SANDER Gourmet

SANDER

Qualität für alle Anforderungen

Einfach, effizient & flexibel.

MENÜSCHALEN-BROSCHÜRE

GÜLTIG ab **04/2021**
bis **03/2022**

FRISCHE
MANUFAKTUR
SEIT 1974

EINE QUALITÄT *für alle.*

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

UNSERE PREISE IMMER IM BLICK

Um die aktuellsten Preise zu erfahren, besuchen Sie jederzeit unseren Webshop oder wenden Sie sich gerne an Ihren persönlichen Ansprechpartner.

Weitere Informationen dazu finden Sie unter: **www.sander-gourmet.com/preise**

PRODUKT-ICONS

- Glutenfrei
- Glutenfrei nach Rezeptur
- Laktosefrei
- Laktosefrei nach Rezeptur
- Vegan
- Vegetarisch
- Leichte Vollkost
- Tiefkühlprodukt

ZUBEREITUNGSHINWEISE

- Dampf
- Wasserbad/Topf
- Aufgetaut regenerieren
- Mikrowelle

GUT ZU WISSEN

VE: Verkaufseinheit

Alle Icons im Blick:

www.sander-gourmet.com/legende

Alle in diesem Angebot enthaltenen Produktabbildungen verstehen sich als Anrichtevorschläge.

NUR VOM VORTEIL

- Viel Abwechslung für spezifische Anforderungen: **leichte Vollkost, Vollkost, vegetarisch, vegan, gluten- und laktosefrei oder püriert**
- Einfache Zubereitung im Dampfgarer, im Wasserbad oder in der Mikrowelle
- Wenig Aufwand und einfaches Handling bei Ihnen vor Ort (Lagerung, Regenerierung, Anrichten, Finishing); Einsatz auch mit angelerntem Personal möglich
- Geringe Küchenausstattung notwendig
- 24/7 – rund um die Uhr Verpflegung möglich
- Feste Portionsgrößen mit 100 % Kalkulationssicherheit

Fertigung unter höchsten Hygiene- & Qualitätsstandards (u.a. IFS Food 6.1)

REGELVERSORGUNG

Konzepte für die GESUNDHEITS-GASTRONOMIE

WAHLLEISTUNG

EINFACHES HANDLING

Dampf 96 °C:
15–20 Min., 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.

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

LEICHTE VOLLKOST

LVK

KARTOFFELSUPPE | 35600165

mit Wiener Würstchen und Karotten.

Einwaage **480 g** | VE **1 × 480 g**

LVK

HÜHNERSUPPE | 35600166

mit Hühnerfleisch, Karotten und Reisnudeln.

Einwaage **480 g** | VE **1 × 480 g**

LVK

HÄHNCHENBRUST IN HELLER SAUCE | 31900090

mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln.

Einwaage **410 g** | VE **1 × 410 g**

LVK

HÜHNERFRIKASSEE | 31900092

mit Spargel und Karotten, dazu Gemüse-Langkornreis.

Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g**

LVK

HÄHNCHENGESCHNETZELTES IN JOGHURT-TOMATEN-CURRY-SAUCE | 31900093

mit Brokkolireis.

Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g**

LVK

PUTENMEDAILLONS IN ZITRONENSAUCE | 32000068

mit grünen Bandnudeln.

Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g**

LVK

PUTENHACKSTEAK IN PIKANTER SAUCE | 32000069

mit Karotten-Kartoffel-Gemüse.

Einwaage **360 g** | VE **1 × 360 g**

LVK

RINDERROULADE MIT GEMÜSEFÜLLUNG | 31000111

aus Karotten und Sellerie, in brauner Sauce,
mit Brokkoli und Spätzle.

Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g**

LVK

SPAGHETTI BOLOGNAISE | 32700092

Bolognaise aus Rindfleisch.

Einwaage **410 g** | VE **1 × 410 g**

VERPFLEGUNGSAUTOMATEN

Gutes Essen am Arbeitsplatz wird immer wichtiger. Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter freuen sich garantiert über ein abwechslungsreiches Speisenangebot für die Pausen. Alle unsere Menüschalen eignen sich für Verpflegungsautomaten. Durch das einfache und schnelle Aufwärmen in der Mikrowelle sorgen die Schalen für leckere Pausen mit vollwertigen Mahlzeiten.

VEGETARISCH

BUCHWEIZEN-GEMÜSE-PFANNE | 35900075

mit Zitronengrassauce und Limonenblättern.

Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g**

GEMÜSECURRY | 35900072

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

Einwaage **350 g** | VE **1 × 350 g**

GRÜNE UND WEISSE BANDNUDELN | 32700093

in fruchtiger Tomatensauce.

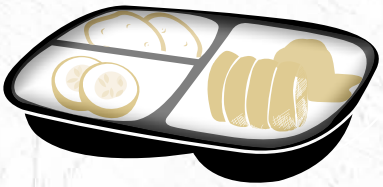
Einwaage **370 g** | VE **1 × 370 g**

EIEROMELETT | 32400006

mit Rahmspinat und Salzkartoffeln.

Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g**

EINFACHES HANDLING



1

Auswählen

Sie haben die Wahl: leichte Vollkost, Vollkost, vegetarisch, vegan, gluten- und laktosefrei! Wir bieten mit einem Sortiment aus über 50 Schalen für jeden Geschmack etwas.

2

Erhitzen

Flexibles Zubereiten: Unsere Schalen können im Dampfgarer, in einem Wasserbad oder in der Mikrowelle erhitzt werden (Details siehe Seite 3). Anhand der Vorgaben ist absolute Gelingsicherheit gewährleistet.

3

Anrichten & genießen!

Richten Sie den Inhalt der Schale auf einem Teller an – denn das Auge isst mit. Jetzt heißt es genießen und „Guten Appetit“!

„(...) Vor allem das Menüschalen-Konzept von Sander haben wir als innovatives Produkt für die Mittagsversorgung unserer Patienten wahrgenommen. Noch im selben Jahr haben wir, im Rahmen eines Pilotprojektes, die Mittagsversorgung einer einzelnen medizinischen Station auf die vorportionierten Menüschalen umgestellt. Aufgrund des sehr positiven Patientenfeedbacks entwickelten wir auf dieser Grundlage ein komplett neues Speisenversorgungssystem und konnten bereits im Folgejahr die gesamte Speisenversorgung einer unserer größten Privatkliniken erfolgreich umstellen. (...) Heute werden täglich über 1.200 Patienten-Mittagessen mit den Menüschalen abgedeckt. Darüber hinaus unterstützt Sander unsere hauseigene Catering-Abteilung im Buffetbereich für Veranstaltungen.“

Sven Harms, Prokurist der Klinik Gastronomie Eppendorf GmbH

VOLLKOST

LACHSFILET IN SAFRAN-TOMATENSAUCE | 31300193

mit weißen Bandnudeln.

Einwaage **410 g** | VE **1 × 410 g**

DORSCHFILET IN SENFSAUCE | 31300195

mit Brokkoli und Salzkartoffeln.

Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g**

OMAS FRIKADELLE IN ZWIEBELSAUCE | 31100128

mit Karotten-Kartoffel-Gemüse.

Einwaage **420 g** | VE **1 × 420 g**

SCHWEINEMEDAILLONS IN PFEFFERRAHMSAUCE | 31100129

mit Erbsen-Karotten-Gemüse und Kartoffelpüree.

Einwaage **410 g** | VE **1 × 410 g**

KÖNIGSBERGER KLOPSE IN KAPERNSAUCE | 31100130

mit Erbsenreis.

Einwaage **410 g** | VE **1 × 410 g**

KLASSISCHES HASCHEE | 31000119

mit Radi-Nudeln und Karotten-Erbsen-Gemüse.

Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g**

ROSTBRATWÜRSTCHEN | 34200012

auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree.

Einwaage **420 g** | VE **1 × 420 g**

RAHMGESCHNETZELTES MIT CHAMPIGNONS | 31100131

und grünen Bandnudeln.

Einwaage **410 g** | VE **1 × 410 g**

RINDERHACKBÄLLCHEN AUF TOMATENSAUCE | 31000113

mit Mais und Spirelli.

Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g**

RINDERBRATEN IN MEERRETTICHSAUCE | 31000114

mit würziger Bouillonkartoffel-Karotten-Mischung.

Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g**

UNGARISCHES RINDERGULASCH | 31000112

in brauner Paprikasauce mit Spiralnudeln.

Einwaage **420 g** | VE **1 × 420 g**

ITALIENISCHES RINDERSUGO | 31000118

mit Vollkornspirelli und Bohnengemüse.

Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g**

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.

1-Kammer-Schale

2-Kammer-Schale

3-Kammer-Schale

BRANCHENSIEGER 2021

#1 mit höchster Punktzahl

+++ AUSGEZEICHNET +++

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

Peter Sander

HIER ERFAHREN SIE MEHR:
www.faz.net/asv/begehrteste-produkte-services

Januar 2021 © F.A.Z.-Institut GmbH, IMWF

GLUTEN- & LAKTOSEFREI

KRÄFTIGER KARTOFFELEINTOPF | 35600124

mit Sellerie, Karotten und Lauch.

Einwaage **450 g** | VE **1 × 450 g**

KRÄFTIGER BOHNENEINTOPF | 35900061

mit Birne, Karotten und Kartoffeln.

Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g**

OMAS GULASCHSUPPE | 35600154

aus Rindfleisch und Paprika, mit Kartoffeln.

Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g**

GEGRILLTER ROTBARSCH IN DILL-ZITRONEN-SAUCE | 31300190

mit Sojabohnen-Langkorn-Wildreis-Mischung.

Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g**

GEGRILLTER SEELACHS IN DIJON-SENF-SAUCE | 31300194

mit buntem Karottengemüse und Brokkoli-Langkornreis.

Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g**

LVK

GEBRATENE PUTENSTEAKS | 32000070

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

Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g**

PUTENMEDAILLONS IN TOMATEN-KOKOS-SAUCE | 32000071

mit Kokosmilch verfeinert, dazu Gnocchi und Karotten-Zucchini-Gemüse.

Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g**

HÜHNERFRIKASSEE | 31900053

mit Champignons, Erbsen und Reis.

Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g**

HÄHNCHENGESCHNETZELTES „TOSKANA“ | 31900074

in würziger Tomatensauce mit buntem Paprikareis.

Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g**

RINDERBRATEN | 31000084

in brauner Sauce mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln.

Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g**

BEEF-CHILI MIT QUINOA-LANGKORNREIS | 31000109

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

Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g**

GRILLGEMÜSE IN TOMATENSAUCE | 35900073

mit buntem Paprika-Langkornreis.

Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g**

LINSEN-BOLOGNAISE MIT GNOCCHI | 35900074

Bolognaise aus roten und grünen Linsen.

Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g**

MEDITERRANES SCHMORGEMÜSE | 35900069

mit grobem Kräuter-Maisgrieß.

Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g**

GRÜNES CURRY MIT LINSEN-BASMATIREIS | 35900057

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

Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g**

SÜSSKARTOFFEL-TIKKA-MASALA | 35900063

mit Basmatireis.

Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g**

NUDELN À LA BOLOGNAISE | 32700068

Spiralnudeln mit Hackfleischsauce.

Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g**

NUDELN À LA NAPOLI | 32700069

Spiralnudeln mit würziger Tomatensauce.

Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g**

SÜSSES MENÜ

MILCHREIS | 36000868

mit Kirschgrütze.

Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g**

SPEZIELL FÜR DIE GESUNDHEITSGASTRONOMIE

VEGANER GRIESSBREI | 36000908

mit Zwetschgenkompott und Zimt-Zucker.

Einwaage **400 g** | VE **1 × 400 g**

PÜRIERTES HÜHNERFLEISCH | 31900091

mit püriertem Brokkoli und Kartoffelpüree.

Einwaage **410 g** | VE **1 × 410 g**

PÜRIERTES HÜHNCHENFLEISCH | 31900094

mit püriertem Currygemüse und püriertem Reis.

Einwaage **410 g** | VE **1 × 410 g**

PÜRIERTER RINDERBRATEN | 31000115

mit püriertem Karotten-Steckrüben-Gemüse und cremiger Polenta.

Einwaage **410 g** | VE **1 × 410 g**

INDIVIDUELLE SPEISEPLÄNE

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

MONTAG

VOLLKOST

Omas Frikadelle in Zwiebelsauce
mit Karotten-Kartoffel-Gemüse

a, c, g, j

kJ 377 / kcal 90 / Fett 4,8 g, davon ges. Fetts. 1,7 g / KH 7,7 g, davon Zucker 2,4 g / Eiweiß 4 g/ Salz 1,2 g

LEICHTE VOLLKOST

Rinderroulade mit Gemüsefüllung
aus Karotten und Sellerie, in brauner Sauce, mit Brokkoli und Spätzle

a, c, g, i, j

kJ 379 / kcal 81 / Fett 3,0 g, davon ges. Fetts. 1,1 g / KH 7,8 g, davon Zucker 0,5 g / Eiweiß 5,6 g/ Salz 0,80 g

VEGETARISCH

Süsskartoffel-Tikka-Masala
mit Basmatireis

f, j

kJ 425 / kcal 102 / Fett 3,7 g, davon g
Fetts. 1,4 g / KH 14,6 g, davon Zucker
Eiweiß 2,3 g/ Salz 1,10 g

freshly made

EINE QUALITÄT FÜR ALLE

BEGEISTERN SIE MIT INNOVATION & EFFIZIENZ

IMPULSE FÜR TAKE AWAY ODER HOME DELIVERY

OHNE Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe & Farbstoffe

Innovative Produkte mit dem Anspruch „Clean Label“

Ausgewählte und frische Zutaten

Schnell und einfach in der Mikrowelle zubereitet

Nachhaltige, umweltfreundliche Verpackung

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

HEALTHY

Jedes freshly made Gericht stellen wir aus knackig frischen, sorgfältig ausgewählten und Zutaten zusammen. Ohne die Verwendung von Geschmacksverstärkern, Konservierungs- und Farbstoffen.

TASTY

freshly made schmeckt – natürlich! Denn Frische, Sorgfalt und Qualität schmeckt man raus. Überzeuge dich selbst.

EASY

Nicht immer hat man im Alltag Zeit und Lust, in der Küche zu zaubern. Kein Problem! freshly made ist für dich da – gesunder Genuss, jederzeit ganz unkompliziert und spontan.

CRAFTY

Wir verpacken deinen freshly made Genussmoment in praktischen und gleichzeitig nachthaltigen Schalen. So kannst du deine Mahlzeit in vollen Zügen genießen.

WEITERE INFOS
www.freshly-made.de

Sander Gourmet GmbH
Industriepark 12 · D–56291 Wiebelsheim
Tel. +49 (0) 6766 9303-333 · **Fax** +49 (0) 6766 9303-45
Mail kontakt@sander-gourmet.com · **Web** www.sander-gourmet.com

03/2021