

## Produktinformation für Mixkarton

### Passierte Menüs Sortierung 4

je 5 x Brathähnchen, Schweinebratwurst, Tafelspitz, Kalbsgulasch

Art.Nr. **11014**

Versandeinheit 20 Portionen  
Gebindeeinheit Karton  
Einzeleinheit Portion  
Sorten im Mixkarton 4



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

7545A  
7543A  
7504A  
7546A

## Passierte Menüs Sortierung 4

je 5 x Brathähnchen, Schweinebratwurst, Tafelspitz, Kalbsgulasch

Art.Nr.	<b>11014</b>
Versandeinheit	20 Portionen
Gebindeeinheit	Karton
Einzeleinheit	Portion
Portionen je VE	20



Deklarationspflichtige  
Zusatzstoffe  
nach §5 LMZDV

keine

### Kostformneignung

<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.