



OPTIM^{MAHL}
VITAL



Pürierte Kost

Genuss in vertrauter Form.

DYSPHAGIEKOST-BROSCHÜRE

GÜLTIG ab 04/2020
bis 03/2021

FRISCHE
MANUFAKTUR
SEIT 1974

PÜRIERTE KOST

GENUSS IN
VERTRAUTER FORM

Alle Gerichte
sind dem bekannten
visuellen Eindruck
nachempfunden.



OPTIM^{MAHL}
VITAL

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

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



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: sander-gourmet.com/preise

GUT ZU WISSEN

VE: Verkaufseinheit

* Ovo-Lacto-Vegetarier

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

** LEICHTE VOLLKOST

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

Neu! Neuheit aus der Frische-Manufaktur

Verbesserte Rezeptur

Vegetarisch*

LVK Leichte Vollkost**

Tiefkühlprodukt

Alle in dieser Broschüre enthaltenen Produktabbildungen verstehen sich als Anrichtevorschläge.

HAUPTKOMPONENTEN

PÜRIERTE KOST IN FORM

BRATWURST PÜRIERT | 34200010

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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

kombinierte Hitze 120 °C: 10 Min. (tiefgekühlt);
für Tellerregeneration / Kaltportionierung geeignet

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK: Brennwert kJ 448 / kcal 107 /

Fett 8,4 g, davon ges. Fettsäuren 4,1 g / Kohlenhydrate 2,3 g,
davon Zucker 0,9 g / Eiweiß 5,9 g / Salz 0,51 g



WIENER-WURST PÜRIERT | 34200011

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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

kombinierte Hitze 120 °C: 10 Min. (tiefgekühlt);
für Tellerregeneration / Kaltportionierung geeignet

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK: Brennwert kJ 462 / kcal 110 /

Fett 9,3 g, davon ges. Fettsäuren 3,4 g / Kohlenhydrate 1,9 g,
davon Zucker 1,0 g / Eiweiß 5,1 g / Salz 0,61 g



KASSLER PÜRIERT | 31100111

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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt);
für Tellerregeneration / Kaltportionierung geeignet

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK: Brennwert kJ 475 / kcal 113 /

Fett 7,1 g, davon ges. Fettsäuren 3,5 g / Kohlenhydrate 3,5 g,
davon Zucker 1,3 g / Eiweiß 9,0 g / Salz 0,70 g



SCHWEINEBRATEN PÜRIERT | 31100112

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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt);
für Tellerregeneration / Kaltportionierung geeignet

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK: Brennwert kJ 626 / kcal 149 /

Fett 11,8 g, davon ges. Fettsäuren 4,6 g / Kohlenhydrate 3,3 g,
davon Zucker 1,1 g / Eiweiß 7,7 g / Salz 0,78 g



RINDERFRIKADELLE PÜRIERT | 31000095

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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt);
für Tellerregeneration / Kaltportionierung geeignet

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK: Brennwert kJ 579 / kcal 138 /

Fett 9,9 g, davon ges. Fettsäuren 3,5 g / Kohlenhydrate 4,6 g,
davon Zucker 1,2 g / Eiweiß 8,0 g / Salz 0,90 g



RINDERBRATEN PÜRIERT | 31000093

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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt);
für Tellerregeneration / Kaltportionierung geeignet

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK: Brennwert kJ 510 / kcal 121 /

Fett 8,4 g, davon ges. Fettsäuren 3,5 g / Kohlenhydrate 3,4 g,
davon Zucker 1,1 g / Eiweiß 8,3 g / Salz 0,82 g



RINDERGULASCH PÜRIERT | 31000094

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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt);
für Tellerregeneration / Kaltportionierung geeignet

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK: Brennwert kJ 575 / kcal 137 /

Fett 10,2 g, davon ges. Fettsäuren 3,6 g / Kohlenhydrate 4,6 g,
davon Zucker 1,8 g / Eiweiß 7,1 g / Salz 1,22 g



BŒUF „STROGANOFF“ PÜRIERT | 31000103

*Rindfleisch püriert mit Champignons, Zwiebeln,
Gurken und Rahmsauce.*

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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt);
für Tellerregeneration / Kaltportionierung geeignet

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK: Brennwert kJ 574 / kcal 137 /

Fett 10,8 g, davon ges. Fettsäuren 4,4 g / Kohlenhydrate 4,1 g,
davon Zucker 2,0 g / Eiweiß 6,2 g / Salz 1,25 g



HÜHNERFRIKASSEE PÜRIERT | 31900067

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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt);
für Tellerregeneration / Kaltportionierung geeignet

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK: Brennwert kJ 459 / kcal 109 /

