

Schweineroulade mit Kartoffelpüree und Apfelrotkohl

Verzeichnis der Zutaten: Kartoffelpüree (35%) (Wasser, Kartoffeln, Rapsöl, Speisesalz, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Stabilisator Diphosphate, Antioxidationsmittel (**Natriummetabisulfit**, Ascorbinsäure), Gewürze), Rotkohl (18%) (Rotkohl, Wasser, Zucker, Apfelsaftkonzentrat, Speisesalz, modifizierte Stärke, Rapsöl, Verdickungsmittel (Cellulosegummi, Guarkernmehl), Antioxidationsmittel Ascorbinsäure, Branntweinessig, Gewürze, Johannisbeersaftkonzentrat, Apfelsaftkonzentrat), Schweineroulade (19%) (Schweinefleisch (58%), Füllung (42%)), Gewürzgurken (Gurken, Wasser, Branntweinessig, Speisesalz), Zwiebeln, **Paniermehl (Weizenmehl)**, Wasser, Speisesalz, Hefe), **Senf** (Wasser, **Senfsaaten**, Speisesalz, Zucker, Branntweinessig, Gewürze), Wasser, Kartoffelstärke, Speisesalz, Dextrose, Gewürze), Wasser, Zwiebeln, **Senf** (Wasser, Senfsaaten, Branntweinessig, Speisesalz, Gewürze), Tomatenmark, modifizierte Stärke, Gewürze (enthält **Sellerie**), Speisesalz, Zucker, Rapsöl, **Sahne**, Samal Oelek (Chili, Paprika, Wasser, Speisesalz), karamellisierter Zucker, Verdickungsmittel (Cellulosegummi, Guarkernmehl).

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

Nettofüllmenge 480g (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

MHD: siehe Etikett

Angabe Anhang III LMIV

„unter Schutzatmosphäre verpackt“

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!

Durchschnittliche Nährwerte

	pro 100 g
Brennwert	304 kJ 72 kcal
Fett	1,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
Kohlenhydrate	9,0 g
davon Zucker	2,3 g
Eiweiß	4,1 g
Salz	0,85 g