

Rinderroulade in herzhafter Sauce mit Nudeln und Rotkohl

Verzeichnis der Zutaten: Rotkohl (19%) (Rotkohl, Wasser, Zucker, modifizierte Stärke, jodiertes Speisesalz, Rapsöl, Verdickungsmittel Cellulosegummi, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure, Gewürze, Branntweinessig, Apfelsaftkonzentrat, Johannisbeersaftkonzentrat), Nudeln gegart (30%) (Wasser, **Hartweizengrieß**, **Hühnerrei**, Rapsöl, jodiertes Speisesalz, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Stabilisator Diphosphate, Antioxidationsmittel Natriummetabisulfit, Fettsäureester der Ascorbinsäure, Gewürze, Ascorbinsäure), Rinderroulade (19%) (Rindfleisch (56%), Füllung (44%) Schweinefleisch, Gewürzgurken (Gurken, Wasser, Branntweinessig, Speisesalz), Zwiebeln, Paniermehl (**Weizenmehl**, Wasser, Speisesalz, Hefe), **Senf**, Zucker, Gewürze. Tomatenmark, Gurken, Stärke, Zucker, Gewürze (enthält **Sellerie**), Branntweinessig, Rapsöl, karamellisierter Zucker, **Sahne (Kuhmilch)**, Sambal Oelek (Chili, Paprika, Wasser, Speisesalz).

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

Nettofüllmenge

480g (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

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 | 428 kJ 101 kcal |
| Fett | 2,5 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,6 g |
| Kohlenhydrate | 14 g |
| davon Zucker | 4,3 g |
| Eiweiß | 5,3 g |
| Salz | 0,73 g |