Fett 7,6 g, davon ges. Fettsäuren 2,7 g / Kohlenhydrate 3,6 g,
davon Zucker 1,7 g / Eiweiß 6,8 g / Salz 0,82 g



PUTENSCHNITZEL PÜRIERT | 32000066

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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt);
für Tellerregeneration / Kaltportionierung geeignet

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK: Brennwert kJ 484 / kcal 115 /

Fett 7,1 g, davon ges. Fettsäuren 3,2 g / Kohlenhydrate 4,4 g,
davon Zucker 1,7 g / Eiweiß 8,5 g / Salz 0,98 g



HÄHNCHENBRUST PÜRIERT | 31900066

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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

kombinierte Hitze 120 °C: 10 Min. (tiefgekühlt);
für Tellerregeneration / Kaltportionierung geeignet

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK: Brennwert kJ 335 / kcal 80 /

Fett 4,9 g, davon ges. Fettsäuren 2,3 g / Kohlenhydrate 2,4 g,
davon Zucker 0,8 g / Eiweiß 6,8 g / Salz 0,72 g



GEFLÜGELBRATEN PÜRIERT | 31900083

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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt);
für Tellerregeneration / Kaltportionierung geeignet

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK: Brennwert kJ 532 / kcal 127 /

Fett 8,7 g, davon ges. Fettsäuren 3,6 g / Kohlenhydrate 3,2 g,
davon Zucker 1,5 g / Eiweiß 9,2 g / Salz 1,16 g



SEELACHS PÜRIERT | 31300168

Einwaage **20 × 45 g** | VE **1 × 900 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

kombinierte Hitze 120 °C: 10 Min. (tiefgekühlt);
für Tellerregeneration / Kaltportionierung geeignet

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK: Brennwert kJ 276 / kcal 66 /

Fett 3,9 g, davon ges. Fettsäuren 1,8 g / Kohlenhydrate 1,9 g,
davon Zucker 0,6 g / Eiweiß 5,9 g / Salz 0,46 g



LACHS PÜRIERT | 31300169

Einwaage **20 × 45 g** | VE **1 × 900 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

kombinierte Hitze 120 °C: 10 Min. (tiefgekühlt);
für Tellerregeneration / Kaltportionierung geeignet

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK: Brennwert kJ 318 / kcal 76 /

Fett 5,6 g, davon ges. Fettsäuren 2,4 g / Kohlenhydrate 0,9 g,
davon Zucker 0,6 g / Eiweiß 5,7 g / Salz 0,45 g



OMELETT IN FORM | 32400005

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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt);
für Tellerregeneration / Kaltportionierung geeignet

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK: Brennwert kJ 714 / kcal 170 /

Fett 16,2 g, davon ges. Fettsäuren 6,0 g / Kohlenhydrate 1,7 g,
davon Zucker 1,3 g / Eiweiß 5,2 g / Salz 0,61 g



GEMÜSE

PÜRIERTE KOST IN FORM

GEMÜSECURRY PÜRIERT | 32900243

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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt);
für Tellerregeneration / Kaltportionierung geeignet

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK:

Brennwert kJ 396 / kcal 94 /
Fett 5,8 g, davon ges. Fettsäuren 2,9 g / Kohlenhydrate 5,9 g,
davon Zucker 2,6 g / Eiweiß 4,7 g / Salz 0,87 g



ERBSEN-MÖHREN-GEMÜSE PÜRIERT | 32900240

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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

kombinierte Hitze 120 °C: 10 Min. (tiefgekühlt);
für Tellerregeneration / Kaltportionierung geeignet

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK:

Brennwert kJ 292 / kcal 69 /
Fett 4,2 g, davon ges. Fettsäuren 2,0 g / Kohlenhydrate 4,3 g,
davon Zucker 1,5 g / Eiweiß 3,9 g / Salz 0,53 g



ERBSEN PÜRIERT | 32900239

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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

kombinierte Hitze 120 °C: 10 Min. (tiefgekühlt);
für Tellerregeneration / Kaltportionierung geeignet

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK:

Brennwert kJ 308 / kcal 73 /
Fett 4,2 g, davon ges. Fettsäuren 2,1 g / Kohlenhydrate 4,7 g,
davon Zucker 1,0 g / Eiweiß 4,4 g / Salz 0,52 g



MÖHRENGEMÜSE PÜRIERT | 32900237

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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

kombinierte Hitze 120 °C: 10 Min. (tiefgekühlt);
für Tellerregeneration / Kaltportionierung geeignet

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK:

Brennwert kJ 271 / kcal 65 /
Fett 4,1 g, davon ges. Fettsäuren 2,1 g / Kohlenhydrate 3,7 g,
davon Zucker 1,9 g / Eiweiß 3,3 g / Salz 0,54 g



