

*Kompetenz für
frische Convenience*

Trend **MEAL**
...und alles isst gut!

**Unser Convenience –
Vollsortiment**

gültig ab 01.06.2013



**Besuchen Sie uns auf:
www.trendmeal.de**

Kompetenz für frische Convenience

Trend Meal Food Service ist Ihr Verpflegungsspezialist für frisch hergestellte Convenience Produkte. Mit einer Erfahrung von über 30 Jahren gehören wir zu den Convenience Pionieren in Deutschland. Wir kochen leidenschaftlich gern und bieten Ihnen frisch gekochte Menüs und Menüsysteme in einer einzigartigen Qualität an. Wir nutzen dabei verschiedene Kochverfahren wie Cook'n'Chill, Sous Vide oder Pasteurisation und nutzen für jede Menükomponente das bestmögliche Verfahren, um Ihnen perfekt gekochte Produkte anbieten zu können.

Wir entwickeln Ihnen maßgeschneiderte Convenience Verpflegungslösungen, weil es frisch einfach besser schmeckt.

Vorteile unserer Convenience Sortimente

- Hohes Maß an Frische und Vielfalt
- Toller Geschmack und appetitliches Aussehen der Speisen
- Bestmöglicher Erhalt von Vitaminen und Nährstoffen
- Einfaches Handling bei der Regeneration der Speisen
- Sparsamer Energieverbrauch durch kurze Kühl- und Regenerierzeiten
- Platz und Kosten sparend gegenüber einer Vollküche vor Ort
- Zeit- und Energiekostensparnis bei der Regeneration gegenüber konventionell gekochten Gerichten oder Tiefkühl-Menüs

Probieren Sie unser neues Convenience-Vollsortiment

Mit unserem neuen modularen System bieten wir Ihnen ein Vollsortiment aus über 170 Menükomponenten in vollendeter Spitzenqualität. Mit diesem flexiblen System gestalten Sie schnell und praktisch Ihren individuellen Menüplan.

- Komplettes Sortiment aus Vorspeisen, Hauptmahlzeiten und Desserts
- Perfekte Dosierung durch aufeinander abgestimmte Portionsgrößen
- Alle Artikel in hochwertiger Qualität
- Über 100.000 Menükombinationen möglich
- Alle Kostformen wie Vollkost, leichte Vollkost oder vegetarische Gerichte vorhanden
- Hohe Produktsicherheit durch Produktion auf IFS Higher Level Niveau

Wir bieten Ihnen das ganze Jahr über zusätzlich zum Basisortiment saisonale Highlights. Informationen hierzu finden Sie unter www.trendmeal.de.

Sprechen Sie uns an, wenn Sie mit uns zusammen individuelle Rezepturen benötigen. Mit vielen Großkunden entwickeln wir individuelle Speisepläne und maßgeschneiderte Rezepturen.



