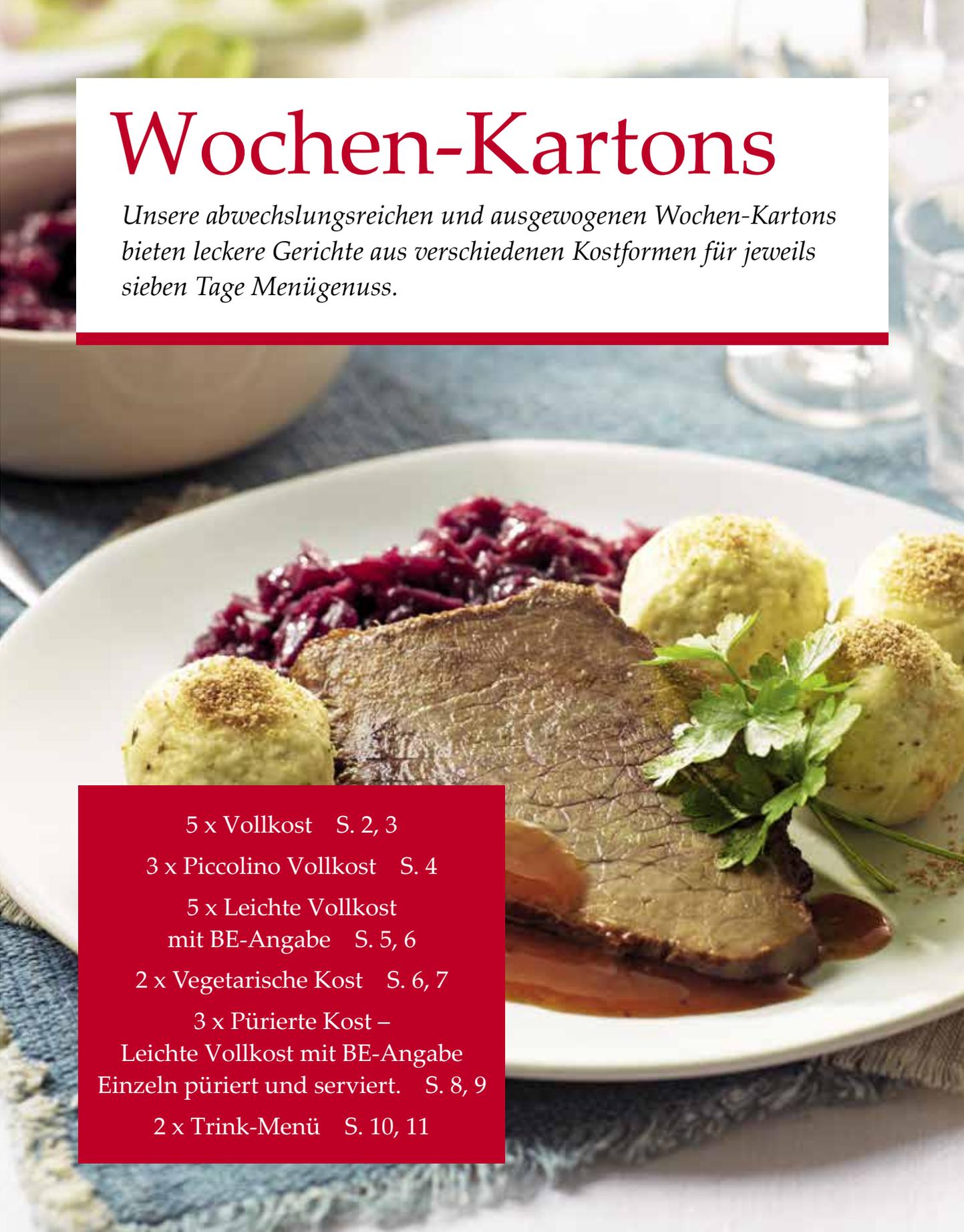


Wochen-Kartons

Unsere abwechslungsreichen und ausgewogenen Wochen-Kartons bieten leckere Gerichte aus verschiedenen Kostformen für jeweils sieben Tage Menügenuss.

- 
- 5 x Vollkost S. 2, 3
 - 3 x Piccolino Vollkost S. 4
 - 5 x Leichte Vollkost
mit BE-Angabe S. 5, 6
 - 2 x Vegetarische Kost S. 6, 7
 - 3 x Pürierte Kost –
Leichte Vollkost mit BE-Angabe
Einzel püriert und serviert. S. 8, 9
 - 2 x Trink-Menü S. 10, 11

Wochen-Kartons

Vollkost

Leckere Menüs für diejenigen, die im Wesentlichen alles essen dürfen.

