1 x 1000 g	
122648 **GEBACKENE STREUSEL**	kalt servieren	750 g	1 x 750 g	
122653 **PERFECT DECOR DARK** *Streudeko aus Kakaobohnen, Keks-Nougat-Schokolade, karamellisierten Haselnüssen und Puffreis.*	kalt servieren	750 g	1 x 750 g	

Interesse geweckt?
Dann hier direkt online bestellen:

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 40 pürierte Produkte, die dem bekannten visuellen Eindruck nachempfunden sind.

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, hat Sander Gourmet gemeinsam mit
ABConcepts GmbH Verpflegungsmanagement mit System die Produktreihe „Optimahl-Vital" entwickelt.
Mit diesem Ernährungskonzept bieten wir Ihnen eine Vielzahl an pürierten Komponenten an,
die Genuss in vertrauter Form bieten.

OPTIMAHL VITAL

Was bedeutet Dysphagie?

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

122572/122582

122573/12258O

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Fein pürierte Cremesuppen

122571
TOMATENCREMESUPPE — Dampf 96 °C: 10–15 Min. — 200 g — 24 x 200 g
fein püriert, ohne Stückung.

122566
TOMATENCREMESUPPE — Dampf 96 °C: 30–40 Min. — 3000 g — 1 x 3000 g
fein püriert, ohne Stückung.

122572
SPARGELCREMESUPPE — Dampf 96 °C: 10–15 Min. — 250 g — 24 x 250 g
fein püriert, ohne Stückung.

122582
SPARGELCREMESUPPE — Dampf 96 °C: 30–40 Min. — 3000 g — 1 x 3000 g
fein püriert, ohne Stückung.

122573
BROKKOLICREMESUPPE — Dampf 96 °C: 10–15 Min. — 250 g — 24 x 250 g
fein püriert, ohne Stückung.

12258O
BROKKOLICREMESUPPE — Dampf 96 °C: 30–40 Min. — 3000 g — 1 x 3000 g
fein püriert, ohne Stückung.

122574/122584

122581

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
122574 **KAROTTENCREMESUPPE** *fein püriert, ohne Stückung.*	Dampf 96 °C: 10–15 Min.	250 g	24 x 250 g
122584 **KAROTTENCREMESUPPE** *fein püriert, ohne Stückung.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g
122583 **KRÄUTERRAHMSUPPE** *fein püriert, mit Kräutern verfeinert.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g
122581 **ZUCCHINICREMESUPPE** *fein püriert, ohne Stückung.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g
122579 **BLUMENKOHLCREMESUPPE** *fein püriert, ohne Stückung.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g

122575/12257O

122576/122567

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE

Milchsuppen

122575
MILCHSUPPE GRIESS
mit Hartweizengrieß.
Dampf 96 °C: 10–15 Min. | 250 g | 24 x 250 g

12257O
MILCHSUPPE GRIESS
mit Hartweizengrieß.
Dampf 96 °C: 30–40 Min. | 3000 g | 1 x 3000 g

122576
MILCHSUPPE VANILLE
mit Vanillegeschmack.
Dampf 96 °C: 10–15 Min. | 250 g | 24 x 250 g

122567
MILCHSUPPE VANILLE
mit Vanillegeschmack.
Dampf 96 °C: 30–40 Min. | 3000 g | 1 x 3000 g

122577/122569

122578/122568

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
122577 **MILCHSUPPE SCHMELZFLOCKEN** *mit schmelzenden Vollkorn-Haferflocken.*	Dampf 96 °C: 10–15 Min.	250 g	24 x 250 g
122569 **MILCHSUPPE SCHMELZFLOCKEN** *mit schmelzenden Vollkorn-Haferflocken.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g
122578 **MILCHSUPPE SCHOKO** *mit Schokoladengeschmack.*	Dampf 96 °C: 10–15 Min.	250 g	24 x 250 g
122568 **MILCHSUPPE SCHOKO** *mit Schokoladengeschmack.*	Dampf 96 °C: 30–40 Min.	3000 g	1 x 3000 g

Immer jahreszeitlich inspiriert

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

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE

Pürierte Kost

121843

FRÜHSTÜCK SÜSS PÜRIERT

aus Kaffee, Brot und Himbeer.

Dampf 96 °C: 20 Min. (tiefgekühlt) | 20 x 180 g | 1 x 3600 g

121844

BROTZEIT PÜRIERT

aus Brot, Butter und Bacon.

Dampf 96 °C: 20 Min. (tiefgekühlt) | 20 x 180 g | 1 x 3600 g

Süßes Frühstück & herzhafte Brotzeit als pürierte Kost

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

121829

121830

121723

121724

121707

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Pürierte Kost in Form

121829
BRATWURST PÜRIERT
kombinierte Hitze 120 °C: 10 Min. (tiefgekühlt); für Tellerregeneration/ Kaltportionierung geeignet | 20 x 50 g | 1 x 1000 g

121830
WIENER-WURST PÜRIERT
kombinierte Hitze 120 °C: 10 Min. (tiefgekühlt); für Tellerregeneration/ Kaltportionierung geeignet | 20 x 50 g | 1 x 1000 g

121723
KASSLER PÜRIERT
kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt); für Tellerregeneration/ Kaltportionierung geeignet | 20 x 70 g | 1 x 1400 g

121724
SCHWEINEBRATEN PÜRIERT
kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt); für Tellerregeneration/ Kaltportionierung geeignet | 20 x 70 g | 1 x 1400 g

121707
RINDERFRIKADELLE PÜRIERT
kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt); für Tellerregeneration/ Kaltportionierung geeignet | 20 x 65 g | 1 x 1300 g

121705

121706

121709

121762

121772

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
121705	**RINDERBRATEN PÜRIERT**	kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt); für Tellerregeneration/ Kaltportionierung geeignet	20 x 70 g	1 x 1400 g
121706	**RINDERGULASCH PÜRIERT**	kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt); für Tellerregeneration/ Kaltportionierung geeignet	20 x 70 g	1 x 1400 g
121709	**BŒUF „STROGANOFF" PÜRIERT** *Rindfleisch püriert mit Champignons, Zwiebeln, Gurken und Rahmsauce.*	kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt); für Tellerregeneration/ Kaltportionierung geeignet	20 x 70 g	1 x 1400 g
121762	**HÜHNERFRIKASSEE PÜRIERT**	kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt); für Tellerregeneration/ Kaltportionierung geeignet	20 x 70 g	1 x 1400 g
121772	**PUTENSCHNITZEL PÜRIERT**	kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt); für Tellerregeneration/ Kaltportionierung geeignet	20 x 70 g	1 x 1400 g

Pürierte Kost in Form

121761

121765

121735

121736

121773

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE	
121761 **HÄHNCHENBRUST PÜRIERT**	kombinierte Hitze 120 °C: 10 Min. (tiefgekühlt); für Tellerregeneration/ Kaltportionierung geeignet	20 x 50 g	1 x 1000 g	
121765 **GEFLÜGELBRATEN PÜRIERT**	kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt); für Tellerregeneration/ Kaltportionierung geeignet	20 x 70 g	1 x 1400 g	LVK
121735 **SEELACHS PÜRIERT**	kombinierte Hitze 120 °C: 10 Min. (tiefgekühlt); für Tellerregeneration/ Kaltportionierung geeignet	20 x 45 g	1 x 900 g	
121736 **LACHS PÜRIERT**	kombinierte Hitze 120 °C: 10 Min. (tiefgekühlt); für Tellerregeneration/ Kaltportionierung geeignet	20 x 45 g	1 x 900 g	
121773 **OMELETT IN FORM**	kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt); für Tellerregeneration/ Kaltportionierung geeignet	20 x 70 g	1 x 1400 g	LVK VEGGIE