Suppen & Eintöpfe

NR.	BEZEICHNUNG	KOSTFORM	ALLERGENE	VPE	FLEISCH- EINWAAGE	EINWAAGE VPE	INHALT / STÜCK
SUPPEN							
8799009	Kartoffelsuppe	LVK VEG	Lac, Sel	BTL		2.500 g	
8860016	Blumenkohlsuppe	VEG	Gl, Milch, Sel	BTL		2.500 g	
8861005	Gulaschsuppe		Gl, Sel, So	BTL	300 g	2.500 g	
8860049	Creme Suppe weiß	VEG	Lac, Sel	BTL		2.500 g	
8860018	Champignonsuppe	VEG	Lac, Sel	BTL		2.500 g	
8860039	Tomatensuppe	VEG	Gl, Lac, Sel	BTL		2.500 g	
8860038	Karotten-Ingwer-Suppe	VEG	Lac, Sel	BTL		2.500 g	
8860027	Käsesuppe	VEG	Lac, Sel	BTL		2.500 g	
8860030	Maissuppe	LVK VEG	Gl, Lac, Sel	BTL		2.500 g	
8860042	Spargelcremesuppe	VEG	Lac, Sel	BTL		2.500 g	
EINTÖPFE							
8717030	Linseneintopf	VEG	Gl, Lac, Sel, So	BTL		2.500 g	
8799011	Linseneintopf mit Bauchspeck		Gl, Lac, Sel, So	BTL	50 g	2.000 g	
8799012	Bohneneintopf mit Rindfleisch		Gl, Lac, Sel, So	BTL	240 g	2.000 g	
8860020	Erbseneintopf	VEG	Gl, Lac, Sel, Lu	BTL		2.500 g	
8799013	Erbseneintopf mit Bauchspeck		Gl, Lac, Sel, So	BTL	100 g	2.000 g	
8799008	Geflügel-Gemüsetopf mit Kartoffeln	LVK	Lac, Sel	BTL	437 g	2.500 g	
8860035	Gemüseintopf mit Huhn und Reis	LVK	Lac, Sel	BTL	300 g	2.500 g	
8860010	Gemüseintopf	VEG	Lac, Sel, Lu	BTL		2.000 g	
8799014	Kartoffeleintopf mit Rauchfleisch		Gl, Lac, Sel, So	BTL	50 g	2.000 g	
8860004	Chili con Carne »mild«		Gl, Sel, So	BTL	390 g	2.000 g	
8860059	Möhreneintopf	LVK VEG LF GF		BTL		2.500 g	
8860060	Kartoffeleintopf	LVK VEG LF GF		BTL		2.500 g	



Fleisch

NR.	BEZEICHNUNG	KOST-FORM	ALLERGENE	VPE	FLEISCH-EINWAAGE	EINWAAGE VPE	INHALT / STÜCK
RINDFLEISCH							
8799310	Rinderroulade in Sauce	LVK	Lac, Sel, Senf	BTL	900 g	2.500 g	10 x 120 g
8810025	Rinderroulade ohne Sauce		Gl, Lac, Sel, So, Senf	BTL	1.036 g	1.400 g	10 x ca. 140 g
8810036	Rinderroulade groß ohne Sauce		Gl, Lac, Sel, So, Senf	BTL	950 g	1.440 g	8 x ca. 180 g
8799311	Sauerbraten in Sauce	LVK	Gl, Lac, Sel	BTL	1.200 g	2.500 g	30 x ca. 40 g
8810026	Sauerbraten in Sauce		Gl, Lac, Sel, So, Alkohol	BTL	1.200 g	2.500 g	30 x ca. 40 g
8810005	Hacksteak ohne Sauce		Gl, Ei, Senf	BTL	840 g	1.200 g	20 x ca. 60 g
8810007	Rindergulasch in Sauce		Gl, Sel, So	BTL	975 g	2.500 g	
8810044	Rindergeschnetzeltes Stroganoff	LVK	Gl, Lac, Sel, So, Senf	BTL	1.125 g	2.500 g	
8810033	Rindergeschnetzeltes Stroganoff		Gl, Lac, Sel, So, Senf	BTL	750 g	2.500 g	
8810034	Rindfleischscheiben in Aufguss	LVK	Gl, Lac, Sel, So	BTL	1.200 g	1.900 g	30 x ca. 40 g
SCHWEINEFLEISCH							
8799503	Meatballs in feuriger Tomatensauce		Gl, Lac, Ei, Sel, So, Senf	BTL	1.000 g	2.500 g	50 x 20 g
8799508	Schweinegeschnetzeltes »Züricher Art«		Gl, Lac, Sel, So	BTL	700 g	2.500 g	
8799510	Schweinegeschnetzeltes »Züricher Art«	LVK	Lac, Sel	BTL	750 g	2.500 g	
8810029	Schweinegeschnetzeltes ohne Sauce			BTL	1.200 g	1.200 g	
8799511	Hackklößchen in Kräuterrahm	LVK	Gl, Lac, Sel, Senf	BTL	750 g	2.500 g	75 x ca. 10 g
8799512	Schweineroulade in Sauce	LVK	Gl, Lac, Sel, Senf	BTL	900 g	2.500 g	10 x ca. 120 g
8810001	Schweineschnitzel »natur« ohne Sauce			BTL	1.400 g	1.400 g	10 x 140 g
8810011	Schweinerückenbratenscheiben i.A.			BTL	1.200 g	1.700 g	30 x ca. 40 g
8810060	Schweinenackenbratenscheiben i.A.			BTL	1.200 g	1.700 g	15 x ca. 80 g
8810053	Schweinebäckchen in Biersauce		Gl, Lac, Sel	BTL	1.450 g	2.500 g	19-22 x ca. 60-75g
8810027	Schweinegulasch		Gl, Sel, So	BTL	975 g	2.500 g	
8810046	Schweinegulasch	LVK	Gl, Sel, So	BTL	1.100 g	2.500 g	
8810028	Kohlroulade ohne Sauce		Gl, Lac, Sel, So	BTL	680 g	1.700 g	10 x ca. 170 g
8810030	Königsberger Klopse ohne Sauce		Gl, So, Senf	BTL	1.200 g	1.200 g	30 x ca. 40 g
8810042	Schweinegyros mit Zwiebel und Weißkohl			BTL	1.500 g	2.500 g	
8810043	Szegediner Gulasch mit Speck		Lac	BTL	900 g	2.500 g	
8810048	Wirsingroulade		Ei	BTL	476 g	1.700 g	10 x ca. 170 g
8810062	gefüllte Paprikaschote vom Schwein		Gl, Ei	BTL	600 g	1.200 g	8 x ca. 150 g
SCHWEINEFLEISCH (9 TAGE RESTLAUFZEIT BEI ANLIEFERUNG)							
8810018	Kasslernackenscheiben			BTL	1.600 g	1.600 g	20 x 80 g
8810037	Schnitzel »Wiener Art«		Gl	SH	744 g	1.200 g	20 x 60 g