Vollkost

Schinken-Nudeln mit Rührei ^⑦ und magerem, rohem Schinken



Allergienhinweis:
A1, C, G, L, M, N



Hähnchen »Cordon bleu« ^⑦

zartes paniertes Hähnchenschnitzel, gefüllt mit Putenformschinken und Käse, Karottengemüse in Petersiliensoße, Kartoffelpüree



Allergienhinweis:
A1, G, L



Kalbsfrikassee

mit Champignons, Erbsen, Reis



Allergienhinweis:
G, L



Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung

Vanillesoße



Allergienhinweis:
A1, C, G



Fischstäbchen

paniert, mit Kräutersoße, Petersilienkartoffeln 



Allergienhinweis:
A1, C, D, G, L, M



Gemüsepfanne mit

Mini-Gemüsemaultaschen

Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons, mit Kräutern verfeinert



Allergienhinweis:
A1, C, G, L, M



Zarter Sauerbraten

Apfelrotkohl, gekochte Kartoffelklöße



Allergienhinweis:
A1, C, G, L



Bestell-Nr. 9305

Vollkost

Pikantes Rindergulasch

Erbsen und Fingermöhrrchen, Kartoffelschmarrn



Allergienhinweis:
A1, G, L



Apfelstrudel

mit Vanillesoße



Allergienhinweis:
A1, G



Putenbruststreifen »Italia«

in Tomaten-Paprikasoße, mit Kräutern abgeschmeckt, feine Bandnudeln



Allergienhinweis:
A1, C, L



Kohlroulade ^⑦

mit Hackfleischfüllung in sahniger Soße, Salzkartoffeln



Allergienhinweis:
A1, G, L



Lachsfiletschnitte

in Sahnesoße, mit Zitrone verfeinert, Gemüserais 



Allergienhinweis:
A1, D, G, L



Linteneintopf ^{③ ⑦}

mit gekochter Mettwurst



Allergienhinweis:
L



Jägerschnitzel ^⑦

vom Schwein, in Rahmsauce mit Champignons, Möhrchen und Erbsen, dazu Bauernspätzle mit Bröseln



Allergienhinweis:
A1, C, G, L



Bestell-Nr. 9306

Vollkost

Gefüllte Paprikaschote ^⑦

mit Hackfleisch, in würziger Soße, Reis



Allergienhinweis:
A1, C, G, L



Hefeklöße

mit Heidelbeerfüllung, Vanillesoße



Allergienhinweis:
A1, C, G



Wildlachs à la Florentin

Wildlachsfiletstücke in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln



Allergienhinweis:
A1, C, D, G



Kasseler Nacken mit Sauerkraut ^{③ ⑦}

Kartoffelpüree



Allergienhinweis:
G



Nudeln mit Hackfleischsoße

pikant gewürztes Rind- und Kalbfleisch, geriebener Käse



Allergienhinweis:
A1, C, F, G, L, M, N



Kartoffelkühle

mit Champignonsoße



Allergienhinweis:
A1, C, G, L



Gegrillter Putenbraten

in Bratensoße, Apfelrotkohl, hausgemachte Serviettenknödel



Allergienhinweis:
A1, C, G, L



Bestell-Nr. 9307



Vollkost

Hessisches Schmandschnitzel

paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsoße, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln



Allergienhinweis:
A1, C, G, L



Königsberger Klopse

in Kapernsoße, Langkorn-Reis mit Erbsen



Allergienhinweis:
A1, C, G, L



Grißauflauf

mit Pfirsichwürfeln



Allergienhinweis:
A1, C, G



Hähnchentaler in cremiger Spinatsoße

Hähnchenbrustfiletstücke mit Spätzle-Nudeln



Allergienhinweis:
A1, G, L



Panierter Seelachs

in Filetform, mit Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie, Porree, Erbsen, Karottenstreifen, Béchamelkartoffeln



Allergienhinweis:
A1, C, D, G, L, M



Weißkohleintopf

mit Kartoffeln und gewürfeltem Schweinefleisch



Allergienhinweis:
L



Gefüllter Kalbsbraten

mit Schweinehackfleischfüllung in Rahmsoße, Rosenkohl, Schlingli-Nudeln



Allergienhinweis:
A1, G, L



Bestell-Nr. 9308

Vollkost

Fränkische Bratwürste ③ ⑦

auf Sauerkraut angerichtet, mit Kartoffelpüree



Allergienhinweis:
G



Milchreis

mit Sauerkirschen



Allergienhinweis:
G



Schweinebraten

in herzhafter Soße, Rosenkohl, Salzkartoffeln



Allergienhinweis:
A1, G, L



Rinderleber »Berliner Art«

in feiner Zwiebelsoße mit Apfelscheiben und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln



Allergienhinweis:
A1, G, L



Alaska-Seelachs paniert

in Filetform, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln



Allergienhinweis:
A1, C, D, G, L, M



Broccoli-Bandnudeln

in Pilz-Sahnesoße



Allergienhinweis:
A1, C, G, L



Hähnchenkeule

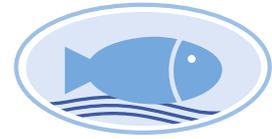
mit Soße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln



Allergienhinweis:
A1, G, L



Bestell-Nr. 9309



Aus kontrolliert-nachhaltiger Fischerei!

Bestandserhaltende Fischereimethoden und die Vermeidung von Überfischung gewährleistet unsere Nachhaltigkeits-Garantie: Die so gekennzeichneten Fisch-Artikel sind aus kontrolliert-nachhaltiger Fischerei.

NATÜRLICH
UND
LECKER



Wochen-Kartons

Piccolino Vollkost Wenn es etwas weniger sein darf.

