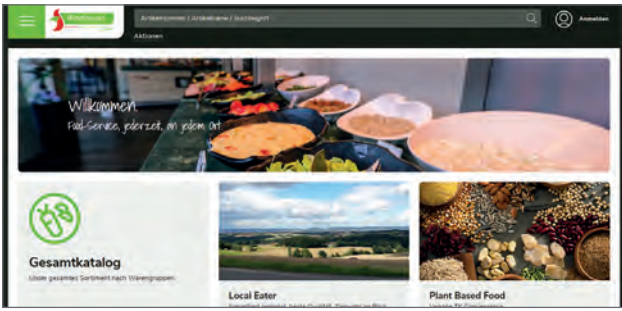


„Nichts macht erfolgreicher als andere
erfolgreich zu machen“ (Quelle unbekannt)



Die Fülle der Möglichkeiten





Unser Webshop



Diese Produkte müssen raus



Zu unseren Angeboten



Unser Newsletter



Servisa Online-Magazin



Broschüren mit diesem Symbol sind auch als digitale Version verfügbar. Der Klick auf die Artikelnummer führt zum jeweiligen Artikel im Webshop.



Zum Blätterkatalog

Unsere Symbole:



Bestellartikel



Neuheit



Zu den Bestellzeiten



Stark reduziert



Bleiben Sie auf dem Laufenden und folgen Sie uns.

Neulich auf einer DEHOGA-Veranstaltung in Bielefeld. Ich kam etwas später an und bekam nur noch die Schlussworte von Pit Clausen, Oberbürgermeister der Stadt Bielefeld, mit. Es ging darum, dass der Bielefelder Weinmarkt eine Stunde früher schließen müsse, weil dadurch Energie eingespart werden könne. Der letzte Satz lautete ziemlich wörtlich zitiert dann so: „Wenn Putin den Gashahn abdreht, wird es auch keinen Weihnachtsmarkt geben.“ Die Stimmung der Anwesenden war dann natürlich am Boden.

Alles geklärt, würde ich sagen. Putin ist schuld an allem. Wir haben mit all dem gar nichts zu tun. Wenn der russische Angriffskrieg auf die Ukraine nicht wäre, dann könnten wir alle so weitermachen wie bisher. Dass der Angriff auf die Ukraine durch nichts zu rechtfertigen ist, steht für mich außer Frage. Allerdings habe ich auf die Ereignisse und deren Folgen eine etwas andere Sichtweise, und die orientiert sich nicht an der Schuldfrage.

Genau genommen existiert Schuld gar nicht. Sie ist ein menschliches Konstrukt, um andere Menschen ins Unrecht zu setzen. In der Tierwelt wird man Schuld nicht finden. Es gibt nur Verantwortung. Ein Löwe, der eine Gazelle frisst, fühlt sich satt, aber nicht schuldig. Verantwortlich für den Tod der Gazelle ist er natürlich.

Zur Klärung der Haftung bei einem Verkehrsunfall mag die Schuldfrage dienen, in zwischenmenschlichen Beziehungen führen Schuldzuweisungen aber zu keinen neuen Ergebnissen. Was ändert sich an dem, was gerade in der Ukraine passiert, wenn wir Putin die Schuld daran geben? Nichts. Sinkt dadurch der Gaspreis wieder? Ich wage das zu bezweifeln.

Die Klärung der Schuldfrage hat für uns Menschen einen vermeintlichen Vorteil: Wir können uns als Opfer fühlen, ein anerkannter Standpunkt in unserer Gesellschaft. Wer will schon gerne Täter sein? Unabhängig davon, dass Opfer- und Täterstandpunkt eng miteinander verbunden sind, handeln wir uns auf dem Opferstandpunkt so ganz nebenbei etwas anderes ein: Machtlosigkeit. Was kann ich schon tun? Das Gefühl der Machtlosigkeit nährt unsere Ängste, und wir landen schnell in der Schock-

starre. Aus der Angst heraus handlungsfähig zu bleiben, die richtigen Entscheidungen für das eigene Leben und das eigene Unternehmen zu treffen, dürfte ziemlich schwierig sein.

Beschäftigen Sie sich nicht mit der Schuldfrage und übernehmen Sie die Verantwortung für alles in Ihrem Leben. Es geht nicht um Schuld. Die existiert nicht. Es geht um Eigenverantwortung.

Dazu gehört etwas Übung, den Opferstandpunkt immer wieder zu erkennen und den Standpunkt der Eigenverantwortung einzunehmen. Das ist trotz meiner Ausbildung zum Standpunkt-Coach auch bei mir immer wieder herausfordernd. Eines kann ich Ihnen aber versprechen: Sie werden sich immer seltener machtlos fühlen. Auf dem Standpunkt der Eigenverantwortung werden Sie spüren, wie machtvoll Sie sind. Dann finden Sie auch Ihre Antworten auf herausfordernde Ereignisse.

Daher seien Sie achtsam mit sich und Ihren Gedanken.

Herzliche Grüße

Ihr 



André Schell
Geschäftsführung und Vertriebsleitung
a.schell@windmann-sb.de

"Wir haben nicht auf alle Ereignisse in unserem Leben Einfluss. Wir haben aber Einfluss darauf, wie wir sie bewerten."



Frischfisch - direkt von der Küste

„direkt.frisch“ nennt der Service-Bund die Möglichkeit, Frischfisch von der Fischplattform in Bremerhaven direkt zu Ihnen zu liefern. Dadurch erhalten Sie Ware in außergewöhnlicher Frische, ein Qualitätsmerkmal, das auch Ihre Gäste wahrnehmen werden.

Die Bestellung und Abrechnung erfolgt wie gewohnt über uns, die Auslieferung übernimmt allerdings DPD. Für Sicherheit und Sauberkeit während des Transportes sorgt eine spezielle tropffreie Kiste, in Fachkreisen auch „Dripless Box“ genannt. Der Frischfisch wird in der dickwandigen Styroporbox durch in Spezialbeuteln befindliches Crashed Ice gekühlt. Falls doch etwas Tauwasser austreten sollte, wird es durch spezielle Pads aufgesaugt. Sie werden von der Frisch begeistert sein.

Hier finden Sie den frischen Fisch in unserem Webshop:



Mindestbestellmenge
5 Kilogramm sortiert



Auslieferung nach max.
48 h ab Bestellung



Bestellung und Abrechnung
über Windmann

Bestellung Mo. - Fr. bis 9 Uhr
Liefertage Mo. - Fr.



Catch of the day

Besuch unserer Frischfisch-Plattform Bremerhaven

Wir laden Sie herzlich ein, mit uns Seeluft in Bremerhaven zu schnuppern und zu entdecken, wie unser Frischfisch-Vertriebssystem „direkt.frisch“ funktioniert - von der Küste in Ihre Küche. Gemeinsam mit Fischexperte Sven-Uwe Kempe werfen wir einen Blick hinter die Kulissen der Fischplattform, wo fangfrischer Fisch handwerklich zu küchenfertigen Produkten verarbeitet wird und von wo aus verschiedenste Fischarten und Meeresfrüchte den Weg zu Ihnen antreten. Unsere Fischmanufaktur ist seit mehr als 100 Jahren ein Begriff und in Bremerhaven die älteste Institution ihrer Art. Erleben Sie in einem der wenigen traditionellen Unternehmen hautnah, wie Fischfilets ausschließlich von Hand filetiert und enthäutet werden. Lernen Sie die qualitativen Unterschiede bei der Verarbeitung kennen und hören Sie, wie der Fischfang und die Beschaffung heutzutage funktioniert.

Vorbei am Hafen und den Containerschiffen geht es anschließend zu einem gemeinsamen Mittagessen in einer authentischen „Fischbude“. Denn selbstverständlich möchten wir die gesehene Leckereien auch verkosten. So erleben Sie den Meeresgenuss mit allen Sinnen!