Abkürzungen: Gl = Gluten; Lac = Lactose; Lu = Lupine; Sel = Sellerie; So = Soja; BTL = Beutel; SH = Schale; FL = Flasche; VEG = Vegetarisch; LVK = Leichte Vollkost; GF = Glutenfrei; LF = Lactosefrei; i. A. = in Aufguss



Fleisch, Geflügel, Fisch & Wild

NR.	BEZEICHNUNG	KOST-FORM	ALLERGENE	VPE	FLEISCH-EINWAAGE	EINWAAGE VPE	INHALT / STÜCK	
KALBFLEISCH								
8810063	mild säuerliches Kalbsblanquette	LVK	Gl, Lac, Sel	BTL	1.000 g	2.500 g	10 x	250 g
8810064	fein rahmiges Kalbsgulasch	LVK	Gl, Lac, Sel, So	BTL	1.000 g	2.500 g	10 x	250 g
8810065	Kalbssemmerolle in Aufguss (schonend gegarte Kalbsbratenscheiben in Aufguss)	LVK	Gl, Lac, Sel, So	BTL	1.200 g	1.200 g	30 x	40 g
GEFLÜGEL								
8799601	Putencurry »Asia«		Gl, Lac, Sel, So, Senf	BTL	600 g	2.500 g		
8799608	Hühnerfrikassee	LVK	Lac, Ei	BTL	750 g	2.500 g		
8810002	Hühnerfrikassee		Gl, Lac	BTL	750 g	2.500 g		
8799609	Putengeschnetzeltes in Rahmsauce	LVK	Lac, Ei, Senf	BTL	750 g	2.500 g		
8799610	Putengeschnetzeltes Kokos-Curry	LVK	Lac, Ei	BTL	750 g	2.500 g		
8810045	Putengeschnetzeltes in Gemüse-Kräuterrahmsauce	LVK	Lac, Sel	BTL	950 g	2.500 g		
8799611	Putenroulade in Sauce	LVK	Lac, Ei, Senf	BTL	900 g	2.500 g	10 x ca.	120 g
8810008	Putengeschnetzeltes ohne Sauce		Gl	BTL	1.200 g	1.200 g		
8810013	Putenleberkäse	LVK		BTL	800 g	800 g	10 x ca.	80 g
8810014	Putengyros mit Zwiebel und Weißkohl			BTL	1.500 g	2.500 g		
8810019	Hähnchenschnitzel »natur« ohne Sauce	LVK		BTL	1.200 g	1.200 g	20 x ca.	60 g
8810024	Putenbratenstücke ohne Sauce			BTL	1.200 g	1.200 g	10 x ca.	120 g
8810038	Bratwurst (Geflügel)			BTL	1.000 g	1.000 g	20 x ca.	50 g
GEFLÜGEL (9 TAGE RESTLAUFZEIT BEI ANLIEFERUNG)								
8810004	Hähnchen Cordon-Bleu		Gl, Lac, Lu	SH	708 g	1.200 g	10 x	120 g
8810012	Chicken Nuggets		Gl, Lac, Ei	SH	564 g	1.200 g	60 x ca.	20 g
FISCH (9 TAGE RESTLAUFZEIT BEI ANLIEFERUNG)								
8810003	Haiwelsfilet	LVK	Fisch	SH	1.200 g	1.200 g	12x	100 g
8810006	Fischgulasch mit Gemüswürfeln	LVK	Lac, Sel, Fisch, Krebs	BTL	625 g	2.500 g		
8810010	Seelachsfilet paniert		Gl, Senf, Fisch	SH	828 g	1.200 g	10 x	120 g
8810015	Fischnuggets		Gl, Senf, Fisch	SH	600 g	1.200 g	50 x ca.	24 g
8810020	Paprika-Fischtopf		Gl, Lac, Sel, Fisch, Krebs	BTL	500 g	2.000 g		
8810066	Kabeljau	LVK	Fisch					
8810052	Lachsfilet	LVK	Fisch	SH	1.200 g	1.200 g	10 x	120 g