1218O6

1218O5

1218O7

1218O4

1218O2

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
1218O6	**GEMÜSECURRY PÜRIERT**	kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt); für Tellerregeneration/ Kaltportionierung geeignet	20 x 70 g	1 x 1400 g
1218O5	**ERBSEN-MÖHREN-GEMÜSE PÜRIERT**	kombinierte Hitze 120 °C: 10 Min. (tiefgekühlt); für Tellerregeneration/ Kaltportionierung geeignet	20 x 50 g	1 x 1000 g
1218O4	**ERBSEN PÜRIERT**	kombinierte Hitze 120 °C: 10 Min. (tiefgekühlt); für Tellerregeneration/ Kaltportionierung geeignet	20 x 50 g	1 x 1000 g
1218O2	**MÖHRENGEMÜSE PÜRIERT**	kombinierte Hitze 120 °C: 10 Min. (tiefgekühlt); für Tellerregeneration/ Kaltportionierung geeignet	20 x 50 g	1 x 1000 g
1218O7	**WIRSING PÜRIERT**	kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt); für Tellerregeneration/ Kaltportionierung geeignet	20 x 65 g	1 x 1300 g

Pürierte Kost in Form

121808

125502

121800

121803

121810

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

121808
SAUERKRAUT PÜRIERT
kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt); für Tellerregeneration/ Kaltportionierung geeignet | 20 x 65 g | 1 x 1300 g

125502
KOHLRABI PÜRIERT
kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt); für Tellerregeneration/ Kaltportionierung geeignet | 20 x 70 g | 1 x 1400 g

121800
BLUMENKOHL PÜRIERT
kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt); für Tellerregeneration/ Kaltportionierung geeignet | 20 x 70 g | 1 x 1400 g

121803
BROKKOLI PÜRIERT
kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt); für Tellerregeneration/ Kaltportionierung geeignet | 20 x 70 g | 1 x 1400 g

121810
APFELROTKOHL PÜRIERT
kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt); für Tellerregeneration/ Kaltportionierung geeignet | 20 x 65 g | 1 x 1300 g

121817

121838

121818

121839

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
121817	**ZUCCHINI-TOMATEN-GEMÜSE PÜRIERT**	kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt); für Tellerregeneration/ Kaltportionierung geeignet	20 x 70 g	1 x 1400 g
121818	**WURZELGEMÜSE PÜRIERT**	kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt); für Tellerregeneration/ Kaltportionierung geeignet	20 x 70 g	1 x 1400 g
121838	**PARISER SALZKARTOFFELN PÜRIERT**	kombinierte Hitze 120 °C: 10 Min. (tiefgekühlt); für Tellerregeneration/ Kaltportionierung geeignet	20 x 50 g	1 x 1000 g
121839	**KARTOFFELPÜREE IN FORM**	kombinierte Hitze 120 °C: 10 Min. (tiefgekühlt); für Tellerregeneration/ Kaltportionierung geeignet	20 x 50 g	1 x 1000 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

125495

125504

121783

125567

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
125495 **PASTA PÜRIERT**	kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt); für Tellerregeneration/ Kaltportionierung geeignet	20 x 70 g	1 x 1400 g
125504 **REIS PÜRIERT**	kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt); für Tellerregeneration/ Kaltportionierung geeignet	20 x 65 g	1 x 1300 g
121783 **SPÄTZLE PÜRIERT**	kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt); für Tellerregeneration/ Kaltportionierung geeignet	20 x 65 g	1 x 1300 g
125567 **NUDELSALAT PÜRIERT**	im Kühlhaus über Nacht auftauen lassen und kalt servieren	20 x 70 g	1 x 1400 g

Interesse geweckt?
Dann hier direkt online bestellen:

SONDERKOST

Pürierte Kost in Form

124960

125313

125309

125311

125312

121897

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
124960	**KARTOFFELSALAT PÜRIERT**	im Kühlhaus über Nacht auftauen lassen und kalt servieren	20 x 50 g	1 x 1000 g
125313	**GURKENSALAT PÜRIERT**	im Kühlhaus über Nacht auftauen lassen und kalt servieren	20 x 70 g	1 x 1400 g
125309	**OBSTSALAT PÜRIERT** *mit Apfelmus, Mangopüree, Maracujanektar, Bananen-, Trauben- und Ananassaft.*	im Kühlhaus über Nacht auftauen lassen und kalt servieren	20 x 70 g	1 x 1400 g
125311	**APFELSTRUDEL PÜRIERT**	Dampf 96 °C: 10 Min. (tiefgekühlt)	20 x 70 g	1 x 1400 g
125312	**TOPFENKNÖDEL MIT CASSIS PÜRIERT**	Dampf 96 °C: 10 Min. (tiefgekühlt)	20 x 50 g	1 x 1000 g
121897	**KAISERSCHMARRN PÜRIERT**	kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt); für Tellerregeneration/ Kaltportionierung geeignet	20 x 70 g	1 x 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.

- Einfache Zubereitung in der Mikrowelle (3–4 Min.) oder im Dampfgarer (15–20 Min.)
- Geringe Küchenausstattung (Service Pantry)
- Feste Portionsgrößen mit 100 % Kalkulationssicherheit
- Viel Abwechslung für spezifische Anforderungen: Leichte Vollkost, vegetarisch, vegan, gluten- und laktosefrei oder püriert
- Wahlleistungskonzepte für Ihre Gesundheitsgastronomie
- 24 Stunden verfügbar in Ihrem Snackautomaten

Drei Schalen im Angebot

Zu Ihrem Vorteil bieten wir alle hier aufgeführten Gerichte in unterschiedlichen Schalen an. Die Füllmenge der 1-, 2- bzw. 3-Kammer-Schalen variiert je nach ausgewähltem Gericht zwischen 360 g und 480 g.

2-Kammer-Schale

3-Kammer-Schale

Zubereitungshinweise:

Mikrowelle
Geschlossene Schale bei 700 Watt auf dem Drehteller ca. 3–4 Min. erhitzen. Tiefkühlprodukte vor dem Regenerieren auftauen.

Wasserbad
Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, geschlossene Schale hineinlegen und den Deckel schließen. Temperatur ausstellen und ca. 20 Min. im Wasserbad ziehen lassen.

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

122605

122362

122364

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Leichte Vollkost

122604

KARTOFFELSUPPE

mit Wiener Würstchen und Karotten.

Mikrowelle 700 W: 3–4 Min.; 480 g
Dampf 96 °C: 15–20 Min.;
Wasserbad kochend:
20 Min. ziehen lassen

1 x 480 g

LVK !

122605

HÜHNERSUPPE

mit Hühnerfleisch, Karotten und Reisnudeln.

Mikrowelle 700 W: 3–4 Min.; 480 g
Dampf 96 °C: 15–20 Min.;
Wasserbad kochend:
20 Min. ziehen lassen

1 x 480 g

LVK !

122362

HÄHNCHENBRUST IN HELLER SAUCE

mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln.

Mikrowelle 700 W: 3–4 Min.; 410 g
Dampf 96 °C: 15–20 Min.;
Wasserbad kochend:
20 Min. ziehen lassen

1 x 410 g

LVK !

122364

HÜHNERFRIKASSEE

mit Spargel und Karotten, dazu Gemüse-Langkornreis.

Mikrowelle 700 W: 3–4 Min.; 400 g
Dampf 96 °C: 15–20 Min.;
Wasserbad kochend:
20 Min. ziehen lassen

1 x 400 g

LVK !

122383

PUTENMEDAILLONS IN ZITRONENSAUCE

mit grünen Bandnudeln.

Mikrowelle 700 W: 3–4 Min.; 400 g
Dampf 96 °C: 15–20 Min.;
Wasserbad kochend:
20 Min. ziehen lassen

1 x 400 g

LVK !

