

Mini-Bifteki in Sauce und Langkornreis:

Verzeichnis der Zutaten: Reiszubereitung, gegart, gewürzt (40%) (Wasser, Langkornreis, Paprika (5%), Würzmischung (Gewürze, Speisesalz, Kräuter, Zwiebeln, Traubenzucker, Zucker, Knoblauch), Rapsöl, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Emulgator Lecithine, Säuerungsmittel Citronensäure, Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure, Natriumascorbat), Wasser, Mini-Bifteki aus z.T. fein zerkleinerten Schweine- und Rindfleisch, gefüllt mit einer **Frischkäse-Zubereitung** (19%) (Schweinefleisch z.T. zerkleinert (6%), Rindfleisch z.T. fein zerkleinert (6%), Paniermehl (**Weizenmehl**, Wasser, Speisesalz, Hefe), **Frischkäse** (1,4%), Zwiebeln Wasser, Rapsamenöl, Speisesalz, Kartoffelflocken, **Hühnerei-Eiweißpulver**, Gewürze, Stärke, **Lactose**, Kräuter, Antioxidationsmittel Extrakt aus Rosmarin), Zwiebeln (6%), Paprika (3%), Tomatenmark, Zucker, Stärke, **Senf** (Wasser, **Senfsaaten**, Branntweinessig, Speisesalz, Gewürze), Knoblauch, Gewürzmischung (Gewürze, Speisesalz, Kräuter, Zwiebeln, Traubenzucker, Zucker, Knoblauch), Gewürze, Verdickungsmittel Guarkernmehl, **Sellerieknollenpulver**, Kräuter, **Sahne**, Rapsöl, Speisesalz, geräucherte Maltodextrin-Salz-Zubereitung (Maltodextrin, Salz, Rauch).

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	594 kJ 141 kcal
Fett	4,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,7 g
Kohlenhydrate	19,0 g
davon Zucker	2,8 g
Eiweiß	5,3 g
Salz	0,79 g