

Du Darfst Kasselerbraten aus der Hüfte in würziger Sauce mit Weinsauerkraut und Kartoffelpüree

Zutaten: Weinsauerkrautzubereitung (28%) (Weinsauerkraut (18%)* (Weißkohl, Wein, Speisesalz), Wasser, Rapsöl, Zucker, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure), Kartoffelpüree (24%) (Wasser, Kartoffeln, Rapsöl, Speisesalz, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Antioxidationsmittel (Natriummetabisulfit, Ascorbinsäure), Gewürze), Kasselerbraten aus der Hüfte (20%) (Schweinefleisch (19,4%)*, Wasser, Speisesalz, Stabilisator Natriumnitrit, Traubenzucker, Antioxidationsmittel Natriumisoascorbat, Rauch), Wasser, **Senf** (Wasser, **Senfsaaten**, Branntweinessig, Speisesalz, Gewürze), Tomatenmark, modifizierte Stärke, Zwiebeln, **Sellerie**, Speisesalz, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Rapsöl, **Sahne**, Gewürze.

Das Produkt kann Spuren von Gluten, Ei, Soja, Erdnüssen, Schalenfrüchten und Fisch enthalten.

Nettofüllmenge

400g

Aufbewahrung und Verwendung

Dieses Produkt ist ungekühlt mindestens haltbar bis siehe Etikett

Name oder Firma und Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmers

Rhöni GmbH & Co. KG
Grabenweg 1 A
36169 Rasdorf/Rhön

Ursprungsland / Herkunftsort

Deutschland

Ggf. Gebrauchsanleitung

Zubereitung in der Mikrowelle:

Die Deckelfolie jeder Kammer mit einem spitzen Gegenstand, z.B. Gabel, mehrfach einstechen und bitte die Menüschaale in die Mitte der Mikrowelle stellen und darauf achten, dass die Menüschaale dabei nicht die Seitenwände des Gerätes berührt.

Die Deckelfolie abziehen und das Menü servieren. Bitte Vorsicht, das Gericht könnte sehr heiß sein – bitte vor dem Verzehr jede Kammer umrühren und/oder das Gericht noch einige Minuten stehen lassen.

Zubereitung im Wasserbad:

Das Wasser zum Kochen bringen und anschließend den Kochtopf von der Herdplatte nehmen.

Die Deckelfolie jeder Kammer zwei- bis dreimal mit einer Nadel einstechen.

Die Menüschaale im Topf mit geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten ziehen lassen. Nicht kochen!

MHD: siehe Etikett

Angabe Anhang III LMIV

„unter Schutzatmosphäre verpackt“

Durchschnittliche Nährwerte

	pro 100 g
Brennwert	292 kJ 70 kcal
Fett	2,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	6,4 g
davon Zucker	1,2 g
Eiweiß	5,1 g
Salz	1,2 g

Du Darfst Putengeschnetzeltes in pfeffriger Sauce mit Gemüse und Langkornreis

Zutaten: Wasser, flüssig gewürztes Putenfleisch (16%) (Putenfleisch (14,4%)*, Wasser, Stärke, Speisesalz, Maltodextrin, Traubenzucker, Glukosesirup, Karamellzuckersirup), Reiszubereitung, gegart (16%) (Wasser, Langkornreis, Speisesalz, Rapsöl, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Emulgator: Sonnenblumenlecithine, Säuerungsmittel: Citronensäure, Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure, Natriumascorbat)), Möhren (13%), Erbsen (4%), Mais (4%), modifizierte Stärke, Tomatenmark, **Sellerie**, Zwiebeln, Zucker, Speisesalz, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Gewürze, Rapsöl, **Senf** (Wasser, **Senfsaaten**, Branntweinessig, Speisesalz, Gewürze), Hühnerbrühe, **Sahne**, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure.

Das Produkt kann Spuren von Gluten, Ei, Soja, Erdnüssen, Schalenfrüchten und Fisch enthalten.