Pfannengerichte, Aufläufe & vegetarische Gerichte

NR.	BEZEICHNUNG	KOSTFORM	ALLERGENE	VPE	FLEISCH- EINWAAGE	EINWAAGE VPE	INHALT / STÜCK	
PFANNENGERICHTE & AUFLÄUFE (9 TAGE RESTLAUFZEIT BEI ANLIEFERUNG)								
8830001	Kartoffel-Lauchauflauf	VEG	Gl, Lac	SH		2.000 g		
8830003	Penne-Auflauf		Gl, Lac, Ei, Sel	SH	160 g	2.000 g		
8830006	Blumenkohl-Kartoffelauflauf	VEG	Gl, Lac	SH		2.000 g		
8830007	Paella		Lac, Lu, Fisch, Krebs, Weichtiere, Lu	SH	460 g	2.000 g		
8830002	Nasi Goreng	VEG	Gl, Lac, So	SH		2.000 g		
8830008	Bami Goreng	VEG	Gl, Lac, So, Lu	SH		2.000 g		
VEGETARISCHE GERICHTE (9 TAGE RESTLAUFZEIT BEI ANLIEFERUNG)								
8820002	Kartoffeltasche mit Frischkäsefüllung	VEG	Lac, Sel	SH		1.500 g	20 x	75 g
8870007	Kartoffelpuffer	VEG	Gl, Ei	SH		1.500 g	25 x	60 g
8880002	Frühlingsrolle	VEG	Gl, Lac, Ei, Sel, Lu	SH		1.500 g	10 x	150 g
8880004	Eieromlette	VEG	Lac, Ei	BTL		1.350 g	10 x	135 g
8880005	Blumenkohl-Käsemedallions	VEG	Gl, Lac, Ei	SH		1.500 g	20 x	75 g
8880010	Gemügestäbchen	VEG	Gl, Lac, Sel, Senf	SH		1.200 g	30 x	40 g
8880011	Chinaschnitte	VEG	Gl, Lac, Sel, Senf	SH		1.500 g	10 x	150 g
8880009	Paprikaschote gefüllt	VEG	Gl, Sel	BTL		1.200 g	8 x	150 g



