



Guten Appetit

HEUTE WIRD SERVIERT

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

Mongolisches Rindfleisch mit Basmati-Reis und Wok-Gemüse

ZUTATEN

Karotten, Zwiebeln, **SELLERIE**, gelbe Paprika, rote Paprika
Paprika, 9% Bohnensprossen, 7% Zuckerschoten, 6%
Wolkenohrpilze Champignons, 6% Baby-Mais, Basmati-Reis,
Rinderschenkel 83% (EU), Wasser, Salz, Maltodextrin,
Antioxidationsmittel (E331, E301), Konservierungsmittel (E262),
Wasser, Wasser, **SOJABOHNEN, WEIZEN**, Salz, Zucker und
Rohrzuckersirup. Rote Zwiebel (5%), Wasser, Knoblauch 18%,
Salz, Zucker, Maltodextrin, pflanzlicher Zucker, Maltodextrin,
Pflanzenöl (Palm), Essig, Zitruschalenfaser, Aroma,
Verdickungsmittel (Xanthangummi), Ingwer 28%, Wasser,
Maltodextrin, Salz, Pflanzenöl (Palm), Essig, Zucker,
Zitruschalenfaser, Verdickungsmittel (Xanthangummi).

Nahrungsinhalt pro 100 g

| | |
|---------------------------------|-------------------|
| Energie | 608 kJ / 145 kcal |
| Fett | 1,5 g |
| - hiervon gesättigte Fettsäuren | 0,5 g |
| Kohlenhydrate | 25 g |
| - hiervon Zucker | 6,7 g |
| Protein | 7,0 g |
| Salz | 1,2 g |

Gericht 2
2 Personen
Zubereitung

Koche den Reis nach Anweisungen
auf der Verpackung

1. Steche Löcher in die Folie
2. 25-30 Min im Ofen bei 180°C erhitzen.

Mindestens haltbar bis: 28.04.2024

BETTERfeast



Guten Appetit

HEUTE WIRD SERVIERT

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

Mongolisches Rindfleisch mit Basmati-Reis und Wok-Gemüse

ZUTATEN

Karotten, Zwiebeln, **SELLERIE**, gelbe Paprika, rote Paprika, Paprika, 9% Bohnensprossen, 7% Zuckerschoten, 6% Wolkenohrpilze Champignons, 6% Baby-Mais, Basmati-Reis, Rinderschenkel 83% (EU), Wasser, Salz, Maltodextrin, Antioxidationsmittel (E331, E301), Konservierungsmittel (E262), Wasser, Wasser, **SOJABOHNEN, WEIZEN**, Salz, Zucker und Rohrzuckersirup. Rote Zwiebel (5%), Wasser, Knoblauch 18%, Salz, Zucker, Maltodextrin, pflanzlicher Zucker, Maltodextrin, Pflanzenöl (Palm), Essig, Zitruschalenfaser, Aroma, Verdickungsmittel (Xanthangummi), Ingwer 28%, Wasser, Maltodextrin, Salz, Pflanzenöl (Palm), Essig, Zucker, Zitruschalenfaser, Verdickungsmittel (Xanthangummi).

| Nahrungsinhalt pro 100 g | |
|---------------------------------|-------------------|
| Energie | 608 kJ / 145 kcal |
| Fett | 1,5 g |
| - hiervon gesättigte Fettsäuren | 0,5 g |
| Kohlenhydrate | 25 g |
| - hiervon Zucker | 6,7 g |
| Protein | 7,0 g |
| Salz | 1,2 g |

Gericht 2 3 Personen Zubereitung

Koche den Reis nach Anweisungen auf der Verpackung

1. Steche Löcher in die Folie
2. 25-30 Min im Ofen bei 180°C erhitzen.

Mindestens haltbar bis: 28.04.2024

BETTERfeast



Guten Appetit

HEUTE WIRD SERVIERT

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

Mongolisches Rindfleisch mit Basmati-Reis und Wok-Gemüse

ZUTATEN

Karotten, Zwiebeln, **SELLERIE**, gelbe Paprika, rote Paprika
Paprika, 9% Bohnensprossen, 7% Zuckerschoten, 6%
Wolkenohrpilze Champignons, 6% Baby-Mais, Basmati-Reis,
Rinderschenkel 83% (EU), Wasser, Salz, Maltodextrin,
Antioxidationsmittel (E331, E301), Konservierungsmittel (E262),
Wasser, Wasser, **SOJABOHNEN, WEIZEN**, Salz, Zucker und
Rohrzuckersirup. Rote Zwiebel (5%), Wasser, Knoblauch 18%,
Salz, Zucker, Maltodextrin, pflanzlicher Zucker, Maltodextrin,
Pflanzenöl (Palm), Essig, Zitruschalenfaser, Aroma,
Verdickungsmittel (Xanthangummi), Ingwer 28%, Wasser,
Maltodextrin, Salz, Pflanzenöl (Palm), Essig, Zucker,
Zitruschalenfaser, Verdickungsmittel (Xanthangummi).

Nahrungsinhalt pro 100 g

| | |
|---------------------------------|-------------------|
| Energie | 608 kJ / 145 kcal |
| Fett | 1,5 g |
| - hiervon gesättigte Fettsäuren | 0,5 g |
| Kohlenhydrate | 25 g |
| - hiervon Zucker | 6,7 g |
| Protein | 7,0 g |
| Salz | 1,2 g |

Gericht 2
4 Personen
Zubereitung

Koche den Reis nach Anweisungen
auf der Verpackung

1. Steche Löcher in die Folie
2. 25-30 Min im Ofen bei 180°C erhitzen.

Mindestens haltbar bis: 28.04.2024

BETTERfeast



Guten Appetit

HEUTE WIRD SERVIERT

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

Mongolisches Rindfleisch mit Basmati-Reis und Wok-Gemüse

ZUTATEN

Karotten, Zwiebeln, **SELLERIE**, gelbe Paprika, rote Paprika
Paprika, 9% Bohnensprossen, 7% Zuckerschoten, 6%
Wolkenohrpilze Champignons, 6% Baby-Mais, Basmati-Reis,
Rinderschenkel 83% (EU), Wasser, Salz, Maltodextrin,
Antioxidationsmittel (E331, E301), Konservierungsmittel (E262),
Wasser, Wasser, **SOJABOHNEN, WEIZEN**, Salz, Zucker und
Rohrzuckersirup. Rote Zwiebel (5%), Wasser, Knoblauch 18%,
Salz, Zucker, Maltodextrin, pflanzlicher Zucker, Maltodextrin,
Pflanzenöl (Palm), Essig, Zitruschalenfaser, Aroma,
Verdickungsmittel (Xanthangummi), Ingwer 28%, Wasser,
Maltodextrin, Salz, Pflanzenöl (Palm), Essig, Zucker,
Zitruschalenfaser, Verdickungsmittel (Xanthangummi).

Nahrungsinhalt pro 100 g

| | |
|---------------------------------|-------------------|
| Energie | 608 kJ / 145 kcal |
| Fett | 1,5 g |
| - hiervon gesättigte Fettsäuren | 0,5 g |
| Kohlenhydrate | 25 g |
| - hiervon Zucker | 6,7 g |
| Protein | 7,0 g |
| Salz | 1,2 g |

Gericht 2
5 Personen
Zubereitung

Koche den Reis nach Anweisungen
auf der Verpackung

1. Steche Löcher in die Folie
2. 25-30 Min im Ofen bei 180°C erhitzen.

Mindestens haltbar bis: 28.04.2024

BETTERfeast