Nettofüllmenge

400g

Aufbewahrung und Verwendung

Dieses Produkt ist ungekühlt mindestens haltbar bis siehe Etikett

Name oder Firma und Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmers

Rhöni GmbH & Co. KG
Grabenweg 1 A
36169 Rasdorf/Rhön

Ursprungsland / Herkunftsort

Deutschland

Ggf. Gebrauchsanleitung

Zubereitung in der Mikrowelle:

Die Deckelfolie jeder Kammer mit einem spitzen Gegenstand, z.B. Gabel, mehrfach einstechen und bitte die Menüschaale in die Mitte der Mikrowelle stellen und darauf achten, dass die Menüschaale dabei nicht die Seitenwände des Gerätes berührt.

Die Deckelfolie abziehen und das Menü servieren. Bitte Vorsicht, das Gericht könnte sehr heiß sein – bitte vor dem Verzehr jede Kammer umrühren und/oder das Gericht noch einige Minuten stehen lassen.

Zubereitung im Wasserbad:

Das Wasser zum Kochen bringen und anschließend den Kochtopf von der Herdplatte nehmen.

Die Deckelfolie jeder Kammer zwei- bis dreimal mit einer Nadel einstechen.

Die Menüschaale im Topf mit geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten ziehen lassen. Nicht kochen!

MHD: siehe Etikett

Angabe Anhang III LMIV

„unter Schutzatmosphäre verpackt“

Durchschnittliche Nährwerte

	pro 100 g
Brennwert	530 kJ 126 kcal
Fett	4,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,7 g
Kohlenhydrate	14 g
davon Zucker	2,4 g
Eiweiß	6,3 g
Salz	0,81 g

Du Darfst Rinderroulade in aromatischer Sauce mit würzigem Rotkohl und Kartoffelpüree

Zutaten: Rotkohlzubereitung (29%) (Rotkohl (22%)*, Wasser, Zucker, modifizierte Stärke, Speisesalz, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Rapsöl, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure, Gewürze, Branntweinessig, Apfelsaftkonzentrat, Johannisbeersaftkonzentrat), Kartoffelpüree (24%) (Wasser, Kartoffeln, Rapsöl, Speisesalz, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Antioxidationsmittel (Natriummetabisulfit, Ascorbinsäure), Gewürze), Rinderroulade (22,5%) (Rindfleisch (12,5%)*, Füllung (10%)* (Schweinefleisch (2,5%)*, Gewürzgurken (Gurken, Wasser, Branntweinessig, Speisesalz), Zwiebeln, **Paniermehl (Weizenmehl, Wasser, Speisesalz, Hefe), Senf** (Wasser, **Senfsaaten**, Speisesalz, Zucker, Branntweinessig, Gewürze), Wasser, Gewürze, Speisesalz, Kartoffelstärke)), Wasser, **Senf** (Wasser, **Senfsaaten**, Branntweinessig, Speisesalz, Gewürze), Tomatenmark, modifizierte Stärke, Gurken, Zucker, **Sellerie**, Gewürze, Speisesalz, Verdickungsmittel Guarkernmehl, karamellisierter Zucker, Branntweinessig, Rapsöl, Sahne, Sambal Oelek (Chili, Paprika, Wasser, Speisesalz).

* im Gesamtprodukt

Das Produkt kann Spuren von Ei, Soja, Erdnüssen, Schalenfrüchten und Fisch enthalten.

Nettofüllmenge

400g

Aufbewahrung und Verwendung

Dieses Produkt ist ungekühlt mindestens haltbar bis siehe Etikett

Name oder Firma und Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmers

Rhöni GmbH & Co. KG
Grabenweg 1 A
36169 Rasdorf/Rhön

Ursprungsland / Herkunftsort

Deutschland

Ggf. Gebrauchsanleitung

Zubereitung in der Mikrowelle:

Die Deckelfolie jeder Kammer mit einem spitzen Gegenstand, z.B. Gabel, mehrfach einstechen und bitte die Menüschaale in die Mitte der Mikrowelle stellen und darauf achten, dass die Menüschaale dabei nicht die Seitenwände des Gerätes berührt.

Die Deckelfolie abziehen und das Menü servieren. Bitte Vorsicht, das Gericht könnte sehr heiß sein – bitte vor dem Verzehr jede Kammer umrühren und/oder das Gericht noch einige Minuten stehen lassen.