122274

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
	122384 **PUTENHACKSTEAK IN PIKANTER SAUCE** *mit Karotten-Kartoffel-Gemüse.*	Mikrowelle 700 W: 3–4 Min.; Dampf 96 °C: 15–20 Min.; Wasserbad kochend: 20 Min. ziehen lassen	360 g	1 x 360 g
	122274 **RINDERROULADE MIT GEMÜSEFÜLLUNG** *aus Karotten und Sellerie, in brauner Sauce, mit Brokkoli und Spätzle.*	Mikrowelle 700 W: 3–4 Min.; Dampf 96 °C: 15–20 Min.; Wasserbad kochend: 20 Min. ziehen lassen	400 g	1 x 400 g
	122415 **SPAGHETTI BOLOGNAISE** *Bolognaise aus Rindfleisch.*	Mikrowelle 700 W: 3–4 Min.; Dampf 96 °C: 15–20 Min.; Wasserbad kochend: 20 Min. ziehen lassen	410 g	1 x 410 g

122635

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Vegetarisch

122635

BUCHWEIZEN-GEMÜSE-PFANNE

mit Zitronengrassauce und Limonenblättern.

Mikrowelle 700 W: 3–4 Min.; 400 g
Dampf 96 °C: 15–20 Min.;
Wasserbad kochend:
20 Min. ziehen lassen

1 x 400 g

122632

GEMÜSECURRY

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

Mikrowelle 700 W: 3–4 Min.; 350 g
Dampf 96 °C: 15–20 Min.;
Wasserbad kochend:
20 Min. ziehen lassen

1 x 350 g

122416

GRÜNE UND WEISSE BANDNUDELN

in fruchtiger Tomatensauce.

Mikrowelle 700 W: 3–4 Min.; 370 g
Dampf 96 °C: 15–20 Min.;
Wasserbad kochend:
20 Min. ziehen lassen

1 x 370 g

122387

EIEROMELETT

mit Rahmspinat und Salzkartoffeln.

Mikrowelle 700 W: 3–4 Min.; 400 g
Dampf 96 °C: 15–20 Min.;
Wasserbad kochend:
20 Min. ziehen lassen

1 x 400 g

122365

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Vollkost

122324
LACHSFILET IN SAFRAN-TOMATENSAUCE
mit weißen Bandnudeln.
Mikrowelle 700 W: 3–4 Min.; 410 g
Dampf 96 °C: 15–20 Min.;
Wasserbad kochend:
20 Min. ziehen lassen
1 x 410 g

122326
DORSCHFILET IN SENFSAUCE
mit Brokkoli und Salzkartoffeln.
Mikrowelle 700 W: 3–4 Min.; 400 g
Dampf 96 °C: 15–20 Min.;
Wasserbad kochend:
20 Min. ziehen lassen
1 x 400 g

122365
HÄHNCHENGESCHNETZELTES IN JOGHURT-TOMATEN-CURRY-SAUCE
mit Brokkolireis.
Mikrowelle 700 W: 3–4 Min.; 400 g
Dampf 96 °C: 15–20 Min.;
Wasserbad kochend:
20 Min. ziehen lassen
1 x 400 g

122307
OMAS FRIKADELLE IN ZWIEBELSAUCE
mit Karotten-Kartoffel-Gemüse.
Mikrowelle 700 W: 3–4 Min.; 420 g
Dampf 96 °C: 15–20 Min.;
Wasserbad kochend:
20 Min. ziehen lassen
1 x 420 g

122308
SCHWEINEMEDAILLONS IN PFEFFERRAHMSAUCE
mit Erbsen-Karotten-Gemüse und Kartoffelpüree.
Mikrowelle 700 W: 3–4 Min.; 410 g
Dampf 96 °C: 15–20 Min.;
Wasserbad kochend:
20 Min. ziehen lassen
1 x 410 g

122276

122277

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
122309 **KÖNIGSBERGER KLOPSE IN KAPERNSAUCE** *mit Erbsenreis.*	Mikrowelle 700 W: 3–4 Min.; Dampf 96 °C: 15–20 Min.; Wasserbad kochend: 20 Min. ziehen lassen	410 g	1 x 410 g
122473 **ROSTBRATWÜRSTCHEN** *auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree.*	Mikrowelle 700 W: 3–4 Min.; Dampf 96 °C: 15–20 Min.; Wasserbad kochend: 20 Min. ziehen lassen	420 g	1 x 420 g
122310 **RAHMGESCHNETZELTES MIT CHAMPIGNONS** *und grünen Bandnudeln.*	Mikrowelle 700 W: 3–4 Min.; Dampf 96 °C: 15–20 Min.; Wasserbad kochend: 20 Min. ziehen lassen	410 g	1 x 410 g
122276 **RINDERHACKBÄLLCHEN AUF TOMATENSAUCE** *mit Mais und Spirelli.*	Mikrowelle 700 W: 3–4 Min.; Dampf 96 °C: 15–20 Min.; Wasserbad kochend: 20 Min. ziehen lassen	400 g	1 x 400 g
122277 **RINDERBRATEN IN MEERRETTICHSAUCE** *mit würziger Bouillonkartoffel-Karotten-Mischung.*	Mikrowelle 700 W: 3–4 Min.; Dampf 96 °C: 15–20 Min.; Wasserbad kochend: 20 Min. ziehen lassen	400 g	1 x 400 g

125285

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE
122275			
UNGARISCHES RINDERGULASCH *in brauner Paprikasauce mit Spiralnudeln.*	Mikrowelle 700 W: 3–4 Min.; Dampf 96 °C: 15–20 Min.; Wasserbad kochend: 20 Min. ziehen lassen	420 g	1 x 420 g
125285			
KLASSISCHES HASCHEE *mit Radi-Nudeln und Karotten-Erbsen-Gemüse.*	Mikrowelle 700 W: 3–4 Min.; Dampf 96 °C: 15–20 Min.; Wasserbad kochend: 20 Min. ziehen lassen	400 g	1 x 400 g

122626

122597

122322

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Gluten- & laktosefrei

122589

KRÄFTIGER KARTOFFELEINTOPF

mit Sellerie, Karotten und Lauch.

aufgetaut:
Mikrowelle 700 W: 3–4 Min.;
Dampf 96 °C: 15–20 Min.;
Wasserbad kochend:
20 Min. ziehen lassen

450 g

1 x 450 g

122626

KRÄFTIGER BOHNENEINTOPF

mit Birne, Karotten und Kartoffeln.

aufgetaut:
Mikrowelle 700 W: 3–4 Min.;
Dampf 96 °C: 15–20 Min.;
Wasserbad kochend:
20 Min. ziehen lassen

400 g

1 x 400 g

122597

OMAS GULASCHSUPPE

aus Rindfleisch und Paprika, mit Kartoffeln.

aufgetaut:
Mikrowelle 700 W: 3–4 Min.;
Dampf 96 °C: 15–20 Min.;
Wasserbad kochend:
20 Min. ziehen lassen

400 g

1 x 400 g

122322

GEGRILLTER ROTBARSCH IN DILL-ZITRONEN-SAUCE

mit Sojabohnen-Langkorn-Wildreis-Mischung.

aufgetaut:
Mikrowelle 700 W: 3–4 Min.;
Dampf 96 °C: 15–20 Min.;
Wasserbad kochend:
20 Min. ziehen lassen

400 g

1 x 400 g

122325

GEGRILLTER SEELACHS IN DIJON-SENF-SAUCE

mit buntem Karottengemüse und Brokkoli-Langkornreis.