Piccolino Vollkost

Hacksteak auf Wirsing

Salzkartoffeln



Allergenhinweis:
A1, C, L



Hähnchenpfanne

»Mediterran«

Hähnchenbrustfiletstücke in einer fruchtigen Tomaten-Zucchini-Soße, dazu Reis



Allergenhinweis: G, L



Kirschenmichel

süßer Brötchen-Sauerkirschauflauf, mit Zucker und Zimt garniert



Allergenhinweis:
A1, C, G, H1



Kartoffeltaschen

mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse



Allergenhinweis:
A1, G, L



Kap-Seehechtfilet

geformt aus ganzen Filetstücken, mit Kräuter-marinade, auf Blumenkohl-Pastinakenstampf, dazu Salzkartoffeln



Allergenhinweis: D, G



Schwäbisches Linsengericht ^{③ ⑦}

mit 1 Paar hausgemachten Wiener Würstchen, Bauernspätzle mit Bröseln



Allergenhinweis:
A1, C, L



Jägerbraten

Rinderbraten mit Champignons, buntes Gemüse, Kartoffelklöße



Allergenhinweis:
A1, C, G, L



Bestell-Nr. 9310

Piccolino Vollkost

Omelett »Gärtnerin«

gefüllt mit Broccoli und Karotten, Kräuter-Kartoffelpüree



Allergenhinweis:
A1, C, G



Hähnchenbrustfilets »Bärlauch«

in Bärlauch-Rahmsoße, Zucchini-gemüse, Spätzle



Allergenhinweis:
A1, C, G, L



Seelachs »Poseidon«

paniert, in Filetform, mit Gemüse-Béchamelkartoffeln



Allergenhinweis:
A1, C, D, G, L, M



Hausmacher Bratwurst ^⑦

2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree



Allergenhinweis:
A1, G, L



Ofenschlupfer

süßer Brötchen-Apfelauflauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen



Allergenhinweis:
A1, C, G, H1



Herzhafter Gemüseintopf

mit Geflügelklößchen



Allergenhinweis:
A1, L



Zarter Sauerbraten

mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln



Allergenhinweis:
A1, G, L



Bestell-Nr. 9311

Piccolino Vollkost

Würstchengulasch ^{③ ⑦}

in Tomatensahnesoße, Karotten, Broccoli, Blumenkohl und Erbsen, Hörnchennudeln



Allergenhinweis:
A1, C, G, L, M



Rahmschnitzel vom Schwein

grüne Bohnen, Salzkartoffeln



Allergenhinweis:
A1, G, L



Grißbrei mit Früchten

Erdbeeren, Sauerkirschen, Pfirsichwürfel



Allergenhinweis:
A1, C, G



Putenschinken auf Wirsing ^{③ ⑦}

Putenbrustschinken aus Putenbruststücken zusammengefügt, Salzkartoffeln



Allergenhinweis:
L



Alaska-Seelachsfilet »Verdura«

Broccoli-Käsesoße, Salzkartoffeln



Allergenhinweis:
A1, D, G, L



Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese



Allergenhinweis:
A1, C, G, L



Hähnchentaler »4-Pfeffer«

Hähnchentaler in Vier-Pfefferrahmsoße, dazu Steinpilzrisotto



Allergenhinweis:
A1, G, L



Bestell-Nr. 9312



Leichte Vollkost mit BE-Angabe

Königsberger Klopse

in Kapernsoße, Karottengemüse, Salzkartoffeln



BE 3,6

Allergenhinweis:
A1, C, G, L



Pfannkuchen mit Apfelfüllung⁹ und Vanillesoße



BE 3,7

Allergenhinweis:
A1, C, G



Jägerschnitzel »natur«

vom Schwein, in Champignonrahmsoße,
mit Zucchini und Kartoffelpüree



BE 2,3

Allergenhinweis:
A1, G, L



Nudelpfanne

mit Schlingli-Nudeln, Karotten,
Broccoli und Blumenkohl



BE 4,2

Allergenhinweis:
A1, G, L



Kabeljaufiletschnitte

in Dillrahmsoße, Kartoffeln



BE 3,6

Allergenhinweis:
D, G, L, M



Frühlingstopf

mit Grießklößchen



BE 1,7

Allergenhinweis:
A1, C, L



Rinderroulade

mit Hackfleischfüllung, Kohlrabigemüse,
Salzkartoffeln



BE 3,3

Allergenhinweis:
A1, C, G, L



Bestell-Nr. 9314

Leichte Vollkost mit BE-Angabe

Hühnerfrikassee

Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis



BE 3,8

Allergenhinweis:
C, G, L



Hacksteak

in heller Soße mit Gurkenstreifen,
Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-
Nudeln



BE 3,6

Allergenhinweis:
A1, C, G, L, M



Kaiserschmarrn⁹

mit fruchtigen, gewürfelten Birnen



BE 2,8

Allergenhinweis:
A1, C, G



Rinderleber

in feiner Soße, mit Kohlrabi-Karottengemüse,
Kartoffelpüree



BE 2,8

Allergenhinweis:
A1, G, L



Lachsfiletschnitte

in Bärlauch-Rahmsoße, Langkorn-Wildreis-
mischung mit Gemüse



BE 3,8

Allergenhinweis:
A1, D, G, L



Bunter Gemüseeintopf

mit Mini-Hackfleischklößchen



BE 1,8

Allergenhinweis:
A1, C, L



Jägerbraten in Steinpilzsoße⁷

vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und
Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln



BE 3,2

Allergenhinweis:
A1, G, L, M



Bestell-Nr. 9315

Leichte Vollkost mit BE-Angabe

Zartes Kalbsgeschnetzeltes

Pastinakengemüse, Hörnchennudeln



BE 4,3

Allergenhinweis:
A1, C, G, L



Saftiger Rinderbraten

mit Schwarzwurzeln, Petersilienkartoffeln



BE 3,1

Allergenhinweis:
A1, G, L



Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln



BE 2,7

Allergenhinweis:
C, G, L



Sahnegeschnetzeltes

vom Schwein, Pariser Karotten,
Spätzle-Nudeln



BE 3,3

Allergenhinweis:
A1, G, L



Frühlingsscholle

in heller Soße, fein mit Zitrone abgeschmeckt,
dazu Gemüseeris



BE 3,8

Allergenhinweis:
A1, D, G, L



Kartoffel-Möhreneintopf

mit Hackfleischklößchen



BE 3,5

Allergenhinweis:
A1, C, L



Putensteak in Käsesoße

mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln



BE 3,2

Allergenhinweis:
C, G, L



Bestell-Nr. 9316

Wochen-Kartons

Vegetarische Kost Diese Menüs enthalten keinerlei Fleischprodukte. Die ideale, abwechslungsreiche Ernährung für alle, die keinen Fisch oder kein Fleisch essen möchten.

Leichte Vollkost mit BE-Angabe

Milchreis ⑨

mit Zimt bestreut, Sauerkirschen



BE 4,3

Allergenhinweis:
G



Putenkeulenbraten

in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln



BE 3,2

Allergenhinweis:
A1, C, G, L



Schweineschnitzel »natur«

in Bratensoße, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln



BE 3,0

Allergenhinweis:
A1, C, G, L, M



Alaska-Seelachsfilet-

schnitzte »Neptun«

in Tomatensoße, Gurken-Dillgemüse, Reis



BE 3,3

Allergenhinweis:
D, G, L



Hähnchen-Medaillons ⑨

in heller Soße, mit Schmelzkäse verfeinert, Broccoli, Spätzle



BE 3,7

Allergenhinweis:
A1, C, G, L



Omelettrolle mit Spinatfüllung

Rahmgemüse, Salzkartoffeln



BE 4,3

Allergenhinweis:
C, F, G, L



Gekochtes Rindfleisch

in Kräutersoße

Rote Bete, Kartoffeln



BE 3,0

Allergenhinweis:
G, L



Bestell-Nr. 9317

Leichte Vollkost mit BE-Angabe

Hähnchenbrustfilets

»Försterin Art« ③ ⑦

mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln



BE 2,8

Allergenhinweis:
A1, C, G, L



Hackbraten

mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln



BE 3,2

Allergenhinweis:
A1, C, G, L



Gekochtes Rindfleisch

in Kräutersoße

Rote Bete, Kartoffeln



BE 3,0

Allergenhinweis:
G, L



Fränkisches Grünkernküchle

Getreidebratling im Gemüsebett, Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln



BE 4,3

Allergenhinweis:
A1, C, G, L



Feines Schollenfilet

auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln



BE 2,4

Allergenhinweis:
D, G, L



Reis-Gemüsetopf

mit Rindfleisch



BE 2,3

Allergenhinweis:
L



Schweinebraten

»Hausfrauen Art«

Gemüsemix aus Möhren, Blumenkohl und Sellerie, Spätzle



BE 3,3

Allergenhinweis:
A1, C, G, L, M



Bestell-Nr. 9318

Vegetarische Kost

Kartoffelküchle

mit Champignonsoße



Allergenhinweis:
A1, C, G, L



Gemüsepfanne mit Mini-Gemüsemaultaschen

Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons, mit Kräutern verfeinert



Allergenhinweis:
A1, C, G, L, M



Milchreis

mit Sauerkirschen



Allergenhinweis:
G



Kartoffel-Gemüseauflauf

mit Weißkohl, Wirsing, Karotten, Blumenkohl und Erbsen



Allergenhinweis:
G, L



Rührei mit Spinat

und Salzkartoffeln



Allergenhinweis:
C, G, L



Blumenkohl-Käse-Medaillon ①

mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln



Allergenhinweis:
A1, C, G, L



Pfannkuchen mit Quarkfüllung ⑨

und Heidelbeeren



Allergenhinweis:
A1, C, G



Bestell-Nr. 9319

Vegetarische Kost

Kaiserschmarrn ⁹

mit fruchtigen, gewürfelten Birnen



Allergenhinweis:
A1, C, G



Fränkisches Grünkernkühle

Getreidebratling im Gemüsebett,
Kohlrabigemüse, Petersilienkartoffeln



Allergenhinweis:
A1, C, G, L



Broccoli-Bandnudeln

in Pilz-Sahnesoße



Allergenhinweis:
A1, C, G, L



Grießauflauf

mit Pfirsichwürfeln



Allergenhinweis:
A1, C, G



Omelettrolle mit Spinatfüllung

Rahmgemüse, Salzkartoffeln



Allergenhinweis:
C, F, G, L



Bunte Gemüseplatte

mit Blumenkohl, Fingermöhrrchen und
Broccoli, Salzkartoffeln



Allergenhinweis: -



Pilzragout

»Böhmische Art«
mit Serviettenknödeln



Allergenhinweis:
A1, C, G, L



Bestell-Nr. 9320

Wichtige Informationen

Lagerung

Für die richtige Lagerung achten Sie bitte auf eine Temperatur von -18 °C in der Tiefkühltruhe oder im Tiefkühlschrank.