Wann?

Di., 25.10.2022

8:00 bis ca. 17:30 Uhr

Wo?

Wilhelm Petersen GmbH, Ostrampe 8, 27572 Bremerhaven

Die **Treffpunkte für die Anreise** werden vorab mit den Teilnehmenden definiert. Eine Eigenanreise nach Bremerhaven ist selbstverständlich ebenso möglich.

Die Teilnahme ist für Sie kostenlos. Der Transfer ist inbegriffen. Allerdings sind die Plätze auf 15 Personen begrenzt. Melden Sie sich also schnellstmöglich an! Senden Sie uns dazu bitte eine E-Mail an:

service@windmann-sb.de

Stichwort: Moin Moin

Wir freuen uns auf die Erkundungstour mit Ihnen!



Unser Fischexperte Sven-Uwe Kempe wird uns mit seinem fachlichen Know-How durch den Tag begleiten.



Frischfleisch

Wir führen ein umfangreiches Sortiment an frischen Fleischprodukten aus den Kategorien Schwein, Rind, Kalb und Geflügel.

Mit der Service-Bund Eigenmarke „Rodeo Steak“ bieten wir Ihnen Rindfleisch aus unterschiedlicher Herkunft und mit verschiedenen Zuschnitten an. Die außergewöhnliche Qualität begeistert seit Jahren viele unserer Kund*innen. Hier finden Sie weitere Infos zu „Rodeo Steak“:



Regionale Produkte fassen wir unter unserer Marke „Local Eater“ zusammen. Neben verschiedenen Produkten von Duroc-Strohschwein und der Freilandpute werden wir weitere Fleischkategorien ins Sortiment aufnehmen. Allerdings müssen produzierende Betriebe unsere anspruchsvollen Anforderungen an ein „Local Eater“ Produkt auch erfüllen und in ausreichender Menge liefern können. Die Warenverfügbarkeit ist eine große Herausforderung bei regionalen Produkten. Hier finden Sie weitere Infos zu „Local Eater“:



Auch bei Standardprodukten wie Schweinefilet und Schweinelachs achten wir auf Parameter wie die Größe des Schlachtbetriebes, die Dauer der Lebendtransporte und die eingesetzten Betäubungsverfahren.

80 % der landwirtschaftlichen Nutzfläche der Erde dient der Fleischproduktion (Anbau von Futtermitteln, Weideflächen). Der weltweit hohe Fleischkonsum benötigt zwanzigmal so viel Landfläche und verursacht zwanzigmal so viele Treibhausgase wie bei der Nutzung pflanzlicher Eiweißquellen. Dabei ist Rindfleisch durch den Ausstoß von Methan bei Wiederkäuern besonders problematisch.

Stellen Sie Ihr Fleischangebot bewusst zusammen und denken Sie über die Portionsgrößen nach. Weniger ist oftmals mehr. Ihre immer bewusster lebenden Gäste werden es Ihnen danken.

Hier finden Sie unsere Produkte im Webshop:





Lokale Frische-Allianz - 100 % Frische für Ihr Geschäft

Mit Albert Schmidt Fruchtimporte aus Bielefeld verbindet uns eine langjährige und vertrauensvolle Partnerschaft. „Wir leben Obst & Gemüse. Seit 1932.“ drückt aus, wofür die Inhaberfamilie und das Team stehen. Wir erleben diese Haltung in der täglichen Zusammenarbeit und sind begeistert von der Kompetenz. Gleichzeitig profitieren wir von der Frische und der Wochenmarktqualität der Produkte.

Neben der Auswahl an überregionalen und global gehandelten Produkten hat sich das Unternehmen auch als Frische-Plattform für ein Netzwerk aus regionalen Erzeugern etabliert. Je nach Saison können wir dadurch viele heimische Produkte anbieten, die wir unter **Local Eater** vermarkten.

Wir selbst lagern mit Ausnahme von ungeschälten Kartoffeln und Zwiebeln kein frisches Obst und Gemüse. Jede Nacht treffen bei uns die von unseren Kund*innen im Laufe des Tages bestellten Waren ein. So kann es durchaus sein, dass eine Paderborner Gurke und eine Bielefelder Tomate noch gar nicht geerntet sind, wenn uns die Bestellung erreicht. Bereits am nächsten Tag ist die Ware dann bei unseren Kund*innen vor Ort - frischer geht es nicht.

Hier finden Sie das frische Obst und Gemüse in unserem Webshop:



Albert Schmidt GmbH
Fruchtimporte



Frischekalender - Aktuelles von nebenan

Hof Vechtel in Harsewinkel: Pastinaken, Petersilienwurzel, rote und gelbe Bete, Ringelbete, Möhren orange und gelb, Möhren Beta Carotin violett

Gärtnerei Plaß in Bad Salzuflen: verschiedene Kräutertöpfe

Landwirtschaftsbetrieb Vogt in Hüllhorst: Kartoffeln

Gärtnerei Rodenbröker in Paderborn: Salatgurken

Hof Reinkensmeyer in Herford: Weißkohl, Rotkohl, bunter Mangold

Baumhüter Halle: Hokkaido Kürbis

Stiens Kartoffelhof in Rheda-Wiedenbrück: Kartoffeln

Biopilzzucht Fungi Delikat in Extertal: Kräuterseitlinge, Shi-Take und weitere Edelpilze

Edelpilze aus der Scheune

Pilze wachsen im Wald? Bei Frank Düsing findet man sie in der Scheune - unter Laborbedingungen gedeiht, sorgsam umhegt und ausschließlich nach Bioland-Richtlinien kultiviert.

Begeistert von einem Experiment an der Universität Göttingen, gründet Falk Düsing noch als Student die Edelpilzzucht Fungi Delikat. Das war im Jahr 2008, seine Liebe zu Pilzen ist hingegen deutlich älter und reicht ins Kindesalter zurück.

Nach erfolgreicher Beendigung des Studiums lässt er sich mit seiner Familie auf einer idyllischen Hofstätte im Extertal nieder. Eine historische Scheune auf dem Gelände verbreitet die Romantik des vergangenen Jahrhunderts und lässt nicht erahnen, was sich im Inneren verbirgt: eine ausgeklügelte Pilzzuchtanlage, deren Ambiente anmutet wie ein High-Tech-Labor. Auf Rollwagen dicht an dicht stehen die Pilzstöcke in fünf Etagen übereinander. Im Aufzuchttraum herrscht ein Klima wie in einer kühlen Tropfsteinhöhle - 95 Prozent Luftfeuchtigkeit. Gepaart mit mindestens 14 Grad Celsius und acht Stunden Licht pro Tag, herrscht ein perfektes Wohlfühlklima für die edlen Pilze, die sich durch Sporen verbreiten. Geerntet werden schließlich die Fruchtkörper, die wir Pilze nennen.

Bioland - das ist Düsings Alleinstellungsmerkmal. Statt auf Chemie setzt er auf eine technisch saubere Arbeitsweise und verhindert so Krankheiten bei seinen empfindlichen Schützlingen. Hygiene ist sein allererstes Gebot. So nutzt er Handschuhe, wechselt regelmäßig die Gummistiefel und trägt einen Mundschutz aufgrund der vielen herumfliegenden Sporen. Das Klima, das den Pilzen gefällt, gefällt nämlich auch anderen Bakterien.



Frische BIO Kräuterseitlinge

Art.-Nr.: 3608

mittlere Sortierung, Bioland

Region OWL/Extertal

Kiste 1 kg



14,49 € / Kiste

Der Kräuterseitling ist ein steinpilzähnlicher Speisepilz mit festem, zartem Fleisch. Kräuterseitlinge können mit Stiel verwendet werden und bleiben beim Garen bissfest.