Mikrowelle 700 W: 3–4 Min.;
Dampf 96 °C: 15–20 Min.;
Wasserbad kochend:
20 Min. ziehen lassen

400 g

1 x 400 g

MENÜSCHALEN

Gluten- & laktosefrei

122385

122386

122356

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE
122385	**GEBRATENE PUTENSTEAKS** *auf Herbstgemüse mit Karotten, Steckrüben, Blumenkohl und Pastinaken mit Kartoffelstampf.*	Mikrowelle 700 W: 3–4 Min.; Dampf 96 °C: 15–20 Min.; Wasserbad kochend: 20 Min. ziehen lassen	400 g	1 x 400 g
122386	**PUTENMEDAILLONS IN TOMATEN-KOKOS-SAUCE** *mit Kokosmilch verfeinert, dazu Gnocchi und Karotten-Zucchini-Gemüse.*	Mikrowelle 700 W: 3–4 Min.; Dampf 96 °C: 15–20 Min.; Wasserbad kochend: 20 Min. ziehen lassen	400 g	1 x 400 g
122348	**HÜHNERFRIKASSEE** *mit Champignons, Erbsen und Reis.*	aufgetaut: Mikrowelle 700 W: 3–4 Min.; Dampf 96 °C: 15–20 Min.; Wasserbad kochend: 20 Min. ziehen lassen	400 g	1 x 400 g
122356	**HÄHNCHENGESCHNETZELTES „TOSKANA“** *in würziger Tomatensauce mit buntem Paprikareis.*	aufgetaut: Mikrowelle 700 W: 3–4 Min.; Dampf 96 °C: 15–20 Min.; Wasserbad kochend: 20 Min. ziehen lassen	400 g	1 x 400 g

Gluten- & laktosefrei

122272

122633

122634

122630

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

122267

RINDERBRATEN

in brauner Sauce mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln.

aufgetaut: Mikrowelle 700 W: 3–4 Min.; Dampf 96 °C: 15–20 Min.; Wasserbad kochend: 20 Min. ziehen lassen | 400 g | 1 x 400 g

122272

BEEF-CHILI MIT QUINOA-LANGKORNREIS

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

aufgetaut: Mikrowelle 700 W: 3–4 Min.; Dampf 96 °C: 15–20 Min.; Wasserbad kochend: 20 Min. ziehen lassen | 400 g | 1 x 400 g

122633

GRILLGEMÜSE IN TOMATENSAUCE

mit buntem Paprika-Langkornreis.

Mikrowelle 700 W: 3–4 Min.; Dampf 96 °C: 15–20 Min.; Wasserbad kochend: 20 Min. ziehen lassen | 400 g | 1 x 400 g

122634

LINSEN-BOLOGNAISE MIT GNOCCHI

Bolognaise aus roten und grünen Linsen.

Mikrowelle 700 W: 3–4 Min.; Dampf 96 °C: 15–20 Min.; Wasserbad kochend: 20 Min. ziehen lassen | 400 g | 1 x 400 g

122630

MEDITERRANES SCHMORGEMÜSE

mit grobem Kräuter-Maisgrieß.

aufgetaut: Mikrowelle 700 W: 3–4 Min.; Dampf 96 °C: 15–20 Min.; Wasserbad kochend: 20 Min. ziehen lassen | 400 g | 1 x 400 g

122625

122627

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

122625

GRÜNES CURRY MIT LINSEN-BASMATIREIS

mit Paprika, Zucchini, Blumenkohl, Mais und gelben Linsen.

aufgetaut: Mikrowelle 700 W: 3–4 Min.; Dampf 96 °C: 15–20 Min.; Wasserbad kochend: 20 Min. ziehen lassen | 400 g | 1 x 400 g

122627

SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA

mit Basmatireis.

aufgetaut: Mikrowelle 700 W: 3–4 Min.; Dampf 96 °C: 15–20 Min.; Wasserbad kochend: 20 Min. ziehen lassen | 400 g | 1 x 400 g

122409

NUDELN À LA BOLOGNAISE

Spiralnudeln mit Hackfleischsauce.

aufgetaut: Mikrowelle 700 W: 3–4 Min.; Dampf 96 °C: 15–20 Min.; Wasserbad kochend: 20 Min. ziehen lassen | 400 g | 1 x 400 g

122410

NUDELN À LA NAPOLI

Spiralnudeln mit würziger Tomatensauce.

aufgetaut: Mikrowelle 700 W: 3–4 Min.; Dampf 96 °C: 15–20 Min.; Wasserbad kochend: 20 Min. ziehen lassen | 400 g | 1 x 400 g

122670

Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Süßes Menü

122670

MILCHREIS

mit Kirschgrütze.

Mikrowelle 700 W: 3–4 Min.; 400 g
Dampf 96 °C: 15–20 Min.;
Wasserbad kochend:
20 Min. ziehen lassen

1 x 400 g

Interesse geweckt?
Dann hier direkt online bestellen:

122363

122366

122278

Artikel		Zubereitung	Einwaage	VE

Pürierte Kost

122363
PÜRIERTES HÜHNERFLEISCH
mit püriertem Brokkoli und Kartoffelpüree.
Mikrowelle 700 W: 3–4 Min.; 410 g
Dampf 96 °C: 15–20 Min.;
Wasserbad kochend:
20 Min. ziehen lassen
1 x 410 g

122366
PÜRIERTES HÜHNCHENFLEISCH
mit püriertem Currygemüse und püriertem Reis.
Mikrowelle 700 W: 3–4 Min.; 410 g
Dampf 96 °C: 15–20 Min.;
Wasserbad kochend:
20 Min. ziehen lassen
1 x 410 g

122278
PÜRIERTER RINDERBRATEN
mit püriertem Karotten-Steckrüben-Gemüse und cremiger Polenta.
Mikrowelle 700 W: 3–4 Min.; 410 g
Dampf 96 °C: 15–20 Min.;
Wasserbad kochend:
20 Min. ziehen lassen
1 x 410 g

Handarbeit und Liebe zum Detail

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

Feinkostsalate

Ohne aufwendige Zubereitung sofort auftischen.

Ob als abwechslungsreiche Beilage, raffinierte Vorspeise oder herzhafter Snack – bereichern Sie Ihr Speisenangebot mit unserem abwechslungsreichen und vielfältigen Sortiment an Feinkostsalaten. Ausgewählte Zutaten und feine Dressings machen unsere Kreationen einfach köstlich.

125499

125564

122702

	Artikel	Zubereitung	Einwaage	VE

Gemüsesalate

125499

YELLOW-GAZPACHO-SALAT — kalt servieren — 1500 g — 1 x 1500 g

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

125564

LEVANTER PERL-COUSCOUS-SALAT — kalt servieren — 1400 g — 1 x 1400 g

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

122702

PAPAYA-ZUCCHINI-SALAT — kalt servieren — 1500 g — 1 x 1500 g

asiatisch abgeschmeckt.

Allergene

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

Die 14 deklarationspflichtigen Allergene im Überblick:

Erdnüsse und
Erdnusserzeugnisse

Sellerie und
Sellerieerzeugnisse

Schwefeldioxid und
Sulfit

Glutenhaltiges Getreide
und Getreideerzeugnisse

Krebstiere und
Krebstiererzeugnisse

Sesam und
Sesamerzeugnisse

Schalenfrüchte und daraus
hergestellte Erzeugnisse

Lupinen und
Lupinenerzeugnisse

Soja und
Sojaerzeugnisse

Milch und Milcherzeugnisse,
inkl. Laktose

Weichtiere und
Weichtiererzeugnisse

Senf und
Senferzeugnisse

Eier und
Eiererzeugnisse

Fisch und
Fischerzeugnisse

Für die Kunden von ExpertPartnership ist der Umgang mit Allergenen einfach:

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

Schnellsuche Produktkategorien

Obst & Müsli

Obstspieß	19
Obstsalat ohne Aufguss	19
Obstsalate mit Aufguss	20
Sortenreines Obst ohne Aufguss	22
Sortenreines Obst mit Aufguss	23
Müsli	24

Vorspeisen & Fingerfood

Terrinen	27
Schnitten, Quiches & Wraps	29
Würfel & Dome	33
Herzhaftes im Porzellan	35
Herzhaftes im Gläschen	37
Herzhaftes zum Nachfüllen	39
Herzhafte Küchlein & Mini-Gugelhupfe	44
Herzhaftes Fingerfood	45

Dressings, kalte Saucen & Dips

Dressings	49
Kalte Saucen	51
Mousse	52
Dips & Aufstriche	54
Würzbutter	55

Suppen & Eintöpfe

Consommés	57
Klare Suppen mit Einlage	58
Cremesuppen	60
Eintöpfe	62

Fleischgerichte

Kalb	68
Rind	70
Schwein	75
Geflügel	81
Lamm	89
Frikadellen, Schnitzel & Backhendl	90

Vegetarische & vegane Spezialitäten

Vegetarische & vegane Komponenten	100
Vegetarische & vegane Kreationen	103

Saucen & Pestos

Saucen	109
Pastasaucen	114
Pestos	118

Pasta & Teigwaren

Gefüllte Pasta	120
Pasta	121
Spätzle & Co.	124
Lasagnen	125

Kartoffeln, Knödel, Reis & Co.