WIRSING PÜRIERT | 32900246

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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt);
für Tellerregeneration / Kaltportionierung geeignet

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK:

Brennwert kJ 379 / kcal 91 /
Fett 6,4 g, davon ges. Fettsäuren 3,0 g / Kohlenhydrate 4,0 g,
davon Zucker 2,1 g / Eiweiß 4,4 g / Salz 1,14 g



SAUERKRAUT PÜRIERT | 32900247

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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt);
für Tellerregeneration / Kaltportionierung geeignet

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK:

Brennwert kJ 368 / kcal 87 /
Fett 6,3 g, davon ges. Fettsäuren 3,0 g / Kohlenhydrate 4,5 g,
davon Zucker 2,1 g / Eiweiß 3,4 g / Salz 0,98 g



KOHLRABI PÜRIERT | 32900302

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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt);
für Tellerregeneration / Kaltportionierung geeignet

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK:

Brennwert kJ 501 / kcal 119 /
Fett 9,3 g, davon ges. Fettsäuren 3,2 g / Kohlenhydrate 5,4 g,
davon Zucker 2,2 g / Eiweiß 3,9 g / Salz 1,04 g



NEU:
GEÄNDERTE
FORM



BLUMENKOHL PÜRIERT | 32900235

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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt);
für Tellerregeneration / Kaltportionierung geeignet

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK:

Brennwert kJ 371 / kcal 88 /
Fett 5,7 g, davon ges. Fettsäuren 2,8 g / Kohlenhydrate 4,1 g,
davon Zucker 1,7 g / Eiweiß 5,0 g / Salz 0,77 g



BROKKOLI PÜRIERT | 32900238

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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt);
für Tellerregeneration / Kaltportionierung geeignet

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK:

Brennwert kJ 374 / kcal 89 /
Fett 5,7 g, davon ges. Fettsäuren 2,9 g / Kohlenhydrate 4,3 g,
davon Zucker 1,8 g / Eiweiß 5,2 g / Salz 0,80 g



APFELROTKOHL PÜRIERT | 32900251

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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt);
für Tellerregeneration / Kaltportionierung geeignet

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK:

Brennwert kJ 254 / kcal 60 /
Fett 2,3 g, davon ges. Fettsäuren 0,6 g / Kohlenhydrate 6,6 g,
davon Zucker 2,9 g / Eiweiß 3,2 g / Salz 0,77 g



ZUCCHINI-TOMATEN-GEMÜSE PÜRIERT | 32900274

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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt);
für Tellerregeneration / Kaltportionierung geeignet

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK: Brennwert kJ 349 / kcal 83 /

Fett 5,3 g, davon ges. Fettsäuren 2,5 g / Kohlenhydrate 4,5 g,
davon Zucker 2,5 g / Eiweiß 4,6 g / Salz 1,22 g



WURZELGEMÜSE PÜRIERT | 32900275

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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt);
für Tellerregeneration / Kaltportionierung geeignet

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK: Brennwert kJ 366 / kcal 87 /

Fett 6,0 g, davon ges. Fettsäuren 3,2 g / Kohlenhydrate 4,1 g,
davon Zucker 2,2 g / Eiweiß 4,6 g / Salz 1,04 g



Das Auge
isst mit

GENUSS IN VERTRAUTER FORM

Unser Sortiment im Bereich pürierte Kost wächst kontinuierlich.
Über 40 Komponenten – von Fleisch und Fisch über Gemüse und Sättigungsbeilagen
bis hin zu Süßspeisen und Salaten – laden zum genussvollen Kombinieren ein!

SÄTTIGUNGSBEILAGEN

PÜRIERTE KOST IN FORM

PARISER SALZKARTOFFELN PÜRIERT | 35100032

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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

kombinierte Hitze 120 °C: 10 Min. (tiefgekühlt);
für Tellerregeneration / Kaltportionierung geeignet

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK:

Brennwert kJ 319 / kcal 76 /
Fett 4,4 g, davon ges. Fettsäuren 1,0 g / Kohlenhydrate 6,0 g,
davon Zucker 2,2 g / Eiweiß 3,2 g / Salz 0,76 g



KARTOFFELPÜREE IN FORM | 35100033

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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

kombinierte Hitze 120 °C: 10 Min. (tiefgekühlt);
für Tellerregeneration / Kaltportionierung geeignet

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK:

Brennwert kJ 189 / kcal 45 /
Fett 1,7 g, davon ges. Fettsäuren 0,8 g / Kohlenhydrate 4,6 g,
davon Zucker 2,3 g / Eiweiß 2,8 g / Salz 0,25 g



PASTA PÜRIERT | 32700101

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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt);
für Tellerregeneration / Kaltportionierung geeignet