Frische BIO Shi-Take

Art.-Nr.: 22362

groß, Bioland

Region OWL/Extertal

Kiste 1 kg



14,49 € / Kiste

Der Shi-Take ist ein sehr würziger asiatischer Speisepilz mit leichter knoblauchartiger Note. Ihm werden hervorragende gesundheitsfördernde Eigenschaften nachgesagt.



TK Steinbeißerfilet

Art.-Nr.: 48393

natur, ohne Haut, praktisch grätenfrei

(Anarhichas lupus)

Katfisch/Seewolf, 10 % Glasur, gefangen im Nordost-Atlantik.

Stückgewicht ca. 200 g

Karton 2 kg


21,25 € / Karton
 ca. 2,13 € / Stück

TK Wolfsbarschfilet

Art.-Nr.: 91484

natur, mit Haut, praktisch grätenfrei

(Dicentrarchus labrax)

„Loup de Mer“, aus Aquakultur Türkei.

Stückgewicht 100 - 120 g

Beutel 1 kg


15,95 € / kg
 ca. 1,77 € / Stück

TK Seelachs-Tails

Art.-Nr.: 88474

natur, ohne Haut, praktisch grätenfrei

(Pollachius virens)

Filet-Endstücke, 10 % Glasur, gefangen im Nordost-Atlantik.

Stückgewicht 160 - 180 g

Karton 5 kg

44,65 € / Karton
 ca. 1,54 € / Stück

TK Pazifisches Rotbarschfilet

Art.-Nr.: 51004

natur, ohne Haut, praktisch grätenfrei

(Sebastes alutus)

20 % Glasur, gefangen im Nordost-Pazifik.

Stückgewicht 140 - 160 g

Karton 5 kg


25,35 € / Karton
 ca. 0,77 € / Stück

TK Kabeljaufilet-Loins

Art.-Nr.: 94987

natur, ohne Haut, praktisch grätenfrei

(Gadus morhua)

Rückenfilet, 10 % Glasur, gefangen im Nordost-Atlantik.

Stückgewicht ca. 160 - 180 g

Karton 5 kg


74,95 € / Karton
 ca. 2,58 € / Stück

TK Lachsfilet

Art.-Nr.: 59669

mit Haut, praktisch grätenfrei

(Salmo salar)

Ganze Lachsfiletseiten (Trim D), aus Aquakultur Norwegen, einzeln vakuum. 1000 - 1400 g Seiten

kg


19,75 € / kg

TK Seelachs-Loins

Art.-Nr.: 94999

natur, ohne Haut, praktisch grätenfrei

(Pollachius virens)

Rückenfilet, 10 % Glasur, gefangen im Nordost-Atlantik.

Stückgewicht 140 - 160 g

Karton 5 kg

49,95 € / Karton
 ca. 1,51 € / Stück

TK King Prawns

Art.-Nr.: 74830

entdärmt, easy Peel

(Penaeus monodon)

Riesengarnelen 8 - 12 Stück per 454 g, ohne Kopf, mit Schale. 20 % Glasur, aus Aquakultur Bangladesch.

Beutel 1 kg


20,59 € / kg




Saisonales
Angebot



Herbst

Farbenfrohe Vielfalt.

GÜLTIG ab 01.10.2022 bis 31.10.2022

FRISCHE
MANFAKTUR

SEIT 1974

Fruchtige Schaumsuppe

Art.-Nr.: 123161
regenerierfertig, vegetarisch
 Vom Kürbis, mit gerösteten Kürbiskernen.

Beutel 3000 g



18,69 € / Beutel
 6,23 € / kg

TK Coq au Vin in Kürbissauce

Art.-Nr.: 126621
regenerierfertig, enthält Alkohol

Mit Kürbiswürfeln und -kernen, Perlzwiebeln und Kirschtomaten.
 Vorgegart 160 g
 Portionsgewicht 300 g

Karton 20 x 300 g



76,75 € / Karton
 ca. 3,84 € / Portion

Selleriecremesuppe

regenerierfertig, vegetarisch
 Mit Trüffel.

Art.-Nr.: 264459
 Beutel 3000 g

Art.-Nr.: 264458
 Portionsgewicht 200 g
 Karton 20 x 200 g



23,49 € / Beutel
 7,83 € / kg

35,80 € / Karton
 1,79 € / Portion

Putenmedaillons

Art.-Nr.: 123103
regenerierfertig
 Gebratene Medaillons aus der Brust in Kürbis-Honig-Sauce.
 Vorgegart 36 x 40 g

Beutel 3000 g



38,65 € / Beutel
 ca. 12,88 € / kg

TK Bunter Kürbissalat

Art.-Nr.: 264452
auftaufertig, vegan
 Mit Auberginen, Paprika und Zucchini, verfeinert mit Koriander.

Schale 1300 g



18,99 € / Schale
 ca. 14,61 € / kg

Mediterranes Lammsugo

regenerierfertig
 Mit Tomaten und Paprika, verfeinert mit Kräutern der Provence.

Art.-Nr.: 126620
 Vorgegart 1500 g
 Beutel 3000 g

Art.-Nr.: 126619
 Vorgegart 120 g
 Portionsgewicht 250 g
 Karton 20 x 250 g



67,95 € / Beutel
 22,65 € / kg

106,90 € / Ktn.
 ca. 5,35 € / Portion

TK Kürbiscreme

Art.-Nr.: 123189
auftaufertig, vegetarisch, enthält Alkohol

Mit Rotwein-Zwiebel-Chutney und einer Praline aus Feldsalat und Ziegenfrischkäse. Negativ für Weckglas.
 Portionsgewicht 55 g

Karton 30 x 55 g



53,70 € / Karton
 1,79 € / Portion

Wildschweinragout

Art.-Nr.: 123078
regenerierfertig
 Aus der Keule, mit Champignons in fruchtiger Holundersauce.
 Vorgegart 1200 g

Beutel 3000 g



49,55 € / Beutel
 ca. 16,52 € / kg

High Convenience



Hirschgulasch

regenerierfertig

Aus der Keule mit Pfifferlingen in herzhafter Sauce mit Preiselbeeren.

Art.-Nr.: 123081

Vorgegart 1200 g

Beutel 3000 g

Art.-Nr.: 123080

Vorgegart 110 g

Portionsgewicht 250 g

Karton 24 x 250 g



41,95 € / Beutel
ca. 13,98 € / kg

95,76 € / Karton
3,99 € / Portion



Graupenrisotto

Art.-Nr.: 264454

regenerierfertig, vegetarisch, enthält Alkohol

Im Tomatensud mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch, abgerundet mit Portwein.

Beutel 2000 g



15,69 € / Beutel
ca. 7,85 € / kg

TK Süßkartoffelgnocchi-Pfanne

Art.-Nr.: 126615

regenerierfertig, vegetarisch

In Kürbisbutter mit Kürbiswürfeln, roter Paprika und Brechbohnen, verfeinert mit getrockneten Aprikosen. Portionsgewicht 300 g

Karton 10 x 300 g



39,90 € / Karton
3,99 € / Portion

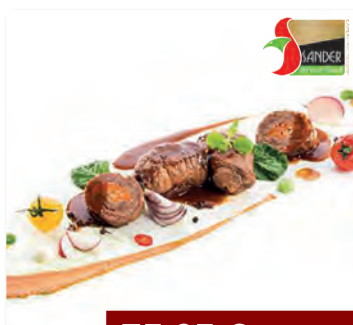
Hirschroulade

Art.-Nr.: 123079

regenerierfertig

In Preiselbeersauce, gefüllt mit Sellerie, Zwiebeln, Karotten und Bacon. Vorgegart 24 x 90 g

Beutel 3000 g



75,85 € / Beutel
ca. 25,28 € / kg

TK Kürbis-Kartoffel-Gratin

Art.-Nr.: 126624

regenerierfertig, vegetarisch

Mit Paprika und Kürbiskernen, verfeinert mit frischem Orangenabrieb. Portionsgewicht 80 g

Karton 20 x 80 g



21,80 € / Karton
1,09 € / Portion

Deftiges Hirschgulasch

Art.-Nr.: 123082

Menüschale, regenerierfertig

In Waldpilzsauce mit Apfelrotkohl und Spätzle.