Kartoffeln & Knödel	127
Reis & Co.	132

Gemüse

Gemüsekomponenten	136
Sortenreines Gemüse	137
Gemüsemischungen	140
Feldgemüsemischung	143
Extra vorgegart	144

Pâtisserie

Süßes im Glas & Porzellan	148
Kaffeepause & süßes Fingerfood	164
Tellerdesserts	174
Sorbets	181
Lunchschnitten & Terrinen	182
Mousses im Spritzbeutel	188
Grützen & süße Sauce	190
Süßspeisen	191

Garnituren 194

Sonderkost

Fein pürierte Cremesuppen	198
Milchsuppen	200
Pürierte Kost	202
Pürierte Kost in Form	203

Menüschalen

Leichte Vollkost	213
Vegetarisch	215
Vollkost	216
Gluten- & laktosefrei	219
Süßes Menü	223
Pürierte Kost	224

Feinkostsalate

Gemüsesalate	226

Schnellsuche Produkte

A

Acerola-Kirsch und Stracciatella	157
American Cheesecake	175
American Dressing	50
Ananas geviertelt	22
Ananasragout auf Kokoscreme	185
Ananaswürfel	23
Apfel Crumble	174
Apfelrotkohl	138
Apfelrotkohl püriert	207
Apfelsorbet grün	181
Apfelstrudel püriert	210
Apfel-Tarte-Tatin	165
Apfel-Zimt-Porridge	24
Äppel-Dipper	165
Aprikosenragout „marrokanisch"	186
Aprikosenragout auf Schokoladenmousse	175
Aprikosensorbet	181
Aprikosen-Streusel	168
Artischocken-Gemüse-Pfanne	105
Asiagemüse	146
Auberginencurry vegan	107
Avocado-Getreide-Risotto	134
Avocadomousse mit Räuchergarnele	38
Avocado-Petersilien-Mousse	52

B

Backhendl Wiener Art	92
Backpflaume	45
Balsamicodressing	49
Balsamicodressing dunkel	49
Balsamicodressing hell	49
Bananen-Chia-Creme-Törtchen	179
Bananen-Knusper-Mousse-au-Chocolat	171
Bandnudeln grün & weiß	215
Bandnudeln weiß	121, 122
Basilikum-Mozzarella-Mousse marmoriert	34
Basilikumpesto	118
Basilikumrahmsauce	113
Basilikumsorbet	181
Basilikum-Tofu-Praline	37
Basissauce weiß	109
Basmatireis	132
Bayrisch Kraut	137
Bayrische Creme	188
BBQ-Butter	55
Beef-Chili mit Quinoa-Langkornreis	221
Beeren-Müsli rot	24
Bienenstich „Sander-Style"	148
Bifteki	91
Bircher-Müsli	24
Birne Helene	149
Blätterteigdreiecke	45
Blätterteigtasche	45
Blattspinat	138
Blaubeer-Walnuss-Dressing	50
Blumenkohl	144
Blumenkohl natur	139
Blumenkohl püriert	207
Blumenkohlcremesuppe	199
Blumenkohl-Romanesco-Gemüse	142
Bœuf „Stroganoff"	71
Bœuf „Stroganoff" püriert	204
Bohnen-Allerlei	140
Bohnenbündchen	136
Bohneneintopf	219
Bouillabaisse nach französischer Art	58
Bratensauce	110
Bratwurst	80
Bratwurst püriert	203
Braumeistergulasch	71
Braune Basissauce	109
Bright Chocolate	169
Briocheküchlein	129
Brokkoli natur	139
Brokkoli püriert	207
Brokkolicremesuppe	198
Brotzeit püriert	202
Brownie (weiß) mit Ruby-Ganache	172
Buchweizen-Gemüse-Pfanne	215
Buchweizen-Kichererbsen-Praline auf Maiscreme	35
Budapester Kesselgulasch	75
Budapester Schaschlik	76
Buddha Bowl „Chicken-Style" vegetarisch	105
Butterfond	143
Butterkeks-Schmand-Schnitte	171

C

Caesar Dressing	49
Café-au-lait-Creme	161
California Meatballs in Tomaten-Maracuja-Sauce	77
Cannelloni „Bolognaise"	120
Cantaloupmelone geviertelt	22
Champignonlasagne	125

Schnellsuche Produkte

Champignonrahmsauce	111
Cheesecake „Winter Time“	148
Chili con Carne	70
Chili Vegetable	107
Chinasauce süßsauer	113
Classico	153
Coq au vin rouge	86
Couscous mit Gemüse	105
Couscous-Bratling	101
Couscous-Salat mit Berberitzen und Mandeln	39
Crema Catalana von der Avocado	39
Crème brûlée	163
Cremige Lauch-Käse-Suppe mit Hackfleisch	62
Crispy Chocolate	153
Curry (grün) mit Linsen-Basmatireis	222
Curry (rot) vom Schweinefilet	76
Curry grün	107
Curryhühnchensalat mit Erdnussmousse	38
Curry-Kokos-Sauce	113
Curry-Putenpfanne „Asiatisch“	85
Curryterrine	27
Currywurst vom Schwein	77
Currywurstsauce	111
Curry-Zitronengras-Suppe	60

D

Dashi	57
Délice von der Wassermelone	160
Dillsauce	112
Dill-Senf-Sauce	51
Dinkelpfanne mit Couscous-Perlen	133
Dinkelreis	132
Dorschfilet in Senfsauce	216
Dreierlei-Gemüse-Terrine	27
Dulcey-Schokoladen-Parfait	179
Dunkle Mousse au Chocolat	188

E

Eieromelett	215
Eintopf „Quer durch den Gemüsegarten“	65
Eintopf von dreierlei Bohnen	63
Eisbeinpraline mit Senfgelee	35
Entenbrust geräuchert	36
Erbsen püriert	206
Erbsencreme mit Kokosmilch vegan	42
Erbseneintopf grün	64
Erbseneintopf vegan	64
Erbsen-Möhren-Gemüse	144
Erbsen-Möhren-Gemüse natur	140
Erbsen-Möhren-Gemüse püriert	206
Erbsenschaumsuppe	61
Erdbeer-Charlotte	177
Erdbeermousse	189
Erdbeer-Rhabarber-Grütze	190
Erdbeertiramisu	176
Erdnuss-Miso-Schnitte	30
Erdnusssauce	113

F

Farfalle	122
Farfalle bianco	122
Farfalle tricolore	122
Fettuccine bianco	121
Fettuccine tricolore	121
Fettuccine verde	121
Fischvelouté	109
Five-Bean-Chili-Terrine	27
Frankfurter Strip	186
French Dressing	50
Frikadelle in Zwiebelsauce	216
Frikadellen	90
Frikassee vom Hühnchen	82
Frischkäseterrine mit Flusskrebsen	28
Frühstück süß püriert	202
Fürst Pückler	149
Fusilli	123