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK:

Brennwert kJ 520 / kcal 124 /
Fett 8,6 g, davon ges. Fettsäuren 4,6 g / Kohlenhydrate 6,2 g,
davon Zucker 1,5 g / Eiweiß 5,8 g / Salz 0,69 g



NEU:
GEÄNDERTE
FORM



REIS PÜRIERT | 33500022

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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt);
für Tellerregeneration / Kaltportionierung geeignet

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK:

Brennwert kJ 339 / kcal 81 /
Fett 4,2 g, davon ges. Fettsäuren 2,5 g / Kohlenhydrate 8,8 g,
davon Zucker 0,8 g / Eiweiß 2,2 g / Salz 0,62 g



NEU:
GEÄNDERTE
FORM



SPÄTZLE PÜRIERT | 32700088

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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt);
für Tellerregeneration / Kaltportionierung geeignet

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK:

Brennwert kJ 613 / kcal 146 /
Fett 11,7 g, davon ges. Fettsäuren 4,2 g / Kohlenhydrate 5,2 g,
davon Zucker 1,8 g / Eiweiß 5,3 g / Salz 0,78 g



SALATE

PÜRIERTE KOST IN FORM

NUDELSALAT PÜRIERT | 37200099

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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

im Kühlhaus über Nacht auftauen lassen und kalt servieren

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK:

 Brennwert kJ 490 / kcal 116 /

Fett 8,8 g, davon ges. Fettsäuren 2,4 g / Kohlenhydrate 4,8 g,

davon Zucker 2,0 g / Eiweiß 5,0 g / Salz 1,19 g



Neu!

KARTOFFELSATL PÜRIERT | 37200100

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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

im Kühlhaus über Nacht auftauen lassen und kalt servieren

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK:

 Brennwert kJ 238 / kcal 57 /

Fett 2,2 g, davon ges. Fettsäuren 1,0 g / Kohlenhydrate 5,6 g,

davon Zucker 2,1 g / Eiweiß 3,6 g / Salz 1,38 g



Neu!

GURKENSALAT PÜRIERT | 37200098

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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

im Kühlhaus über Nacht auftauen lassen und kalt servieren

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK:

 Brennwert kJ 318 / kcal 76 /

Fett 4,7 g, davon ges. Fettsäuren 1,8 g / Kohlenhydrate 3,7 g,

davon Zucker 2,8 g / Eiweiß 4,8 g / Salz 0,97 g



Neu!

Beliebte
Klassiker

SCHMECKT WIE FRÜHER

Wer liebt sie nicht, die klassischen Salate rund um Nudeln, Kartoffeln oder Gurken? Mit unseren drei pürierten, wieder in Form gebrachten Salat-Neuheiten kommen auch Menschen mit Kau- und Schluckbeschwerden in den Genuss der beliebten Beilagen.

SÜSSSPEISEN

PÜRIERTE KOST IN FORM

OBSTSALAT PÜRIERT | 35500071

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

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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

im Kühlhaus über Nacht auftauen lassen und kalt servieren

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK:

Brennwert kJ 209 / kcal 49 /
Fett 0,2 g, davon ges. Fettsäuren 0,1 g / Kohlenhydrate 11,3 g,
davon Zucker 4,8 g / Eiweiß 0,5 g / Salz 0,05 g



Neu!

APFELSTRUDEL PÜRIERT | 36000905

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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Dampf 96 °C: 10 Min. (tiefgekühlt)

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK:

Brennwert kJ 466 / kcal 111 /
Fett 6,9 g, davon ges. Fettsäuren 2,8 g / Kohlenhydrate 8,8 g,
davon Zucker 3,9 g / Eiweiß 3,7 g / Salz 0,10 g



Neu!

TOPFENKNÖDEL MIT CASSIS PÜRIERT | 36000907

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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Dampf 96 °C: 10 Min. (tiefgekühlt)

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK:

Brennwert kJ 405 / kcal 96 /
Fett 7,0 g, davon ges. Fettsäuren 2,9 g / Kohlenhydrate 5,0 g,
davon Zucker 4,3 g / Eiweiß 3,7 g / Salz 0,09 g



Neu!