Schale 440 g

Die Mindestabnahmemenge je Bestellung beträgt 80 Menüschalen pro Artikel.



5,79 € / Schale

Brezenknödel

Art.-Nr.: 132671

regenerierfertig, vegetarisch

Deftige Knödel aus Laugenbäck, rund abgedreht. Portionsgewicht 75 g ø 5 cm

Karton 24 x 75 g



26,16 € / Karton
1,09 € / Portion

Kürbis-Paprika-Gemüse



Art.-Nr.: 123023

regenerierfertig, vegetarisch

Mit Mini-Maiskölbchen, Sojabohnen und Shiitakes.

Beutel 2000 g



18,90 € / Beutel
9,45 € / kg



TK Pflaumen-Haselnuss-Crumble



Art.-Nr.: 126617

regenerierfertig, vegetarisch, enthält Alkohol

Mit knusprigen Nussstreuseln, abgeschmeckt mit Portwein und Zimt. In der Mini Auflaufform. Portionsgewicht 85 g Ø ca. 9 cm

Karton 12 x 85 g



32,28 € / Karton
2,69 € / Portion

TK Kürbis-Aprikosen-Crème-Brûlée

Art.-Nr.: 126616

aufaufertig, vegetarisch, enthält Alkohol

Verfeinert mit Vanille, Ingwer und Amaretto. In der Mini-Auflaufform. Portionsgewicht 75 g Ø ca. 9 cm

Karton 12 x 75 g



29,88 € / Karton
2,49 € / Portion

Rosenkohl

regenerierfertig

Verfeinert mit Speck und Zwiebeln, abgeschmeckt mit Muskat.

Art.-Nr.: 123028

Beutel 2000 g

Art.-Nr.: 123131

extra vorgegart

Beutel 2000 g



16,30 € / Beutel
8,15 € / kg

13,95 € / Beutel
ca. 6,98 € / kg

TK Schokoladen-Cookie-Mousse



Art.-Nr.: 140066

aufaufertig, enthält Alkohol

Auf Rotweinbirne. Negativ für Island-Glas. Portionsgewicht 60 g

Karton 16 x 60 g



31,84 € / Karton
1,99 € / Portion

Kürbis-Linsen-Curry

Art.-Nr.: 126625

regenerierfertig, vegetarisch

Mit Kürbiswürfel, rote Linsen, Romanescoröschen und rote sowie gelbe Paprikawürfel in Schmelzkäse-Curry-Sauce.

Beutel 2000 g



17,79 € / Beutel
ca. 8,90 € / kg

TK Herbstliche Landschaft



Art.-Nr.: 140068

aufaufertig, enthält Alkohol

Birnenmousse mit Kürbiskernbiskuit und Kürbiskernen. Negativ für Mini-Bubbleglas. Portionsgewicht 45 g

Karton 20 x 45 g



37,80 € / Karton
1,89 € / Portion

VIELFÄLTIG UND

würzig im Geschmack.



SELLERIECREMESUPPE MIT TRÜFFEL, DAZU FRISCHES SAUERTEIGBROT AM STIEL, ROSA PFEFFER UND GETROCKNETE ZWIEBELN.

Selleriecremesuppe mit Trüffel.	200 g	264459
Sauerteigbrot am Stiel.	80 g	Anrichtevorschlag
Rote-Beeren-Gel in der Spritzflasche.	20 g	122655
Trüffel gehobelt.	20 g	Anrichtevorschlag
Rosa Pfeffer frisch.	20 g	Anrichtevorschlag
Dekoration getrocknete Zwiebeln und Shisho-Kresse.		Anrichtevorschlag

Gericht gesamt 330 g



HIRSCHGULASCH AUS DER KEULE MIT GRAUPENRISOTTO IM TOMATENSUD UND ROSENKOHL, DAZU PREISELBEERSAUCE.

Hirschgulasch aus der Keule mit Pfifferlingen, in herzhafter Sauce mit Preiselbeeren.	250 g	123080
Graupenrisotto im Tomatensud mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch, abgerundet mit Portwein.	120 g	264454
Rosenkohl verfeinert mit Speck und Zwiebeln, abgeschmeckt mit Muskat.	100 g	123028
Preiselbeersauce	10 g	Anrichtevorschlag
Dekoration getrocknete Apfelscheiben und Himbeeren.		Anrichtevorschlag

Gericht gesamt 480 g

ALLE HERBSTFARBEN

auf einem Teller.



 **KÜRBISCREME MIT ROTWEIN-ZWIEBEL-CHUTNEY AN KÜRBISSALAT, DAZU EINE BUNTE GETREIDEMISCHUNG, PÜRIERTE BIO ERBSEN UND BALSAMICO-DRESSING.**

Bunter Kürbissalat mit Auberginen, Paprika und Zucchini, verfeinert mit Koriander.	110 g	264452
Kürbiscreme mit Rotwein-Zwiebel-Chutney und einer Praline aus Feldsalat und Ziegenfrischkäse.	55 g	123189
Bunte Getreidemischung aus Dinkel und Weizen, mit Belugalinsen und Reis.	50 g	122619
BIO Erbsen Natur leicht gewürzt.	20 g	132720
Balsamico-Dressing mit dunklem Balsamicoessig, Olivenöl, Petersilie und feinem Schnittlauch.	20 g	122686
Dekoration Feldsalat und Shisho-Kresse.		Anrichtevorschlag

Gericht gesamt 255 g

TK Backfisch-Knusperfilet

Art.-Nr.: 74455

vorgebraten

Backfisch-Filets aus Alaska-Seelachsfilet im würzigen Backteig, praktisch grätenfrei.

Stückgewicht 75 g

Karton 80 x 75 g



44,75 € / Karton
ca. 0,56 € / Stück

TK Cannelloni

Art.-Nr.: 76803

"Zucchini-Spinat-Ricotta", vorgegart, vegetarisch

Mit einer Füllung aus stückiger Zucchini, vollmundigem Spinat, eingebettet in einer feinen Mousse von Ricotta. Umgeben von bestem Nudelteig.

Stückgewicht ca. 50 g

Karton 80 Stück



22,45 € / Karton
ca. 0,28 € / Stück

TK Fischfiguren

Art.-Nr.: 65255

vorgebacken

Lustige Fischfiguren aus filetiertem, saftigem Alaska-Seelachs in einer knusprigen Panade, praktisch grätenfrei.

Stückgewicht 30 g

Karton 2 x 50 Stück



19,45 € / Karton
ca. 0,19 € / Stück

TK Cannelloni

Art.-Nr.: 76795

„Rindfleisch“, vorgegart

Mit einer herzhaften Füllung aus grobem Rinderhackfleisch, abgerundet mit dem Besten aus der Gemüse- und Kräuterküche.

Stückgewicht ca. 50 g

Karton 80 Stück



22,95 € / Karton
ca. 0,29 € / Stück

TK Carrots Rustica

Art.-Nr.: 84307

Orange und gelbe Karotten in bäuerlichem Schnitt suggestieren Handarbeit und zeichnen sich durch eine lange Standzeit aus.

Beutel 2,5 kg

Karton 4 x 2,5 kg



4,95 € / Beutel
1,98 € / kg

Rundkorn-Milchreis

Art.-Nr.: 52074

Hergestellt aus sorgfältig gereinigter und sortierter Rohware.