Saucen

NR.	BEZEICHNUNG	KOSTFORM	ALLERGENE	VPE	FLEISCH- EINWAAGE	EINWAAGE VPE	INHALT / STÜCK
GRUNDSAUCEN							
8799215	Care Bratensauce	LVK	LF GF	BTL		2.500 g	
8799216	Care Tomatensauce	LVK	LF GF	BTL		2.500 g	
8799217	Care Weiße Grundsauce	LVK	GF Lac, Sel	BTL		2.500 g	
8850012	Bratensauce		Gl, Lac, Sel	BTL		1.200 g	
SPEZIALSAUCEN							
8799205	Zitronensauce	VEG	Gl, Lac, Ei, Sel, So	BTL		2.500 g	
8850001	Jägersauce		Gl, Lac, Sel	BTL	48 g	1.200 g	
8850002	Sahnesauce	VEG	Gl, Lac	BTL		1.200 g	
8799020	Rahmsauce	VEG	Gl, Lac, Sel, So	BTL		2.500 g	
8799213	Zwiebelsauce	VEG	Gl, Lac, Sel, So	BTL		2.500 g	
8850009	Currywurstsauce »sweet«			BTL		1.200 g	
8850014	Kohlrouladensauce	VEG	Gl, Lac, Sel	BTL	96 g	1.200 g	
8850056	Champignonrahmsauce	VEG	Gl, Lac, Sel	BTL		2.500 g	
8850050	Zigeunersauce	VEG	Gl, Lac, Sel, So	BTL		2.500 g	
8850025	Rinderrouladensauce		Gl, Lac, Sel, So, Senf	BTL		1.200 g	
8850028	Meerrettichsauce	VEG	Lac, Sel, Se	BTL		1.200 g	
8850029	Pfefferahmsauce		Gl, Lac, Sel	BTL		1.200 g	
8850030	Gemüserahmsauce	VEG	Gl, Lac, Sel	BTL		1.200 g	
8850031	Senfrahmsauce	VEG	Gl, Lac, Sel, Senf	BTL		1.200 g	
8850032	Kapernsauce	VEG	Gl, Lac	BTL		1.200 g	



Saucen

NR.	BEZEICHNUNG	KOSTFORM	ALLERGENE	VPE	FLEISCH- EINWAAGE	EINWAAGE VPE	INHALT / STÜCK
ASIASAUCEN							
8850053	Sauce süß-sauer	VEG	Gl, Lac, So, Se	BTL		2.500 g	
8850055	Sauce Chop Suey		Gl, Sel, So	BTL		2.500 g	
8850020	Kokos-Currysauce sweet	VEG	Gl, Lac	BTL		1.200 g	
8850054	Thai Curry-Sauce	VEG	Gl, Lac, So, Fisch	BTL		2.500 g	
PASTASAUCEN							
8718022	Gorgonzolasauce	VEG	Lac	BTL		2.500 g	
8799209	Gemüsebolognese	VEG	Gl, Sel	BTL		2.500 g	
8799219	Bolognese	LVK	Sel	BTL	525 g	2.500 g	
8850007	Carbonara		Gl, Lac	BTL	90 g	1.200 g	
8850008	Tomatensauce »Napoli«	VEG	Lac, Sel	BTL		1.200 g	
8850010	Bolognese		Gl	BTL	264 g	1.200 g	
8850062	Spinat-Ricotta-Sahne-Sauce	VEG	Gl, Lac, Sel	BTL		2.500 g	
8850017	Spinat-Sahnesauce »Florentin«	VEG	Lac, Sel	BTL		1.200 g	
8850019	Tomaten-Frischkäsesauce	VEG	Lac	BTL		1.200 g	
8850036	Fleischsauce		Gl, Lac, Sel	BTL	550 g	2.500 g	
8850037	Hirtenkäse-Olivensauce		Lac, Sel	BTL		2.500 g	
8850059	Steinpilz-Schinken-Sauce		Gl, Lac, Sel	BTL	75 g	2.500 g	
8850067	Sauce Frutti de Mare		Sel, Fisch, Krebs, Weichtiere	BTL	362 g	2.500 g	



