



Guten Appetit

HEUTE WIRD SERVIERT

Gemüselasagne mit Salat

ZUTATEN

VOLLMILCH(16%), Tomatenmark, Salz, gemischte Kräuter, Knoblauchpulver, Pflanzenöl, schwarzer Pfeffer, Zucker und Essig. Karotte (50%), Rotkohl (50%), **HARTWEIZEN-Grieß**, Wasser, **SELLERIE** (9%), Blattspinat, **MILCH**, Antiklumpmittel: Kartoffelstärke, Salz, **MILCHsäurekultur**. **KÄSE-Lab** (mikrobiell), Lauch (7%), Karotte, 49% Gemüsebrühe (Abkochung aus: Wasser, Gemüse (Zwiebel, Karotte, Lauch, **SELLERIE**, Fenchel), Thymian, Liebstöckel, schwarzer Pfeffer, Lorbeerblatt, Salz), 19% rehydriertes Gemüsepulver (Zwiebel, Pastinake, Petersilienwurzel, Karotte, Lauch, Pilze, Tomate, Knoblauch), Salz, Zucker, Aromen, modifizierte Stärke, Essig, Petersilienextrakt, Stabilisator (Xanthangummi), acetyliertes destilliertes Stärkeadipat E1422/Wachsmas, Zwiebel, Salz, Wasser, Wasser, Knoblauch 18%, Salz, Zucker, Maltodextrin, Pflanzenöl (Palm), Essig, Zitruschalenfaser, Aroma, Verdickungsmittel (Xanthangummi), Zitronensaft, Muskatnuss, Lorbeerblätter,

Mindestens haltbar bis: 28.04.2024

BETTERfeast

Im Kühlschrank
bei 5°C aufbewahren
Immer auf eine
Temperatur von
75°C erhitzen

| Nahrungsinhalt pro 100 g | |
|---------------------------------|------------------|
| Energie | 414 kJ / 99 kcal |
| Fett | 2,1 g |
| - hiervon gesättigte Fettsäuren | 1,2 g |
| Kohlenhydrate | 14 g |
| - hiervon Zucker | 2,9 g |
| Protein | 4,9 g |
| Salz | 1,6 g |

Gericht 5
2 Personen

Zubereitung:

Baillage: Salat

Mache Schichten von Tomatensauce, Gemüsefüllung und Lasagneplatten in einer ofenfesten Form. Mit Käse abschließen.

40-45 Minuten bei 180°C erhitzen



Guten Appetit

HEUTE WIRD SERVIERT

Gemüselasagne mit Salat

ZUTATEN

VOLLMILCH(16%), Tomatenmark, Salz, gemischte Kräuter, Knoblauchpulver, Pflanzenöl, schwarzer Pfeffer, Zucker und Essig. Karotte (50%), Rotkohl (50%), **HARTWEIZEN-Grieß**, Wasser, **SELLERIE** (9%), Blattspinat, **MILCH**, Antiklumpmittel: Kartoffelstärke, Salz, **MILCHsäurekultur**. **KÄSE-Lab** (mikrobiell), Lauch (7%), Karotte, 49% Gemüsebrühe (Abkochung aus: Wasser, Gemüse (Zwiebel, Karotte, Lauch, **SELLERIE**, Fenchel), Thymian, Liebstöckel, schwarzer Pfeffer, Lorbeerblatt, Salz), 19% rehydriertes Gemüsepulver (Zwiebel, Pastinake, Petersilienwurzel, Karotte, Lauch, Pilze, Tomate, Knoblauch), Salz, Zucker, Aromen, modifizierte Stärke, Essig, Petersilienextrakt, Stabilisator (Xanthangummi), acetyliertes destilliertes Stärkeadipat E1422/Wachsmas, Zwiebel, Salz, Wasser, Wasser, Knoblauch 18%, Salz, Zucker, Maltodextrin, Pflanzenöl (Palm), Essig, Zitruschalenfaser, Aroma, Verdickungsmittel (Xanthangummi), Zitronensaft, Muskatnuss, Lorbeerblätter,

Mindestens haltbar bis: 28.04.2024

BETTERfeast

Im Kühlschrank
bei 5°C aufbewahren
Immer auf eine
Temperatur von
75°C erhitzen

| Nahrungsinhalt pro 100 g | |
|---------------------------------|------------------|
| Energie | 414 kJ / 99 kcal |
| Fett | 2,1 g |
| - hiervon gesättigte Fettsäuren | 1,2 g |
| Kohlenhydrate | 14 g |
| - hiervon Zucker | 2,9 g |
| Protein | 4,9 g |
| Salz | 1,6 g |

Gericht 5
3 Personen

Zubereitung:

Baillage: Salat

Mache Schichten von Tomatensauce, Gemüsefüllung und Lasagneplatten in einer ofenfesten Form. Mit Käse abschließen.