KAISERSCHMARRN PÜRIERT | 36000723

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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt);
für Tellerregeneration / Kaltportionierung geeignet

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK:

Brennwert kJ 607 / kcal 144 /
Fett 10,2 g, davon ges. Fettsäuren 4,3 g / Kohlenhydrate 8,3 g,
davon Zucker 6,4 g / Eiweiß 5,2 g / Salz 0,15 g



PÜRIERTE KOST

FRÜHSTÜCK SÜSS PÜRIERT | 35400018

Einwaage **20 × 180 g** | VE **1 × 3600 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Dampf 96 °C: 20 Min. (tiefgekühlt)

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK:

 Brennwert kJ 858 / kcal 205 /

Fett 7,7 g, davon ges. Fettsäuren 2,3 g / Kohlenhydrate 27,0 g,

davon Zucker 17,3 g / Eiweiß 6,5 g / Salz 0,72 g



BROTZEIT PÜRIERT | 35400019

Einwaage **20 × 180 g** | VE **1 × 3600 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Dampf 96 °C: 20 Min. (tiefgekühlt)

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK:

 Brennwert kJ 1042 / kcal 248 /

Fett 20,9 g, davon ges. Fettsäuren 9,7 g / Kohlenhydrate 9,7 g,

davon Zucker 7,9 g / Eiweiß 5,9 g / Salz 1,93 g



*Rundum
versorgt*

SÜSSES FRÜHSTÜCK & HERZHAFTE BROTZEIT ALS PÜRIERTE KOST

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

NUR VON VORTEIL

GENUSS IN VERTRAUTER FORM

Alle Gerichte
sind dem bekannten
visuellen Eindruck
nachempfunden.

DIE VORTEILE FÜR IHRE KÜCHE

- ✓ Perfekt portionier- und kalkulierbar
- ✓ Kostensenkung und Verhinderung von Engpässen
- ✓ Einfaches Handling
- ✓ Gleichbleibende Qualität durch Einhaltung der Rezepturen in der Sander Frische-Manufaktur

VORTEILE FÜR IHRE VERPFLEGUNGSTEILNEHMER

- ✓ Ansprechend angerichtete Speisen
- ✓ Ausgewogene, bedarfsgerechte Ernährung
- ✓ Abwechslung und Vielfalt durch 3-wöchige Speisekarte
- ✓ Vorbeugung von Fehl- und Mangelernährung

SAISONALE HIGHLIGHTS

PÜRIERTE KOST IN FORM

SPARGEL PÜRIERT À LA HOLLANDAISE | 39629034

Lieferbar April-Juni

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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

kombinierte Hitze 120 °C: 10 Min. (tiefgekühlt);
für Tellerregeneration / Kaltportionierung geeignet

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK:

Brennwert kJ 420 / kcal 100 /
Fett 6,9 g, davon ges. Fettsäuren 3,5 g / Kohlenhydrate 4,9 g,
davon Zucker 2,4 g / Eiweiß 4,6 g / Salz 0,99 g



SAISONALES
HIGHLIGHT

LAMMBRATEN PÜRIERT | 39917102

Lieferbar April-Juni

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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt);
für Tellerregeneration / Kaltportionierung geeignet

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK:

Brennwert kJ 722 / kcal 173 /
Fett 12,2 g, davon ges. Fettsäuren 4,2 g / Kohlenhydrate 5,1 g,
davon Zucker 2,0 g / Eiweiß 10,9 g / Salz 1,17 g



SAISONALES
HIGHLIGHT

GRILLHÄHNCHEN PÜRIERT | 39919589

Lieferbar Juni-September

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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

kombinierte Hitze 120 °C: 10 Min. (tiefgekühlt);
für Tellerregeneration / Kaltportionierung geeignet

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK:

Brennwert kJ 388 / kcal 93 /
Fett 6,6 g, davon ges. Fettsäuren 3,1 g / Kohlenhydrate 2,8 g,
davon Zucker 2,0 g / Eiweiß 5,8 g / Salz 0,92 g



SAISONALES
HIGHLIGHT

RATATOUILLE PÜRIERT | 39629072

Lieferbar Juni-September

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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt);
für Tellerregeneration / Kaltportionierung geeignet

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK:

Brennwert kJ 427 / kcal 102 /
Fett 7,5 g, davon ges. Fettsäuren 2,9 g / Kohlenhydrate 4,7 g,
davon Zucker 2,3 g / Eiweiß 4,2 g / Salz 0,97 g



SAISONALES
HIGHLIGHT

ROSMARINKARTOFFELN PÜRIERT | 39951162

Lieferbar Juni-September

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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

kombinierte Hitze 120 °C: 10 Min. (tiefgekühlt);
für Tellerregeneration / Kaltportionierung geeignet

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK:

Brennwert kJ 362 / kcal 86 /
Fett 6,0 g, davon ges. Fettsäuren 1,8 g / Kohlenhydrate 5,3 g,
davon Zucker 1,6 g / Eiweiß 2,9 g / Salz 0,64 g



SAISONALES
HIGHLIGHT

ROSENKOHL-KÜRBIS-GEMÜSE PÜRIERT | 39629125

Lieferbar Oktober-Dezember

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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

kombinierte Hitze 120 °C: 15 Min. (tiefgekühlt);
für Tellerregeneration / Kaltportionierung geeignet