Sättigungsbeilagen & Pasta

NR.	BEZEICHNUNG	KOSTFORM	ALLERGENE	VPE	FLEISCH- EINWAAGE	EINWAAGE VPE	INHALT / STÜCK
SÄTTIGUNGSBEILAGEN							
8820001	Salzkartoffeln	VEG		BTL		2.500 g	
8820003	Kartoffelpüree	VEG	Lac	BTL		2.000 g	
8820005	Langkornreis, parboiled	VEG		BTL		1.500 g	
8820010	Basmatireis	VEG		BTL		1.500 g	
8820013	Gemüsereis	VEG	Lu	BTL		1.500 g	
8820016	Bechamelkartoffeln	VEG	Lac, Ei, Sel	BTL		1.500 g	
8820018	Semmelknödel in Scheiben	VEG	Gl, Lac, Ei	BTL		750 g	15 x 50 g
8820020	Langkorn-Wildreis-Mischung	VEG		BTL		1.500 g	
PASTA							
8799104	Tagliatelle / Bandnudel 10mm	VEG	Gl	BTL		1.500 g	
8820004	Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung	VEG	Gl, Lac, Ei	BTL		1.500 g	
8820008	Spätzle	VEG	Gl, Ei	BTL		1.500 g	
8820009	Spirelli	VEG	Gl	BTL		1.500 g	
8820011	Spaghetti	VEG	Gl	BTL		1.500 g	
8820012	Penne	VEG	Gl	BTL		1.500 g	
8719070	Farfalle	VEG	Gl	BTL		1.500 g	
8820023	Casarecce (gedrehte Nudeln)	VEG	Gl	BTL		1.500 g	
8820025	Gnocchi Sardi (schmale Muschelnudeln)	VEG	Gl	BTL		1.500 g	



Gemüse

NR.	BEZEICHNUNG	KOSTFORM	ALLERGENE	VPE	FLEISCH- EINWAAGE	EINWAAGE VPE	INHALT / STÜCK
NATURGEMÜSE (9 TAGE RESTLAUFZEIT BEI ANLIEFERUNG)							
8840001	Kaisergemüse	VEG		BTL		1.500 g	
8840002	Erbsen	VEG	Lu	BTL		1.500 g	
8840003	Brokkoli (RLZ 6 Tage)	VEG		SH		1.500 g	
8840004	Karotten	VEG		BTL		1.500 g	
8840005	Mischgemüse	VEG	Lu	BTL		1.500 g	
8840008	Leipziger Allerlei	VEG	Lu	BTL		1.500 g	
8840014	Blumenkohl	VEG		SH		1.500 g	
8841015	Fingermöhrengemüse	VEG		BTL		1.500 g	
8719017	Bohngemüse	VEG	Lac, Sel	BTL		1.500 g	
GEMÜSEBEILAGEN							
8840022	Rotkohl	VEG	Lac, Sel	BTL		2.500 g	
8840007	Rahmspinat	VEG	Gl, Lac, Sel	BTL		1.500 g	
8718014	Ratatouillegemüse	VEG		BTL		2.500 g	
8840023	Sauerkraut	VEG	Sel	BTL		2.500 g	
8840016	Kohlrabi, gebunden	VEG	Gl, Lac	BTL		1.500 g	
8840017	Sauerkraut mit Speck		Lac, Sel	BTL	75 g	1.500 g	
8719012	Blumenkohl auf Rahm	VEG		BTL		2.500 g	
ASIAGEMÜSE							
8895103	Thai-Gemüsecurry		Lac	BTL		1.200 g	



Süßspeisen

NR.	BEZEICHNUNG	KOSTFORM	ALLERGENE	VPE	FLEISCH- EINWAAGE	EINWAAGE VPE	INHALT / STÜCK
-----	-------------	----------	-----------	-----	----------------------	-----------------	----------------

SÜSSSPEISEN

8870003	Milchreis mit Zucker	VEG	Lac	SH		2.500 g	
8870012	Grießbrei mit Zucker	VEG	Gl, Lac	SH		2.500 g	
8870004	Rote Grütze	VEG		SH		2.500 g	
8870008	Kirschgrütze	VEG		SH		2.500 g	
8870023	Milchnudeln	VEG	Gl, Lac	BTL		2.500 g	

SÜSSSPEISEN (9 TAGE RESTLAUFZEIT BEI ANLIEFERUNG)