Zubereitung im Wasserbad:

Das Wasser zum Kochen bringen und anschließend den Kochtopf von der Herdplatte nehmen.

Die Deckelfolie jeder Kammer zwei- bis dreimal mit einer Nadel einstechen.

Die Menüschaale im Topf mit geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten ziehen lassen. Nicht kochen!

MHD: siehe Etikett

Angabe Anhang III LMIV

„unter Schutzatmosphäre verpackt“

Durchschnittliche Nährwerte

	pro 100 g
Brennwert	354 kJ 84 kcal
Fett	2,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	11 g
davon Zucker	5,1 g
Eiweiß	4,2 g
Salz	1,4 g

Thai Curry

Verzeichnis der Zutaten: Wasser, gewürzte Hähnchenfleischzubereitung (10%) ((Hähnchenfleisch (90%), Wasser, Stärke, Maltodextrin, Dextrose, Glukosesirup)), Vollkornreis (7%), Kokosmilchpulver-Zubereitung (Kokosmilch, Maltodextrin, Glukosesirup, **Milcheiweiß**), Bambussprossen, Zwiebeln, Ananas, Paprikagemüse, rote Currypaste ((Gewürze (Knoblauchpulver, Ingwer, Paprikapulver, Chili, Koriander, Cumin, Kardamon, Pfeffer), Paprikagemüse, Sonnenblumenöl, Speisesalz, Lemongras, Zwiebeln, Knoblauch, Galanga, Ingwer, Limettenblätter, Säuerungsmittel (Citronensäure, Essigsäure), Zucker, Stärke, **Sellerie**, Tomatenmark, **Senf** (Wasser, **Senfsaaten**, Branntweinessig, Speisesalz, Gewürze), Gewürze, Verdickungsmittel (Cellulosegummi, Guarkernmehl), Kräuter, **Sahne (Kuhmilch)**, Branntweinessig, Rapsöl.

Das Produkt kann Spuren von Gluten, Soja, Ei, Fisch, Erdnüssen, Schalenfrüchten und Sulfid enthalten.

Nettofüllmenge

360g (Gewichtsverlust
durch Erhitzen)

Anweisung für Aufbewahrung und Verwendung

Dieses Produkt ist ungekühlt mindestens haltbar bis siehe Etikett

Name oder Firma und Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmers

Rhöni GmbH & Co. KG
Grabenweg 1 A
36169 Rasdorf/Rhön

Ursprungsland / Herkunftsort

Deutschland

Ggf. Gebrauchsanleitung

Zubereitung: Siehe Verpackung

MHD: siehe Etikett

Angabe Anhang III LMIV

„unter Schutzatmosphäre verpackt“

Durchschnittliche Nährwerte

	pro 100 g
Brennwert	511 kJ 122 kcal
Fett	4,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,7 g
Kohlenhydrate	15,4 g
davon Zucker	4,7 g
Eiweiß	3,5 g
Salz	0,52 g

Seehecht Filet mit Kartoffelpüree und Blattspinat

Verzeichnis der Zutaten: Seehecht Filet (23%), Kartoffelpüree (23%) (Wasser, Kartoffeln, Rapsöl, Speisesalz, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Stabilisator Diphosphate, Antioxidationsmittel (Natriummetabisulfit, Ascorbinsäure), Gewürze), Blattspinat (20%), Wasser, Sahne, Zwiebeln, modifizierte Stärke, Rapsöl, Speisesalz, Weißwein, Sonnenblumenöl, Kräuter, Verdickungsmitteln (Cellulosegummi, Guarkernmehl), Glukosesirup, Antioxidationsmittel (Natriummetabisulfit, Ascorbinsäure), Gewürze (**enthält Senf, Sellerie**), **Milcheiweiß**.

Das Produkt kann Spuren von Gluten, Ei, Soja, Erdnüssen und Schalenfrüchten enthalten.