G

Gaisburger Marsch	62
Garnelen-Mango-Avocado-Schnitte	29
Garnelensalat auf Basilikummousse mediterran	43
Gartengemüse bunt	142
Geflügelbraten püriert	205
Geflügeljus	110
Gelbe Grütze	190
Gemüseburger-Bratling	101
Gemüsecurry	215
Gemüsecurry püriert	206
Gemüseeintopf	65
Gemüseeintopf „afrikanisch“	65
Gemüsefrittata „thailändisch“	102
Gemüse-Kartoffel-Gratin bunt	130
Gemüse-Kartoffel-Gulasch	107
Gemüse-Mais-Frittata	101

Gemüse-Mélange 146
Gemüsepfanne Provençale 105
Gemüserahmsauce 112
Gemüsereis 132
Gemüseschnitte 29
Gemüse-Soufflé 100
Gemüse-Tortilla „spanisch“ 102
Getreidemischung bunt 123
Gnocchi gefüllt 128
Grapefruit-Matcha-Würfel 166
Grapefruitscheiben ohne Aufguss 22
Grapefruitscheiben mit Aufguss 23
Gratin von Meeresfrüchten, Lachsforelle und Spinat 36
Graupeneintopf 66
Grießauflauf 191
Grießbrei 192
Grießflammerie 150
Grillgemüse 39
Grillgemüse in Tomatensauce 221
Grillgemüse mediterran 146
Grüne Grütze 190
Grüne Sauce 51
Guacamole 52
Gulaschsuppe 63, 219
Gulaschsuppe „ungarisch“ 63
Gurkensalat püriert 210

H

Hackbällchen „Hot Dog Style“ 87
Hackbällchen vom Hähnchen mit Sesam 46
Hafer-Mandel-Creme mit Blumenkohl-Brokkoli-Salat 42
Hagebutte und Ricotta 157
Hähnchen in Dattel-Tomaten-Sauce 81
Hähnchenbrust „Roasted Bacon“ 81
Hähnchenbrust geschnetzelt 88
Hähnchenbrust in heller Sauce 213
Hähnchenbrust in Kokossauce 82
Hähnchenbrust mit Tomatenfüllung im Schinkenmantel 81
Hähnchenbrust püriert 205
Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Käsesauce 83
Hähnchengeschnetzeltes 83
Hähnchengeschnetzeltes „Asia“ 82
Hähnchengeschnetzeltes „Tobago“ 82
Hähnchengeschnetzeltes „Toskana“ 220
Hähnchengeschnetzeltes in Cheddar-Senf-Sauce 84
Hähnchengeschnetzeltes/Joghurt-Tomaten-Curry-Sauce 216
Hähnchengeschnetzeltes in Limettensauce 83
Hähnchenkeule 88
Harissa-Pimento-Creme mit Blumenkohl und Couscous 43
Haschee klassisch 218
Herbstliche Landschaft 159
Himbeer-Limetten-Dressing 50
Himbeermousse im Schokoladengitter 180
Himbeer-Rote-Bete-Creme 161
Honigmelone geviertelt 22
Hörnchennudeln 123
Hühnchenbrust 88
Hühnchenbrust (geschnetzelt) in Pfirsichsauce 83
Hühnchenbrust geschnetzelt 83
Hühnerconsommé 57
Hühnerfrikassee 213, 220
Hühnerfrikassee püriert 204
Hühnersuppe 66, 213
Hummus mit Tahina 54

I

Indian Butter Chicken 82
Irish-Cream-Mousse 189
Italian Dressing 49
Italienische Minestrone 63

J

Jägersauce 111
Joghurtdressing 50
Joghurtschaum mit Erdbeerragout im Glas 155
Joghurtschaum mit Erdbeerragout 155
Jungschweinröllchen hausgemacht 78

K

Kaisergemüse 144
Kaisergemüse natur 142
Kaiserschmarrn püriert 210
Kakaobohnencreme 161
Kalbfleisch in orientalischer Granatapfelsauce 68
Kalbsbäckchen in eigener Jus 68
Kalbsbraten 69
Kalbsbraten in eigener Jus 69
Kalbsfrikadelle 90
Kalbsjus 110
Kalbsleber (geschnetzelt) Züricher Art 68
Kalbsrahmgeschnetzeltes 68
Kalbsrahmgulasch 68
Kalbsröllchen in Calvadossauce 69
Kalbsroulade 69
Kalbsrouladen klein 69
Kalter Hund 182
Kapernsauce 112
Karamellcreme 161
Karotten-Aprikosen-Püree 137
Karottencremesuppe 199

Schnellsuche Produkte

Karottengemüse	144
Karottengemüse bunt	144
Karotten-Ingwer-Suppe	60
Karotten-Reis-Terrine	27
Kartoffel-Bananen-Topf „African Style“	103
Kartoffel-Brokkoli-Auflauf	102
Kartoffelcreme mit konfiertem Räucherlachs	42
Kartoffelcurry	107
Kartoffeleintopf	63, 219
Kartoffeleintopf vegetarisch	64
Kartoffelgratin	128, 129
Kartoffel-Käse-Rösti	130
Kartoffelknödel gefüllt	129
Kartoffel-Lauch-Gemüse	141
Kartoffelpüree	128
Kartoffelpüree in Form	208
Kartoffelrahmsuppe	60
Kartoffelrösti	130
Kartoffelsalat püriert	210
Kartoffelsoufflé	130
Kartoffelsuppe	213
Käsekuchen live	152
Käserahmsauce	112
Käsespätzle	102
Käsespätzle-Pfanne	124
Käsespätzle-Taler	124
Kassler püriert	203
Kasslerlachs	80
Kichererbsen-Auberginen-Gemüse „Orient Style“	141
Kirschenmichel	191
Kirschtomatengemüse	138
Kirschwürfel	166
Knöpflepfanne	106
Kohlrabi püriert	207
Kohlrabigemüse	144
Kohlrabigemüse à la Crème	141
Kohlrabigemüse natur	139
Kohlrabikörbchen	136
Kohlroulade geschmort	78
Kokos-Couscous-Würfel	33
Kokos-Mango-Cube	167
Kokosmousse und Ananas	155
Kokosnuss-Crème-brûlée	163
Kokossuppe mit Garnelen	62
Königsberger Klopse	77
Königsberger Klopse in Kapernsauce	217
Kräuterbutter	55
Kräuter-Kartoffel-Vinaigrette	50
Kräuterrahmsuppe	199
Kürbis-Brombeer-Schnitte	169

L

Lachs püriert	205
Lachsfilet in Safran-Tomatensauce	216
Lachsforelle auf getrüffeltem Rahmspinat	40
Lachslasagne	125
Lachspralinen-Mix-Kiste	33
Lachsschnitte	33
Lachstaler deluxe	46
Lachstatar	37
Lammcurry „Indisch“	89
Lammnacken mediterran	89
Lammragout „Arabian Style“	89
Lammragout „Provençale“	89
Langkornreis	132
Langkorn-Wildreis-Mischung	132
Lasagne Bolognaise	125
Lasagne Provençale	125
Lasagne vegan	125
Latte-Macchiato-Schnitte	166
Leberkäse	80
Lebkuchenmousse auf Kirschen und Preiselbeeren	156
Levanter Perl-Couscous-Salat	226
Limetten-Pie	158
Limonen-Crème-fraîche	195
Linsen mit Räucherforelle	40
Linsen-Bolognaise mit Gnocchi	221
Linseneintopf	64
Linseneintopf vegan	64
Linsen-Gemüse-Bolognaise	103
Luftschoko dunkel	194
Luftschoko weiß	194

M

Macadamiamousse mit Mirabelle	183
Macairekartoffeln	127
Mais-Chili-Taler	101
Maishähnchen/Mangold/Bavaria blu/Limonensauce	81
Maispoularde kreolisch confiert	86
Makkaroni kurz	123
Malou	183
Mandelkuchen „portugiesisch“	173
Mango-Kokos-Dip	54
Mangomousse	189