Aufbereitung

Im Heißlufttherd

Damit Ihr Menü im Heißlufttherd gut gelingt, stellen Sie einfach die Temperatur auf 150 °C ein und erhitzen Sie das Menü ca. 50 Minuten in der Schale.

Im Backofen

Für die Aufbereitung im Backofen bitte das Menü in der Schale ca. 60 Minuten bei ca. 200 °C aufbereiten.

In der Mikrowelle

Nach Umsetzen auf einen Teller ist die Aufbereitung auch in der Mikrowelle möglich.

Die Aufbereitung der Trink-Menüs ist auf Seite 10 beschrieben.

Die Menüspezialitäten nach dem Auftauen/Regenerieren direkt verzehren und nicht wieder einfrieren.

Servtherm-Gerät (Dampfgerät)

In einem Servtherm-Gerät werden die Menüs ähnlich »wie im Eierkocher« mit Wasserdampf erhitzt. Das Gerät einfach an die Steckdose anschließen und Wasser einfüllen (3 randvoll gefüllte Messbecher à je ca. 100 ml, Becher liegt bei). Die geschlossene Menüschale in das Gerät stellen und dann den Gerätedeckel auflegen. Das Menü ca. 45 Min. erhitzen. Anderslautende Aufbereitungshinweise auf der Schale sind nicht für das Servtherm-Gerät gültig. Das Servtherm-Gerät können Sie von uns beziehen.

Leichte Vollkost ^{LK}

Nach den heutigen ernährungsphysiologischen Erkenntnissen und klinischen Erfahrungen wird Leichte Vollkost anstelle organbezogener Schonkost empfohlen, z. B. für leber-, magen- und galleempfindliche Personen.

Abweichungen in Folge von Druckfehlern oder kurzfristigen Änderungen bleiben vorbehalten.

Bei der Darstellung unserer Menüspezialitäten handelt es sich um Serviervorschläge, Abweichungen bleiben vorbehalten.

Wochen-Kartons

Pürierte Kost

Die pürierten Menüs sind besonders empfehlenswert, wenn Sie Schwierigkeiten beim Kauen haben. Hauptgericht und Beilagen sind getrennt püriert und einzeln angerichtet.

Pürierte Kost Leichte Vollkost mit BE-Angabe

Königsberger Klopse

in Kapernsoße, Karotten, Steckrüben-Kartoffelpüree
 Klößchen-Einwaage: **60 g**
 Gesamt-Einwaage: **440 g**
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 400 kJ (96 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g; KH 7 g,
 davon Zucker 2 g; Eiweiß 3 g; Salz 0,56 g
 BE 2,6  Allergenhinweis: A1, C, G, L

Putenkeulenbraten

in Rahmsoße, Blumenkohl, Broccoli-Kartoffelpüree
 Fleisch-Einwaage: **60 g**
 Gesamt-Einwaage: **440 g**
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 306 kJ (73 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g; KH 6 g,
 davon Zucker 2 g; Eiweiß 5 g; Salz 0,92 g
 BE 2,2  Allergenhinweis: A1, G, L

Schweinegeschnetzeltes in Rahmsoße

mit Kohlrabi, Kartoffelpüree
 Fleisch-Einwaage: **60 g**
 Gesamt-Einwaage: **440 g**
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 397 kJ (95 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 2 g; KH 6 g,
 davon Zucker 2 g; Eiweiß 6 g; Salz 0,55 g
 BE 2,2  Allergenhinweis: A1, G, L

Kalbfleisch

in Kräutersoße, Broccoli, Karotten-Kartoffelpüree
 Fleisch-Einwaage: **60 g**
 Gesamt-Einwaage: **440 g**
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 368 kJ (88 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 1 g; KH 6 g,
 davon Zucker 2 g; Eiweiß 6 g; Salz 0,51 g
 BE 2,2  Allergenhinweis: A1, G, L

Alaska-Seelachs

in Tomaten-Kräuter-Soße, Gurkengemüse, Pastinaken-Kartoffelpüree
 Fisch-Einwaage: **70 g**
 Gesamt-Einwaage: **440 g**
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 306 kJ (73 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS <1 g; KH 7 g,
 davon Zucker 2 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,78 g
 BE 2,6  Allergenhinweis: A1, D, G, L, M

Milchreis ⁹

mit Sauerkirschen
 Gesamt-Einwaage: **450 g**
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 275 kJ (65 kcal); Fett 1 g, davon ges. FS <1 g; KH 12 g,
 davon Zucker 2 g; Eiweiß 2 g; Salz 0,04 g
 BE 4,5  Allergenhinweis: G

Rinderbraten

Kohlrabi, Kartoffelpüree mit Kräutern
 Fleisch-Einwaage: **60 g**
 Gesamt-Einwaage: **440 g**
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 323 kJ (77 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS 1 g; KH 6 g,
 davon Zucker 2 g; Eiweiß 6 g; Salz 0,77 g
 BE 2,2  Allergenhinweis: A1, G, L