Nettofüllmenge

400g (Gewichtsverlust durch Erhitzen)

Aufbewahrung und Verwendung

Dieses Produkt ist ungekühlt mindestens haltbar bis siehe Etikett

Name oder Firma und Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmers

Rhöni GmbH & Co. KG
Grabenweg 1 A
36169 Rasdorf/Rhön

Ursprungsland / Herkunftsort

Deutschland

Ggf. Gebrauchsanleitung

Zubereitung in der Mikrowelle:

Die Deckelfolie jeder Kammer mit einem spitzen Gegenstand, z.B. Gabel, mehrfach einstechen und bitte die Menüschale in die Mitte der Mikrowelle stellen und darauf achten, dass die Menüschale dabei nicht die Seitenwände des Gerätes berührt.

Die Deckelfolie abziehen und das Menü servieren. Bitte Vorsicht, das Gericht könnte sehr heiß sein – bitte vor dem Verzehr jede Kammer umrühren und/oder das Gericht noch einige Minuten stehen lassen.

Zubereitung im Wasserbad:

Das Wasser zum Kochen bringen und anschließend den Kochtopf von der Herdplatte nehmen.

Die Deckelfolie jeder Kammer zwei- bis dreimal mit einer Nadel einstechen. Die Menüschale im Topf mit geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten ziehen lassen. Nicht kochen!

MHD: siehe Etikett

Angabe Anhang III LMIV

„unter Schutzatmosphäre verpackt“

Durchschnittliche Nährwerte

	pro 100 g
Brennwert	278 kJ 66 kcal
Fett	2,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
Kohlenhydrate	5,5 g
davon Zucker	0,4 g
Eiweiß	4,7 g
Salz	0,80 g

Wirsingroulade in delikater Sauce mit Kartoffelwürfeln

Verzeichnis der Zutaten: Wasser, Kartoffeln (29%), Wirsingroulade (24%), (Wirsingkohl (50%), Füllung (50%) (Schweinefleisch (38%), z.T. fein zerkleinert, Zwiebeln, Paniermehl (**Weizenmehl**, Wasser, Speisesalz, Hefe), Wasser, Speisesalz, Gewürze, Traubenzucker), **Sellerie**, modifizierte Stärke, Speisesalz, Tomatenmark, Zwiebeln, Gewürze, Zucker, Verdickungsmittel (Cellulosegummi, Guarkernmehl), Rapsöl, Petersilie, **Senf** (Wasser, **Senfsaaten**, Branntweinessig, Speisesalz, Gewürze), Sahne, Antioxidationsmittel (**Natriummetabisulfit**, Ascorbinsäure).

Das Produkt kann Spuren von Ei, Soja, Erdnüssen, Schalenfrüchten und Fisch enthalten.

Nettofüllmenge

375g (Gewichtsverlust durch Erhitzen)

Aufbewahrung und Verwendung

Dieses Produkt ist ungekühlt mindestens haltbar bis siehe Etikett

Name oder Firma und Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmers

Rhöni GmbH & Co. KG
Grabenweg 1 A
36169 Rasdorf/Rhön

Ursprungsland / Herkunftsort

Deutschland

Ggf. Gebrauchsanleitung

Zubereitung in der Mikrowelle:

Die Deckelfolie jeder Kammer mit einem spitzen Gegenstand, z.B. Gabel, mehrfach einstechen und bitte die Menüschale in die Mitte der Mikrowelle stellen und darauf achten, dass die Menüschale dabei nicht die Seitenwände des Gerätes berührt.

Die Deckelfolie abziehen und das Menü servieren. Bitte Vorsicht, das Gericht könnte sehr heiß sein – bitte vor dem Verzehr jede Kammer umrühren und/oder das Gericht noch einige Minuten stehen lassen.

Zubereitung im Wasserbad:

Das Wasser zum Kochen bringen und anschließend den Kochtopf von der Herdplatte nehmen.

Die Deckelfolie jeder Kammer zwei- bis dreimal mit einer Nadel einstechen.

Die Menüschale im Topf mit geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten ziehen lassen. Nicht kochen!

MHD: siehe Etikett

Angabe Anhang III LMIV

„unter Schutzatmosphäre verpackt“

Durchschnittliche Nährwerte

	pro 100 g
Brennwert	305 kJ 73 kcal
Fett	2,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
Kohlenhydrate	8,4 g
davon Zucker	1,0 g
Eiweiß	2,6 g
Salz	0,80 g