Beutel 10 kg



30,95 € / Beutel
ca. 3,10 € / kg

TK Eierpfannkuchen

Art.-Nr.: 43625

natur

Ungesüßter Eierpfannkuchen ungefüllt.

Stückgewicht 70 g

Karton 100 x 70 g



21,95 € / Karton
ca. 0,22 € / Stück

Milchreis

Art.-Nr.: 114791

pur

Der fertige Milchreis ist sowohl warm als auch kalt ein Genuss.

Eimer 5 kg



11,95 € / Eimer
2,39 € / kg

TK Waffeln

Art.-Nr.: 60317
ungesüßt
 Waffel „belgische Art“.
 Stückgewicht 40 g

Karton 48 x 40 g



18,85 € / Karton
 ca. 0,39 € / Stück

TK Kaiserschmarrn

Art.-Nr.: 108280
vorgegart
 Gerupfter Kaiserschmarrn
 ohne Rosinen.

Karton 2 x 2,5 kg Beutel



23,65 € / Karton
 4,73 € / kg

TK Vegetarische Bratwurst

Art.-Nr.: 78652
gebrüht
 Delikate vegetarische Bratwurst mit einer vegetarischen Alginat-Hülle.
 Stückgewicht 90 g

Karton 40 x 90 g



39,45 € / Karton
 ca. 0,99 € / Stück

TK Kürbis-Falafel

Art.-Nr.: 117551
vorgebacken, vegan
 Hergestellt aus Kichererbsenpüree und Kürbiswürfel, gewürzt und ausgeformt.
 Stückgewicht 25 g

Beutel 80 x 25 g
 Karton 2 x 80 Stück



11,49 € / Beutel
 ca. 0,14 € / Stück

TK Schupfnudel-Gemüsepfanne

Art.-Nr.: 84954
vegetarisch
 Pfannengericht mit Mini-Schupfnudeln, Gemüse und Champignons.

Karton 5 kg



24,85 € / Karton
 4,97 € / kg

TK Mini Kartoffelklöße

Art.-Nr.: 86884
küchenfertig
 Gewürzte Kartoffelklöße.
 Stückgewicht 25 g

Beutel 2,5 kg
 Karton 4 x 2,5 kg



5,79 € / Beutel
 ca. 0,06 € / Stück

TK Pizzaboden

Art.-Nr.: 113768
vorgebacken, vegan
 Extra dünn, 1/1 GN,
 28 x 48 cm
 Stückgewicht 430 g

Karton 20 x 430 g



33,95 € / Karton
 ca. 1,70 € / Stück



TK Kartoffel-Gratin

Art.-Nr.: 56666
lose rollend
 Vorgegarte Kartoffelscheiben freifließend mit frisch hergestellter Sauce im IQ-Verfahren ummantelt.

Beutel 2 kg
 Karton 2 x 2 kg



6,69 € / Beutel
 ca. 3,35 € / kg

TK Apfelküchle

Art.-Nr.: 48135
vorgebacken
 Gleichmäßige Ringe aus saftigen, frischen Äpfeln mit einem leckeren Teigmantel umhüllt.
 Stückgewicht ca. 45 g

Beutel 1 kg
 Karton 5 x 1 kg



5,79 € / Beutel
 ca. 0,26 € / Stück

Lütvogt: Wo Werte mehr als Masse wiegen

Seit 1896 steht die Familie Lütvogt hinter der Auburg Quelle und produziert heute Mineralwasser und Erfrischungsgetränke in umweltfreundlichen Mehrwegflaschen. Auch wir beziehen Wasser und die besonderen "Lütts Landlust"-Schorlen von hier. Deshalb waren wir vor Ort, um uns ein eigenes Bild zu machen und spätestens hier wurde uns klar: Die Denk- und Handlungsansätze der Familie Lütvogt sind keineswegs vergleichbar mit häufig anzutreffenden Unternehmensansätzen, deren einzige Antriebskraft viel zu oft die Gewinnmaximierung um jeden Preis darstellt. Nachhaltigkeit und Naturverbundenheit sind bei Lütvogt keine kurzweilige Mode und auch keine schön gemalte Marketingstrategie. Sie sind der Grundstein des Unternehmens und Kriterium aller Entscheidungen. Hier zählen Werte, nicht Masse.

Wir sind nachhaltig beeindruckt von der Entschlossenheit und Ehrlichkeit, die uns an diesem Ort und im Austausch mit den Menschen entgegengebracht wurde. Der Besuch bei Lütvogt war eine Bereicherung für uns - eine Zeitreise in die Vergangenheit und ein Ausflug in die Zukunft zugleich.

So sieht ehrliches Engagement aus

Sinn für die Natur

Ein Unternehmensgebäude braucht Platz. Fläche zu versiegeln spricht gegen die Vision der Familie Lütvogt, für die die Natur und ein wertschätzender Umgang mit dieser einen so hohen Stellenwert einnehmen. Die Umwandlung von Grünflächen zu Lagerflächen war jedoch eine unumgängliche Maßnahme, um Kapazitäten auszubauen und somit auch ihre Nachhaltigkeitsmission weiter zu verfolgen und zu streuen. Eine Lösung musste her, um das Notwendige mit ihren Idealen zu verbinden: Ein 10.000 qm² großes Biodiversitäts-Gründach, das so außergewöhnlich ist, dass es Teil des Forschungsprojektes „Roofs for Biodiversity“ von der Universität Osnabrück geworden ist. Mit dieser Lösung ziehen Wiese und Lebewesen praktisch eine Etage höher. Und noch besser: Es entsteht eine artenreiche Flora und Fauna, die mittels eines Monitoring-Programms und vielen engagierten Studierenden genauestens dokumentiert wird und somit die Grundlage für Folgeprojekte schafft. Mittlerweile summen und tanzen auf dem Dach bereits 46 verschiedene Wildbienenarten und seltene Vogelarten werden angelockt. Die Pflanzenvielfalt ist noch größer und besteht ausschließlich aus Heimat typischen Pflanzen mit einem hohen ökologischen Nutzen.

Aber nicht nur das Dach der Firma Lütvogt ist grün - auf dem gesamten Unternehmensgelände wird achtsam mit der Natur umgegangen und das Ziel verfolgt, eine „Insel der Artenvielfalt“ zu schaffen. So werden Paletten um Jahrzente alte Eichen herumgestapelt, anstatt diese aus Praktikabilität abzuholzen, Kopfweiden werden gepflegt und Blühwiesen angelegt. Und damit ist die Liste noch lange nicht vollständig...



Elke Lütvogt





Wenn Sie mehr darüber erfahren möchten, wie sich das Familienunternehmen Lütvogt den wichtigen Themen Artensterben und Klimawandel stellt, lesen Sie ihre aufschlussreiche und augenöffnende Info-Broschüre. Dazu einfach den QR-Code scannen!



Umweltfreundliche Mehrwegflaschen

Lütvogt füllt über 200 verschiedene Getränkesorten in 23 verschiedenen Flaschenformen ab. Dabei handelt es sich nicht um irgendwelche Flaschen, sondern um Mehrwegflaschen aus PET und Glas, die bis zu 20 mal gereinigt, neu etikettiert und wieder befüllt werden können. Dass der logistische Aufwand groß ist, lässt sich mit diesem Wissen schnell erahnen. Spezialisiert auf Mehrweg ist Lütvogt nichts aus Einfachheit, sondern aus Überzeugung.



