

## Produktinformation für Mixkarton

### Passierte Menüs Sortierung 3

je 5 x Putenbrust, Schweinegulasch, Königsberger Klopse, Sauerbraten

Art.Nr. **11013**

Versandeinheit 20 Portionen

Gebindeeinheit Karton

Einzeleinheit Portion

Sorten im 4

Mixkarton



**Nährwerte und Zutaten siehe entsprechende Produkt-Detailseiten für:**

7542A

7531A

7510A

7506A

## Passierte Menüs Sortierung 3

je 5 x Putenbrust, Schweinegulasch, Königsberger Klopse, Sauerbraten

|                 |              |
|-----------------|--------------|
| Art.Nr.         | <b>11013</b> |
| Versandeinheit  | 20 Portionen |
| Gebindeeinheit  | Karton       |
| Einzeleinheit   | Portion      |
| Portionen je VE | 20           |



Deklarationspflichtige  
Zusatzstoffe  
nach §5 LMZDV

keine

### Kostformbezeichnung

|                          |                     |                                     |               |
|--------------------------|---------------------|-------------------------------------|---------------|
| <input type="checkbox"/> | Angepasste Vollkost | <input type="checkbox"/>            | Hochkalorisch |
| <input type="checkbox"/> | Glutenfrei          | <input type="checkbox"/>            | Lactosefrei   |
| <input type="checkbox"/> | Natriumarm          | <input type="checkbox"/>            | Hefefrei      |
| <input type="checkbox"/> | Vegan               | <input type="checkbox"/>            | Palmölfrei    |
| <input type="checkbox"/> | Ovo-lacto-vegetabil | <input checked="" type="checkbox"/> | Dysphagie     |

### Zubereitungsanleitung

Deckelfolie zwei bis drei Mal einstechen. Im vorgeheizten Kombidämpfer (50% Dampf) bei 85 °C für ca. 35-40 Minuten erwärmen. Im Wärmewagen für ca. 40 Minuten bei 80 °C regenerieren. Bodenfolie mit der Zuglasche abziehen und die Menüschale entfernen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!



Kombidampf (50% Dampf) 85°C ca. 35-40 Min.