40-45 Minuten bei 180°C erhitzen



Guten Appetit

HEUTE WIRD SERVIERT

Gemüselasagne mit Salat

ZUTATEN

VOLLMILCH(16%), Tomatenmark, Salz, gemischte Kräuter, Knoblauchpulver, Pflanzenöl, schwarzer Pfeffer, Zucker und Essig. Karotte (50%), Rotkohl (50%), **HARTWEIZEN-Grieß**, Wasser, **SELLERIE** (9%), Blattspinat, **MILCH**, Antiklumpmittel: Kartoffelstärke, Salz, **MILCHsäurekultur**. **KÄSE-Lab** (mikrobiell), Lauch (7%), Karotte, 49% Gemüsebrühe (Abkochung aus: Wasser, Gemüse (Zwiebel, Karotte, Lauch, **SELLERIE**, Fenchel), Thymian, Liebstöckel, schwarzer Pfeffer, Lorbeerblatt, Salz), 19% rehydriertes Gemüsepulver (Zwiebel, Pastinake, Petersilienwurzel, Karotte, Lauch, Pilze, Tomate, Knoblauch), Salz, Zucker, Aromen, modifizierte Stärke, Essig, Petersilienextrakt, Stabilisator (Xanthangummi), acetyliertes destilliertes Stärkeadipat E1422/Wachsmas, Zwiebel, Salz, Wasser, Wasser, Knoblauch 18%, Salz, Zucker, Maltodextrin, Pflanzenöl (Palm), Essig, Zitruschalenfaser, Aroma, Verdickungsmittel (Xanthangummi), Zitronensaft, Muskatnuss, Lorbeerblätter,

Mindestens haltbar bis: 28.04.2024

BETTERfeast

Im Kühlschrank
bei 5°C aufbewahren
Immer auf eine
Temperatur von
75°C erhitzen

| Nahrungsinhalt pro 100 g | |
|---------------------------------|------------------|
| Energie | 414 kJ / 99 kcal |
| Fett | 2,1 g |
| - hiervon gesättigte Fettsäuren | 1,2 g |
| Kohlenhydrate | 14 g |
| - hiervon Zucker | 2,9 g |
| Protein | 4,9 g |
| Salz | 1,6 g |

Gericht 5

4 Personen

Zubereitung:

Baillage: Salat

Mache Schichten von Tomatensauce, Gemüsefüllung und Lasagneplatten in einer ofenfesten Form. Mit Käse abschließen.

40-45 Minuten bei 180°C erhitzen



Guten Appetit

HEUTE WIRD SERVIERT

Gemüselasagne mit Salat

ZUTATEN

VOLLMILCH(16%), Tomatenmark, Salz, gemischte Kräuter, Knoblauchpulver, Pflanzenöl, schwarzer Pfeffer, Zucker und Essig. Karotte (50%), Rotkohl (50%), **HARTWEIZEN-Grieß**, Wasser, **SELLERIE** (9%), Blattspinat, **MILCH**, Antiklumpmittel: Kartoffelstärke, Salz, **MILCHsäurekultur**. **KÄSE-Lab** (mikrobiell), Lauch (7%), Karotte, 49% Gemüsebrühe (Abkochung aus: Wasser, Gemüse (Zwiebel, Karotte, Lauch, **SELLERIE**, Fenchel), Thymian, Liebstöckel, schwarzer Pfeffer, Lorbeerblatt, Salz), 19% rehydriertes Gemüsepulver (Zwiebel, Pastinake, Petersilienwurzel, Karotte, Lauch, Pilze, Tomate, Knoblauch), Salz, Zucker, Aromen, modifizierte Stärke, Essig, Petersilienextrakt, Stabilisator (Xanthangummi), acetyliertes destilliertes Stärkeadipat E1422/Wachsmas, Zwiebel, Salz, Wasser, Wasser, Knoblauch 18%, Salz, Zucker, Maltodextrin, Pflanzenöl (Palm), Essig, Zitruschalenfaser, Aroma, Verdickungsmittel (Xanthangummi), Zitronensaft, Muskatnuss, Lorbeerblätter,

Mindestens haltbar bis: 28.04.2024

BETTERfeast

Im Kühlschrank
bei 5°C aufbewahren
Immer auf eine
Temperatur von
75°C erhitzen

| Nahrungsinhalt pro 100 g | |
|---------------------------------|------------------|
| Energie | 414 kJ / 99 kcal |
| Fett | 2,1 g |
| - hiervon gesättigte Fettsäuren | 1,2 g |
| Kohlenhydrate | 14 g |
| - hiervon Zucker | 2,9 g |
| Protein | 4,9 g |
| Salz | 1,6 g |

Gericht 5
5 Personen

Zubereitung:

Baillage: Salat

Mache Schichten von Tomatensauce, Gemüsefüllung und Lasagneplatten in einer ofenfesten Form. Mit Käse abschließen.

40-45 Minuten bei 180°C erhitzen