Teilen bereichert

Transparenz, offene Kommunikation und gegenseitige Unterstützung sind spürbar hohe Werte für das Unternehmen Lütvogt. Das erlebten wir ganz persönlich beim „durch die Hallen Streifen“ und wurden auch beim genauen Hinhören und Beobachten darauf aufmerksam: Die Menschen dort pflegen eine Beziehung auf Augenhöhe zu Mitarbeitenden und Partner*innen. Junge Start-ups werden mit „grünen Kisten“ im Aufbau ihrer Strukturen unterstützt und im Notfall packen alle mit an. Wichtiger Teil ihrer Vision ist auch das Öffnen ihrer Tore für alle Interessierten. Dazu wurde eine Plattform mit Informationstafeln in der Produktionshalle eingerichtet, Pfade rund um das Betriebsgelände geschaffen und sogar eine Aufstiegsmöglichkeit zum Gründach erbaut. In Betriebsbesichtigungen wird Besuchenden nun die Philosophie und Geschichte des Unternehmens auf besonders herzliche Weise nahegebracht.



Grünkohl

TK Oldenburger Grünkohl

Art.-Nr.: 75102

12 x 12 mm

Grünkohl grob gehackt, minimaler Stengelanteil, handgerupft.

Beutel 2,5 kg

Karton 4 x 2,5 kg



3,99 € / Beutel
ca. 1,60 € / kg

Kohlwurstring

Art.-Nr.: 8168

geräuchert

Einzel in Aromaschutzverpackung.

Stückgewicht 250 g

Stück



2,95 € / Stück

Grünkohl

Art.-Nr.: 103690

Grob gehackter Grünkohl, 5/1 Dose.

Abtropfgewicht 2800 g

Dose 4250 ml



8,25 € / Dose

Kohlwurstring

Art.-Nr.: 8181

luftgetrocknet

Einzel in Aromaschutzverpackung.

Stückgewicht 250 g

Stück



2,95 € / Stück

Haferflocken

Art.-Nr.: 51480

Extrazarte Haferflocken.

Packung 500 g

Karton 15 x 500 g



0,55 € / Packung

Rauchenden

Art.-Nr.: 8182

Geräucherte Schinkenmettenden in Aromaschutzverpackung.

Stückgewicht 90 g

Packung 3 x 90 g

2,95 € / Stück

Kasseler Lachs

Art.-Nr.: 340

gepökelt, geräuchert

Schweinefleisch vom Rücken ohne Knochen, ohne Bauchkette und ohne anhaftendes Fett.

Stückgewicht ca. 3,5 - 4 kg einzeln vakuum

kg



zum Tagespreis

Kasseler Nacken

Art.-Nr.: 49194

gepökelt, geräuchert

Schweinenacken ohne Knochen.

Stückgewicht ca. 3 kg einzeln vakuum

kg



zum Tagespreis

TK Spanferkel-Keule

Art.-Nr.: 52094
ohne Knochen
 Mit Schwarte.
 Stückgewicht ca. 2,2 - 3,2 kg

einzel
 Karton ca. 12,5 kg



8,15 € / kg

Sauerkraut

Art.-Nr.: 44546
fix und fertig
 Mild gewürzt, mit Weißwein
 verfeinert.
 3/1 Dose

Dose 2650 ml



4,75 € / Dose

TK Spanferkel-Schulter

Art.-Nr.: 52096
ohne Knochen, gerollt
 Mit Schwarte.
 Stückgewicht ca. 1,7 - 2,5 kg

einzel
 Karton ca. 12 kg



6,95 € / kg

TK Semmelknödel

Art.-Nr.: 58624
nach bayerischer Art
 Küchenfertig gewürzte
 Knödel - nach bayerischem
 Hausrezept.
 Stückgewicht ca. 75 g

Beutel 2,5 kg
 Karton 2 x 2,5 kg



7,95 € / Beutel
 ca. 0,24 € / Stück

TK Party-Grillferkel

Art.-Nr.: 120091
fertig gegart
 Kleines Spanferkel mit Kopf,
 Rücken, Brust und Schulter
 ohne Knochen gerollt, ge-
 füllt mit grober, gewürzter
 Spanferkelfleischeinlage.
 Stückgewicht 4,5 - 5 kg

einzel
 Karton 5 - 8 kg



10,25 € / kg

Kartoffelpüree

Art.-Nr.: 44759
mit Milch und Butter
 Aus feinen Kartoffelflocken,
 hergestellt aus norddeutschen
 Kartoffeln.

Karton 4 kg



11,96 € / Karton
 2,99 € / kg

Sauerkraut

Art.-Nr.: 96680
 Mildes Sauerkraut vom
 Weißkohl, geschnitten
 in feine Streifen.
 5/1 Dose

Dose 4250 ml



7,59 € / Dose

TK Kartoffelklöße

Art.-Nr.: 96366
halb und halb
 Runde, creme-weiße Klöße.
 Stückgewicht 75 g

Beutel 2,5 kg
 Karton 2 x 2,5 kg



5,29 € / Beutel
 ca. 0,16 € / Stück

Karottensalat

Art.-Nr.: 96567
feinste Streifen
Schnitt ca. 3 mm
3/1 PE-Glas

Glas 2400 ml
Tray 6 x 2400 ml



5,45 € / Glas

Rote Bete

Art.-Nr.: 70978
In Scheiben.
5/1 Dose

Dose 4250 ml



3,55 € / Dose

Teufelszauber

Art.-Nr.: 97284
Bestehend aus Gurken, Paprika,
Zwiebeln, Champignons und
Silberzwiebeln.
3/1 PE-Glas

Glas 2400 ml
Tray 6 x 2400 ml



8,25 € / Glas

Sandwich & Burger Gurken

Art.-Nr.: 43045
Gurkenscheiben
3/1 Glas

Glas 2650 ml
Tray 2 x 2650 ml



6,89 € / Glas

Nordischer Gurkensalat

Art.-Nr.: 96564
Gurkenscheiben
Gleichmäßig geschnitten,
pasteurisiert.
Schnitt ca. 3,2 mm
3/1 PE-Glas

Glas 2400 ml
Tray 6 x 2400 ml



6,25 € / Glas

Artischockenherzen

Art.-Nr.: 65634
30/40
Beige-gelbliche bis beige-
grünliche Artischocken-
herzen, ohne Flecken, von
etwa gleicher Sortierung.
Von normaler und fester
Konsistenz mit arttypischem,
aromatischem Geruch und
Geschmack.
Abtropfgewicht 1550 g
3/1 Dose



Dose 2650 ml
Tray 6 x 2650 ml

8,69 € / Dose

Jalapenos

Art.-Nr.: 70369
In Scheiben.
3/1 Dose

Dose 2800 g
Karton 6 Dosen



8,49 € / Dose

Apfelmus

Art.-Nr.: 91055
gezuckert
Fein abgeschmeckt, aus
den besten Tafeläpfeln.
5/1 Dose

Dose 4250 ml
Tray 3 Dosen



4,69 € / Dose

FrISChe VeggIe Krautergriller



Art.-Nr.: 265349
Vegetarische Bratwurst.
Stückgewicht 75 g

Beutel 4 x 75 g



3,60 € / Beutel
0,90 € / Stück

TK Gemusemaultaschen

Art.-Nr.: 115581
vegetarisch
Gefüllt mit Kartoffeln,
Karotten, Spinat, Erbsen,
Lauch und Sellerie.
Stückgewicht 50 g

Karton 4 x 25 x 50 g



23,40 € / Karton
ca. 0,23 € / Stück

FrISChe VeggIe Griller

Art.-Nr.: 265348
Vegetarische Bratwurst.
Stückgewicht 75 g

Beutel 4 x 75 g



3,60 € / Beutel
0,90 € / Stück

RAMA Cremefine

Art.-Nr.: 68832
Kochcreme, 15 % Fett, vegetarisch
Alternative zu Kochsahne
auf Pflanzenölbasis.