Bestell-Nr. 9636

Pürierte Kost Leichte Vollkost mit BE-Angabe

Hühnerfrikassee

Karotten, Kartoffelpüree
 Fleisch-Einwaage: **60 g**
 Gesamt-Einwaage: **440 g**
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 306 kJ (73 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g; KH 6 g,
 davon Zucker 2 g; Eiweiß 5 g; Salz 0,75 g
 BE 2,2  Allergenhinweis: A1, G, L

Hackbraten

in Bratensoße, Broccoligemüse, Steckrübenpüree
 Hackbraten-Einwaage: **60 g**
 Gesamt-Einwaage: **440 g**
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 388 kJ (93 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 2 g; KH 7 g,
 davon Zucker 1 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,68 g
 BE 2,6  Allergenhinweis: A1, C, G, L

Alaska-Seelachs

in Senf-Kräutersoße, Spinat, Kartoffelpüree mit Petersilie
 Fisch-Einwaage: **70 g**
 Gesamt-Einwaage: **440 g**
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 326 kJ (78 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 1 g; KH 6 g,
 davon Zucker 1 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,86 g
 BE 2,2  Allergenhinweis: A1, D, G, L, M

Schweinebraten

Karottengemüse, Kartoffelpüree
 Fleisch-Einwaage: **60 g**
 Gesamt-Einwaage: **440 g**
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 323 kJ (77 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g; KH 6 g,
 davon Zucker 1 g; Eiweiß 6 g; Salz 0,68 g
 BE 2,2  Allergenhinweis: A1, G, L

Grießbrei ⁹

mit Pfirsichkompott
 Gesamt-Einwaage: **500 g**
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 215 kJ (51 kcal); Fett 1 g, davon ges. FS <1 g; KH 8 g,
 davon Zucker 4 g; Eiweiß 2 g; Salz 0,06 g
 BE 3,3  Allergenhinweis: A1, C, G

Steckrübeneintopf

mit Schweinefleisch
 Fleisch-Einwaage: **65 g**
 Gesamt-Einwaage: **550 g**
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 198 kJ (47 kcal); Fett 1 g, davon ges. FS <1 g; KH 4 g,
 davon Zucker 1 g; Eiweiß 5 g; Salz 0,55 g
 BE 1,8  Allergenhinweis: L

Hähnchenbrustfilet ⁹

Blumenkohl-Broccoligemüse, Kartoffelpüree
 Fleisch-Einwaage: **60 g**
 Gesamt-Einwaage: **440 g**
 Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
 Energie 252 kJ (60 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS <1 g; KH 6 g,
 davon Zucker 1 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,86 g
 BE 2,2  Allergenhinweis: A1, G, L

Bestell-Nr. 9637



Pürierte Kost Leichte Vollkost mit BE-Angabe

Rinder-Kräuterbraten

Pastinakengemüse, Karotten-Kartoffelpüree
Fleisch-Einwaage: **55 g**
Gesamt-Einwaage: **440 g**

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 357 kJ (85 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g; KH 8 g,
davon Zucker 2 g; Eiweiß 6 g; Salz 0,75 g



BE 2,9

Allergenhinweis: A1, G, L

Rührei

Spinat, Kartoffelpüree
Gesamt-Einwaage: **460 g**

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 360 kJ (86 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 1 g; KH 7 g,
davon Zucker 1 g; Eiweiß 5 g; Salz 0,93 g



BE 2,7

Allergenhinweis: C, G, L

Hähnchenbrustfilets

in Käsesoße, Karottengemüse, Kartoffelpüree
Fleisch-Einwaage: **60 g**
Gesamt-Einwaage: **440 g**

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 306 kJ (73 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g; KH 6 g,
davon Zucker 2 g; Eiweiß 5 g; Salz 0,88 g



BE 2,2

Allergenhinweis: A1, G, L

Jägerbraten

vom Schwein, in Champignonsoße, Broccoli, Steckrüben-Kartoffelpüree
Fleisch-Einwaage: **60 g**
Gesamt-Einwaage: **440 g**

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 348 kJ (83 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g; KH 6 g,
davon Zucker 1 g; Eiweiß 7 g; Salz 0,6 g



BE 2,2

Allergenhinweis: A1, G, L

Alaska-Seelachs in Dillsoße

mit gelben Möhren und Spinat-Kartoffelpüree
Fisch-Einwaage: **70 g**
Gesamt-Einwaage: **440 g**

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 289 kJ (69 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS <1 g; KH 6 g,
davon Zucker 2 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,77 g



BE 2,2

Allergenhinweis: A1, D, G, L

Rindergeschnetzeltes

in Soße, Broccoli, Kartoffelpüree
Fleisch-Einwaage: **60 g**
Gesamt-Einwaage: **440 g**

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 323 kJ (77 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g; KH 6 g,
davon Zucker 1 g; Eiweiß 6 g; Salz 0,6 g



BE 2,2

Allergenhinweis: A1, G, L

Lammbraten

in Rosmarinsoße, Zucchini-gemüse, Kräuter-Kartoffelpüree
Fleisch-Einwaage: **60 g**
Gesamt-Einwaage: **440 g**

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 323 kJ (77 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g; KH 6 g,
davon Zucker 1 g; Eiweiß 6 g; Salz 0,83 g



