

## Currywurst classic

### Verzeichnis der Zutaten

Zutaten: Rostbratwurst (45%) (Schweinefleisch, Trinkwasser, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Kräuter), Trinkwasser, Tomaten, frische Zwiebeln, Tomatenmark, Karamellzucker, Gewürze, modifizierte Stärke, Säuerungsmittel: Citronensäure, jodiertes Speisesalz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl.

### Nettofüllmenge

350 g

### Name oder Firma und Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmers

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

### Ursprungsland / Herkunftsort

Deutschland

### Ggf. Gebrauchsanleitung

Zubereitung:

**Mikrowelle:** Deckelfolie mehrfach einstechen, bei 600 Watt ca. 3 Minuten, bei 900 Watt ca. 2 Minuten. Etwas ruhen lassen und nach dem Öffnen kurz umrühren.

**Wasserbad:** Schale mit Deckelfolie im heißen Wasserbad ca. 15 Min. erhitzen.

### Durchschnittliche Nährwerte

	pro 100 g
Brennwert	744 kJ 179 kcal
Fett	13,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	5,9 g
Kohlenhydrate	7,8 g
davon Zucker	6,4 g
Eiweiß	5,7 g
Salz	1,42 g

## Currywurst pikant

### Verzeichnis der Zutaten

Zutaten: Rostbratwurst (45%) (Schweinefleisch, Trinkwasser, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Kräuter), Trinkwasser, Paprika, Zwiebeln, Tomaten passiert, Tomatenmark, Rapsöl, jodiertes Speisesalz, modifizierte Stärke, Gewürze, Dextrose, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Karamellzucker.

### Nettofüllmenge

350 g

### Name oder Firma und Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmers

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

### Ursprungsland / Herkunftsort

Deutschland

### Ggf. Gebrauchsanleitung

Zubereitung:

**Mikrowelle:** Deckelfolie mehrfach einstechen, bei 600 Watt ca. 3 Minuten, bei 900 Watt ca. 2 Minuten. Etwas ruhen lassen und nach dem Öffnen kurz umrühren.

**Wasserbad:** Schale mit Deckelfolie im heißen Wasserbad ca. 15 Min. erhitzen.

### Durchschnittliche Nährwerte

	pro 100 g
Brennwert	844 kJ 204 kcal
Fett	17,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	5,8 g
Kohlenhydrate	6,5 g
davon Zucker	4,6 g
Eiweiß	5,9 g
Salz	2,13 g

## Schaschlik classic

### Verzeichnis der Zutaten

Zutaten: Schweinefleisch (45%), Trinkwasser, frische Zwiebeln, Paprika, Tomatenmark, modifizierte Stärke, Rapsöl, jodiertes Speisesalz, Gewürze, Säuerungsmittel: Citronensäure, Karamellzucker, Gewürzextrakte, Verdickungsmittel: Guarkernmehl.

### Nettofüllmenge

350 g

### Name oder Firma und Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmers

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

### Ursprungsland / Herkunftsort

Deutschland

### Ggf. Gebrauchsanleitung

Zubereitung:

**Mikrowelle:** Deckelfolie mehrfach einstechen, bei 600 Watt ca. 3 Minuten, bei 900 Watt ca. 2 Minuten. Etwas ruhen lassen und nach dem Öffnen kurz umrühren.

**Wasserbad:** Schale mit Deckelfolie im heißen Wasserbad ca. 15 Min. erhitzen.

### Durchschnittliche Nährwerte

	pro 100 g
Brennwert	609 kJ 146 kcal
Fett	9,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,7 g
Kohlenhydrate	7,5 g
davon Zucker	4,6 g
Eiweiß	8,1 g
Salz	1,13 g

## Schaschlik pikant

### Verzeichnis der Zutaten

Zutaten: Schweinefleisch (45%), Trinkwasser, Paprika, frische Zwiebeln, Tomaten passiert, Tomatenmark, Rapsöl, jodiertes Speisesalz, modifizierte Stärke, Gewürze, Dextrose, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Karamellzucker.

### Nettofüllmenge

350 g

### Name oder Firma und Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmers

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

### Ursprungsland / Herkunftsort

Deutschland

### Ggf. Gebrauchsanleitung

Zubereitung:

**Mikrowelle:** Deckelfolie mehrfach einstechen, bei 600 Watt ca. 3 Minuten, bei 900 Watt ca. 2 Minuten. Etwas ruhen lassen und nach dem Öffnen kurz umrühren.

**Wasserbad:** Schale mit Deckelfolie im heißen Wasserbad ca. 15 Min. erhitzen.

### Durchschnittliche Nährwerte

	pro 100 g
Brennwert	510 kJ 122 kcal
Fett	7,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g
Kohlenhydrate	6,1 g
davon Zucker	4,8 g
Eiweiß	8,2 g
Salz	1,26 g