Tetra 1 Liter
Karton 12 x 1 Liter



2,45 € / Tetra

TK Mini Kartoffel-Taschen

Art.-Nr.: 75142
vorgebacken
Gefüllt mit einer Frischkäse-
Kräuter-Füllung.
Stückgewicht 25 g

Beutel 1 kg
Karton 5 x 1 kg



4,95 € / Beutel
ca. 0,12 € / Stück

RAMA Cremefine

Art.-Nr.: 68831
Schlagcreme, 31 % Fett, vegetarisch
Alternative zu Sahne auf
Pflanzenölbasis.

Tetra 1 Liter
Karton 12 x 1 Liter



3,19 € / Tetra

TK Tortelloni Tricolore Formaggio

Art.-Nr.: 45406
wassergegart
Dreifarbige Tortelloni mit
einer Füllung, die Käse
enthält.
Stückgewicht 12 g

Karton 2 x 2,5 kg



25,95 € / Karton
5,19 € / kg

TK Paprikaschote

Art.-Nr.: 54700
rot, vegan
Herzhaft gewürzte Paprika-
schote, gefüllt mit Erbsen-,
Weizeneiweiß und buntem
Gemüse.
Stückgewicht 200 g

Karton 50 x 200 g



57,95 € / Karton
ca. 1,16 € / Stück



Frischer Texas Mix

Art.-Nr.: 70467

Salatmischung, gewaschen und verzehrfertig

Bestehend aus Porree, Hirtenkäse, Paprika gelb und rot, weiße dicke Bohnen, Kidneybohnen und rote Zwiebeln.



FRIKONI
Gemüse Mischungen

Beutel 1 kg



7,99 € / Beutel

Frischer Kalifornia Mix

Art.-Nr.: 65678

Salatmischung, gewaschen und verzehrfertig

Bestehend aus Eisbergsalat, Frisee und Radicchio.



FRIKONI
Gemüse Mischungen

Beutel 1 kg



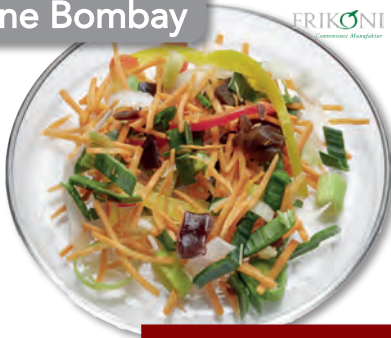
4,95 € / Beutel

Frische Wok Pfanne Bombay

Art.-Nr.: 78751

Gemüsemix

Bestehend aus Porree, Möhren, Ananas, Paprika gelb und rot, Staudensellerie und Mu-Err Pilze.



FRIKONI
Gemüse Mischungen

Beutel 1 kg



5,79 € / Beutel

Frischer Hanseaten Mix

Art.-Nr.: 65681

Salatmischung, gewaschen und verzehrfertig

Bestehend aus Eisbergsalat, Frisee, Mais, Radieschen, Weißkohl und Radicchio.



FRIKONI
Gemüse Mischungen

Beutel 1 kg



4,95 € / Beutel

Frische Salatmischung Smaland

Art.-Nr.: 100162

gewaschen und verzehrfertig

Bestehend aus Lollo Rosso, Frisee und Romana.



FRIKONI
Gemüse Mischungen

Beutel 1 kg

6,25 € / Beutel

Frischer Berner Vollwert Mix

Art.-Nr.: 65682

Gemüsemix

Bestehend aus Mais, Paprika grün und rot, Weizen und Roggen.



FRIKONI
Gemüse Mischungen

Beutel 1 kg



6,25 € / Beutel

Frischer Bayern Mix

Art.-Nr.: 65676

Salatmischung, gewaschen und verzehrfertig

Bestehend aus Rettich, Gurken, Radieschen und Petersilie.



FRIKONI
Gemüse Mischungen

Beutel 1 kg



5,39 € / Beutel

Frischer Manhattan Mix

Art.-Nr.: 65687

Salatmischung, großes Volumen, gewaschen und verzehrfertig

Bestehend aus Lollo Bionda, Lollo Rosso, Frisee, Radicchio und Rucola.



FRIKONI
Gemüse Mischungen

Beutel 500 g



3,85 € / Beutel

Joghurt Dressing

Art.-Nr.: 79535

verzehrfertig, glutenfrei,
vegetarisch

Pur im Geschmack und
mit feinen Gewürzen leicht
abgerundet.

Beutel 1000 ml

Karton 6 x 1000 ml



4,95 € / Beutel

Cocktail Dressing

Art.-Nr.: 75146

verzehrfertig, glutenfrei,
vegetarisch

Tomatisiertes Dressing mit
leichter Brantweinnote.

Beutel 1000 ml

Karton 6 x 1000 ml



4,95 € / Beutel

Thousand Island

Art.-Nr.: 75088

verzehrfertig, glutenfrei,
vegetarisch

Besonders fruchtig im
Geschmack.

Beutel 1000 ml

Karton 6 x 1000 ml



4,95 € / Beutel

American Dressing

Art.-Nr.: 90637

verzehrfertig

Feiner Joghurt, fruchtiges
Tomatenmark und leckere
Kräuter.

Beutel 1000 ml

Karton 6 x 1000 ml



4,95 € / Beutel

Joghurt Dressing mit Kräutern

Art.-Nr.: 75148

verzehrfertig, glutenfrei,
vegetarisch

Kräuterdressing auf Joghurt-
basis mit einer feinen Auswahl
an verschiedenen Kräutern.

Beutel 1000 ml

Karton 6 x 1000 ml



4,95 € / Beutel

Italian Dressing

Art.-Nr.: 67795

verzehrfertig, glutenfrei,
vegetarisch

Ein klares Essig-Öl-Dressing
mit einer abgestimmten
pikant-würzigen Note.

Beutel 1000 ml

Karton 6 x 1000 ml



4,95 € / Beutel

Balsamico Dressing

Art.-Nr.: 96048

verzehrfertig, glutenfrei,
vegetarisch

Süßsauerlich im Geschmack
und typisch cremig in der
Konsistenz.

Beutel 1000 ml

Karton 6 x 1000 ml



4,95 € / Beutel

Aioli Dressing

Art.-Nr.: 75081

verzehrfertig, glutenfrei,
vegetarisch

Leicht cremig und mit
feinem Knoblauch
abgestimmt.

Beutel 1000 ml

Karton 6 x 1000 ml



4,95 € / Beutel

TK Zwetschkuchen

Art.-Nr.: 179097

geschnitten in 12 Portionen

Pflaumenzubereitung und Pflaumen auf einem Rührteigboden und Mürbeteigboden, bedeckt mit Butterstreuseln und mit Tortenguss abgeglänzt.

Ø 28 cm

Packung 1800 g



16,69 € / Pack.
ca. 1,39 € / Portion

TK Feinster Apfelkuchen

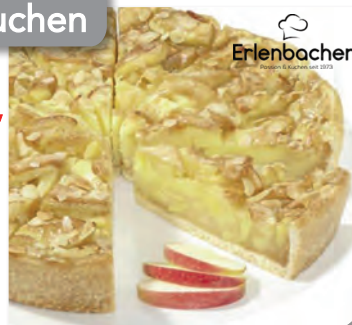
Art.-Nr.: 70167

geschnitten in 12 Portionen, vegan

Mürbeteigboden mit Apfel-Füllung und Apfelspalten, mit Zucker-Zimt-Mix abgepulvert, Tortenguss abgeglänzt und gehobelten gerösteten Mandeln dekoriert.

Ø 28 cm

Packung 2250 g



13,79 € / Pack.
ca. 1,15 € / Portion

TK Pflaumen-Butterstreusel-Schnitte

Art.-Nr.: 62844

geschnitten in 16 Portionen

Eine Schicht aus süß-säuerlichen Pflaumenhälften mit groben, knusprigen Butterstreuseln, mit Tortenguss abgeglänzt, liegen auf einem kross gebackenen Mürbeteig.