Mango-Papaya-Mousse 186
Mango-Rübli-Cube 167
Mascarponecreme und Aprikosenragout 154
Mascarpone-Cremepolenta 134
Maultaschen vegetarisch 105
Medaillons vom Schweinefilet 79
Medaillons von der Pute 87
Meerrettichsauce 112
Mélange von Topfen und Heidelbeer 182
Melonenmix 21
Melonenwürfel 23
Mezze Penne 122
Micro-Biskuit grün 194
Micro-Biskuit rot 194
Mienudeln 123
Milchnudeln 192
Milchreis 191, 223
Milchreisauflauf mit Trockenfrüchten 191
Milchsuppe Grieß 200
Milchsuppe Schmelzflocken 201
Milchsuppe Schoko 201
Milchsuppe Vanille 200
Mille-feuilles 187
Mini-Frikadellen 90
Mini-Gugelhupf Caprese 44
Mini-Gugelhupf Paprika-Chorizo 44
Mini-Gugelhupf Walnuss-Speck-Zwiebel 44
Mini-Hähnchenroulade 31
Mini-Muffin Heidelbeere 173
Mini-Muffin Schokolade 173
Mini-Muffin Zitrone 173
Mini-Piccata 45
Mini-Rösti 130
Mini-Zitronentarte 165
Mœlleux au Chocolat 174
Mohn-Aprikosen-Schnitte 169
Mohnmousse mit Erdbeersauce 151
Möhrenbündchen 136
Möhreneintopf 66
Möhrengemüse natur 139
Möhrengemüse püriert 206
Mosaik von Bohnen und Karotten 140
Mousse au Chocolat 184
Mousse au Chocolat marmoriert 177, 184
Mousse au Chocolat vegan 188
Mousse au Chocolat weiß 188
Mousse von gerösteten Nüssen/Meersalz/Mirabelle 157
Mozart-Symphonie 172
Müsliwürfel auf Paprika-Rauch-Creme 36

N

New York Brownie 162
Nougatparfait 186
Nudeln à la Bolognaise 222
Nudeln à la Napoli 222
Nudelomelett 124
Nudelsalat püriert 209
Nussknacker 185

O

Obstsalat „Exotica" 21
Obstsalat „Harmonie" 19
Obstsalat „Indian Summer" 21
Obstsalat „Sanders Mélange" 20
Obstsalat „Sunny Bites" 21
Obstsalat „Sweet Melody" 20
Obstsalat püriert 210
Obstspieß 19
Ochsenbäckchen geschmort 74
Oliven-Paprika-Quiche 30
Omelett in Form 205
Onion-Bacon-Jam 51
Operaschnitte 169
Orangenfilets 23
Orangen-Gel 195
Orangen-Ingwer-Dressing 50
Orangenlachs/Meerrettichmantel/Gurken-Linsen-Gelee 34
Orangen-Panna-Cotta 186
Orangenscheiben 22, 23

P

Paella vegan 103
Pak-Choi-Algengemüse 142
Panna-Cotta 187
Papaya-Zucchini-Salat 226
Paprika (gefüllt) mit Kräuter-Oliven-Crumble 100
Paprika-Fenchel-Gemüse 141
Paprikarahmsauce 113
Pariser Salzkartoffeln püriert 208
Parmesansuppe 61
Passionsfruchtcreme 161
Passionsfruchtcremeschnitte 168
Pasta püriert 209
Pastasauce „Arrabiata" 114
Pastasauce „Bolognaise" 115
Pastasauce „Carbonara" 115
Pastasauce „Florentine" 115
Pastasauce „Gemüsebolognaise" 114
Pastasauce „Gorgonzola" 116

Schnellsuche Produkte

Pastasauce „Puttanesca“	116
Pastasauce „Salmone“	116
Pastasauce „Toskana“	114
Pastasauce „Veggienara“	115
Pastrami-Rote-Bete-Röllchen	35
Penne	122
Perfect decor dark	195
Perlhuhnterrine	28
Pesto rosso	118
Pfannengulasch	71
Pfefferrahmsauce	111
Pfirsich Melba	149
Pfirsich-Lavendel-Küchlein	173
Pichelsteiner Gemüseeintopf	65
Piña-Colada-Törtchen	176
Pistazien-Joghurt Delight	172
Polentatörtchen	134
Popcorn-Flavour-Mousse	189
Popcorn-Traum	178
Powerschnitte dunkel	170
Powerschnitte hell	170
Pralinenmousseschnitte	168
Prinzessbohnen	139, 144
Pulpo auf weißer Tomatenmousse	30
Pumpkin Kokos	159
Pürierter Rinderbraten	224
Püriertes Hühnchenfleisch	224
Püriertes Hühnerfleisch	224
Putenbolognaise	115
Putenbrust (geschnetzelt)	85
Putenbrust (geschnetzelt) in Curry-Gemüse-Sauce	85
Putenbrustbraten	88
Putenfrikadelle	90
Putengeschnetzeltes „Asia“	85
Putengulasch in Waldpilz-Shiitake-Sauce	84
Putengyrospfanne	85
Putenhacksteak in pikanter Sauce	214
Putenmedaillons	87, 88
Putenmedaillons in Tomaten-Kokos-Sauce	220
Putenmedaillons in Zitronensauce	213
Putenragout in Paprikasauce mit Grillgemüse	84
Putenrahmgulasch	84
Putenröllchen	86
Putenröllchen gefüllt	86
Putenschnitzel aus der Brust	92
Putenschnitzel püriert	204
Putensteaks gebraten	220

Q

Quiche Lorraine	30
Quinoa-Kräuter-Salat auf Süßkartoffeln	43
Quinoa-Langkornreis	133
Quinoa-Linsen-Gemüse	142
Quinoa-Spinat-Küchlein	44
Quittenbrot	164

R

Raffinelli mit Himbeeren	177
Ragout vom Jungschwein in Paprikasauce	76
Rahmgemüse bunt	141
Rahmgeschnetzeltes mit Champignons	217
Rahmgeschnetzeltes vom Schweinerücken	76
Rahmsauce	110
Rahmspinat	138
Ranch-Dressing	49
Ratatouillegemüse	140
Ratatouillegemüse mit schwarzen Oliven	140
Räuchercreme	54
Räucherlachsloin auf Erbsen-Wasabi	36
Ravioli	120
Reis püriert	209
Remouladensauce	50
Rhabarberstreusel	162
Ricotta-Spinat-Cannelloni	120
Rigatoni	123
Rillette von Ente und Orange	33
Rinderbraten	72, 221
Rinderbraten in Krensauce mit Wurzelgemüse	72
Rinderbraten in Meerrettichsauce	217
Rinderbraten püriert	204
Rinderconsommé	57
Rindercurry Indian Spice	71
Rinderfrikadelle	90
Rinderfrikadelle püriert	203
Rindergulasch	71
Rindergulasch „ungarisch“	70, 218
Rindergulasch püriert	204
Rinderhackbällchen auf Tomatensauce	217
Rinderjus mit Steinpilzen	110
Rinderkraftbrühe	58
Rinderroulade gefüllt	74
Rinderroulade geschmort	74
Rinderroulade mit Gemüsefüllung	214
Rinderroulade XL geschmort	74
Rindersugo	70

Rindersülze mit grüner Kräutermousse 42
Rindfleisch in Meerrettichsauce 72
Rostbratwürstchen 217
Rotbarsch (gegrillt) in Dill-Zitronen-Sauce 219
Rote Grütze 190
Rote-Bete-Couscous mit Mandeln 133
Rote-Bete-Gnocchi 106
Rote-Bete-Hummus mit Taboulé 43
Rote-Bete-Kardamom-Schnitte 29
Rote-Bete-Relish 51
Rote-Bete-Suppe 61
Rote-Kirschen-Grütze 190
Rotes-Beeren-Gel 195
Roulade vom Landschwein 78
Rucolapesto 118