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK:

Brennwert kJ 275 / kcal 66 /
Fett 4,4 g, davon ges. Fettsäuren 2,2 g / Kohlenhydrate 3,3 g,
davon Zucker 1,6 g / Eiweiß 3,4 g / Salz 0,56 g



HIRSCHGULASCH PÜRIERT | 39916000

Lieferbar Oktober-Dezember

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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

kombinierte Hitze 120 °C: 10 Min. (tiefgekühlt);
für Tellerregeneration / Kaltportionierung geeignet

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK:

Brennwert kJ 398 / kcal 95 /
Fett 5,2 g, davon ges. Fettsäuren 1,9 g / Kohlenhydrate 6,3 g,
davon Zucker 3,1 g / Eiweiß 5,9 g / Salz 1,13 g



GANS PÜRIERT | 39922261

Lieferbar Oktober-Dezember

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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

kombinierte Hitze 120 °C: 10 Min. (tiefgekühlt);
für Tellerregeneration / Kaltportionierung geeignet

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK:

Brennwert kJ 339 / kcal 81 /
Fett 5,5 g, davon ges. Fettsäuren 2,5 g / Kohlenhydrate 2,1 g,
davon Zucker 0,9 g / Eiweiß 6,0 g / Salz 0,61 g



GRÜNKOHL PÜRIERT | 39629032

Lieferbar November-März

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

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

kombinierte Hitze 120 °C: 10 Min. (tiefgekühlt);
für Tellerregeneration / Kaltportionierung geeignet

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK:

Brennwert kJ 291 / kcal 69 /
Fett 4,7 g, davon ges. Fettsäuren 2,3 g / Kohlenhydrate 3,1 g,
davon Zucker 1,6 g / Eiweiß 3,8 g / Salz 0,83 g



MENÜSCHALEN

PÜRIERTE KOST

PÜRIERTES HÜHNERFLEISCH | 31900091

mit püriertem Brokkoli und Kartoffelpüree.

Einwaage **410 g** | VE **1 × 410 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Mikrowelle 700 W: 3-4 Min.; Dampf 96 °C: 15-20 Min.;

Wasserbad kochend: 20 Min. ziehen lassen

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK:

 Brennwert kJ 1250 / kcal 299 /

Fett 7,8 g, davon ges. Fettsäuren 4,5 g / Kohlenhydrate 35,3 g,

davon Zucker 13,9 g / Eiweiß 20,9 g / Salz 1,80 g

LVK



PÜRIERTES HÜHNCHENFLEISCH | 31900094

mit püriertem Currygemüse und püriertem Reis.

Einwaage **410 g** | VE **1 × 410 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Mikrowelle 700 W: 3-4 Min.; Dampf 96 °C: 15-20 Min.;

Wasserbad kochend: 20 Min. ziehen lassen

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK:

 Brennwert kJ 1676 / kcal 401 /

Fett 19,7 g, davon ges. Fettsäuren 12,3 g / Kohlenhydrate 37,3 g,

davon Zucker 13,5 g / Eiweiß 18,0 g / Salz 4,63 g

LVK



PÜRIERTER RINDERBRATEN | 31000115

mit püriertem Karotten-Steckrüben-Gemüse und cremiger Polenta.

Einwaage **410 g** | VE **1 × 410 g**

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Mikrowelle 700 W: 3-4 Min.; Dampf 96 °C: 15-20 Min.;

Wasserbad kochend: 20 Min. ziehen lassen

NÄHRWERTANGABEN PRO STÜCK:

 Brennwert kJ 1693 / kcal 405 /

Fett 23,4 g, davon ges. Fettsäuren 12,3 g / Kohlenhydrate 32,4 g,

davon Zucker 10,7 g / Eiweiß 16,4 g / Salz 4,02 g

LVK



Unsere
Konzepte

WIR UNTERSTÜTZEN SIE GERNE

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.

3-WÖCHIGE SPEISEKARTE

ABWECHSLUNG UND VIELFALT

Woche 1

Montag

BRATWURST mit brauner Sauce, dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree

c, g, i/3, 8

kJ 1110 / kcal 265 / Fett 15,3 g, davon ges. Fetts. 7,2 g /
KH 16,7 g, davon Zucker 6,7 g / Eiweiß 15,2 g / Salz 2,22 g



Dienstag

TOPFENKNÖDEL MIT CASSIS mit Obstsalat und Vanillesauce

a, a1, c, g/1,3

kJ 1293 / kcal 308 / Fett 16,5 g, davon ges. Fetts. 8,4 g /
KH 33,4 g, davon Zucker 24,1 g / Eiweiß 6,8 g / Salz 0,22 g