8870001	Quarkkeulchen	VEG	Gl, Lac	SH		2.550g	30 x	85 g
8870005	Vanillesauce	VEG	Lac, Ei	FL		2.000g		
8870015	Apfelstrudel	VEG	Gl, Lac, Ei, So	SH		1.500g	5 x	300 g
8870017	Germknödel	VEG	Gl, Lac, Ei	SH		800g	10 x	80 g
8870018	Kaiserschmarrn	VEG	Gl, Lac, Ei	SH		1.200g		
8870022	Pfannkuchen mit Quarkfüllung	VEG	Gl, Milch, Ei	SH		1.020g	12 x	85 g

MILCHSUPPEN

8860054	Milchsuppe Haferflocken	VEG	Gl, Lac	BTL		2.500 g		
8860055	Milchsuppe Grieß	VEG	Gl, Lac	BTL		2.500 g		
8860056	Milchsuppe Schoko	VEG	Lac	BTL		2.500 g		
8860057	Milchsuppe Erdbeere	VEG	Lac	BTL		2.500 g		
8860058	Milchsuppe Vanille	VEG	Lac	BTL		2.500 g		

Abkürzungen: Gl = Gluten; Lac = Lactose; Lu = Lupine; Sel = Sellerie; So = Soja; BTL = Beutel; SH = Schale; FL = Flasche; VEG = Vegetarisch; LVK = Leichte Vollkost; GF = Glutenfrei; LF = Lactosefrei; i. A. = in Aufguss

Trend **MEAL**
...und alles ist gut!

Unsere Verpflegungssysteme für ihre individuellen Bedürfnisse



Menükonzepte für Schulen

Wir produzieren mehrere Sechs-Wochen-Speisepläne mit jeweils drei Gerichten pro Tag zur Auswahl. Wir gehen dabei auf die unterschiedlichen Bedürfnisse für Kinder unter drei Jahren, für Kinder in Kindergärten und für Kinder in Schulen ein, für die es jeweils unterschiedliche Speisepläne gibt. Wir sind für Sie der richtige Partner, wenn Sie gesundes, leckeres und bezahlbares Cook'n'Chill Essen für Kinder suchen.



Menükonzepte für Seniorenheime

Trend Meal bietet Ihnen eine komplette Verpflegungslösung mit vierwöchigen Ganztags-Speiseplänen bestehend aus einem ersten und zweiten Frühstück, einem Mittagessen mit drei Stammessen, einer kleinen Zwischenmahlzeit am Nachmittag und einem Abendessen an. Dieses Verpflegungskonzept ist ideal geeignet für Wohngruppen und für kleine Heime, in denen eine eigene Küche nicht wirtschaftlich betrieben werden kann.



Menükonzepte für Betriebskantinen

Mit unserem flexiblen Basissortiment können wir Ihnen entweder mehrwöchige Speisepläne mit mehreren themenbezogenen Stammessen entwickeln oder Ihre Betriebskantine auf einen kompletten Restaurant-Speiseplan umstellen. Für kleine Betriebskantinen mit weniger als 20 Essen pro Tag haben wir für Sie ein Menüsystem auf Basis von Einzelportionsschalen in Cook'n'Chill Qualität im Angebot.



Menükonzepte für Krankenhäuser

Wir bieten Ihnen viele Verpflegungskonzepte im Krankenhausbereich, sowohl für die Kalt-, als auch die Warm-Portionierung. Unser umfangreiches Speiseplanangebot enthält Menüs für Kostformen wie Vollkost, Leichte Vollkost oder vegetarische Menüs, sowie lactosefreie und glutenfreie Menükomponenten. Sie erhalten perfekt abgestimmte Produkte für alle gängigen Regenerationsformen wie Heißluft, Induktion oder Kontakt-Wärme-Technik.

Besuchen Sie uns auf:
www.trendmeal.de

Trend Meal Food Service GmbH & Co. KG
Klaus-Conrad-Straße 13 · 92533 Wernberg-Köblitz
Telefon: 09604/9203-0 · Fax: 09604/9203-10
info@trendmeal.de · www.trendmeal.de

