

## **Rostbratwürstchen in kräftig-würziger Sauce mit Kartoffelpüree und Weinsauerkraut**

**Verzeichnis der Zutaten:** Kartoffelpüree (35%) (Wasser, Kartoffeln, Rapsöl, Speisesalz, Emulgator Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Stabilisator Diphosphate, Antioxidationsmittel (**Natriummetabisulfit**, Ascorbinsäure), Gewürze), Weinsauerkraut (19%) (Weißkohl, Wasser, Rapsöl, Zwiebeln, modifizierte Stärke, Wein, Speisesalz, Zucker, Verdickungsmittel (Cellulosegummi, Guarkernmehl), Antioxidationsmittel Ascorbinsäure), Wasser, Rostbratwürstchen (15%) (Schweinefleisch, Speisesalz, Gewürze, Dextrose, Kräuter, Rapsöl), Zwiebeln, **Sellerie**, Rapsöl, Tomatenmark, **Senf** (Wasser, **Senfsaaten**, Branntweinessig, Speisesalz, Gewürze), **Sahne**, modifizierte Stärke, Zucker, Gewürze, Verdickungsmittel (Cellulosegummi, Guarkernmehl), Speisesalz, karamellierter Zucker.

Das Produkt kann Spuren von **Gluten, 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

## 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!

**MHD: siehe Etikett**

## Angabe Anhang III LMIV

„unter Schutzatmosphäre verpackt“

### Durchschnittliche Nährwerte

	pro 100 g
Brennwert	399 kJ 95 kcal
Fett	4,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,5 g
Kohlenhydrate	9 g
davon Zucker	1,6 g
Eiweiß	3,4 g
Salz	0,69 g