Mittwoch

RINDERGULASCH mit brauner Sauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelpüree

c, g, i/3

kJ 1220 / kcal 291 / Fett 15,3 g, davon ges. Fetts. 5,3 g /
KH 21,9 g, davon Zucker 8,6 g / Eiweiß 16,3 g / Salz 3,17 g



Donnerstag

HÄHNCHENBRUST mit weißer Sauce, dazu Erbsen-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree

a, a1, c, g

kJ 1180 / kcal 282 / Fett 18,0 g, davon ges. Fetts. 9,5 g /
KH 16,0 g, davon Zucker 5,6 g / Eiweiß 14,2 g / Salz 2,89 g



Freitag

LACHS mit Zitronensauce, dazu Zucchini-Tomaten-Gemüse und Reis

a, a1, c, d, g, j

kJ 1375 / kcal 329 / Fett 21,8 g, davon ges. Fetts. 11,5 g /
KH 18,9 g, davon Zucker 6,8 g / Eiweiß 14,6 g / Salz 3,90 g



Samstag

RINDERFRIKADELLE mit Tomatensauce, dazu Gurkensalat und Pasta

a, a1, c, g, j/1,3

kJ 1552 / kcal 371 / Fett 23,7 g, davon ges. Fetts. 9,9 g /
KH 20,5 g, davon Zucker 9,4 g / Eiweiß 19,3 g / Salz 3,74 g



Sonntag

SCHWEINEBRATEN mit brauner Sauce, dazu Blumenkohl und Kartoffelpüree

c, g, i

kJ 1387 / kcal 332 / Fett 20,4 g, davon ges. Fetts. 8,6 g /
KH 18,2 g, davon Zucker 6,7 g / Eiweiß 18,7 g / Salz 2,72 g



Rundum
versorgt



Süßes Frühstück & herzhafte Brotzeit
als pürierte Kost

**DIE ARTIKEL FINDEN SIE
AUF SEITE 12.**

ALLERGENE

a Glutenhaltiges | **a.1** Weizen | **b** Krebstiere | **c** Eier | **d** Fische | **e** Erdnüsse | **f** Sojabohnen | **g** Milch | **h** Schalenfrüchte | **h.1** Mandeln
i Sellerie | **j** Senf | **k** Sesamsamen | **l** Schwefeldioxid und Sulfite | **m** Lupinen | **n** Weichtiere

Die Nährwertangaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Analysewerte pro Gericht. Nährwerte ohne Brotbeilage berechnet.

Woche 2

Montag

KASSLER

mit brauner Sauce, dazu Wurzelgemüse
und Pariser Salzkartoffeln

c, g, i/2, 3, 8

KJ 1362 / kcal 325 / Fett 18,5 g, davon ges. Fetts. 8,0 g /
KH 19,8 g, davon Zucker 7,3 g / Eiweiß 20,0 g / Salz 3,42 g



Dienstag

KAISERSCHMARRN

mit Vanillesauce und Apfelmus

a, a1, c, g/3

KJ 1580 / kcal 376 / Fett 19,6 g, davon ges. Fetts. 9,9 g /
KH 41,2 g, davon Zucker 35,7 g / Eiweiß 8,1 g / Salz 0,27 g



Mittwoch

BŒUF "STROGANOFF"

mit brauner Sauce, dazu Zucchini-Tomaten-Gemüse
und Spätzle

a, a1, c, g, i, j

KJ 1739 / kcal 415 / Fett 28,8 g, davon ges. Fetts. 11,4 g /
KH 20,0 g, davon Zucker 7,9 g / Eiweiß 19,2 g / Salz 4,17 g



Donnerstag

GEFLÜGELBRATEN

mit weißer Sauce, dazu Erbsen-Möhren-Gemüse
und Pasta

a, a1, c, g/1

KJ 1710 / kcal 409 / Fett 28,7 g, davon ges. Fetts. 14,6 g /
KH 18,5 g, davon Zucker 5,6 g / Eiweiß 19,5 g / Salz 3,77 g



Freitag

SEELACHS

mit Fischvelouté, dazu Möhrengemüse
und Reis

a, a1, c, d, g, i

KJ 1204 / kcal 287 / Fett 17,4 g, davon ges. Fetts. 9,5 g /
KH 20,7 g, davon Zucker 4,1 g / Eiweiß 12,1 g / Salz 2,31 g



Samstag

WIENER WURST

mit brauner Sauce, dazu Wirsing
und Pariser Salzkartoffeln

c, g, i/2, 3

KJ 1362 / kcal 326 / Fett 21,1 g, davon ges. Fetts. 7,7 g /
KH 18,0 g, davon Zucker 6,9 g / Eiweiß 15,9 g / Salz 3,43 g