28 x 38 cm

Packung 2750 g



19,49 € / Pack.
ca. 1,22 € / Portion

TK Beerentorte

Art.-Nr.: 105102

ungeschnitten ca. 14 Port.

Auf einem Mürbeteigboden ein heller und dunkler Boden, gefüllt mit einer Sahne mit Vanillegeschmack. Obenauf Waldbeeren, mit Gelee abgedeckt. Randgarnierung aus gehackten Mandeln.

Ø 28 cm

Packung 2050 g



16,89 € / Pack.
ca. 1,21 € / Portion

TK Flockensahne-Torte

Art.-Nr.: 75536

geschnitten in 12 Portionen

Vanille-Sahne-Füllung, Brandteigböden und Sauerkirschzubereitung auf einem Rührteigboden mit Puderzucker abgestaubt.

Ø 24 cm

Packung 1500 g



21,95 € / Pack.
ca. 1,83 € / Portion

TK Eierlikör-Schoko-Torte

Art.-Nr.: 41368

ungeschnitten ca. 16 Port.

Lockerer, leichter Biskuit, aromatische Eierlikör- und Schokosahne mit fruchtigen Birnenstücken.

Ø 28 cm

Packung 1400 g



13,95 € / Pack.
ca. 0,87 € / Portion

TK Omas Rahm-Käse-Torte

Art.-Nr.: 93163

ungeschnitten ca. 12 Port.

Eine Rahmkäsemasse mit Eiern und frischem Quark gebettet auf einen Tortenboden aus Mürbeteigbröseln.

Ø 26 cm

Packung 2500 g



17,95 € / Pack.
ca. 1,50 € / Portion

TK Pistazien-Mohn-Sahnetorte

Art.-Nr.: 58838

ungeschnitten ca. 16 Port., enthält Alkohol

Köstliche Pistazien- und Mohnsahne, dazwischen eine Himbeer-Fruchtfüllung auf schmackhaften Nuss-Biskuitböden. Die Torte ist mit Marzipan umhüllt und mit einer kakaohaltigen Fettglasur aufwändig dekoriert.

Ø 28 cm

Packung 2200 g



18,95 € / Pack.
ca. 1,18 € / Portion

Ab 2023: Mehrweg-Pflicht - oder doch eher ein Mehrweg-Segen?

Ab Januar 2023 müssen gastronomische Betriebe Mehrwegverpackungen für Take-Away-Food anbieten. Das sieht die Änderung des Verpackungsgesetzes vor, mit dem Ziel, Plastikmüll und die damit einhergehenden, negativen Umweltauswirkungen zu reduzieren.

2017 fielen allein in Deutschland ca. 350.000 Tonnen Abfall für Einweggeschirr und To-Go-Verpackungen an. Knapp 80 % dieser Einwegverpackungen wurden von Imbissen, Restaurants, Kantinen und anderen gastronomischen Betrieben in Verkehr gebracht. Das Problem: Die Verpackungen landen viel zu oft in der Natur anstatt recycelt zu werden. Insbesondere Plastik gelangt zu großen Teilen in Meere, Wälder, Tiermägen und schließlich in Form von Mikroplastik praktisch überall hin, sogar in unserem Körper. Vor diesem Hintergrund sehen wir die so negativ klingende "Pflicht" zu Mehrweg eher als einen längst notwendigen Segen; als einen positiven Schritt gegen die fortschreitende Umweltverschmutzung und die damit verbundenen prekären Folgen für Natur, Lebewesen und Menschheit. Und auch als einen Segen für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Denn mit Mehrwegverpackungen können To-Go-Speisen aufgewertet, Kosten gespart und Prozesse optimiert werden.

Erfahren Sie mehr über Ihre Vorteile von Mehrwegverpackungen in unserem Blogbeitrag "Jetzt den Mehr-Weg gehen".



Was steckt hinter der neuen Mehrwegverordnung?

Caterer, Lieferdienste, Restaurants und alle anderen gastronomischen Betriebe, die Speisen To-Go anbieten, müssen ab Januar 2023 eine Mehrwegverpackung als Alternative zu Einwegbehältern anbieten. Während große Betriebe dazu verpflichtet sind, gibt es für kleinere Betriebe eine Ausnahme. Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von bis zu 80 qm² (inklusive frei zugänglicher Sitz- und Aufenthaltsbereiche) und weniger als fünf Beschäftigten sind von der Pflicht ausgenommen. Diese Betriebe müssen jedoch ihren Kundinnen und Kunden ermöglichen, deren eigene, mitgebrachte Mehrwegbehältnisse befüllen zu lassen.

Welche Möglichkeiten bestehen in der Umsetzung?

Prinzipiell bestehen zwei Lösungen, um Mehrwegverpackungen anzubieten. Entweder werden Mehrwegbehältnisse eigenständig gekauft und beispielsweise gegen einen Pfand an die Kundschaft ausgegeben. Oder es wird sich für ein Poolsystem entschieden. Bei dieser Variante besteht ein ganzes Netzwerk aus Betrieben, die Mehrwegverpackungen derselben Anbieter*innen einsetzen. Kund*innen kaufen ihre Speisen in einem Mehrwegbehälter und können diesen anschließend bei allen anderen teilnehmenden Betrieben zurückgeben. Derartige Poolsysteme bieten Gastronom*innen sowie Gästen im Vergleich zu betriebseigenen Mehrwegverpackungen ein hohes Maß an Flexibilität.

Einen Vergleich der gängigsten Poolsysteme finden Sie unter folgendem QR-Code.



Sehen Sie die kommende Mehrwegpflicht als Chance und nicht als Zwang. Bei Beratungsbedarf stehen wir gerne an Ihrer Seite, sprechen Sie uns an.



Power Briefing



DONNERSTAG

20

OKTOBER 2022



Drei Minuten täglich für Ihr Team

Datum: Do. 20.10.2022

Zeit: 10 bis 17 Uhr

Trainerin: Nicole Friesenbichler

Teilnehmende: max. 18 Personen

Ort: Kochatelier Bielefeld
Sudbrackstr. 17 (3. Etage), 33611 Bielefeld

Gebühr: 159,00 € pro Person, Auszubildende 99,00 €, zzgl. 19 % MwSt. (inkl. Getränke und Snacks)

Weitere Informationen



Sous Vide: Aromen und Konsistenzen neu entdecken

Angesichts sich verändernder Bedürfnisse haben wir unser Angebot erweitert und stellen Ihnen neben unseren Präsenz- und Online-Live-Trainings jetzt auch **Video-Webinare** zur Verfügung. Damit wird Weiterbildung für Sie völlig unabhängig von Raum und Zeit.

Unser **erstes Webinar** zum Thema "**Sous Vide**" mit dem Experten **Hubertus Tzschirner** ist bereits verfügbar. Weitere Webinare folgen in naher Zukunft.

Gebühr: 69,00 € pro Person

Über den QR-Code gelangen Sie direkt zu den aktuellen Webinaren.

Weitere Infos finden Sie auch unter insider-coaching.de.



Windmann Food Service GmbH

Oeynhausener Str. 101 · 32584 Löhne
Telefon 05732 9688-0 · Telefax 05732 9688-77
service@windmann-sb.de
windmann.servicebund.de

Bilder: iStock, Herstellende, Windmann



Freibleibendes Angebot, Liefermöglichkeit vorbehalten.
Alle Preise gelten zuzüglich MwSt.
Produktabbildungen können vom Original abweichen.

Papier zu 100 % aus Recycling-Material, mit der EU-Blume und dem Blauen Umweltengel ausgezeichnet.