BE 2,2

Allergenhinweis: A1, G, L



Wir garantieren

UNVERFÄLSCHTEN GESCHMACK

unserer Menüs:

- keine Geschmacksverstärker
- keine Konservierungsstoffe*
- keine künstlichen Farbstoffe
- keine künstlichen Aromastoffe
- keine naturidentischen Aromastoffe
- keine aufgeschlossenen Pflanzeiweiße
- kein Hefeextrakt
- keine Phosphate



Bestell-Nr. 9638

* mit Ausnahme von Nitritpökelsalz



Trink-Menü

einfach, natürlich, abwechslungsreich

TRINK- UND ERGÄNZUNGSNAHRUNG

Die Trink-Menüs sind besonders geeignet bei Kau- und Schluckbeschwerden. Sie werden mit besten Zutaten traditionell-handwerklich zubereitet und fein passiert. Das Nährstoffprofil der Trink-Menüs ist energetisch ausgewogen und auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt. Die zahlreichen Geschmacksvarianten – von herzhaft bis süß, von Fisch bis Fleisch – sorgen für Abwechslung und Wohlbefinden.

AUFBEREITUNG

Schonende Zubereitung im Wasserbad



1 Wasser in einem Kochtopf zum Kochen bringen und Menü-Beutel vorsichtig hineingeben.



2 Zur Aufbereitung den Menü-Beutel ca. 20 Minuten im sprudelnden Wasser erhitzen.



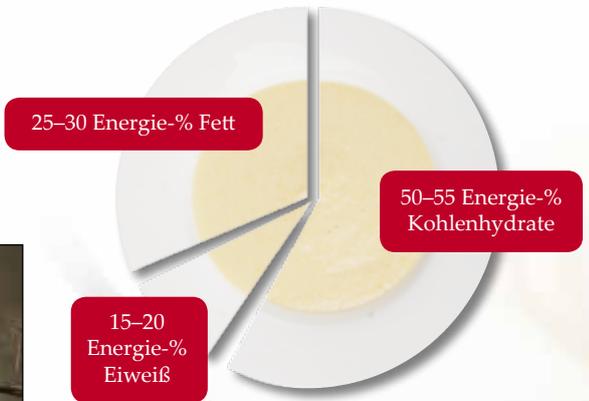
3 Menü-Beutel aus dem Wassertopf nehmen und mit einer Schere am oberen Ende öffnen.



4 Trink-Menü einfach in einen tiefen Teller oder ein geeignetes Trinkgefäß geben.

... in der Mikrowelle

Für die Aufbereitung in der Mikrowelle Trink-Menü aus dem Folienbeutel entnehmen, in einen Suppenteller geben, mit einer handelsüblichen Mikrowellenhaube abdecken und bei 800 Watt 3 Minuten aufbereiten, dann unbedingt umrühren und erneut bei 800 Watt 1 Minute erwärmen.





Trink-Menü

2 x Kartoffel-Trink



mit Rindfleisch
Fleisch-Einwaage: **14 g**
Gesamt-Einwaage: **200 g**
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 450 kJ (107 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g; KH 15 g,
davon Zucker 13 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,74 g [Ⓢ] Allergenhinweis: A1, F, G, L

2 x Spinat-Käse-Trink



Gesamt-Einwaage: **200 g**
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 413 kJ (98 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS 1 g; KH 15 g,
davon Zucker 14 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,78 g [Ⓢ] Allergenhinweis: A1, F, G, L

1 x Geflügel-Gemüse-Trink



mit Hühnerfleisch, Sellerie, Karotten, Blumenkohl und Broccoli
Fleisch-Einwaage: **5 g**
Gesamt-Einwaage: **200 g**
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 450 kJ (107 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g; KH 15 g,
davon Zucker 14 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,75 g [Ⓢ] Allergenhinweis: A1, F, G, L

1 x Zucchini-Broccoli-Trink



mit Kalbfleisch
Fleisch-Einwaage: **8 g**
Gesamt-Einwaage: **200 g**
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 450 kJ (107 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g; KH 15 g,
davon Zucker 14 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,58 g [Ⓢ] Allergenhinweis: A1, F, G, L

1 x Blumenkohl-Kräuter-Trink



mit Huhnfleisch
Fleisch-Einwaage: **5 g**
Gesamt-Einwaage: **200 g**
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 450 kJ (107 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g; KH 15 g,
davon Zucker 14 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,75 g [Ⓢ] Allergenhinweis: A1, F, G, L

1 x Pilzcreme-Trink



mit Rindfleisch
Fleisch-Einwaage: **7 g**
Gesamt-Einwaage: **200 g**
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 504 kJ (120 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 2 g; KH 15 g,
davon Zucker 14 g; Eiweiß 5 g; Salz 0,73 g Allergenhinweis: A1, F, G, L

1 x Milchreis-Trink



mit Zimt
Gesamt-Einwaage: **200 g**
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 396 kJ (94 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS 1 g; KH 14 g,
davon Zucker 11 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,10 g [Ⓢ] Allergenhinweis: A1, F, G