Sonntag

RINDERBRATEN

mit brauner Sauce, dazu Apfelrotkohl
und Spätzle

a, a1, c, g, i/3

KJ 1579 / kcal 377 / Fett 23,5 g, davon ges. Fetts. 8,5 g /
KH 21,3 g, davon Zucker 7,4 g / Eiweiß 20,0 g / Salz 3,30 g



Saisonale Highlights



IMMER JAHRESZEITLICH INSPIRIERT

Unsere unterjährigen saisonalen Angebote sorgen für besondere Highlights auf den Speisekarten Ihrer Dysphagie-Patienten: Vom püriertem Spargel über Grillhähnchen bis hin zur Gans und Grünkohl – Sander bietet das ganze Jahr hindurch Genuss in vertrauter Form.

EINE ÜBERSICHT FINDEN SIE AUF SEITE 14 UND 15.

KENNZEICHNUNG DER ZUSATZSTOFFE (laut Zusatzstoff-Zulassungsverordnung – ZZuV / § 9)

1 mit Farbstoff | **2** mit Konservierungsstoff oder konserviert | **3** mit Antioxidationsmitteln | **4** mit Geschmacksverstärker | **5** geschwefelt | **6** geschwärzt | **7** gewachst | **8** mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen) | **9** Stärke (bei Fleischerzeugnissen) | **10** mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) | **11** mit Süßungsmitteln | **12** mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln | **13** enthält eine Phenylalaninquelle | **14** kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | **15** chininhaltig | **16** coffeinhaltig | **17** bestrahlt | **18** gentechnisch verändert

Woche 3

Montag

PUTENSCHNITZEL
mit brauner Sauce, dazu Zucchini-Tomaten-Gemüse
und Pariser Salzkartoffeln
c, g, i, j

kJ 1351 / kcal 322 / Fett 17,9 g, davon ges. Fetts. 6,9 g /
KH 21,2 g, davon Zucker 8,1 g / Eiweiß 19,4 g / Salz 3,84 g



Dienstag

BRATWURST
mit brauner Sauce, dazu Wurzelgemüse
und Kartoffelpüree
c, g, i/3, 8

kJ 1205 / kcal 288 / Fett 17,2 g, davon ges. Fetts. 8,3 g /
KH 17,1 g, davon Zucker 7,0 g / Eiweiß 16,4 g / Salz 2,72 g



Mittwoch

HÜHNERFRIKASSEE
mit Geflügeljus, dazu Erbsen-Möhren-Gemüse
und Reis
a, a1, c, g/3

kJ 1312 / kcal 314 / Fett 18,7 g, davon ges. Fetts. 8,2 g /
KH 22,4 g, davon Zucker 5,5 g / Eiweiß 13,4 g / Salz 3,28 g



Donnerstag

KASSLER
mit brauner Sauce, dazu Apfelrotkohl
und Spätzle
a, a1, c, g, i/2, 3, 8

kJ 1544 / kcal 368 / Fett 22,2 g, davon ges. Fetts. 8,5 g /
KH 21,5 g, davon Zucker 7,6 g / Eiweiß 20,7 g / Salz 3,18 g



Freitag

LACHS
mit Basilikumrahmsauce, dazu Gemüsecurry
und Pasta
a, a1, c, d, g, j/1

kJ 1580 / kcal 377 / Fett 27,3 g, davon ges. Fetts. 14,0 g /
KH 16,5 g, davon Zucker 5,4 g / Eiweiß 17,0 g / Salz 2,55 g



Samstag

BŒUF "STROGANOFF"
mit brauner Sauce, dazu Kohlrabi
und Reis
a, a1, c, g, i, j

kJ 1618 / kcal 386 / Fett 25,4 g, davon ges. Fetts. 10,5 g /
KH 24,5 g, davon Zucker 6,7 g / Eiweiß 15,4 g / Salz 3,83 g



Sonntag

SCHWEINEBRATEN
mit brauner Sauce, dazu Wurzelgemüse
und Pariser Salzkartoffeln
c, g, i

kJ 1513 / kcal 362 / Fett 23,3 g, davon ges. Fetts. 9,1 g /
KH 19,6 g, davon Zucker 7,1 g / Eiweiß 18,7 g / Salz 3,50 g



Was bedeutet Dysphagie

Die Dysphagie, das Leiden unter Kau- und Schluckstörungen, ist ein wachsendes Problem unserer Gesellschaft. Heute sind zwischen 30 und 40 % der Senioren in deutschen Pflegeheimen davon betroffen. Auch in Krankenhäusern mit Akutbehandlungen leiden rund 15 % der behandelten Patienten an diesem Krankheitsbild.





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