S

Safran-Garnelen-Sauce 116
Salzkartoffeln 127
Sandwich von Steinbeißer und Garnele 47
Sauerbraten „rheinisch" 73
Sauerbratensauce 110
Sauerkraut 137
Sauerkraut püriert 207
Sauerrahm-Himbeer-Terrine 187
Schalotten-Rotwein-Sauce 110
Schaumkuss Passionsfrucht 167
Schmankerlcreme mit Aprikosen 150
Schmorgemüse mediterran 221
Schneewittchenkuchen 182
Schokoladen-Cookie-Mousse auf Rotweinbirne 156
Schokoladencreme mit Pfirsichragout 151
Schokoladen-Ingwer-Mousse 154
Schokoladenküchlein 174
Schokoladenmousse mit Kirschgrütze 150
Schrebergartengemüse 146
Schupfnudeln 128
Schwarzwälder Kirsch „Sander-Style" 160
Schwarzwurzeln à la Crème 137
Schwarzwurzelsuppe 60
Schweinebäckchen 79
Schweinebäckchen/Rotkohl/Karotten-Thymian-Mousse 35
Schweinebraten 79
Schweinebraten püriert 203
Schweinefilet 80
Schweinefilet in Obatztersauce 78
Schweinegeschnetzeltes 76
Schweinegeschnetzeltes in Pfirsich-Pfeffer-Sauce 75
Schweinegulasch 75
Schweinegulasch „ungarisch" 75
Schweinegyrospfanne 76
Schweinemedaillons in Pfefferrahmsauce 216
Schweinerückenbraten 79
Schweinerückensteak 80
Schweineschnitzel aus dem Rücken 91
Schwenkbraten vom Landschwein 80
Seelachs (gegrillt) in Dijon-Senf-Sauce 219
Seelachs püriert 205
Semmelknödel hausgemacht 129
Senfsauce 112
Serviettenknödel weiß 129
Sherry-Trifle 148
Sieben-Kräuter-Suppe 61
Soljanka 62
Sommergemüse 142
Sour Cream 54
Spaghetti 120
Spaghetti Bolognaise 214
Spargelcremesuppe 198
Spätzle 124
Spätzle püriert 209
Spätzle-Gemüse-Pfanne 105
Spinat-Cappelletti in Trüffelbutter 120
Spinatstrudel 100
Spirelli 123
Steckrüben-Karotten-Gemüse 146
Steinbeißer mit Salbei 47
Steinpilzcremesuppe 61
Steinpilz-Kartoffel-Törtchen 129
Steinpilz-Panna-Cotta 40
Stracciatellacreme mit Erdbeer-Rhabarber 150
Streusel gebacken 195
Sülze vom Würzlachs und Jakobsmuscheln 28
Süße Kirschterrine mit Nougat 187
Süßkartoffel-Birnen-Gratin 130
Süßkartoffel-Erdnuss-Creme 36
Süßkartoffel-Gnocchi 106
Süßkartoffelpfanne 106
Süßkartoffelpüree 128
Süßkartoffel-Quinoa-Gemüse 141
Süßkartoffel-Shiitake-Quiche 29
Süßkartoffel-Tikka-Masala 103, 222
Sweet & Sour 153
Sweet Chocolate feat. Cherry 152
Sweet Vanilla feat. Apricot 152
Szegediner Gulasch 75

T

Tafelspitz vom Rind 72
Tafelspitzsülze 28

Schnellsuche Produkte

Tahiti-Vanillecreme	161
Tartelette au Chocolat	165
Tatar vom geräucherten Lachs	47
Teriyaki-Garnele	44
Terrine von Kokosreis, Pulled Turkey und Erbsen	28
Terrine von Krustentieren und Nuss-Crème-fraîche	28
Terrine von Räucherfischen	28
Tiramisu	184
Tiramisu im Glas	148
Tobleronemousse	179
Tomatenconsommé	57
Tomatencremesuppe	198
Tomaten-Gorgonzola-Sauce	114
Tomatenkompott	51
Tomatenkompott und Mozzarella	40
Tomaten-Mozzarella-Sülze	27
Tomatenreis	133
Tomatensauce	114
Tomatensuppe „Rustikal"	60
Topfenknödel mit Cassis püriert	210
Törtchen von Passionsfrüchten	178
Törtchen von Räucherforelle/Grüne-Kräuter-Mousse	34
Törtchen von Zitronen-Thymian-Creme	175
Tortellini „Verdura"	120
Tortelloni	120
Träne von dunkler Schokoladenmousse	180
Trauben	22

V

Vanillecreme	192
Vanillecreme mit Brombeerragout	151
Vanille-Rosen-Mousse (marmoriert) mit Himbeer	176
Vanillesauce	190
Veggie-Eintopf pikant	65
Vichy-Karotten	139
Vitello tonnato	38

W

Waldbeeren mit Joghurtmousse	184
Waldpilzragout	111
Waldpilzsauce	111
Walnuss-Brownie	149
Walnuss-Kerbelpesto	119
Walnuss-Schokoladen-Tarte Deluxe	164
Wan Tan Baskets	45
Wassermelone gesechstelt	22
Wellennudeln	122
White Passion	170
Wiener-Wurst püriert	203
Wirsing	138
Wirsing in Rahm	142
Wirsing püriert	206
Wirsingroulade	136
Wirtshaus-Frikadelle XL	90
Wirtshaus-Schnitzel aus dem Schweinerücken	91
Wirtshaus-Schnitzel aus der Putenbrust	91
Wrap vom Räucherlachs	31
Wrap von der Pute	31
Wurstgulasch	77
Wurzelgemüse geröstet	141
Wurzelgemüse püriert	208
Wurzelgemüse Rustiko	146
Würzkartoffeln	127

Y

Yellow-Gazpacho-Salat	226

Z

Zabaionecreme mit Orangen-Aprikosen-Ragout	151
Zanderfilet	46
Zartweizenrisotto	133
Ziegenkäsecreme	39
Ziegenkäse-Tomaten-Terrine	27
Zigeunersauce	111
Zitronenbutter	553
Zitronengras-Mousse auf Brombeerragout	158
Zitronensauce	112
Zitruslachs (geräuchert) mit Feige	38
Zucchini (gefüllt) mit Couscous	100
Zucchinicremesuppe	199
Zucchini-Tomaten-Gemüse	140
Zucchini-Tomaten-Gemüse püriert	208
Zwiebelrostbraten geschmort	72
Zwiebelsauce	110
Zwiebelsuppe	58

Lange frisch ohne Konservierungsstoffe

Frisch verpackt

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

Bei den Tiefkühlprodukten in unserem Sortiment liegt die Mindesthaltbarkeit je nach Produkt bei 30 bis 180 Tagen. Auch hier stehen die Sicherheit ebenso wie die Optik und der Geschmack im Zentrum unseres Handelns. Je nach Produkt und Produktionsart wird die entsprechende Mindesthaltbarkeit ermittelt. Zusätzlich prüfen und dokumentieren unabhängige Institute wie SGS Fresenius die Einhaltung der strengen Hygienerichtlinien von der Herstellung der Produkte bis zu deren Auslieferung.

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

Eimer/Schalen

Verpackungsvielfalt schafft Flexibilität

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

Terrinen

Kanister

Spritzbeutel

Klein- und Großgebinde

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

Papierkartons

Menüschalen

Vakuumbeutel

Immer für Sie da.

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

Aktuelle Angebote und weitere Infos finden Sie in unserem Webshop unter:
shop.servicebund.com
Sie möchten persönlich Kontakt aufnehmen? Wenden Sie sich gern an Ihren Fachberater oder unseren Telefonverkauf vor Ort.

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

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

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

Solange der Vorrat reicht. Irrtum vorbehalten.

Eine starke Kooperation für Ihren Erfolg

SANDER

Expert Partnership

www.expert-partnership.de

info@expert-partnership.de

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

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

05/2020