1 x Kartoffel-Tomaten-Trink



mit Alaska-Seelachs, verfeinert mit Basilikum
Fisch-Einwaage: **12 g**
Gesamt-Einwaage: **200 g**
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 450 kJ (107 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g; KH 15 g,
davon Zucker 13 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,55 g [Ⓢ]
Allergenhinweis: A1, D, F, G, L

Bestell-Nr. 9628

Trink-Menü

2 x Tomaten-Mais-Trink



mit Geflügel
Fleisch-Einwaage: **5 g**
Gesamt-Einwaage: **200 g**
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 467 kJ (111 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS <1 g; KH 16 g,
davon Zucker 13 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,70 g [Ⓢ] Allergenhinweis: A1, F, G, L

2 x Pastinaken-Sellerie-Trink



mit Rindfleisch
Fleisch-Einwaage: **7 g**
Gesamt-Einwaage: **200 g**
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 450 kJ (107 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g; KH 15 g,
davon Zucker 14 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,70 g [Ⓢ] Allergenhinweis: A1, F, G, L

1 x Gelbe-Rüben-Trink



mit Hühnerfleisch
Fleisch-Einwaage: **5 g**
Gesamt-Einwaage: **200 g**
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 442 kJ (105 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g; KH 15 g,
davon Zucker 14 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,78 g [Ⓢ] Allergenhinweis: A1, F, G

1 x Erbsen-Karotten-Trink



mit Rindfleisch
Fleisch-Einwaage: **7 g**
Gesamt-Einwaage: **200 g**
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 467 kJ (111 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g; KH 15 g,
davon Zucker 14 g; Eiweiß 5 g; Salz 0,49 g [Ⓢ] Allergenhinweis: A1, F, G, L

1 x Kartoffel-Sellerie-Trink



mit Kalbfleisch
Fleisch-Einwaage: **7 g**
Gesamt-Einwaage: **200 g**
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 450 kJ (107 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g; KH 15 g,
davon Zucker 13 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,84 g [Ⓢ] Allergenhinweis: A1, F, G, L

1 x Gemüse-Trink



mit Karotten, Sellerie, Broccoli und Blumenkohl
Gesamt-Einwaage: **200 g**
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 484 kJ (115 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g; KH 16 g,
davon Zucker 15 g; Eiweiß 5 g; Salz 0,80 g [Ⓢ] Allergenhinweis: A1, F, G, L

1 x Steckrüben-Karotten-Trink



mit Geflügel
Fleisch-Einwaage: **5 g**
Gesamt-Einwaage: **200 g**
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 413 kJ (98 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS 1 g; KH 15 g,
davon Zucker 14 g; Eiweiß 4 g; Salz 0,74 g [Ⓢ] Allergenhinweis: A1, F, G, L

1 x Broccoli-Blumenkohl-Trink ^⑦



mit gekochtem Vorderschinken
Schinken-Einwaage: **5 g**
Gesamt-Einwaage: **200 g**
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g:
Energie 467 kJ (111 kcal); Fett 3 g, davon ges. FS 1 g; KH 15 g,
davon Zucker 15 g; Eiweiß 5 g; Salz 0,63 g [Ⓢ] Allergenhinweis: A1, F, G, L

Bestell-Nr. 9629



Malteser

...weil Nähe zählt.

Kennzeichnungen und Allergene

Piktogramme:



enthält Rindfleisch



enthält Schweinefleisch



enthält Geflügel



enthält Fisch



Vegetarische Menüs



enthält Alkohol



würzige Knoblauchnote



enthält Laktose



enthält Gluten

Allergene:

nach der Lebensmittel-Informations-Verordnung

(A) enthält Gluten

A1 enthält Weizen

A2 enthält Roggen

A3 enthält Gerste

A4 enthält Hafer

A5 enthält Dinkel

A6 enthält Kamut

B enthält Krebstiere

C enthält (Hühner-) Ei

D enthält Fisch

E enthält Erdnuss

F enthält Sojabohnen

G enthält Milch und Milchprodukte

(H) enthält Schalenfrüchte

H1 enthält Mandeln

H2 enthält Haselnüsse

H3 enthält Walnüsse

H4 enthält Kaschunüsse

H5 enthält Pecannüsse

H6 enthält Paranüsse

H7 enthält Pistazien

H8 enthält Macadamianüsse

L enthält Sellerie

M enthält Senf

N enthält Sesam

O enthält Sulfit / Schwefeldioxid

P enthält Lupine

R enthält Weichtiere

Informationen zum Malteser Menüservice:

- | Wir kommen einmal pro Woche zu Ihnen
- | Sie erhalten sieben Menüs im Tiefkühlkarton
- | Sie bestimmen, wann und was Sie essen möchten
- | Einfache und schonende Zubereitung

Zusatzstoffe

Die in unseren Produkten enthaltenen Zusatzstoffe sind wie folgt gekennzeichnet:

- ① mit Farbstoff
- ③ mit Antioxidationsmittel
- ⑦ mit Nitritpökelsalz
- ⑨ mit Süßungsmittel(n)

Wenn Sie Fragen zu Nährwerten, Zutaten und Allergenen in unseren Produkten haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Malteser Menüservice-Ansprechpartner vor Ort oder wählen die untenstehende kostenfreie Telefon-Nummer.

**Bestellung und Beratung
möglich unter der kostenfreien
Telefon-Nummer**

0800 / 30 20 10 3 oder
www.malteser-menueservice.de