



Guten Appetit

HEUTE WIRD SERVIERT

Schwedische Fleischbällchen mit Kartoffelpüree, Preiselbeersauce und Erbsen

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

ZUTATEN

Kartoffeln, **MOLKENPermeat (MILCH)**, **SAHNE**, **MAGERMILCH** Salz, Gewürze, Pfefferextrakt, Schweine- und Rindfleisch (80%), Zwiebeln, **EIER**, Paniermehl (**WEIZENMEHL**, Salz), Kartoffelmehl, Salz, Kartoffelfaser, Hefeextrakt, Gewürze, **Erbsen**, Wasser, **Buttermilch**, Pflanzenöle (Raps und Palm), modifizierte Stärke, Emulgator (Mono- und Diglyceride Diglyceride aus pflanzlichen Fettsäuren), Stabilisatoren (Methylcellulose, Guarkemmel), Säureregulator Säureregulator (Natriumcitrat, Zitronensäure), Laktaseenzym, Aroma (10%), Wasser, Cranberries, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Wasser, Geliermittel (E440, E415), Konservierungsmittel (E202), 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) (1%), Acetyliertes destilliertes Stärkeadipat E1422/Wachsmais

Mindestens haltbar bis: 05.05.2024

Nahrungsinhalt pro 100 g	
Energie	531 kJ / 126 kcal
Fett	7,5g
- hiervon gesättigte Fettsäuren	2,7g
Kohlenhydrate	5,3g
- hiervon Zucker	2,2g
Protein	8,7g
Salz	0,56g

Gericht 2
2 Personen

Zubereitung:

1. heize den Ofen auf 180°C vor.
2. Löcher in die Folie stechen
3. Erhitze sie für 25-30 Minuten.



Guten Appetit

HEUTE WIRD SERVIERT

Schwedische Fleischbällchen mit Kartoffelpüree, Preiselbeersauce und Erbsen

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

ZUTATEN

Kartoffeln, **MOLKENPermeat (MILCH)**, **SAHNE**, **MAGERMILCH** Salz, Gewürze, Pfefferextrakt, Schweine- und Rindfleisch (80%), Zwiebeln, **EIER**, Paniermehl (**WEIZENMEHL**, Salz), Kartoffelmehl, Salz, Kartoffelfaser, Hefeextrakt, Gewürze, **Erbsen**, Wasser, **Buttermilch**, Pflanzenöle (Raps und Palm), modifizierte Stärke, Emulgator (Mono- und Diglyceride Diglyceride aus pflanzlichen Fettsäuren), Stabilisatoren (Methylcellulose, Guarkemmel), Säureregulator Säureregulator (Natriumcitrat, Zitronensäure), Laktaseenzym, Aroma (10%), Wasser, Cranberries, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Wasser, Geliermittel (E440, E415), Konservierungsmittel (E202), 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) (1%), Acetyliertes destilliertes Stärkeadipat E1422/Wachsmais

Mindestens haltbar bis: 05.05.2024

Nahrungsinhalt pro 100 g	
Energie	531 kJ / 126 kcal
Fett	7,5g
- hiervon gesättigte Fettsäuren	2,7g
Kohlenhydrate	5,3g
- hiervon Zucker	2,2g
Protein	8,7g
Salz	0,56g

Gericht 2
3 Personen

Zubereitung:

1. heize den Ofen auf 180°C vor.
2. Löcher in die Folie stechen
3. Erhitze sie für 25-30 Minuten.



Guten Appetit

HEUTE WIRD SERVIERT

Schwedische Fleischbällchen mit Kartoffelpüree, Preiselbeersauce und Erbsen

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

ZUTATEN

Kartoffeln, **MOLKENPERMEAT (MILCH)**, **SAHNE**, **MAGERMILCH** Salz, Gewürze, Pfefferextrakt, Schweine- und Rindfleisch (80%), Zwiebeln, **EIER**, Paniermehl (**WEIZENMEHL**, Salz), Kartoffelmehl, Salz, Kartoffelfaser, Hefeextrakt, Gewürze, **ERBSEN**, Wasser, **Buttermilch**, Pflanzenöle (Raps und Palm), modifizierte Stärke, Emulgator (Mono- und Diglyceride Diglyceride aus pflanzlichen Fettsäuren), Stabilisatoren (Methylcellulose, Guarkemmel), Säureregulator Säureregulator (Natriumcitrat, Zitronensäure), Laktaseenzym, Aroma (10%), Wasser, Cranberries, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Wasser, Geliermittel (E440, E415), Konservierungsmittel (E202), 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) (1%), Acetyliertes destilliertes Stärkeadipat E1422/Wachsmais

Mindestens haltbar bis: 05.05.2024

Nahrungsinhalt pro 100 g

Energie 531 kJ / 126 kcal

Fett 7,5g

- hiervon gesättigte Fettsäuren 2,7g

Kohlenhydrate 5,3g

- hiervon Zucker 2,2g

Protein 8,7g

Salz 0,56g

Gericht 2

4 Personen

Zubereitung:

1. heize den Ofen auf 180°C vor.
2. Löcher in die Folie stechen
3. Erhitze sie für 25-30 Minuten.



Guten Appetit

HEUTE WIRD SERVIERT

Schwedische Fleischbällchen mit Kartoffelpüree, Preiselbeersauce und Erbsen

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

ZUTATEN

Kartoffeln, **MOLKENPERMEAT (MILCH)**, **SAHNE**, **MAGERMILCH** Salz, Gewürze, Pfefferextrakt, Schweine- und Rindfleisch (80%), Zwiebeln, **EIER**, Paniermehl (**WEIZENMEHL**, Salz), Kartoffelmehl, Salz, Kartoffelfaser, Hefeextrakt, Gewürze, **ERBSEN**, Wasser, **Buttermilch**, Pflanzenöle (Raps und Palm), modifizierte Stärke, Emulgator (Mono- und Diglyceride Diglyceride aus pflanzlichen Fettsäuren), Stabilisatoren (Methylcellulose, Guarkemmel), Säureregulator Säureregulator (Natriumcitrat, Zitronensäure), Laktaseenzym, Aroma (10%), Wasser, Cranberries, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Wasser, Geliermittel (E440, E415), Konservierungsmittel (E202), 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) (1%), Acetyliertes destilliertes Stärkeadipat E1422/Wachsmais

Mindestens haltbar bis: 05.05.2024

Nahrungsinhalt pro 100 g	
Energie	531 kJ / 126 kcal
Fett	7,5g
- hiervon gesättigte Fettsäuren	2,7g
Kohlenhydrate	5,3g
- hiervon Zucker	2,2g
Protein	8,7g
Salz	0,56g

Gericht 2
5 Personen

Zubereitung:

1. heize den Ofen auf 180°C vor.
2. Löcher in die Folie stechen
3. Erhitze sie für 25-30 Minuten.